



Yöresel Ürünlerde Anlam Karmaşasının Giderilmesi: “Kuymak” ve “Muhlama” Örneği (Clearing the Lexical Confusion in Local Products: ‘Kuymak’ and ‘Muhlama’ as Specific Examples)

*Esra ZIVALI^a , Tuğba BEYAZKAYA^b , Nurten BEYTER^a 

^a Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Bingöl University, Social Sciences Vocational School, Department of Culinary Arts, Bingöl/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:19.09.2020

Kabul Tarihi:25.10.2020

Anahtar Kelimeler

Yöresel ürün

Kuymak

Muhlama

Gastronomik çeşitlilik

Keywords

Local product

Kuymak

Muhlama

Gastronomic diversity

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Sürdürülebilir turizm düşüncesinin altında; turizm kaynağı olan doğal, tarihi, kültürel, sosyal ve estetik değerlerin korunup geliştirilerek çekiciliklerinin artırılması ve devamının sağlanması fikri yatmaktadır. Karadeniz mutfağının önemli gastronomik ürünlerinden biri olan “kuymak”, yörenin kırsal turizme açılmasıyla popüler bir yiyecek hâline gelmiş ve günümüzde sadece Karadeniz bölgesinde değil, bütün Türkiye’de bilinen ve tüketilen, turistik merkezlerde turistlere sunulan bir yiyecek hâline gelmiştir. Ancak literatür incelendiğinde “kuymak” ile benzer bir başka gastronomik ürün olan “muhlama”nın aynı ürünmüş gibi algılandığı tespit edilmiştir. Bu durumun, yörenin gastronomik ürün çeşitliliğini olumsuz etkilediği düşünülmektedir. Bu çalışmanın amacı; yöresel sınırları aşarak ulusal bir turistik ürün haline gelen “kuymak” ile benzeri gastronomik ürün olan “muhlama” arasındaki anlam karmaşasının giderilerek yörenin gastronomik ürün çeşitliliğinin korunmasına katkı sağlamaktır. Bu bağlamda, araştırma kapsamında yöre halkından bilgi toplamak amacıyla görüşme formu hazırlanmıştır. 16 Aralık 2019-20 Şubat 2020 tarihleri arasında gerçekleştirilen bu araştırmaya yöre halkından belli bir kültürel birikime sahip olduğu düşünülen 40 yaşın üzerindeki 40 birey dâhil edilmiştir. Araştırmanın nitel özellik taşıması ve görüşme formunun açık uçlu sorular içermesinden dolayı görüşme sonucunda elde edilen verilerle betimsel analiz yapılmıştır. Araştırma sonucunda “Kuymak” ve “Muhlama” yöresel ürünleri arasındaki benzerlikler ve farklılıklar ortaya koyulmuştur.

Abstract

Under the idea of sustainable tourism, lies the idea of preserving and developing the natural, historical, cultural, social and aesthetic values that are the source of tourism, increasing and maintaining their attractiveness. “Kuymak”, one of the important gastronomic products of the Black Sea Cuisine, has become a popular food with the opening of the region to rural tourism and today it has become a food that is known and consumed not only in the Black Sea region, but also throughout Turkey, offered to tourists in tourist centers. But when the literature was examined, it was found that “muhlama”, another gastronomic product similar to “kuymak”, was perceived as the same product. It is believed that this situation negatively affects the gastronomic diversity of the region. The aim of this study is to eliminate the confusion of meaning between “kuymak”, which has become a national tourist product by crossing regional borders, and “muhlama”, which is a similar gastronomic product, and to preserve the gastronomic product diversity of the region. In this context, an interview form has been prepared in order to collect information from the local people. In December February 16, 2019-20, 2020, 40 individuals over the age of 40 who are considered to have a certain cultural background from the local people were included in this study. Due to the qualitative nature of the research and the fact that the interview form includes open-ended questions, descriptive analysis was made with the data obtained as a result of the interview. As a result of the research, similarities and differences between “Kuymak” and “Muhlama” local products were revealed.

* Sorumlu Yazar

E-posta: esrazivali2806@hotmail.com/ E. Zivalı)

DOI:10.21325/jotags.2020.692

GİRİŞ

Bir ülke, yöre veya şehrin sahip olduğu tüm doğal ve kültürel çekicilikler o lokasyonun turistik değerini ifade etmektedir (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012). Belirli bir yörenin kendine has yiyecek-içecekleri de, o yörenin kültür ve kimliğinin oluşmasında etkili olmaktadır. Kimliğin bir parçası olan bu yöresel yiyecek-içeceklerin tüketilmesi ise bir nevi o yöreyi kültürel olarak tanıyabilme ve deneyimleyebilme anlamını taşımaktadır (Lee, 2014). Çünkü bir yörenin mutfak kültürü, geçmişte o topraklarda yaşayan insanların inançları, sahip oldukları teknolojik bilgileri, kaynakları ve sağlık koşulları hakkında bilgi vermektedir (Wahlqvist & Lee, 2007).

Turistlerin bir yeri ziyaret etme motivasyonlarından bir tanesi de o yerin yiyecek içecek kültürünü tanıma isteği olduğu bilinmektedir. Bir bölgenin mutfak kültürünün şekillenmesinde kültürlerarası etkileşim, yer şekilleri, iklim ve bitki örtüsü gibi unsurlar etkili olmaktadır. Ülkelerin mutfak yapıları incelendiğinde her ülkenin kendine has araç-gereçleri, hazırlama, pişirme ve sunum teknikleri olduğu görülmektedir. Türkiye’de de mutfak kültürünün yöreden yöreye hatta şehirden şehire farklılık gösterdiği söylenebilir (Pekyaman, 2008). Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından bu farklılıkları ortadan kaldırmak yerine, yiyecek ve içeceklerin orijinal özelliklerini bozmadan yöresel lezzetlerin gerçek şekillerinin korunması önemlidir (Cömert, 2014).

Yapılan bu araştırmada, Doğu Karadeniz’in önemli gastronomik ürünleri arasında yer alan ve yöresel sınırları aşarak ulusal bir kimlik kazanan kuymak yiyeceği ile benzeri gastronomik ürün olan muhlama arasındaki anlam karmaşasının giderilmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda birbirine benzer özellikler gösteren bu yiyecekler arasındaki farklılıkları ortaya koymak için Doğu Karadeniz bölgesinde yaşayan yerli haklın görüşleri alınmıştır. Araştırmanın teorik katkılarına ek olarak, bölgenin gastronomik çeşitliliğinin korunmasına da katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Literatür Taraması

Bessiere (1998), Cusack (2000) Quan & Wang (2004)’ e göre mutfak kültürü, farklı yörelerin kimliğini ve kültürünü birbirinden ayıran en önemli faktörlerden biridir. Yiyecek içeceklerin hazırlanma şekilleri ve içerikleri kültürel kimliğin bir parçası olmasının yanında; bu yiyeceklerin ne kadar tüketildiği o yörenin destinasyon imajıyla doğrudan ilişkilidir (Çapar & Yenipınar, 2016).

Nummedal ve Hall (2006) çalışmasında, yerel yiyecek içeceklerin sadece bir yörede üretilmiş yiyecek-içecekler olarak görülmemesi gerektiğini vurgulanmıştır. Bunun yanında yiyecek-içeceğin içindeki malzemelerden bir kısmının ya da tamamının farklı yörelerden temin edilmesine rağmen o yöreye has bir üretim safhasından geçerek yöresel bir kimlik kazanmasının mümkün olabileceği belirtilmektedir (Kim vd., 2009). Yüncü (2010)’ a göre bir yöresel yiyecek içecekler, o yöre için fark yaratılmasında önemli bir araçtır (Çapar & Yenipınar, 2016).

“İklim ve coğrafya (buna bağlı olarak geçim kaynakları), din, kültürel etkileşim ve alışkanlıklar” gibi çeşitli unsurlar ülkelerin yiyecek-içecek kültürünün oluşmasında etkili olmaktadır (Kabak, 2017; Aktaran Kabak, 2018). Coğrafi özellikleri sebebiyle Karadeniz bölgesinde yaşam şartlarının zor olması, yöre insanını hızlı bir hayat yaşamaya itmiş ve bu durum yöre mutfağını da etkilemiştir. Yöre mutfağına bakıldığında az malzemeyle hızlı hazırlanan yiyecekler ön plana çıkmaktadır. Bu yiyeceklerden birisi de kuymaktır (Gülsevin, 1998; Aktaran Kabak, 2018).

Kuy-mak fiili eski Türkçede ku-d- (kut-, kuz-, kuy, guy-; koy-, goy-) kökünden gelmekle birlikte; sıvılar ve hububatlar için dökmek anlamına gelmektedir (Gülsevin, 1998; Aktaran Kabak, 2018). Trabzon'un en bilinen mısır lezzetlerinden olan "kuymak" mısır unuyla yapılan lapalara verilen isimdir (Kızılırmak vd., 2014). Yağlı, kazkaldıran, peynirli kuymak, mısır unu kuymağı, fırın mısır unu kuymağı, sırhan kuymağı, hoşmeri, tirma, öğmeçli tirma ve süt tirması kuymağın yörede yapılan çeşitleridir (Duman, 2003; Cesur, 2017; <https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-6/>). Alanyazında kuymağın, Rize'de "mıhlama/muhlama" olarak bilindiği ifade edilmektedir (Cesur, 2017). Muhlama yapımında yörenin kendine özgü tereyağı ve peyniri kullanılmaktadır. Yörede daha çok kahvaltıda tüketilen bu yiyecek, günün her öğününde tüketilebilmektedir (Başaran, 2017).

2010 yılından sonra Karadeniz bölgesinin kırsal turizm açısından gelişmeye başlaması ile, yöreye gelen yerli yabancı turist sayısı hızla artmaya başlamıştır. Bu da zaman içinde kuymağın geleneksel mutfak içerisindeki konumunun değişmesine sebep olmuştur (Kabak, 2018). Öncesinde sadece yörenin kendi köy ve yayla evi mutfaklarında tüketilen bu gıda; kuymak/muhlama ismiyle hemen hemen tüm turistik işletmelerinin menüsünde yer edinmeye başlamıştır (Kızılırmak vd., 2014). Turizm sektörünün gelişmesiyle turizm bölgelerindeki işletmelerde menülerinde yerel yiyeceklere yer vermiş ve bu durum yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmeye başlamıştır. Süreç içerisinde kuymak da ülke genelinde ün kazanmış olup; yöresel sınırları aşarak tüm Türkiye'de bilinen ve yaygın olarak tüketilen bir yiyecek haline gelmiştir. Doğu Karadeniz'e ait bu yerel yiyeceğin bu şekilde bir değer kazanıp ülke genelinde bilinir hale gelmesi ve hatta uluslar arası alanda da tanıtılıyor olması, yörenin tanınmasına ve kültürel değerlerinin korunmasına katkı sağlamaktadır (Kabak, 2018).

Yöntem

Doğu Karadeniz'in en meşhur lezzetlerinden olan kuymak ve muhlama yiyeceklerinin kavramsal olarak sınırlarının çizilmesini amaçlayan bu çalışma, nitel bir uygulamaya sahiptir. Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan sıkı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Veri toplama aracı olarak açık uçlu bir görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. Görüşme formunun birinci bölümünde katılımcıların tanımlayıcı özelliklerini tespit etmeye yönelik sorulara yer verilmiştir. Görüşme formunun ikinci bölümünde ise kuymak ve muhlama ile ilişkin sorular sorulmuştur.

Araştırmada ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmaya Doğu Karadeniz bölgesinin Giresun, Trabzon, Rize ve Artvin illerinde yaşayan ve belli bir kültürel birikime sahip olduğu düşünülen 40 yaş üzerindeki ev hanımları ve aşçı mesleğini icra eden kişiler dahil edilmiştir. Yüz yüze görüşme için maliyetlerin yüksek olması ve zamanın kısıtlı olması sebebiyle katılımcılara telefon aracılığı ile ulaşılmış ve görüşme formundaki sorular yönetilmiştir. Verilen cevaplar dijital ortamda kayıt altına alınmıştır. 16 Aralık 2019-20 Şubat 2020 tarihleri arasında gerçekleştirilen bu araştırma kapsamında dört ilden 10'ar kişi olmak üzere toplamda 40 kişiye ulaşılmış olup, toplanan veriler ile kuymak ve muhlama arasındaki anlam karmaşası ortadan kaldırılmaya çalışılmıştır. Araştırmanın nitel olması ve görüşme formunun açık uçlu sorular içermesinden dolayı görüşme sonucunda elde edilen verilerle betimsel analiz yapılmıştır.

Kuymak ve Muhlama Arasındaki Anlam Karmaşasının Giderilmesi

Araştırmanın bu bölümünde, katılımcıların tanımlayıcı bilgileri ile kuymak ve muhlama ile ilişkin toplanan veriler sonucunda elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcılara İlişkin Tanımlayıcı Bilgiler

Memleket	Yaş (Ort.)	Cinsiyet		Meslek	
		Kadın	Erkek	Ev Hanımı	Aşçı
Giresun	56,5	8	2	8	2
Trabzon	50,7	7	3	6	4
Rize	52,8	6	4	5	5
Artvin	53,7	8	2	8	2
Toplam	53,42	29 (%72,5)	11 (27,5)	27 (67,5)	13 (32,5)
Genel Toplam	53,42	40		40	

Çalışmaya her ilden 10 kişi olmak üzere dört ilden toplamda 40 kişi ile görüşme yapılmıştır. Tablo 1'e incelendiğinde, katılımcıların yaş ortalamalarının en yüksek olduğu il 56,5 ile Giresun olduğu, diğer illerdeki yaş ortalamalarının ise birbirine yakın olduğu görülmektedir. Cinsiyete ilişkin bilgilere bakıldığında, kadın katılımcıların sayısının(%72,5) erkek katılımcıların sayısından(%27,5) daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Mesleğe ilişkin bilgiler incelendiğinde ise; kadın katılımcıların fazla olmasına paralel olarak ev hanımlarının daha yüksektir. Buna ilaveten tablo 1 incelendiğinde aşçılık mesleğini yapan sadece 2 kadın katılımcı olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 2. “Kuymak ve mıhlama yiyeceklerini hiç duydunuz mu?” sorusuna yönelik verilen cevaplar

İller	Evet	Hayır
Giresun	10	-
Trabzon	10	-
Rize	10	-
Artvin	10	-

“Kuymak ve mıhlama yiyeceklerini hiç duydunuz mu?” sorusuna bütün katılımcılar “evet” cevabını vermiştir. Buna ilaveten Rize ilinde yaşayan katılımcıların birçoğu yiyeceğe “mıhlama” değil “muhlama” olarak ifade edildiğini belirtmişlerdir. Ayrıca “Cevabınız evet ise hangisini duydunuz?” sorusuna yönelik verilen cevaplar incelendiğinde tüm katılımcılar her iki yiyeceği de duydıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların “Sizce kuymak ve muhlama aynı yiyecekler midir?” sorusuna yönelik verdikleri cevaplar analiz edildiğinde; Giresun ilindeki katılımcılardan 8'i kuymak ve muhlama yiyeceğinin aynı olmasa da birbirine çok benzediğini ifade etmiştir. Buna ilaveten 2 katılımcı, kuymağın daha çok Trabzon ilinde; muhlamanın ise Rize'de yapıldığını belirterek bu iki yiyeceğin yapılışı açısından belirgin farklar olduğunu belirtmişlerdir. Trabzon ilindeki katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde, bu yöredeki katılımcıların daha derinlemesine bilgiler verdikleri söylenebilir. Katılımcıların konu hakkındaki genel görüşleri kuymak ve muhlama yiyeceklerinin birbirinden tamamen farklı olduğu yönündedir. Katılımcılar genel olarak bu iki yiyecek hazırlanırken kullanılan malzemelerin benzerlik gösterdiğini ancak malzeme ölçülerinin ve yapılışının tamamen farklı olduğunu belirtmişlerdir. Rize ilindeki katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde ise Trabzon ilindeki katılımcılara benzer cevap verdikleri ancak daha sahiplenici bir tutum sergiledikleri söylenebilir. Katılımcılar kuymak ve muhlama yiyeceklerinin kesinlikle aynı olmadığını, malzeme, yapılış, lezzet ve görünüş açısından önemli farklılıklar olduğunu ifade etmişlerdir. Buna ilaveten 3 katılımcı, muhlamanın daha hafif ve lezzetli bir yiyecek olduğunu; kuymağın ise daha ağır

ve mideye oturan cinste bir yiyecek olduğunu belirtmiştir. Artvin ilindeki katılımcıların verdikleri cevaplara bakıldığında; genel görüş iki yiyecek arasındaki farkın mısır unundan kaynaklandığı yönündedir. Katılımcıların çoğu Trabzon yöresinde kuymağın mısır unuyla yapıldığını, Rize’de ise muhlamanın unsuz yapıldığını belirterek kendi yörelerinde kuymak yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Tablo 3. “Evinizde veya iş yerinizde kuymak ve muhlama yiyeceklerinden hangisini yapmaktasınız?” sorusuna yönelik cevaplar

İller/Yöresel Ürün	Kuymak	Muhlama	Her ikisi
Giresun	8	-	2
Trabzon	10	-	-
Rize	-	10	-
Artvin	10	-	-

“Evinizde veya iş yerinizde kuymak ve muhlama yiyeceklerinden hangisini yapmaktasınız?” sorusuna Giresun ilindeki katılımcıların çoğu kuymak cevabını vermiş, 2 katılımcı ise her ikisini de yaptıklarını ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra katılımcılardan bir tanesi mısır unu, tereyağı ve su karışımından “yağlaç” ismini verdikleri kuymağa benzer bir yiyecek yaptıklarını belirtmiştir. Bir başka katılımcı ise; kendi yörelerinde yaptıkları köy peyniri, tereyağı ve yumurta karışımından “kazkaldıran” adında bir yiyecek yaptıklarını ifade etmiştir. Buna ilaveten Trabzon ilindeki katılımcıların tamamı bu soruya “kuymak” cevabını verirken, Rize ilindeki katılımcıların tamamı ise “muhlama” cevabını vermiştir. Artvin ilindeki katılımcılar ise kuymak cevabını vermiş olup, katılımcılar arasındaki 5 kişi kuymakta daha çok kendi yörelerinde yaptıkları civil/çeçil, minci/lor peynirini kullandıkları belirtmişlerdir.

Tablo 4. “Bu yiyecekleri hangi öğünde yapmaktasınız?” sorusuna yönelik verilen cevaplar

İller/Öğün	Kahvaltı	Öğle Yemeği	Ara Öğün	Akşam Yemeği
Giresun	10	2	6	-
Trabzon	10	3	8	1
Rize	10	1	7	3
Artvin	10	-	5	2

“Bu yiyecekleri hangi öğünde yapmaktasınız?” sorusuna yönelik verilen cevaplar analiz edildiğinde; tüm katılımcıların kuymak ve muhlamayı kahvaltı öğününde yapmayı tercih ettikleri ortaya çıkmıştır. Bunun yanında, Tablo 4’ te görüldüğü gibi birçok katılımcı kahvaltı öğünü dışında diğer öğünlerde de bu yiyeceklerin yapıldığını ifade etmiştir.

Tablo 5. “Bu yiyecekleri hangi sıklıkta evinizde veya iş yerinizde yapmaktasınız?” sorusuna yönelik verilen cevaplar

İller/Sıklık	Her gün		Haftada birkaç kez		İki haftada 1 kez		Ayda 1 kez	
	Ev Hanımı	Aşçı	Ev Hanımı	Aşçı	Ev Hanımı	Aşçı	Ev Hanımı	Aşçı
Giresun		2	1		4		3	
Trabzon		4	4		2			
Rize		5	5					
Artvin		2	2		5		1	

“Bu yiyecekleri hangi sıklıkta evinizde veya iş yerinizde yapmaktasınız?” sorusuna verilen cevaplar analiz edildiğinde; tüm illerde mesleği aşçı olanlar her gün bu yiyecekleri yaptıklarını ifade ettikleri tespit edilmiştir.

Giresun ilinde yaşayan ev hanımlarının verdikleri cevaplara bakıldığında; 1 katılımcı haftada birkaç kez, 4 katılımcı iki haftada 1 kez ve 3 katılımcı ise ayda en az bir kez kuymak yaptığını ifade etmiştir. Trabzon ilinde yaşayan ev hanımlarının verdikleri cevaplar incelendiğinde ise; 4 katılımcı haftada birkaç kez, 2 katılımcı ise iki haftada 1 kez kuymak yaptığını belirtmiştir. Rize ilinde yaşayan ev hanımlarının verdikleri cevaplara bakıldığında; 5 katılımcı haftada birkaç kez muhlama yaptığını ifade etmiştir. Artvin ilinde yaşayan ev hanımlarının verdikleri cevaplar incelendiğinde ise; 2 katılımcı haftada 1 kez, 5 katılımcı iki haftada bir kez ve 1 katılımcı ayda bir kez kuymak yaptığını ifade ettiği görülmektedir.

Tablo 6. “Kuymak veya Muhlama yaparken kullandığınız malzemeler nelerdir?” sorusuna yönelik verilen cevaplar

Yöresel Ürün/İller	Giresun (10)	Trabzon (10)	Rize (10)	Artvin (10)
Kuymak	Yöresel Tereyağı Mısır Unu Buğday Unu Köy Peyniri İmansız Peynir Kolot Peyniri Su	Yöresel Tereyağı Mısır Unu Buğday Unu Köy Peyniri İmansız Peynir Kolot Peyniri Trabzon Telli Peynir Su		Yöresel Tereyağı Mısır Unu Minci/lor peynir Çeçil/Civil Peynir Kolot peynir Kaymak
Muhlama			Yöresel Tereyağı Çifte Kavrulmuş Mısır Unu Buğday Unu Süt Süt Kaymağı Yoğurt Kaymağı Kolot Peynir İmansız Peynir	

Katılımcılara kuymak ve muhlama yapımında kullandıkları malzemeler sorulmuş olup, evlerinde veya iş yerlerinde hangisini yapıyor ise o yöresel ürünün malzemelerinin paylaşılması istenmiştir. Katılımcıların “Kuymak veya muhlama yaparken kullandığınız malzemeler nelerdir?” sorusuna yönelik verdikleri cevaplar Tablo 6’da gruplandırılmıştır. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplar analiz edildiğinde, özellikle peynir ve un kullanımının yörelere göre çeşitlilik gösterdiği tespit edilmiştir. Katılımcılara kuymak veya muhlama yapımında kullandıkları peynirin özelliği sorulduğunda ise; yağsız, erime ve sünme özelliği olan peynirleri kullandıklarını ifade etmişlerdir. Buna karşıt olarak Artvin ilinde yaşayan katılımcılar, kolot peyniri dışında kullandıkları çeçil/civil, minci/lor peynirlerinin sünme özelliği göstermediğini ancak bunun kendi tercihleri olduğunu belirtmişlerdir. Yapılan betimsel analiz sonucunda; katılımcıların birçoğu, yöre dışında veya yiyecek içecek sektöründe kuymak ve muhlama yapımında sünme özelliği olduğu için kaşar peyniri kullanıldığını ancak; yağlı bir peynir çeşidi olmasından dolayı bunun yanlış olduğunu özellikle belirtmişlerdir. Buna ilaveten tüm katılımcılar, kuymak veya muhlama yapımında yöresel ürün kullanılmasının çok önemli olduğunu vurgulamışlardır.

Yörelere göre kullanılan malzemeler karşılaştırıldığında, Giresun ve Trabzon ilinde kuymak yapımında kullanılan malzemelerin benzerlik gösterdiği tespit edilmiştir. Ancak, Rize ilinde kuymaktan farklı olarak muhlama yapımında çifte kavrulmuş mısır unu, süt veya kaymak kullanıldığı ortaya çıkmıştır. Artvin ilinde yaşayan katılımcılar, kolot peynirinin olmadığı durumlarda tercihen kendi yörelerinde yaptıkları çeçil/civil, minci/lor peynirini kuymak yapımında kullandıklarını ifade etmişlerdir.

Son olarak katılımcılara kuymak veya muhlama yiyeceklerinin tarifi sorulmuş ve katılımcıların vermiş oldukları tarifler incelenmiştir. Yapılan betimsel analiz sonucunda, Giresun, Trabzon ve Artvin illerinde yapılan kuymağın

yapılış bakımından benzerlik gösterdiği ortaya çıkmıştır. Buna karşıt olarak Rize yöresinde yapılan muhlama, malzeme ve yapılış şekli açısından kuymaktan tamamen ayrılmaktadır. Sonuç olarak, katılımcıların vermiş oldukları bilgiler doğrultusunda dört il için kuymak ve muhlama tarifi en genel şekliyle ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Tablo 7. Giresun, Trabzon ve Artvin Yörelere Göre Kuymak Yapımı

Kuymak (Giresun-Trabzon- Artvin)	
Malzemeler	Yapılışı
Yöresel Tereyağı Mısır Unu (Mısır unu olmadığında buğday unu) Peynir [(Köy Peyniri/ İmansız Peynir / Kolot Peyniri / Trabzon telli peynir) Su(sıcak/soğuk)	Tereyağı eritilir. Bol mısır unu eklenir ve iyice kavrulur. Su eklenir ve karıştırılır. Ardından peynir eklenir. Yağı üzerine çıkıncaya kadar pişirilir ve servis edilir (Artvin yöresinde civil veya lor peynirde kullanılmaktadır).

Tablo 8. Rize Yöresine Göre Muhlama Yapımı

Muhlama (Rize)	
Malzemeler	Yapılışı
Yöresel Tereyağı Çifte Kavrulmuş Mısır Unu ve buğday unu Peynir(İmansız Peynir / Kolot Peyniri) Süt veya Kaymak(süt / yoğurt)	Süt veya kaymak, peynir, az miktarda mısır unu veya buğday unu malzemeleri bir sahanda hep birlikte kaynatılır. İstenen kıvama geldiğinde tereyağı yakılır ve üzerine dökülür ve servis edilir (Mısır unu veya buğday unu hiç eklenmeyebilir).

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırmanın amacı; yöresel sınırları aşarak ulusal bir turistik ürün haline gelen kuymak ile benzeri gastronomik ürün olan muhlama arasındaki anlam karmaşasının giderilerek yörenin gastronomik ürün çeşitliliğinin korunmasıdır. Araştırma doğrultusunda Doğu Karadeniz Bölgesinin Giresun, Trabzon, Rize ve Artvin illerinde yaşayan belli bir kültürel birikime sahip olduğu düşünülen 40 yaşın üzerindeki ev hanımları ile aşçılık mesleğini icra eden 40 kişi ile görüşme yapılmıştır. Yapılan görüşmeler sonrasında yöre halkından toplanan bilgiler betimsel analize tabi tutulmuş ve iki yöresel ürün arasındaki farklar ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

Sonuç olarak, Doğu Karadeniz Bölgesine ait olan “Kuymak” ile “Muhlama” yiyecekleri arasındaki benzerlikler ve farklılıklar ortaya koyulmuştur. Bölgenin gastronomik ürün çeşitliliğinin olumsuz etkilenmemesi ve sürdürülebilirliği açısından bu iki yöresel ürün arasındaki çizginin belirlenmesinin önemli olduğu düşünülmektedir.

Yapılan araştırma sonucunda, düşünülenin aksine kuymak ile muhlama yiyeceklerinin yöreye göre sadece ismi değişen aynı yiyecekler olmadığı ortaya çıkmıştır. Kuymak ile muhlama yapımında, kullanılan malzemeler açısından benzerlikler olsa farklılıklarda mevcuttur. Bunun yanı sıra bu iki yöresel ürünün yapılış süreci tamamen birbirinden farklıdır. Kuymak, yapımında ana malzeme olarak tereyağı, mısır unu, peynir ve su kullanılan Doğu Karadeniz yöresine ait bir yiyecektir. Muhlama ise; peynir ve tereyağı dışında yapımında kuymaktan farklı olarak süt veya kaymak kullanılan, az miktarda çifte kavrulmuş mısır unu veya buğday ununun tercihen eklenmesi ile hazırlanan, genellikle Rize yöresiyle anılan yöresel bir yiyecektir. Her ikisinde de yöresel malzemeler kullanılmaktadır. Kuymak yapımı; bol miktarda mısır unununun tereyağında iyice kavrulması, karışıma sıcak veya soğuk su ilave edilmesi, peynirin eklenmesi ve tüm yağın yüzeye çıkıncaya kadar ki pişirilme sürecini kapsar. Muhlama yapımı ise; süt veya kaymak, peynir, unun tercihen eklenmesi ile hepsinin bir sahanda karıştırılması ve servis aşamasında üzerine yağ yakılması sürecini kapsamaktadır.

Bir yemeğin lezzeti, içinde kullanılan malzemeler ve kullanılan pişirme tekniği ile yakından ilişkilidir. Bunun yanında Levi Strauss; bir toplumun yeme-içme alışkanlıklarının ve pişirme tekniklerinin, bilinçsizce kendi yapılarını yansıtan bir dil olduğunu ifade etmektedir. Bu ifadeden yola çıkarak yemeğin, bizi biz yapan kimliğimizin bir parçası olduğunu söyleyebiliriz. Hem tarihsel ve kültürel hem de coğrafi anlamda zengin bir gastronomik çeşitliliğe sahip olan Türk Mutfağı, günümüze taşınan maddi kültür öğelerinin ve yazılı kaynakların azlığı sebebiyle dünya pazarında hak ettiği konuma gelememiştir. Dünyanın sağlıklı bir şekilde sürdürülebilirliğinin sağlanmasında biyoçeşitlilik ne kadar önemli ise; gastronomik kültürel miraslarımızın da korunup yaşatılabilmesi için gastronomik çeşitlilik o kadar önemlidir. Bu yüzden yöresel mutfakları benzer yönleri ile aynı payda da toplamaya çalışmak yerine, farklı yönleriyle ön plana çıkararak gastronomik çeşitliliğin korunmasına ve sürdürülebilirliğine özen gösterilmelidir. Buna ilaveten, Türk mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarılabilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için somut olmayan gastronomik unsurların da tespit edilerek kayıt altına alınması gerekmektedir. Konuyla ilgilenen araştırmacılar tarafından, gerekirse en küçük yerleşim birimlerinin incelenmesi ve kaybolmaya yüz tutmuş gastronomik unsurların kayıt altına alınması Türk Mutfağının geleceği açısından önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Cesur, E. (2017). *Yerli Turistlerin Doğu Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşleri*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay Mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 100-115.
- Duman, M. (2003). *Trabzon – Maçka'da, 1950 – 1960 yılları arasındaki geleneksel mutfak kültürü* (2. Baskı b.). İstanbul: Kitapevi Yayını.
- Kabak, T. (2018). Yerel mutfaktan ulusal mutfağa kuymak'ın seyrinin kültür endüstrisi açısından incelenmesi. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 4(6), 347-352.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*(28), 423-431.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., & Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Lee, K.-H. (2014). *The Importance of Food in Vacation Decision-Making: Involvement, Lifestyles and Destination Activity Preferences of International Slow Food members*. Avustralya: Queensland Üniversitesi.
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik satın alma davranışında destinasyon imajının rolü Afyonkarahisar bölgesinde bir araştırma*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sánchez-Cañizares, S. M., & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 231.
- Wahlqvist, M. L., & Lee, M.-S. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pac J Clin Nutr*(16), 2-7.

Yemek Kültürü- Doğu Karadeniz Kültür Envanteri Projesi. (tarih yok). 10 Ocak, 2020 tarihinde [karadeniz.gov.tr: https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-6/](https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-6/) adresinden alındı

Clearing the Lexical Confusion in Local Products: ‘Kuymak’ and ‘Muhlama’ as Specific Examples

Esra ZIVALI

Başkent University, Faculty of Fine Art Design and Architecture, Ankara/Turkey

Tuğba BEYAZKAYA

Bingöl University, Social Sciences Vocational School, Bingöl/Turkey

Nurten BEYTER

Başkent University, Faculty of Fine Art Design and Architecture, Ankara/Turkey

Extensive Summary

What forms the idea of renewable tourism is the conservation, improvement and thus enhancement of the appeal of natural, historical, cultural, social and aesthetic values which are the source of tourism. The entire natural and cultural attractions of a region reveal its touristic value. (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012). Native food and drinks belonging to a particular region also affect the formation of the culture and identity of that region. Consumption of such food and drinks of that region, which are part of its identity, in a way, means that one can know and experience that region culturally (Lee, 2014). For culinary culture of a region informs us about the beliefs, technological information they have, resources and health of the people inhabiting those lands (Wahlqvist & Lee, 2007).

It is known that one of the motivations of tourists in visiting a place is the desire to learn about its food and drink culture of that place. Factors such as intercultural interaction, landscape, climate and flora influence the formation of the culinary culture of a region. When we consider culinary qualities of countries, we see that every country has its own peculiar tools, preparation, cooking, and presenting techniques. It can be said that culinary culture in Turkey varies from region to region or even from city to city (Pekyaman, 2008). For the benefit of sustaining the Turkish culinary culture, instead of removing the varieties, preserving the true forms of regional tastes without disrupting their original qualities is crucial (Cömert, 2014).

‘Kuymak’ which is one of the essential gastronomic products of Karadeniz culinary oeuvre has become a popular food as a result of the region’s tourism improvement and it has also become a food well-known, consumed and served to tourists in tourism centers in not just Karadeniz but in all Turkey. However when the relevant literature is examined, it’s been observed that ‘muhlama’ which is a similar product to ‘kuymak’ is perceived as the same. This is considered as a negative influence on the gastronomic product variety of the region. The aim of this study is to clear the confusion in the lexical meanings of ‘kuymak’ which has reached beyond the regional borders and a similar product ‘muhlama’ and thus contributing to the preservation of the region’s gastronomic product variety.

Method

This study which aims to determine the conceptual outlines of kuymak and muhlama foods that are among the most distinguished tastes of Eastern Karadeniz has a qualitative appliance. In the research, closed integrated interview technique, which is one of the qualitative research methods, is used. As a data collection tool, an open ended interview form is prepared. The interview form consists of two parts. In the first part of the interview form, questions focusing

on the identification of the distinctive features of the contributors can be found. In the second part of the interview form, questions on kuymak and muhlama are asked.

In the research, criteria sampling method is used. Housewives over age 40 and professional cooks, living in the cities of Giresun, Trabzon, Rize and Artvin in the Eastern Karadeniz region are included in the research. As the costs of face to face interview would be high and due to time limitations, the contributors have been reached by phone and asked questions from the interview form. The answers given have been recorded in digital media. Within the scope of this research, conducted between the dates of 16.12.2019-20.02.2020, ten people from each four cities, thus a total of 40 people have been reached and with the data collected, the conceptual confusion between kuymak and muhlama is tried to be cleared. As the research is qualitative and the interview form includes open ended questions, a descriptive analysis is made using the data obtained as a result of the interviews.

Conclusion

As conclusion, similarities and differences between ‘Kuymak’ and ‘Muhlama’ foods from Eastern Karadeniz have been revealed. It’s deemed essential that to sustain and preserve the gastronomic product variety of the region, defining the dividing line between these two local products is important.

As a result of conducted research, it has been discovered that unlike general opinion, kuymak and muhlama are not simply the same foods with interchangeable names. Although there are similarities in terms of materials used in the preparation of kuymak and muhlama, there are differences as well as similarities. In addition, the preparation process of these two local products are completely different. Kuymak is an Eastern Karadeniz food in which butter, corn flour, cheese and water are used as main material during preparation process. Whereas muhlama is a local food, usually associated with Rize region and which is prepared by the use of milk, butterfat, with added well roasted corn flour at low doses or preferentially wheat flour, and thus differing from kuymak with the exception of cheese and butter. In both, local materials are used. Preparing a Kuymak includes the process of roasting plenty amount of corn flour in butter and adding warm or cold water to the mix, also adding cheese and cooking until all the butter rises to the surface. Whereas making a Muhlama includes the process of the addition of milk or milk cream, cheese, preferentially flour and mixing them all in a pan and at the serving phase burning oil on it.

Deliciousness of a food is closely related to the ingredients added and cooking technique used. In addition, Levi Strauss states that a society’s eating and drinking habits and cooking techniques is a language that unconsciously reflects their own structures. Based on this statement, we can say that food is a part of our identity that defines us. Turkish Cuisine which has gastronomic variety in both historical, cultural and geographical sense has not yet reached the heights it deserves in the World market, due to the scarcity of extant material culture elements and the scarcity of written sources. Just like the importance of bio diversity in the healthy sustainability of the World, Gastronomic diversity is also important to preserve and sustain our gastronomic cultural inheritance. Therefore we must take care to emphasize the differing features of local cuisines instead of categorizing them all under the same category and thus preserve as well as sustain the gastronomic diversity. In addition, in order to enable the sustainability and the survival of the Turkish cuisine culture for the subsequent generations, inobvious gastronomic elements must also be determined and recorded. Examining even the smallest settlements, if necessary, and recording those gastronomic items that are about to be forgotten is essential for the future of Turkish Cuisine.