



Yöresel Yemek Reçetelerinin Derlenmesi: Bilecik Yenipazar Örneği (Compilation of Local Food Recipes: The Example of Bilecik Yenipazar)

* Sema EKİNCEK ^a 

^a Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 28.07.2022

Kabul Tarihi: 08.09.2022

Anahtar Kelimeler

Yöresel yemek reçeteleri

Yöresel mutfak

Gastronomi turizmi

Yenipazar

Öz

Yöresel yemekler gastronomi turizmde en fazla merak uyandıran unsurların arasında yer almaktadır. Bu çalışmada Bilecik iline bağlı Yenipazar ilçesinin yöresel yemeklerinin belirlenerek yazılı hale getirilmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın ilk aşamasında Yenipazar'a bağlı tüm mahalle ve köyler ziyaret edilerek sahada derleme çalışması gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme ve gözlem tekniği kullanılmıştır. Elde edilen verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. Araştırmanın ikinci aşamasında ise bu reçetelerden 29 tanesi seçilerek uygulanmıştır. Uygulama sonucunda denenmiş olan bu yemeklerin reçeteleri ortaya koyulmuştur. Çalışma sonucunda köy bazında Yenipazar yemek kültürüne ait yöresel yemekler belirlenmiş, köyler arası farklılar ortaya koyulmuş ve belirlenen reçeteler yazılı hale getirilerek raporlanmıştır. Çalışmanın gastronomi turizmde katkı sağlamanın yanı sıra bölgede gerçekleştirilecek gastronomi turu rotalarında köylere özgü oluşturulabilecek yöresel menülere de katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Keywords

Local recipes

Local cuisine

Gastronomy tourism

Yenipazar

Abstract

Local foods are among the most intriguing elements in gastronomic tourism. In this study, it is aimed to determine the local foods of Yenipazar district of Bilecik province and to make them written. In the first stage of the research, all neighborhoods and villages of Yenipazar were visited and a compilation study was carried out in the field. At this stage, the interview and observation technique, one of the qualitative research methods, was used. Content analysis was used in the analysis of the obtained data. In the second stage of the study, 29 of these prescriptions were selected and applied. As a result of the application, the recipes of these foods, which were tried, were revealed. As a result of the study, local foods belonging to the Yenipazar food culture were determined on the basis of the village, the differences between the villages were revealed and the determined recipes were reported in writing. In addition to contributing to gastronomic tourism, it is thought that the study will also contribute to the authentic menus that can be created specific to the villages in the gastronomic tour routes to be realized in the region.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: semaekincek@anadolu.edu.tr/ (S. Ekincek)

DOI:10.21325/jotags.2022.1091