



## Bolu İli Seben İlçesinde Geçmişten Günümüze Yemek Kültürü\*\* (Food Culture from Past to Present in Seben District of Bolu Province)

\* Fatma İNCİ BOZKURT<sup>a</sup>, Melek YAMAN<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Expert, Ankara/Turkey

<sup>b</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:18.04.2021

Kabul Tarihi:02.06.2021

### Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilirlik

Seben

Seben mutfağı

### Öz

Kültür kavramı, nesiller boyu aktarılmakta ve insanoğlunun yaratmış olduğu değerleri kapsamaktadır. Diğer toplumlardan ayırt edilme aşamasında kültür kavramı bireylere kolaylık sağlamakla birlikte beslenme kavramı da dâhil edilerek toplumların kendine özgü tutum ve alışkanlıklarını içinde barındırmaktadır. Beslenme kavramı toplumların toplum hakkında bilgi veren mutfak kültürleriyle doğrudan ilgilidir. Çalışma saklı kalan Seben ilçesine ait yemeklerin ve tariflerinin alan araştırması yapılarak ortaya çıkartılmasını, bu yemeklerin sürdürülebilirlik açısından incelenmesini amaçlamaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden “durum çalışması deseni” tercih edilmiştir. Bolu İli Seben ilçe merkezi çalışmanın evrenini merkezde bulunan Çarşı ve Keskinli mahallesindeki bireyler ise örnekleme oluşturmaktadır. Görüşmelerden elde edilen veriler lisanslı MAXQDA 2018 programı ile analiz edilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda yemeklerin gençlere aktarımının sağlandığı, gençlerin yemeklere ilgisinin bulunduğu tespit edilmiştir. Seben yöresel yemekleri adı altında 31 yemek ismine ulaşılmış ve 2 yemek ismi de tarifler kısmında alınarak 33 yemek ismine ve tarifine erişilmiştir. Kişilerin yemek aktarımını sağlamakla birlikte yemekleri ve tariflerini sözlü olarak ifade ettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

### Keywords

Sustainability

Seben

Seben Cuisine

### Abstract

Concept of culture is transmitted through generations, includes the values created human beings. While concept of culture provides convenience to individuals at the stage of being distinguished from other societies, concept of nutrition includes unique attitudes, habits of societies. Concept of nutrition is directly related to the culinary cultures of societies that provide information about the society. Aim of study is to reveal the dishes and recipes of the hidden Seben by conducting field research, examine dishes in terms of sustainability. Qualitative research method was used study. Qualitative research methods, "case study design" was preferred. The universe Seben district center, Keskinli and bazaar neighborhoods constitute the sample. The obtained data were analyzed with the licensed MAXQDA 2018 program. It has been determined that the food is transferred to young people and young people are interested in the food. 33 food names and recipes were reached. It has been concluded that people express the dishes, recipes verbally providing the transfer food.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: fatmainci224@gmail.com (F. İnci Bozkurt)

DOI:10.21325/jotags.2021.822

\*\*Bu çalışma Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ana bilim dalı bünyesinde ve Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN danışmanlığında Fatma İNCİ BOZKURT tarafından hazırlanan, ‘‘Bolu İli Seben İlçesinde Geçmişten Günümüze Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma’’ başlıklı Yüksek Lisans tezinden görüşme ile elde edilen veriler kullanılarak türetilmiştir