



Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemek Kültürü: Cide Elma Pekmezi Reçeli Örneği (Local Food Culture That Sank into Oblivion: The Case of Cide Apple Molasses Jam)

* Çiğdem MUTLU ^a 

^a Dokuz Eylül University, Izmir Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management, Izmir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 08.07.2022

Kabul Tarihi: 28.08.2022

Anahtar Kelimeler

Elma pekmezi reçeli

Kastamonu-Cide

Yemek

Yemek kültürü

Yurizm

Öz

Unutulmaya yüz tutmuş ve kültürel miras olarak yerel yemeklerin ortaya çıkarılması, korunması ve tanınırlılığının artırılması kültürlerin yaşatılması açısından oldukça önemlidir. Bu bağlamda, çalışmada, Türkiye’de unutulmaya yüz tutmuş, az bilinen Kastamonu ili Cide ilçesinde geçmiş zamanlarda yapılan fakat günümüzde uygulaması azalan bir reçel türü olan Elma Pekmezi Reçeli’nin geçmişi ile ilgili bilgi edinmek amaçlanmaktadır. Ayrıca, bir reçel türü olan Elma Pekmezi Reçeli’nin ortaya konulması ve reçetesinin verilerek kaydedilmesi de çalışmanın amaçları arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, unutulmaya yüz tutmuş olan Elma Pekmezi Reçeli’nin somut olmayan kültürel miras kapsamında yerel yemek kültürü olarak gelecek kuşaklara aktarabilmek, bilinirliğini sağlamak ve arttırmak çalışmanın bir diğer amacıdır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada veri toplama aracı olarak ise yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Araştırmada veriler, görüşme yöntemi ile toplanmıştır. Çalışmanın evrenini, Kastamonu ili Cide ilçesinde yaşayan, bu destinasyonun yerel yemek kültürü ile ilgili bilgi sahibi olan ve geleneksel ilkelerle yemek kültürünü benimsemiş yerel halk oluşturmaktadır. Çalışmanın örnekleme amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi olarak belirlenmiştir. Çalışmanın sonucunda, Elma Pekmezi Reçeli’nin kışa hazırlık amaçlı yapıldığı, diğer bir deyişle kışın tüketilmek üzere erzak olarak muhafaza edildiği tespit edilmiştir. Ayrıca, uygulaması azalmış olsa bile günümüzde hala yapıldığı ve satışının da olduğu elde edilen bir diğer sonuçtur.

Keywords

Apple molasses jam

Kastamonu-cide

Food

Food culture

Tourism

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

Revealing local food that has fallen into oblivion and as a cultural heritage, preserving them and increasing their recognition is very important in terms of keeping cultures alive. In this context, the study aims to obtain information about the history of Apple Molasses Jam, a type of jam that was made in the past but whose application is decreasing today in the little-known Cide district of Kastamonu province, which has been almost forgotten in Turkey. In addition, revealing the Apple Molasses Jam, which is a type of jam, and giving its recipe and recording it is among the aims of the study. Along with this, another aim of the study is to transfer the apple molasses jam, which has sunk into oblivion, to future generations as a local food culture within the scope of intangible cultural heritage, to ensure and increase its awareness. In this study, where the qualitative research method was used, a semi-structured interview form was prepared as a data collection tool. The data in the study were collected by interview method. The population of the study consists of the local people living in the Cide district of Kastamonu province, having knowledge of the local food culture of this destination and adopting the food culture with traditional principles. The sampling method of the study was determined as the snowball sampling method, one of the purposeful sampling methods. As a result of the study, it was determined that Apple Molasses Jam was made for preparation for winter, in other words, it was preserved as provisions to be consumed in winter. In addition, it is also another result obtained that even though its application has decreased, it is still made and sold today.

* Sorumlu Yazar

E-posta: cigdem.mutlu@deu.edu.tr (C. Mutlu)

DOI:10.21325/jotags.2022.1058