



## Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliğini Kadınların Demografik Özellikleri Etkiliyor Mu? (Does the Demographic Characteristics of Women Effect the Sustainability of Food Culture?)

\* Çetin AKKUŞ <sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 31.01.2019

Kabul Tarihi: 17.04.2019

### Anahtar Kelimeler

Yemek kültürü

Sürdürülebilirlik

Yerel kadınlar

Kastamonu

### Keywords

Food culture

Sustainability

Local women

Kastamonu

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Yemek kültürünün gelişmesine etki eden en önemli faktörler yaşanan çağ, coğrafi bölge, kullanılan malzemeler vb. olsa da bu yemeklerin tarih boyunca devamlılığını sağlayan en önemli etken kadın olmuştur. Kadının aile hayatındaki yeri, daha çok ev içi işler ile özdeşleşmiş ve yemek kültürünün toplumun en küçük yapı taşında korunmasını sağlayan kadın olmuştur. Ancak günümüz dünyasında kadının ev içindeki rolü devam etmesine rağmen, gelenek haline gelmiş yemeklerin unutulup azaldığı gözlenmektedir. Kadının çalışma hayatına atılmasıyla ilişkili olduğu düşünülen bu durumun farklı demografik özellikler ile de bağlantılı olabileceği öngörülmektedir. Bu çalışmada, Kastamonulu kadınların zorluk derecelerine göre sınıflandırılmış yöresel yemekleri ne ölçüde duyduğu, bildiği ve yaptığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Bununla birlikte kadınların bildiği ya da yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile demografik özellikleri arasında anlamlı farklılıklar olup olmadığını belirlemek amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda, kadınların yemek yapma devamlılıklarında yemeklerin zorluk seviyelerinin etkili olmadığı tespit edilmiş ve kadınların demografik özellikleri ile yöresel yemekleri yapma durumları arasında anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir.

### Abstract

The most important factors affecting the development of food culture are the era, geographical region, materials used. Although the most important factor in the continuation of these meals throughout the history of women has been. The place of women in family life is mostly identified with domestic works and it is the woman who ensures that the culture of food is preserved in the smallest building of society. However, although the role of women in the home continues in today's world, it has been observed that the traditional food has been lost. This situation, which is thought to be related to the expulsion of women, is also thought to be related to different demographic characteristics. In this study, the extent to which local women living in Kastamonu have been informed according to their degree of difficulty, they know, know and do it. However, it is aimed to determine whether there are any significant differences between the difficulty levels and demographic characteristics of local foods that women know or do. At the end of the research, As a result of the research, it was determined that the difficulty levels of the meals were not effective in the continuity of cooking of women and significant differences were found between the demographic characteristics of women and their local food production.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [cakkus@kastamonu.edu.tr](mailto:cakkus@kastamonu.edu.tr) (Ç. Akkuş)

**Makale Künyesi:** Akkuş, Ç. (2019). Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliğini Kadınların Demografik Özellikleri Etkiliyor Mu?. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 731-750.

DOI: 10.21325/jotags.2019.389

## **GİRİŞ**

Fizyolojik ihtiyaçlar arasında yer alan beslenme, insan hayatının ve neslinin devamlılığı için elzemdir. Nesiller boyu tüm toplumlar kendilerine özgü bir yemek kültürüne sahip olmuşlardır. Bu kültürün farklılaşmasının en önemli nedeni yaşanan çağ ile coğrafi ve ekonomik yapı olarak görülmektedir. Ancak pişirme teknikleri ve araçları, saklama yöntemleri ve kullanılan malzemeler gibi birçok unsur da yemek kültürünü etkilemiştir. Özellikle sanayileşmenin artmasıyla birlikte yemek kültürü hızla değişmeye başlamıştır. İnsanların çalışma ortamında çok fazla zaman geçirmesi, özellikle kadınların da iş hayatına dâhil olmasıyla kolay ve pratik yiyeceklere olan talep artmıştır. Fazla vakit harcamadan dakikalar içinde hazırlanabilen konserve gıdaların her geçen gün daha fazla çeşidi üretilmiş ve bu gıdalar günlük hayatta sıklıkla kullanılmaya başlanmıştır. Bu durum yapılması zahmet ve zaman gerektiren geleneksel tariflerin giderek daha az yapılmasına, hatta büyük şehirlerde hiç yapılmasına ve sonuç itibarıyla ev yemeklerinin arka planda kalmasına neden olmuştur. Bu durumun nedenlerinin başında kadınların iş hayatına adapte olmasının yanı sıra, restoranların insan hayatına girmesi, popüler kültürün bir dayatması olan fast food yiyeceklerin özellikle gençler tarafından daha modern olarak algılanması ve tercih edilmesi, bazı kesimlerin mutfaklarda önemli yeri olan hayvansal ürünlerin sağlıksız olduğunu düşünmesi ve bu kaygıyla tüketmemesi gelmektedir. Tüm bunların ötesinde artık evden çıkmadan da dışarıdan temin edilen yemeği tüketilebilecek bir ortam yaratılarak internet üzerinden yemek siparişi verebilme olanağının artması tencere yemeklerine olan ilginin iyice azalmasına neden olmuştur.

Hazır gıdaların birçok çeşidi bulunsa da besin değeri ve sağlık açısından ev yemeklerinin yerini tutması olası değildir. Bu sebeple özellikle Kastamonu gibi yöre halkından kadınların iş hayatına büyük şehirlerde olduğu kadar yoğun katılımının olmadığı bölgelerde yöresel yemeklerin unutulmaması oldukça önemlidir. Aksi takdirde elde kalan kültürel miras öğeleri birçok yörede olduğu gibi burada da unutulup gidecektir. Ancak daha önce bahsedildiği gibi kadınların sadece iş hayatına girmeleri sebebi ile geleneksel yemek kültürü değişmemiştir. Bu çalışmada Kastamonulu olup hem çalışan hem de çalışmayan kadınların geleneksel yemekleri ne ölçüde bildikleri ve yaptıkları irdelenmeye, kadınların yöresel yemekleri yapma ve bilme durumlarının demografik özelliklerine göre herhangi bir farklılık gösterip göstermediği tespit edilmeye çalışılmıştır.

## **Literatür Taraması**

Yemek kültürü ve bu kültürün sürdürülebilirliği ile kadınların buna katkısına yönelik daha önce herhangi bir araştırma yapıp yapılmadığını tespit edebilmek amacıyla literatür taranmıştır. Yerli yazında özellikle kadınlar özelinde yapılmış herhangi bir araştırmaya rastlanmamış ancak yemek kültürünün sürdürülebilirliğine değinen çokça araştırma tespit edilmiştir.

Karaca, Yıldırım ve Çakıcı (2014) çalışmalarında yemek kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında Girit yemek kültürünü derinlemesine incelemişlerdir. Girit yemek kültürünün genel özellikleri, kullanılan malzemeler ve pişirme tekniklerinden bahsedilerek, Girit mutfağına dair yemekler derlenen ikincil veriler aracılığıyla sunulmuştur. Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici (2015) ise Eskişehir mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla gastronomik miras niteliği taşıyan yöresel lezzetleri saha araştırması yoluyla ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. 150 köyde yaklaşık 500 kişiye ulaşarak açık uçlu görüşmeler gerçekleştirilmiş ve elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur.

Araştırma sonucunda bamyası, düğün, arabaşı çorbalarının, kelem dolması, kuzu sorpa gibi yemekler ile pomak baklavası ve met helvası gibi tatlıların köylerde hala yapıldığı tespit edilmiştir. Ancak bununla birlikte Eskişehir'in çok daha zengin olan gastronomik mirasına ilişkin birçok ürünün unutulduğu anlaşılmıştır.

Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin (2017) gastronomi turizmi açısından Mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini ele aldıkları çalışmada, Mersin mutfak kültürünü inceleyerek yöreye ait cezerye, kerebiç, tantuni, batırık, içli köfte ve sıkma gibi yöresel lezzetlere ilişkin bilgiler sunmuşlardır. Aynı yıl yaptıkları bir diğer çalışmada ise gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından Gümüşhane'nin yöresel ürünlerinden olan pestil ve kömeyi ele almışlardır. Çalışmada pestil ve kömeye ilişkin detaylı bilgi verilerek, bu yiyeceklerin gastronomi turizmi açısından önemi kavramsal olarak ele alınmıştır (Ceyhun Sezgin ve Yönet Eren, 2017).

Babat, Gökçe ve Varışlı (2017) Hatay mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde, yöresel yiyecek üreticilerinin rolünü incelemiştir. Üreticilerin yöresel yiyeceklerin üretiminden satışına kadar geçen süreçte ürünün özünü koruyarak devamlılığını sağlamaya ne denli özen gösterdikleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırma sonucunda Hatay mutfak kültürünün devamlılığı için tarımdan mevzuata kadar birçok bileşenin güçlendirilmesi gerektiği, aksi takdirde mutfak kültürüne dair pek çok değer yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olduğu tespit edilmiştir. Benzer şekilde Coşkun, Künç, Çelik ve Acar (2017) da Siirt mutfak kültürünün önemli bir değeri olan büryan kebabının sürdürülebilirliği konusundaki üretici görüşlerini değerlendirmiştir. Araştırmada Siirt mutfak kültürüne ve büryan kebabına dair çeşitli bilgiler derlenmiş ve Siirt'te yer alan Büryan salonu işletmecileri ve ustalar ile görüşülmüştür. Araştırma sonucunda büryanın sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için kullanılan hayvanın yaylak olması, doğru besicilik tekniklerinin kullanılması, kuyunun içi ve çevresine dikkat edilmesi ve büryan ustası yetiştirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.

Akdemir ve Selçuk (2017) mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeylerine değinmiştir. Araştırmada Taraklı'da bulunan yiyecek içecek işletmelerinin menüleri içerik analizi aracılığı ile incelenmiştir. Sonuç olarak, bölgedeki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde o yörenin geleneksel yiyeceklerine yer verdiği ve özellikle keşkeğin ön planda olduğu tespit edilmiştir. Ayyıldız ve Kargıgloğlu (2018) da Safranbolu tarihi konak işletmelerinde sunulan yöresel yemeklerin neler olduğunu tespit edebilmek amacıyla betimsel analizden yararlanmışlardır. Araştırma sonucunda konaklarda en çok peruhi, yöresel erişte, oturak fasulye yemeği, etli yaprak dolması, Safranbolu bükmesi, güveç, ev baklavası ve zerde yöresel yemeklerinin sunulduğu tespit edilmiştir. Ayrıca konaklarda yemek yapımında kullanılan gıda maddelerinin yerli pazarlardan temin edildiği belirtilmiştir.

Yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanmasında en önemli etken yöre halkının bu konuda bilinçlenerek, yöresel lezzetlerine sahip çıkmasıdır. Özellikle ev kadınlarının bu yöresel yemeklerin unutulmaması üzerinde önemli bir etkisi olduğu düşünülmektedir. Ayaz ve Güllü (2018)'nin yaptığı araştırmada, yerel halkın yöresel yemekler konusunda bilinçlendirilmesine dayalı bir Avrupa Birliği projesi çıktıkları değerlendirilmiştir. Projede, Tokat'ın Zile ilçesindeki yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği ve somut kültürel miras öğelerine dönüştürülmesi amaçlanmıştır. Bu amaca binaen herhangi bir işte çalışmayan 25 ev kadınına yöresel mutfak eğitimi verilmiştir. Bu sayede ilçedeki turizm işletmelerinin ihtiyaç duyacağı kalifiye eleman ihtiyacının karşılanması hedeflenmiştir.

Türkçe yazında yemek kültürünün sürdürülebilirliğine dayalı araştırmaların daha çok yöresel yiyeceklere ve bunların yapılışına ilişkin detaylı kavramsal bilgilerin derlenmesi ya da yerel halkla yapılan görüşmeler yoluyla ortaya konduğu tespit edilmiştir. Bazı araştırmalarda ise yöresel yiyecek üreten ve sunan işletmelerin, mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlama açısından bu tariflerin aslına ne kadar uyduğu ya da menülerinde bu yemeklere ne kadar yer verdiği araştırılmıştır. Ancak özellikle kadınların yemek kültürünün devamlılığını sağlayan bir unsur olarak değerlendirildiği herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır. Yalnızca Ayaz ve Güllü (2018) bir AB projesi kapsamında ev kadınlarının istihdamına yönelik verilen yöresel mutfak eğitimlerinden bahsetmiştir. Bu projenin yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğini sağlamada oldukça önemli bir adım olduğu bir gerçek olmakla birlikte, kadınların bu kültürün sürdürülmesi açısından nasıl bir katkılarına olduğu tartışılmamaktadır. Ancak yabancı yazında yemek kültürüne dair araştırmaların çoğunun kadınlar, özellikle göçmen kadınlar üzerine olduğu tespit edilmiştir.

Beoku-Betts (1995) yemek kültürünün oluşumunda ve devamlılığında kadınların rolünü ele almıştır. Araştırmanın kapsamını Georgia ve Güney Carolina Denizi Adaları'ndaki Gullah kadınları oluşturmuştur. Jonsson, Wallin, Hallberg ve Gustafsson (2002) İsveç'te yaşayan Bosna-Hersekli mültecilerin savaş öncesi Bosna'daki yiyecek tercihleri ve yemek kültürlerini tanımlamayı amaçlamıştır. Burns (2004) Avustralya'da mülteci olarak yaşayan Somalili kadınların beslenme alışkanlıklarının göç sebebiyle değişip değişmediğini incelemiştir. Mellin-Olsen ve Wandel (2005) de Oslo'da yaşayan Pakistanlı göçmen kadınların beslenme alışkanlıklarında ne gibi değişimler olduğunu tespit etmeye çalışmıştır. Benzer şekilde Garnweidner, Terragni, Pettersen ve Mosdøl (2012) Afrika ve Asya'dan gelen kadın göçmenlerin ev sahibi ülkenin yemek kültürünü nasıl algıladıklarını, korunmasının önemli olduğunu düşündükleri orijinal yemek kültürlerinin özelliklerini belirlemeyi ve bunları nasıl koruyacaklarına dair birtakım açıklamalar getirmeyi amaçlamıştır.

Vallianatos ve Raine (2008) küçük bir Kanada kentinde yaşayan Arap ve Güney Asyalı göçmen kadınlarla yaptıkları odak grup görüşmeleri sonucunda kadınların hem kendilerinin hem de ailelerinin yiyecek seçimini ve beslenme alışkanlıklarını belirlediği tespit edilmiştir. Vue, Wolf ve Goto (2011) 5 yaşın altında en az bir çocuğu olan Hmong<sup>1</sup> kadınlarının yemek kültürleri, beslenme alışkanlıkları ve sağlık ile ilgili bakış açılarını değerlendirmeyi amaçlamıştır. D'Sylva ve Beagan (2011) Toronto, Kanada'daki Goan<sup>2</sup> kadınları için yemek ve yemek yapmanın anlamını ve gıdaların açıkça cinsiyetlendirilmiş etnik kimlikler yaratma ve sürdürmedeki rolünü incelemişlerdir.

### **Kastamonu Yemek Kültürü**

Fatih Sultan Mehmet tarafından 1460 yılında Osmanlı topraklarına katılan Kastamonu'da, Hititler, Frigler, Lidyalılar, Persler ve Gaska Türkleri olmak üzere birçok farklı medeniyet yaşamıştır. Karadeniz Bölgesi'nin Batı Karadeniz Bölümü'nde yer alan ilin komşuları Sinop, Çorum, Çankırı, Karabük ve Bartın illeri olup, toplam 20 ilçesi bulunmaktadır. İlin yaklaşık %75'i dağlık ve ormanlık alanlardan, %21'i plato ve %4'ü ovalardan oluşmaktadır. Genellikle engebeli arazilerden oluşan ilin kuzeyinde Karadeniz sahiline paralel uzanan Küre Dağları, güneyinde

---

<sup>1</sup> ABD –Vietnam savaşında ABD'yi destekleyen Vietnam yerli topluluğu. Savaş sonrasında ülkede gördükleri baskıdan dolayı ABD'ye yerleşmelerine izin verilmiştir. Değişime kapalı tutucu bir topluluk olarak bilinirler.

<sup>2</sup> Goanlar, şu an Batı Hindistan topraklarında olan bir bölgenin Portekiz kolonizasyonundan doğan Katolik bir kimliktir (D'Sylva & Beagan, 2011: 279).

doğu-batı yönünde uzanan Ilgaz Dağı bulunmaktadır. Gökırmak'ın bir kolu olan Karaçomak Deresi Vadisi'nde kurulu bulunan Kastamonu'nun denizden yüksekliği 775 metre olup, toplamda 89 adet çay ve deresi bulunmaktadır. Ekonomisi tarıma dayalı ilin başlıca tarım ürünleri kendir, sarımsak, tahıl ve meyvedir. Dağlık bölgelerde hayvancılık ve ormancılık yapılan şehirde, orman ürünlerine dayalı sanayi gelişmekte olup, sunta, süt ve şeker fabrikaları başlıca sanayi kuruluşlarıdır (Yıldız, 2013: 2).

Kastamonu birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması hasebiyle binlerce yıllık kültür birikimini yemek kültürünün zenginliğinde de göstermektedir. Kastamonu mutfağında geçmişten gelen birikim ile birlikte bugünkü kaynaklara göre 812 çeşit yemeğin olduğu tespit edilmiştir. Bunların içerisinde 51 çeşit ekmek ve 38 çeşit çorba bulunmaktadır. Bu çeşitlilik yemek kültürünün ne kadar zengin olduğunu gözler önüne sermektedir. Ancak bu yemeklerin yaklaşık olarak 500 çeşidinin diğer bölgelerde bilinmediği tespit edilmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2018).

Kastamonu mutfağı üzerine yapılan derleme ve çalışmaların 1950'li yılların başına uzandığı bilinmektedir. O tarihlerde arkeolog Ahmet Gökoğlu'nun yaptığı bir çalışma sonucunda tespit edilen yemek türlerinin tümünün yer aldığı bir yayın çıkarılamamıştır. Ahmet Gökoğlu'nun yalnızca "Kastamonu Ekmekleri" ve "Kastamonu Çorbaları" adlı iki makalesi bulunmaktadır.

Kastamonu yöresinde özellikle hamur işleri ve hamurdan yapılan yiyecekler tercih edilmektedir. Hamurdan yapılan yiyeceklerin başında etli ekmek, banduma, İnebolu ekmeği, serme, köy ekmeği, ıspanaklı ve patatesli ekmek, kadınların yine Kastamonu'ya ait olan simitten veya ekmekten yaptıkları tirit, talaş böreği, mantarlı börek ve mantı gelmektedir. Bunların içinde en meşhuru olan *etli ekmek* hamurun ince bir şekilde açılıp içine baharatlı kıyma harcının konulmasıyla sacda pişirilir. Etli ekmeğin dışında *banduma* aslında hindi eti ve yufkayla yapılmakla birlikte hindi etinin bulunmaması durumunda tavuk etinden de yapılabilir. Bu yemek, Azdavay ve köylerinde "ıslama" olarak bilinmektedir. Tirit ise Kastamonu simidi ve Taşköprü sarımsağının verdiği aromayla ziyarete gelen turistlerin oldukça ilgisini çekmektedir.



**Resim 1.** Banduma



**Resim 2.** Tirit

Çorba bakımından zengin olan Kastamonu'nun en meşhur çorbası tarhanadır. Kızılıcak tarhanası, kiren tarhanası ve yaş tarhana gibi çeşitleri vardır. En yaygın yapılanı yaş tarhana olup en önemli özelliği kurutulmadan yapılmasıdır. İçinde süzme yoğurt, taze nane, fesleğen, domates, biber ve kuru soğan bulunmaktadır. Bu tarhananın olmazsa olmazı dereotunun 'darak' denilen kalın sap kısımlarıdır. Tarhananın mayalanmasını ve hafif ekşi tadını vermesini sağlar. Pişirilirken içine baharat ve kıyma eklenebilir. Tarhanaların dışında; Ecevit çorbası, keşkek çorbası, oğmaç çorbası, ana kız çorbası ve daha birçok çorba çeşidi bulunmaktadır. Mevsim yeşilliklerinden ve bulgurdan yapılan ekşili pilav

ise yörenin en önemli ve en çok yapılan pilavıdır. Ala pilav, ana kız pilavı, üçürdüm ve Siyez bulgur pilavı Kastamonu pilavlarından sadece bazılarıdır.



**Resim 3.** Ekşili Pilav

Meşhur kuyu kebabının kökeni Kastamonu'dur. Ancak bu yörede kuyu kebabına “Biryan” ve “Püryan kebabı” da denilmektedir. Kuyuda pişen kuzunun kuyunun dibindeki tepsie damlayan yağlarından yapılan pilava ise “Biryan pilavı” denir ve genellikle kebabıyla birlikte tüketilir. Tatlılardan Devrekani yöresine ait olan “Cırık tatlısı” kızartılmış hamur parçalarının üzerine şerbet dökülerek yapılmaktadır. “Gülleç baklavası” da şerbetli bir tatlı olup, güllaç yufkalarına ceviz ve bal karışımı sarılarak kızartılması ve şerbetlenmesi yoluyla yapılır. Devrekani yöresine ait olan bir diğer tatlı ise “Köle hamuru”dur, yağlı suda haşlanarak tepsie dizilen hamurların üzerine kızdırılmış tereyağı ve pekmez dökülerek servis edilmektedir.

Kastamonu'nun yumurtalı yemekleri de oldukça meşhurdur. Paça ve mıklama sıkça yapılan yumurtalı yiyeceklerdir. Paça; patates ve kabak gibi sebzelerin yoğurt ve yumurta ile karışımından yapılmaktadır. Mantılardan Küre mantısı, pirinçli ve patatesli mantıları vardır. Topraktan yapılmış caba adı verilen kaplarda yapılan güveç ile Kastamonu pastırması ve Küre fasulyesiyle fırında yapılan fasulye yemeği yine Kastamonu'ya özgüdür.



**Resim 4.** Caba Güveci

Genel olarak ekmekler, çorbalar, et yemekleri, hamurlu yemekler, sebzeli yemekler ve tatlılar olarak ayrılan Kastamonu yemeklerinin en meşhurları etsiz sebze yemekleri, yumurtalı yemekler ve hamurlu yiyeceklerdir. Kastamonu; elması, Üryani eriği, Tosya üzümü ve pirinci, İnebolu kestanesi ve kirazı, İhsangazi siyez bulguru, Azdavay armudu, Araç ceviz ve kızılıcıği, Taşköprü eriği ve sarımsağı ve Türk lokumuna yeni bir tat olarak eklenen meşhur çekme helvasıyla oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir. Sıralanan bu lezzetlerden bazıları coğrafi işaretli ürünleri olup, birçoğu tescillenmeyi beklemektedir.

Ancak Kastamonu'da bulunan konak veya bedesten konseptli restoranlarda yapılan yöresel yemekler içerisinde genellikle yerel halkın, turistlerin ve öğrencilerin bildiği veya duyduğu başta etli ekmek olmak üzere, banduma, tirit



ve kuyu kebabı gibi yemekler sunulmaktadır. Daha çok ilçelerde yapılan Ecevit çorbası, ekşili pilav ve üçürdüm ise işletme mönülerinde genellikle yer almamaktadır. İldeki restoranlarda herkes tarafından bilinen yemeklerin bulunması ve daha az bilinen yemeklerin göz ardı edilmesi, geleneksel yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğunun önemli bir göstergesidir.



**Resim 5.** Çekme Helva

Servis ve saklama kapları bakımından da oldukça zengin olan Kastamonu özellikle Küre ilçesinden çıkan bakır madenini işleyerek mutfak kültürüne yansıtmıştır. Yöreyle ayrı bir zenginlik katan bakır servis ve saklama kapları, sahan ve siniler oldukça spesifik bir tarz yaratmıştır. Bunların dışında geniş ormanlık arazilere sahip olması sebebiyle yaslağaç (hamur açmak için kullanılan alçak ahşap masa), bisleğaç (yapılan ekmeği sacın üzerinde çevirerek pişirmek için kullanılan araç) ve oklağaç (oklava, merdane) gibi birçok mutfak aracında da ahşap malzemeler sıkça kullanılmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2018).

## **Araştırma**

### **Araştırmanın Amacı**

Yemek kültürünün gelişmesine etki eden en önemli faktörler yaşanan çağ, coğrafi bölge, kullanılan malzemeler vb. olsa da bu yemeklerin tarih boyunca devamlılığını sağlayan en önemli etken kadın olmuştur. Kadının aile hayatındaki yeri, daha çok ev içi işler ile özdeşleşmiş ve yemek kültürünün toplumun en küçük yapı taşında korunmasını sağlayan kadın olmuştur. Ancak günümüz dünyasında kadının ev içindeki rolü devam etmesine rağmen, gelenek haline gelmiş yemeklerin unutulması azaldığı gözlenmektedir. Yemek türlerindeki bu azalma, değişen hayat koşulları, gıda ürünlerindeki çeşitliliğin artması ve pişirme yöntemlerindeki teknolojik değişikliklere bağlı olmakla birlikte mevcut durum, bu koşullara bağlı olarak gelişen azalmadan daha fazla olduğunu göstermektedir. Kadının çalışma hayatına atılmasıyla ilişkili olduğu düşünülen bu durumun farklı demografik özellikler ile de ilişkili olduğu düşünülmektedir.

Bu çalışmada, Kastamonu’da yaşayan yerli kadınların zorluk derecelerine göre sınıflandırılmış yöresel yemekleri ne ölçüde duyduğu, bildiği ve yaptığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Bununla birlikte kadınların bildiği ya da yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile demografik özellikleri arasında anlamlı farklılıklar olup olmadığını belirlemek amaçlanmıştır.

### **Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları**

Araştırmanın kapsamını yerli halktan kadınlar oluşturmaktadır. Bunun sebebi özellikle Anadolu’da yemek kültürünün devamlılığında kadınların erkeklere göre daha etkili bir rolünün olduğunun varsayılmasıdır. Erkeklerin çalışma hayatında özellikle aşçılık mesleğini kadınlardan daha çok tercih ettiği gözlenmesine rağmen, toplum nezdinde evdeki yemek yapma rolünün yine kadınlarda olduğu söylenebilir. Bu sebeple özellikle ev yemeği

anlamında geleneksel yemek kültürünün sürdürülebilirliğine kadınların daha çok katkı sağladığı düşünülerek araştırma kapsamına kadın katılımcılar alınmıştır. Araştırma yemek yapma yetkinliğine sahip 18 yaş üstü kadınlar ile sınırlandırılmıştır. Zaman ve maliyet açısından tüm ilçelerdeki kadınlara ulaşmak mümkün olmadığı için, araştırma ulaşılabilirliği daha kolay olan Kastamonu Merkez, Devrekani, Bozkurt, Abana ve Taşköprü ilçelerinde yaşayan kadınlar ile sınırlandırılmıştır. Ayrıca araştırmanın bir diğer kısıtı, kadınların yemek yapmayı bilenlerden seçilmesidir.

### **Geliştirilen Hipotezler**

Araştırmanın amacı doğrultusunda geliştirilen hipotezler aşağıda sunulmuştur:

H<sub>1</sub>: Kadınların bildiği ve yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile demografik özellikleri arasında anlamlı farklılıklar vardır.

H<sub>1a</sub>: Kadınların bildiği ve yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile eğitim seviyeleri arasında anlamlı farklılıklar vardır.

H<sub>1b</sub>: Kadınların bildiği ve yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile yaş grupları arasında anlamlı farklılıklar vardır.

H<sub>1c</sub>: Kadınların bildiği ve yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile medeni durumları arasında anlamlı farklılıklar vardır.

H<sub>1d</sub>: Kadınların bildiği ve yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile meslek grupları arasında anlamlı farklılıklar vardır.

H<sub>1e</sub>: Kadınların bildiği ve yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile gelir grupları arasında anlamlı farklılıklar vardır.

### **Veri Toplama Yöntemi**

Araştırmada nicel bir tasarım benimsenmiş ve anket tekniğinden faydalanılmıştır. Öncelikle Kastamonu'nun yöresel yemeklerine ilişkin ikincil veriler derlenmiştir. Yöresel yemekler kapsamında çorbalar, pilavlar, tatlılar ve börekler yer almıştır. Bunlar içerisinde toplam 43 yemek anket formuna alınmıştır. Seçilen yemeklerde dikkat edilen hususlar, farklı zorluk seviyelerinde olması ve ilin kültürel değerlerini yansıtmasıdır. Yemekler, yapılış sürelerine ve tekniklerine göre zorlukları açısından üç gruba ayrılmıştır. Gruplama yapılırken yerel halk tarafından bilinen ve sıkça yapılan yemekler ile görünürlüğü daha az olan yemekler tercih edilmiştir. Görünürlüğü daha az olan yemekler, geçmişte daha fazla yapılan ve yaş ortalaması bakımından ileri yaşlardaki kadınların daha fazla bildiği veya duyduğu yemeklerdir. Zorluk derecelerine göre yemeklere dair oluşturulan gruplar şu şekildedir;

1. Seviye Yemekler: 0-45 dakika arasında yapılan yemekler
2. Seviye Yemekler: 45 dakika-1,5 saat arasında yapılan yemekler
3. Seviye Yemekler: 1,5 saat ve üzerinde yapılan yemekler

Katılımcılara öncelikle yemek yapmayı bilip bilmedikleri sorulmuş ve bilen kadınlar ile anketler yüz yüze doldurulmuştur. Anket formunun ilk bölümünde demografik özelliklere ilişkin bilgiler sorulmuştur. Ardından



belirlenen her bir yemeğe ilişkin dört seçenekli sıralı ölçek sunularak tercih yapmaları istenmiştir. Katılımcıların yemek yapma eyleminde bulunan kişilerden oluşması nedeniyle kararsızlık bildiren seçenek eklenmemiştir. Ölçek maddeleri “1=hiç duymadım, 2=duydum ama yapmayı bilmiyorum, 3=yapmayı biliyorum fakat yapmıyorum, 4=yapmayı biliyorum ve günlük hayatta yapıyorum” şeklinde sıralanmıştır. Oluşturulan ankette seçeneklerin tamamı aynı form üzerinde ve seçenekler arasındaki ayırım net olarak görülebilecek biçimde hazırlanmıştır.

## Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Kastamonu Merkez, Devrekâni, Bozkurt, Abana ve Taşköprü ilçelerinde yaşayan yerel halktan kadınlar oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşılması imkân dâhilinde olmadığı, maliyet ve zaman açısından sıkıntı yaratacağı göz önüne alınarak örnekleme yoluna gidilmiştir (Özmen, 2009). 2017 yılı itibarıyla Kastamonu’da yaşayan kadınların sayısı merkez ilçede 74.060, Devrekani’de 6.082, Bozkurt’da 4.644, Abana’da 1.878, Taşköprü’de 19.547 olmak üzere toplamda 188.084 olarak tespit edilmiştir (TÜİK, 2018). %95 güven aralığında ulaşılması gereken katılımcı sayısı 384 olarak hesaplanmıştır (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004). Araştırmanın gerçekleştirildiği bölgeler göz önüne alınarak kotalı örnekleme yoluna gidilmiştir. Anketler Mart 2018-Haziran 2018 tarihleri arasında toplam 411 kadına uygulanmıştır. Eksik ve yanlış doldurulan anketler elenmesi sonucu 407 veri analiz edilmiştir.

## Ön Çalışma

Araştırma için kesin anket formu hazırlanıp veri toplanmasına geçilmeden önce ikincil veriler sonucu derlenen ve zorluk derecelerine göre sınıflandırılan yöresel yemekler Kastamonu halkından 15 kadına sorulmuş ve yemeklere ilişkin belirlenen zorluk derecelerine katılıp katılmadıkları teyit edilmiştir. Ön çalışma neticesinde bazı yöresel yemekler elenmiş ve anket formuna son hali verilmiştir.

## Verilerin Analizi

### Demografik Özellikler

Cevaplayıcıların tümü Kastamonu’da yaşayan yerel halktan kadınlardır. Kadınların %82,1 gibi büyük bir oranının evli olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş grupları incelendiğinde, en büyük çoğunluğu %33,4 oran ile 36-45 yaş aralığı oluştururken, onu %28,7 ile 25-35 yaş aralığındaki kadınlar izlemektedir. En düşük oranı ise %3,4 ile 65 yaş ve üzeri grubun oluşturduğu tespit edilmiştir. Kadınların %52,8 ile büyük çoğunluğu ilköğretim mezunu iken, bunu %28 ile lise mezunu olan grup takip etmiştir. En düşük oran %0,7 ile lisansüstü mezunu olan katılımcılardır. Çalışmayan kadınlar %59,7’lik bir orana sahipken, çalışan kadınların oranı %40,3’dür.

**Tablo 1.** Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

	Frekans (f)	Yüzde %		Frekans (f)	Yüzde %
<b>Meslek</b>			<b>Medeni Durum</b>		
Ev Hanımı	243	59,7	Evli	334	82,1
Çalışan	164	40,3	Bekâr	73	17,9
<b>Yaş</b>			<b>Eğitim Durumu</b>		
18-24	37	9,1	İlköğretim	215	52,8
25-35	117	28,7	Lise	114	28,0
36-45	136	33,4	Önlisans	38	9,3

**Tablo 1.** Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular (Devamı)

46-55	68	16,7	Lisans	37	9,1
56-65	35	8,6	Lisansüstü	3	0,7
65>	14	3,4			
<b>Günlük Süre</b>			<b>Gelir</b>		
0-30 dk	48	11,8	0-1499	241	59,2
30 dk- 1 saat	138	33,9	1500-2999	119	29,2
1-2 saat	158	38,8	3000-4999	39	9,6
2 saat ve üzeri	63	15,5	5000 ve üzeri	8	2,0
<b>Toplam</b>	407	100	<b>Toplam</b>	407	100

Meslek grupları ayrı olarak incelendiğinde %59,7'si ev hanımı iken, %40,3'ü çalışan kadınlardan oluşmaktadır. Gelir açısından %59,2 gibi büyük bir oranın aylık geliri 0-1499 TL, %29,2'lik kesimin 1500-2999 TL'dir. Günlük yemeğe ayrılan sürede çoğunluk %38,8 ile 1-2 saat seçeneğini seçmiş, katılımcıların %33,9'u ise 30 dakika-1 saat olarak belirtmiştir. Yemek yapmaya en az vakit ayıran grubun frekansı ise en düşük orandadır.

### Ölçeğe İlişkin Ortalama ve Standart Sapmalar

Kastamonu yöresel yemeklerine ilişkin katılımcıların değerlendirmelerini gösteren frekans analizi Tablo 2'de verilmiştir. Buna göre birinci seviye yöresel yemekler içerisinde en bilinen ve yapılan yemek 3,60 ortalama ile ekşili pilav olmuştur. Bunu sırasıyla siyez bulgur pilavı, mıklama ve tirit izlemiştir. Birinci seviye yemekler içerisinde hakkında en az bilginin bulunduğu ve yapıldığı yemek 1,31 ortalama ile üçürdüm olmuştur. Devamında keşnaş 1,54 ile en düşük bilinirliğe sahip yemek olmuştur. Birinci seviye yemeklerde en ilginç sonuçlar tarhana çorbası çeşitlerinde ortaya çıkmıştır. Katılımcıların önemli bir çoğunluğu, Kastamonu tarhanası ve kiren tarhanası gibi yöresel tarhana çeşitlerine ilişkin değerlendirmelerinde sadece %15 dolaylarında bu yemekleri bilip yaptıklarını ifade etmişlerdir.

**Tablo 2.** Yöresel Yemeklere İlişkin Frekans Analizi Sonuçları

		Hiç Duymadım		Duydum ama Yapmayı Bilmiyorum		Yapmayı Biliyorum Fakat Yapmıyorum		Yapmayı Biliyorum ve Günlük Hayatta Yapıyorum		Ort.	Std. Sapma
		f	%	f	%	f	%	f	%		
<b>1. SEVİYE YEMEKLER</b>	Üçürdüm	337	82,8	37	9,1	11	2,7	22	5,4	1,31	0,770
	Siyez Bulgur Pilavı	24	5,9	44	10,8	41	10,1	298	73,2	<b>3,51</b>	0,907
	Tirit	17	4,2	52	12,8	66	16,2	272	66,8	<b>3,46</b>	0,870
	Keşnaş	303	74,4	39	9,6	16	3,9	19	12,0	1,54	1,026
	Paça (Patates-Kabak)	33	8,1	59	14,5	62	15,2	253	62,2	<b>3,31</b>	0,997
	Mancar Yemeği	128	31,4	76	18,7	80	19,7	123	30,2	2,49	1,219
	Oğmaç Çorbası	49	12,0	80	19,7	72	17,7	206	50,6	<b>3,07</b>	1,087
	Mıklama	24	5,9	40	9,8	51	12,5	292	71,7	<b>3,50</b>	0,896
	Ana- Kız Çorbası	73	17,9	110	27,0	84	20,6	140	34,4	2,71	1,120
	Keşli Erişte	164	40,3	76	18,7	42	10,3	125	30,7	2,31	1,281
	Ecevit Çorbası	114	28,0	106	26,0	48	11,8	139	34,2	2,52	1,223
	Kiren Tarhanası	129	31,7	128	31,4	62	15,2	88	21,6	2,27	1,125
	Hasude	135	33,2	61	15,0	71	17,4	140	34,4	2,53	1,267
	Biryani Pilavı	110	27,0	143	35,1	49	12,0	105	25,8	2,37	1,137
	Kastamonu Un Helvası	25	6,1	49	12,0	56	13,8	277	68,1	<b>3,44</b>	0,926
	Köle Hamuru	51	12,5	63	15,5	54	13,3	239	58,7	<b>3,18</b>	1,101

	Cırcık Tatlısı	31	7,6	89	21,9	71	17,4	216	53,1	<b>3,16</b>	1,015
	Tarhana Çorbası	122	30,0	143	35,1	52	12,8	90	22,1	2,27	1,114
	Ekşili Pilav	17	4,2	39	9,6	35	8,6	316	77,6	<b>3,60</b>	0,827
2. SEVİYE YEMEKLER	Tavuklu Islama	31	7,6	39	9,6	52	12,8	285	70,0	<b>3,45</b>	0,948
	Etlı Ekmek Dolması	255	62,7	56	13,8	25	6,1	71	17,4	1,78	1,159
	Keşkek Çorbası	75	18,4	106	26,0	61	15,0	165	40,5	2,78	1,165
	Ana-Kız Pilavı	113	27,8	74	18,2	49	12,0	171	42,0	2,68	1,271
	Ala Pilav	54	13,3	43	10,6	57	14,0	253	62,2	<b>3,25</b>	1,095
	Caba Güveci	34	8,4	50	12,3	55	13,5	268	65,8	<b>3,37</b>	0,991
	Talaş Böreği	117	28,7	121	29,7	57	14,0	112	27,5	2,40	1,170
	Güllaç Baklavası	163	40,0	72	17,7	45	11,1	127	31,2	2,33	1,285
	Ispanaklı Ekmek	29	7,1	41	10,1	50	12,3	287	70,5	<b>3,46</b>	0,938
	İnebolu Etlı Ekmeği	94	23,1	79	19,4	58	14,3	176	43,2	2,78	1,226
	Pırasa Dolması	135	33,2	115	28,3	73	17,9	84	20,6	2,26	1,128
	Banduma	17	4,2	43	10,6	45	11,1	302	74,2	<b>3,55</b>	0,843
	Etlı Ekmek	13	3,2	47	11,5	44	10,8	303	74,4	<b>3,57</b>	0,819
	3. SEVİYE YEMEKLER	Sütlü Sarma	222	54,5	72	17,7	31	7,6	82	20,1	1,93
Pirinçli Mantı		89	21,9	77	18,9	66	16,2	175	43,0	2,80	1,208
Keşkek		39	9,6	88	21,6	61	15,0	219	53,8	<b>3,13</b>	1,060
Pastırmalı Küre Fasulyesi		47	11,5	59	14,5	71	17,4	230	56,5	<b>3,19</b>	1,067
Küre Mantısı		89	21,9	65	16,0	55	13,5	198	48,6	2,89	1,230
Eyşi		52	12,8	106	26,0	65	16,0	184	45,2	2,94	1,106
Bardak Kebabı		242	59,5	81	19,9	33	8,1	51	12,5	1,74	1,054
Kiren Ekşisi		40	9,8	116	28,5	58	14,3	193	47,4	2,99	1,075
Kara Lahana Sarması		23	5,7	53	13,0	62	15,2	269	66,1	<b>3,42</b>	0,919
Biryani Kebabı		56	13,8	203	49,9	51	12,5	97	23,8	2,46	1,002
Lokma		32	7,9	77	18,9	53	13,0	245	60,2	<b>3,26</b>	1,021

İkinci seviye yemeklere ilişkin sonuçlar incelendiğinde, etli ekmek, tavuklu ıslama ve bandumanın en bilinen ve yapılan yemekler olduğu görülmüştür. Bu yemekler hali hazırda Kastamonu ilinde yöresel yemek sunan işletmelerin menüsünde en çok bulunan yemeklerdir. Ayrıca ıspanaklı ekmek, caba güveci ve ala pilav da büyük ölçüde bilinen ve yapılan yemekler içerisinde yer almıştır. İkinci seviyenin en az bilinen yemeği ise etli ekmek dolması olmuştur. Etlı ekmeğin Kastamonu ili için bilinirliği dikkate alındığında türevlerine ilişkin bilgi düzeyinin düşüklüğü dikkat çekici bir başka sonuç olarak karşımıza çıkmaktadır.

Üçüncü seviye yemekler incelendiğinde kadınlar tarafından en çok bilinen ve yapılan yemekler karalahana sarması, pastırmalı küre fasulyesi, keşkek ve lokma olmuştur. Bardak kebabı ve sütlü sarma gibi yemek ve tatlılar ise en az bilinirliğe sahip yöresel yemekler olarak tespit edilmiştir. Zorluk seviyeleri bakımından yemeklerin genel ortalamaları incelendiğinde grupların birbirlerine çok yakın ortalamalara sahip olduğu görülmüştür. Birinci seviye için 2,76 ikinci seviye için 2,89 ve üçüncü seviye için 2,79 ortalama ölçülmüştür.

Üç farklı zorluk seviyesine göre ayrılan yöresel yiyecekler ölçeğinin genel Cronbach Alfa değeri 0,879 olarak ölçülmüştür. Bu değerler birinci seviye yemekler için 0,777, ikinci seviye yemekler için 0,655, üçüncü seviye yemekler için ise 0,663 olarak bulunmuştur. Değerlerin sosyal bilimler açısından güvenilir düzeyde olduğu söylenebilir (Hair vd. 2010: 92).

### Hipotezlerin Test Edilmesi

Kastamonulu kadınların duyduğu, bildiği ya da yaptığı yöresel yemeklerin zorluk dereceleri ile kadınların demografik özellikleri arasında anlamlı bir farklılık bulunup bulunmadığını tespit edebilmek amacıyla, elde edilen verilere t testi ve ANOVA uygulanmıştır. Testten önce verilerin normallik dağılımı incelenmiş ve parametrik testler

için uygun olduğu tespit edilmiştir (Hair ve diğ., 2009: 73). Bu nedenle  $H_{1a}$  hipotezini test etmek amacıyla ANOVA uygulanmıştır. Ayrıca gruplar arasındaki farklılığının kaynağını tespit etmek amacıyla Post-Hoc Tukey testi kullanılmıştır.

**Tablo 3.** Yöresel Yemeklerin Bilinirlik ve Yapılabilirlik Durumu ile Eğitim Seviyesi Arasındaki Farklılıklarına İlişkin ANOVA Test Sonuçları

Bağımsız Değişken	Bağımlı Değişken	Kareler Toplamı	S.D	Ortalama Kare	F	Sig.	Tukey
Eğitim Seviyesi	1. seviye yemekler	5,553	4	1,388	6,563	0,000*	1-4
		83,038	402	0,212			
		90,590	406				
	2. seviye yemekler	7,199	4	1,800	8,351	0,000*	1-3,4 2-4
		86,637	402	0,216			
		90,590	406				
	3. seviye yemekler	6,760	4	1,690	6,981	0,000*	1-3,4 2-4
		97,326	402	,242			
		104,086	406				

$p < 0,001^*$

Post-Hoc tablosu incelendiğinde yemeklerin bilinirlik ve yapılabilirlik durumu, ilköğretim ve lisans eğitimine sahip kişiler arasında değişiklik göstermiştir. Lisansüstü katılımcılar sayıca yetersiz olduğu için teste dahil edilmemiştir. Sonuçlar incelendiğinde birinci seviye yemeklerde ilköğretim ve lisans eğitimine sahip kadınlar arasında anlamlı bir fark olduğu tespit edilmiştir. İkinci seviye yemeklerde ise farklılıkların arttığı ve ilköğretim ile ön lisans ve lisans düzeyi arasında ve ayrıca lise ile lisans düzeyi arasında anlamlı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Yine üçüncü seviye yemeklerde ikinci seviye yemeklerle aynı eğitim seviyelerinde farklılıklar tespit edilmiştir. Ortalamalar açısından bakıldığında eğitim seviyesinin artması ile birlikte özellikle zorluk seviyesi yüksek yemeklere ilişkin bilme ve yapma durumunun azaldığı gözlenmiştir. Katılımcıların verdiği yanıtlara göre yöresel yemeklerin zorluk derecelerine göre bilinirlik ve yapılabilirlik durumu ile eğitim seviyesi arasında farklılık olduğunu iddia eden  $H_{1a}$  hipotezi kabul edilmiştir.

Kastamonu’da yaşayan yerli kadınların yaş grupları ile Kastamonu yöresel yemeklerin yapılabilirlik ve bilinirlik durumu arasında fark olup olmadığını incelemek için ANOVA kullanılmıştır.

**Tablo 4.** Yöresel Yemeklerin Bilinirlik ve Yapılabilirlik Durumu ile Yaş Grupları Arasındaki Farklılıklarına İlişkin ANOVA Test Sonuçları

Bağımsız Değişken	Bağımlı Değişken	Kareler Toplamı	S.D	Ortalama Kare	F	Sig.	Tukey
Yaş	1. seviye yemekler	11,924	5	2,385	12,157	0,000*	1-3,4,5,6 2-3,4,5,6 3-4,5
		78,666	401	0,196			
		90,590	406				
	2. seviye yemekler	8,873	5	1,775	8,376	0,000*	1-3,4,5,6 2-4,5
		84,962	401	0,212			
		93,836	406				
	3. seviye yemekler	8,586	5	1,717	7,210	0,000*	1-3,4,5 2-3,4,5 3-4,5
		95,500	401	0,238			
		104,086	406				

$p < 0,001^*$

Post-Hoc tablosu incelendiğinde 18-24 yaş grubunda olan katılımcılar ile 25-35 yaş grubunda olan katılımcılar arasında fark olmadığı, 18-24 ve 25-35 yaş gruplarının tüm üst yaş grupları ile arasında farklılık olduğu tespit edilmiştir. 65 yaş ve üzeri kadınlar, bilgi düzeyi en yüksek ortalamaya sahip grup olarak karşımıza çıkmaktadır. Yaş grupları küçüldükçe yöresel yemekleri bilme ve yapma ortalamasının dramatik bir şekilde düştüğü görülmektedir. Bu durum, yaş grupları arasında kültürel aktarımın giderek zayıflığının bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Bu sonuçlar ışığında, 'Kastamonu yöresel yemeklerinin yapılabilirlik ve bilinirlik durumu kadınların yaş gruplarına göre farklılık gösterir.' şeklinde kurulan  $H_{1b}$  hipotezi kabul edilmiştir.

Kastamonulu kadınların yöresel yemekler bilme ve yapma durumları ile medeni durumları arasında farklılık olup olmadığını test etmek amacıyla bağımsız örneklem t testi uygulanmıştır.

**Tablo 5.** Yöresel Yemeklerin Yapılabilirlik ve Bilinirlik Durumu ile Medeni Durum Arasındaki Farklılıklara İlişkin t Testi Sonuçları

	Medeni Durum	N	X	Std. sapma	t	p
1.seviye yemekler	Evli	334	2,81	0,454	4,762	0,000*
	Bekar	73	2,53	0,485		
2.seviye yemekler	Evli	334	2,95	0,451	5,222	0,000*
	Bekar	73	2,63	0,529		
3.seviye yemekler	Evli	334	2,83	0,484	3,231	0,001*
	Bekar	73	2,62	0,568		

$p < 0,001^*$

Sonuçlar incelendiğinde her üç gruptaki yemeklerin bekâr olanlara nazaran evli olan katılımcılar tarafından daha fazla bilindiği ve yapıldığı görülmüştür. Evli kadınların yemek yapma hususunda diğer aile bireyelerine karşı sorumluluk hissetmesi, bu farklılığın gerekçelerinden biri olabileceğini düşündürmektedir. Buna göre yöresel yemeklerin bilinirlik ve yapılabilirlik durumu ile medeni durum arasında farklılık olduğunu iddia eden  $H_{1c}$  hipotezi kabul edilmiştir.

Bölge kadınlarının meslek grupları ile yöresel yemeklerin yapılabilirlik ve bilinirlik durumu arasında fark olup olmadığını incelemek için t testi yapılmıştır.

**Tablo 6.** Yöresel Yemeklerin Yapılabilirlik ve Bilinirlik Durumu ile Meslek Grupları Arasındaki Farklılıklara İlişkin Bağımsız Örneklem T Testi Sonuçları

	Meslek	N	X	Std. sapma	t	p
1.seviye yemekler	Ev Hanımı	243	2,83	0,4498	3,803	0,000*
	Çalışan	164	2,65	0,4859		
2.seviye yemekler	Ev Hanımı	243	2,96	0,4098	3,637	0,000*
	Çalışan	164	2,79	0,5550		
3.seviye yemekler	Ev Hanımı	243	2,87	0,4503	3,893	0,000*
	Çalışan	164	2,67	0,5608		

$p < 0,001^*$

Sonuçlar incelediğinde yöresel yemeklerin bilinirlik ve yapılabilirlik durumunun ev hanımı ile çalışan kadınlar arasında anlamlı farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir. Buna göre ev hanımları yöresel yemeklere çalışanlara göre

daha aşına olup, yemek kültürünün sürdürülmesinde daha fazla sorumluluk almaktadır. Bu durumda katılımcıların verdiği yanıtlara göre  $H_{1d}$  hipotezi kabul edilmiştir.

Yöre kadınlarının yöresel yemeklerin zorluk derecelerine göre bilinirlik ve yapılabirlik durumu ile maddi gelirleri arasında farklılık olup olmadığını test etmek amacıyla ANOVA kullanılmıştır.

**Tablo 7.** Yöresel Yemeklerin Yapılabirlik ve Bilinirlik Durumu ile Gelir Arasındaki Farklılıklarına İlişkin ANOVA Test Sonuçları

Bağımsız Değişken	Bağımlı Değişken	Kareler Toplamı	S.D	Ortalama Kare	F	Sig.	Tukey
Gelir	1. seviye yemekler	5,478 85,112 90,590	5 401 406	1,096 0,212	5,162	0,010*	1-2
	2. seviye yemekler	5,554 88,282 93,836	5 401 406	1,111 0,220	5,045	0,041*	1-2
	3. seviye yemekler	5,312 98,775 104,086	5 401 406	1,062 0,246	4,313	0,107	-

$p < 0,05^*$

Tablo 7’de yer alan sonuçlar incelendiğinde katılımcıların gelir seviyesinin üçüncü seviye yemeklerde belirli bir fark yaratmadığı görülmüştür. Birinci ve ikinci seviye yemeklerde ise 1500-2999 TL ile 3000-4999 TL arası gelire sahip olan grupların neredeyse aynı ortalamaya sahip oldukları görülmüştür. Her iki seviyede farklılığın kaynağını ise 5000 TL ve üzeri gelire sahip olan kişiler oluşturmuştur. Fakat bu gelir grubunda yer alan kişilerin sayısının azlığı nedeniyle parametrik teste uygun bulunmadığından değerlendirme dışı bırakılmıştır. 0-1499 ve 1500-2999 TL gelir seviyesi için bir ve ikinci seviye yemek gruplarında farklılık görülmüştür. Üç farklı gelir grubu için katılımcıların verdiği yanıtlara göre yöresel yemeklerin bilinirlik ve yapılabirlik durumu ile maddi gelir arasında farklılık olduğunu iddia eden  $H_{1e}$  hipotezi kabul edilmiştir.

### Sonuç ve Tartışma

Kültür denince öncelikle insanların aklına dil, din, ırk ve tarih gelmektedir. Bunların dışında bir ülkenin kültürünü oluşturan en önemli faktörlerden biri de mutfak yani yemek kültürüdür. Ülkenin beslenme biçimi bir nevi yaşam tarzını yansıtır. Ancak ülke içerisindeki her bölgenin hatta her ilin ve ilçenin beslenme biçimi farklıdır. Bu farklılık, Türk mutfak kültürünün zenginliğinin ve bolluğunun da bir göstergesidir. Yerel mutfak kültürü ise bu zenginliğin oluşmasında bütünü oluşturan önemli bir parçadır. Bu sebeple yerel mutfak kültürünün devamlılığı ulusal yemek kültürünün korunmasında büyük önem taşımaktadır. Bu gerçeklerden hareketle, yerel mutfak kültürünün devamlılığında büyük bir katkısı olduğu düşünülen kadınlar çalışma kapsamına alınmıştır.

Araştırma sonuçları yerel mutfak kültürünün devamlılığında yerel yaşayış tarzlarını muhafaza eden kadınların daha etkili olduğunu göstermiştir. Zira evde geçirilen sürenin artışına bağlı olarak söz konusu yemeklere ayrılan süre de artmakta ve çeşitliliğin korunması sağlanmaktadır. Bununla birlikte kadınlar için en önemli parametrelerin birini de yaş gurupları oluşturmuştur. Bu durum aslında bir önceki parametre ile de doğru orantılıdır. Orta yaş üstü kadınların önemli bir kısmı herhangi bir işte çalışmamakta ve yemek için daha fazla süre ayırmaktadır. Yaşlı kadınların yemek konusunda gösterdikleri hassasiyet nesiller arasındaki ilişkiler ağının da bir destekleyicisi

olmaktadır (Sered, 1988:129). Fakat tek gerekçenin çalışmak olmadığı da açıktır. Özellikle 18-24 yaş grubundaki kadınların herhangi bir işle meşgul olmamasına rağmen yöresel yemeklere ilişkin bilgi ve zaman ayırma durumu çok düşük düzeydedir. Bunun günümüzde kadınlara dair geliştirilen söylemlerle ilişkisi olduğu söylenebilir. Özellikle yemek yapma faaliyeti yıllarca feminist bilginler tarafından toplumsal cinsiyet baskısı alanı olarak yorumlanmıştır (D'Sylva ve Beagan, 2011: 279).

Bazı araştırmalarda kadınların yemek yapması, kültürel cinsiyet rolleri nedeniyle üstlendikleri bir rol olarak görülmekle birlikte kadınların yemek yapmayı aile ve daha büyük topluluklar içinde gücü kullanmak için bir platform haline getirdiklerinden bahsetmektedir. Yani aslında kadınlar feminist düşünürler aksine yemek yaparak hem aile hem toplum nezdinde çok daha güçlü hale gelmektedir. Özellikle aileden miras kalan geleneksel tarifler ile yemek pişirme, kadınların yemek yaparak ulaştığı duygusal gücü gözler önüne sermektedir (Avakian, 2005: 274). Baskıcı kültürel uygulamalar sebebiyle yemek pişirmenin cinsiyet eşitsizliği ve evdeki kadın itaati ile ilişkilendirilmesine rağmen, kadın ve yemek arasındaki ilişkinin özellikle marjinalleşmiş kültürel gruplarda bir gelenek sağlanması ve bunun sürdürülebilirliği bakımından daha önemli bir konu olarak görülmesi gerekmektedir. Ancak sosyoloji bilimi içindeki sosyal organizasyon çalışmalarının bu yönü ihmal ettiği söylenebilir (Beoku-Betts, 1995: 535).

Sonuç olarak; yöresel yemeklerin unutulması ve yok olması kadınların çalışma hayatında daha fazla bulunmasına ve eğitim durumunun yüksek olmasına bağlanmamaktadır. Dünyanın değişimi ve gelişimine bağlı olarak ortaya çıkan söylemler yemek yapmanın toplumdaki birleştirici yönünü göz ardı edip olumsuz kavramlarla ilişkilendirilmektedir. Bu nedenle kadınların sürdürülebilir yemek kültürünün korunmasındaki gücünün daha belirgin bir şekilde hissettirilmesi sağlanmalıdır. Çünkü yemek, evle bağlantıların korunmasında ve diasporik topluluk üyeleri arasında etnik kimliğin gösterilmesinde merkezi öneme sahiptir (Vallianatos ve Raine, 2008: 355).

Kastamonu'nun yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ve yerel kadınların demografik özelliklerinin ilişkilendirildiği bu çalışma, bölgenin yerel mutfak kültürünü tanımlamak için tek başına yeterli değildir. Bu sebeple özellikle farklı jenerasyonların davranış biçimlerinin odak görüşme yoluyla incelenmesi ve bölgeye ulusal ve uluslararası düzeyde gerçekleşen göçlerin yemek kültüründe sebep olduğu değişimlerin incelenmesi, bölge ile ilgili önemli bilgiler sunacaktır.

## **TEŞEKKÜR**

Bölgeye dair bilgisi ile verilerin elde edilmesinde katkı sunan Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümünden 2018 yılında mezun olan öğrencim Tuğba YENİCE'ye teşekkürlerimi sunarım.

## **KAYNAKÇA**

Akdemir, N. ve Selçuk, G. N. (2017). Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Taraklı Ölçeğinde Bir Araştırma, *1st International Sustainable Tourism Congress, November 23-25 2017*, (ss. 793-801), Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi ISBN: 978-605-4697-14-4



- Avakian, A.V. (2005). Shish kebab Armenians?: Food and the construction and maintenance of ethnic and gender identities among Armenian American feminists. In: A.V. Avakian and B. Haber, eds. *From Betty Crocker to feminist food studies: critical perspectives on women and food*. Boston, MA: University of Massachusetts Press, 257–280.
- Ayaz, N. ve Güllü, M. (2018). Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Bir Ab Projesi Değerlendirmesi, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 11-21. ISSN: 2602-4144
- Ayyıldız, S. ve Kargıgıoğlu, Ş. (2018). Konaklarda Sunulan Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bakımından İncelenmesi; Safranbolu Konakları Örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(79), 367-381.
- Babat, D., Gökçe, F. ve Varışlı, A. (2017). Hatay Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde, Yöresel Yiyecek Üreticilerinin Rolü, *1st International Sustainable Tourism Congress, November 23-25 2017*, (ss. 816-830), Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi ISBN: 978-605-4697-14-4
- Beoku-Betts, J. A. (1995). We Got Our Way of Cooking Things: Women, Food, and Preservation of Cultural Identity among the Gullah, *Gender and Society*, 9(5), 535-555.
- Burns, C. (2004). Effect of Migration in Food Habits of Somali Women Living as Refugees in Australia, *Ecology of Food and Nutrition*, 43(3), 213-229.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Yönet Eren, F. (2017). Yöresel Ürünlerin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği Bakımından Değerlendirilmesi: Pestil ve Köme Örneği, *1st International Sustainable Tourism Congress, November 23-25 2017*, (ss. 198-206), Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi ISBN: 978-605-4697-14-4
- Coşkun, K., Künc, S., Çelik, S. ve Acar, S. (2017). Siirt İlinin Gastronomi Açısından Sürdürülebilirlik Analizi: Büryan Örneği, *1st International Sustainable Tourism Congress, November 23-25 2017*, (ss. 391-397), Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi ISBN: 978-605-4697-14-4
- D'Sylva, A., & Beagan, B. L. (2011). "Food is culture, but it's also power": The role of food in ethnic and gender identity construction among Goan Canadian women. *Journal of Gender Studies*, 20(3), 279–289. doi:10.1080/09589236.2011.593326
- Garnweidner, L. M., Terragni, L., Pettersen, K. S., & Mosdøl, A. (2012). Perceptions of the Host Country's Food Culture among Female Immigrants from Africa and Asia: Aspects Relevant for Cultural Sensitivity in Nutrition Communication. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 44(4), 335–342. doi:10.1016/j.jneb.2011.08.005
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J. ve Anderson, R. E. (2009), *Multivariate DataAnalysis*, 7. Baskı, USA: Prentice Hall.
- Jonsson, I. M., Wallin, A.-M., Hallberg, L. R.-M., & Gustafsson, I.-B. (2002). Choice of Food and Food Traditions in Pre-war Bosnia-Herzegovina: Focus Group Interviews with Immigrant Women in Sweden. *Ethnicity & Health*, 7(3), 149–161. doi:10.1080/1355785022000041999

- Karaca, O. B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2014). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği, *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46. ISSN: 2148-404X
- Mellin-Olsen, T. & Wandel, M. (2005). Changes in Food Habits among Pakistani Immigrant Women in Oslo, Norway, *Ethnicity and Health*, 10(4), 311-339. doi: 10.1080/13557850500145238
- Özmen, A. (2009). “Örnekleme”. Ali Fuat Yüzer (Ed.). *İstatistik* (ss. 167-194). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını No: 1448, Açık öğretim Fakültesi Yayını No: 771.
- Sered, S. S. (1988). Food and Holiness: Cooking as a Sacred Act among Middle-Eastern Jewish Women, *Anthropological Quarterly*, 61(3), 129-139.
- T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ne yenir. <http://www.kastamonukultur.gov.tr/TR-168435/ne-yenir.html> Erişim Tarihi: 17.08.2018
- TÜİK, <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> Erişim Tarihi: 25.08.2018
- Vallianatos, H., & Raine, K. (2008). Consuming Food and Constructing Identities among Arabic and South Asian Immigrant Women. *Food, Culture & Society*, 11(3), 355–373. doi:10.2752/175174408x347900
- Vue, W., Wolff, C., & Goto, K. (2011). Hmong Food Helps Us Remember Who We Are: Perspectives of Food Culture and Health among Hmong Women with Young Children. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 43(3), 199-204. doi:10.1016/j.jneb.2009.10.011
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yıldız, T. (2013). Kastamonu Merkez İlçe Analizi, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı. [https://www.kuzka.gov.tr/Icerik/Dosya/www.kuzka.gov.tr\\_16\\_PO2G10AN\\_kastamonu\\_merkez\\_ilce\\_analizi.pdf](https://www.kuzka.gov.tr/Icerik/Dosya/www.kuzka.gov.tr_16_PO2G10AN_kastamonu_merkez_ilce_analizi.pdf) Erişim Tarihi: 15.08.2018.
- Yönet Eren, F. ve Ceyhun Sezgin, A. (2017). Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Yöresi Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği, *1st International Sustainable Tourism Congress, November 23-25 2017*, (ss. 161-170), Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi ISBN: 978-605-4697-14-4

## **Does the Demographic Characteristics of Women Effect the Sustainability of Food Culture?**

**Çetin AKKUŞ**

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Turkey

### **Extensive Summary**

Although there are many varieties of ready-to-eat foods, it is not possible for them to replace home food in terms of nutritional value and health. For this reason, it is very important not to forget the regional dishes, especially in the regions where local women, such as Kastamonu, do not participate in business life as much as they do in the big cities. Otherwise, the remaining cultural heritage elements will be forgotten here as in many regions. In this study, it has been tried to study to what extent both working and non-working women in Kastamonu know and cook traditional foods and to determine whether the women's making and knowing of local dishes shows any difference according to their demographic characteristics.

Situated in Turkey's Black Sea Region, Kastamonu has thousands of years of culture due to having hosted many civilizations. In Kastamonu cuisine, together with the accumulation from the past, 812 kinds of food have been determined according to the current sources. There are 51 kinds of bread and 38 kinds of soup among them. This diversity reveals the richness of the food culture. However, it has been determined that approximately 500 varieties are not known in other regions.

In this study quantitative design was adopted and the survey technique was utilized. Firstly, secondary data of Kastamonu's regional dishes were compiled. Soup, pilaf, dessert and pastries fell within the scope of local dishes. Among them a total of 43 meals were included in the questionnaire. The important points to be considered in the selected dishes are that they have different levels of difficulty and reflect the cultural values of the province. Meals are divided into three groups according to cooking time and techniques. When grouping, the dishes known and cooked frequently by local people and the dishes with less visibility were preferred. Dishes with less visibility are the dishes cooked more in the past and the dishes that women of older age than average known or have heard. According to the degree of difficulty, groups of meals are as follows;

1. Level Meals: meals made between 0-45 minutes
2. Level Meals: meals made between 45 minutes and 1.5 hours
3. Level Meals: meals made over 1.5 hours and more

Participants were asked if they knew how to cook and surveys were completed face to face with those who knew it. For each determined meal, the four-choice sequential scale was presented to make a choice. Scale items are listed as follows. "1= *I have never heard*, 2 = *I heard but I don't know how to cook it*, 3 = *I know how to cook it, but I don't*, 4 = *I know how to cook it and I cook it in daily life.*" In the survey, all of the options were prepared on the same form and in such a way that the distinction between options can be seen clearly.

The population of the study consisted of women living in the districts of Kastamonu, Devrekâni, Bozkurt, Abana and Taşköprü districts. The number of participants to be reached in the 95% confidence interval has been calculated as 384. Quota sampling was made considering the regions where the study was conducted. The surveys were applied to 411 women between March 2018 and June 2018. As a result of the elimination of missing and incorrectly filled surveys, 407 data were analyzed.

It is seen that 82.1% of women are married. When the age groups of the participants are examined, the majority of the participants are 36-45 years old with a ratio of 33.4%. While 52.8% of women were primary school graduates, 28% of them were high school graduates. While women who do not work have a ratio of 59.7%, the ratio of working women is 40.3%. In terms of income, the monthly income of 59.2% is 0-1499 TL and 29.2% is 1500-2999 TL. In the time allocated to the daily meal, the majority of the participants have chosen the choice of 1-2 hours with 38,8% and 33.9% of the participants stated 30 minutes-1 hour.

At the end of the research, in the first level local dishes, the dish that women know most and cook is sour rice with an average of 3.60. This was followed by bulgur pilaf, mıklama and tirit, respectively. In the first level meals, üçürdüm, with an average of 1.31, was the dish about which the least amount of information is available. When the results of the second level dishes were examined, it was seen that the most common and cooked dishes were meaty bread, chicken ıslama and bandumann. These dishes are the most common dishes found in the menu of in the institutions offering local food in Kastamonu province. In addition, spinach bread, caba stew and ala rice are also among the largely known and cooked dishes. The least known dish of the second level was bread stuffed with meat. Considering the familiarity regarding the meaty bread in Kastamonu province, the low level of knowledge regarding its derivatives is another remarkable result. When the third level dishes were examined, the dishes most known and made by women were stuffed black cabbage, pastrami küre beans, keşkek and lokma. Foods and desserts, such as Bardak kebab and milky wrap, were identified as local dishes with the least familiarity. In terms of difficulty levels, when the average of food was examined, it was observed that the groups had very close averages. For the first level, the average of 2.76, for the second level 2.89 and for the third level 2.79 were calculated.

In order to find out whether there is a significant difference between the difficulty levels of the local dishes that women in Kastamonu heard, know or cook and the demographic characteristics of women, t test and ANOVA were applied. Recognition and applicability of dishes varied between individuals with primary and undergraduate education. There is no significant difference since the number of graduate participants is insufficient. It was determined that there was no difference between the participants in the age group 18-24 and the age group 25-35 and there were differences among all upper age groups of the age groups 18-24 and 25-35. We see women who are 65 years of age and older are the group with the highest level of knowledge. It is observed that the average of knowing and cooking local foods has decreased dramatically as the age groups become younger. This situation can be considered as an indicator of the weakness of cultural transmission among age groups.

It was seen that the food in each of the three groups was more known and cooked by the married participants compared to the single ones. The fact that married women feel responsible about cooking for other family members makes us think that it can be one of the reasons of this difference. It was determined that there was a significant difference between housewife and working women in terms of familiarity and practicality of local dishes.

According to this, housewives are more familiar with local foods and take more responsibility in maintaining the food culture. It was seen that the income level of the participants did not make a difference in the third level meals. In the first and second level meals, it was seen that the groups having the income between 1500-2999 TL and 3000-4999 TL had almost the same average. The source of the difference at both levels was composed of people with income of 5000 TL or more. However, due to the low number of people in this income group, it was excluded from the evaluation since it was not considered to be suitable for parametric testing. Significant differences were found in all levels of difficulty between the time devoted to cooking and the familiarness and applicability of local dishes. It was seen that the familiarness and applicability of the local dishes divided into three groups differentiated among the participants who spared 0-30 minutes to the daily meal and 30 minutes-1 hour, 1-2 hours and 2 hours. There was no difference between the participants who spared 30 minutes-1 hour and the ones who spent 1-2 hours for daily meals, however, significant differences were determined between the participants who had time between 0-30 minutes and 2 hours and more. There are significant differences between the participants with the choice of 2 hours or more and all groups.