



## 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 <sup>a</sup> 

<sup>a</sup> 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 kısa 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

## GİRİŞ

Kültür, bir toplumun sahip olduğu değerler ve ortaya koyduğu eserler bütünü olarak ifade edilebilmektedir. Ayrıca, kültür, toplumların ve grupların tecrübelerini, gelenek ve göreneklerini, kurallarını, sanat anlayışlarıyla sosyal bir varlık olarak bütün değerleri kapsayan bir kavramdır (Aktan & Tutar, 2007: 3-5). Miras kavramı da geçmişten gelen tarihsel değerlerin taşıyıcısı olarak bilinmektedir ve toplumlarda kültürel kimliğin bir parçası olarak ifade edilmektedir (Nuryanti, 1996). Bu bağlamda, görülebilen, dokunulabilen, hissedebilen ve yaşayan öğeler kültürel miras, kapsamına girmektedir (Kirshenblatt-Gimblett, 2004). Diğer bir ifadeyle, kültürel miras kavramı, sadece tarihi eserler, anıtlar gibi somut değerlerle sınırlandırılmayan, aynı zamanda somut olmayan değerleri de kapsayan bir niteliğe sahiptir. Buna istinaden, somut olmayan kültürel miras kavramının somut kültürel miras çalışmalarının sonucunda UNESCO'nun kültür varlıklarının korunması amacıyla gerçekleştirdiği programlar esnasında ortaya çıktığı bilinmektedir (Arvas, 2021). Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization/ UNESCO), 17 Ekim 2003 tarihinde Paris'te gerçekleştirilen 32. Genel Konferansı'nda "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi"ni kabul etmiştir. Sözleşmenin amaçları ise somut olmayan kültürel mirası korumak, birey, grup veya toplulukların somut olmayan kültürel mirasına saygı göstermek, somut olmayan kültürel mirasın önemi hususunda yerel, ulusal veya uluslararası düzeyde farkındalığı arttırmak, uluslararası iş birliği ve yardımlaşmayı sağlamak olarak belirlenmiştir (UNESCO, 2020). Ayrıca, Türkiye'nin 19 Ocak 2006 tarihli ve 5448 sayılı Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin Uygun Bulunduğuna Dair Kanunla bu sürecin içerisine dahil olduğu ve 27 Mart 2006 tarihinde de resmen taraf olduğu bilinmektedir (KTB, 2020).

UNESCO'nun 2003 yılında kültürel mirasın somut olmayan boyutunun tanınması, 'Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'nin kabulüyle (Melis & Chamber, 2021), kültürel mirasın kapsamının, doğasının ve değerinin genişletilmesine katkıda bulunan önemli bir gelişme olarak görülmüştür (Smith & Akagawa, 2008). Sözleşme, şüphesiz ki bu kavramın küresel kabulünde belirleyici rol oynamıştır (Melis & Chamber, 2021).

Somut olmayan kültürel miras, kültürel değerleri nesilden nesile aktaran bir aktördür. Kültürel değerlerin aktarılmasının kültürel, sosyal ve etnik önemi sadece küçük gruplar için değil, her ülkedeki büyük etnik gruplar için de son derece önemlidir (Zhou, 2022). Ayrıca, somut olmayan kültürel miras, bu mirası yaşatacak, hayat verecek geleneksel kültür taşıyıcılığının varlığını gerektirir. Bu bağlamda, paydaşların iş birliği ve katılımı, gerçek somut olmayan mirasın sunumu için ön koşuldur (McKercher & du Cros, 2012).

Yemeklerin ve yemek kültürlerinin, kısa süreli de olsa, bireylerin yer değiştirme isteklerinde önemli ve belirgin bir rol oynadığı bilinmektedir. Ayrıca, bu kültürlerin belirgin rollerinin olmasının sebebi ise insanların yer değiştirmelerine aracılık eden motivasyonu sağlayan önemli bir aktör olmasından kaynaklanmaktadır. Buna istinaden, bir destinasyon kendilerine ait olan yemek kültürünü, turistik ürün olarak değerlendirerek turizmin pazarlanmasını destekleyen bir araç olarak görmektedir. Böylece, destinasyonlar için gelir sağlayıcı etkisiyle birlikte yemek kültürü gibi sosyo-kültürel boyutların keşfedilerek gelişiminin sağlanması ve turistik ürün olarak değerlendirilmesi önem arz etmektedir (Şahin Ören, Arman & Erdem, 2021).

Yemek kültürü bir toplumun kimliğinin aynası olarak düşünülmektedir. Bu bakış açısıyla değerlendirildiğinde, geçmişte var olup günümüzde çok az bilinen, uygulaması seyrelmiş olan yerel yemeklerin geleceğe taşınması toplumların kültür ve kimliklerinin de sürdürülebilirliğini sağlayacaktır. Bu bağlamda, çalışmanın amacı; Kastamonu

ili Cide ilçesinde unutulmaya yüz tutmuş olan bir reçel türü olan Elma Pekmezi Reçeli'nin somut olmayan kültürel miras kapsamında yerel yemek kültürünün bir parçası olarak gelecek kuşaklara aktarabilmek, bilinirliğini sağlamak ve arttırmaktır.

### **Kavramsal Çerçeve**

Somut olmayan kültürel miras, toplumların, grupların, bazı durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak kabul ettikleri geleneksel el sanatlarını yaşatabilecek yetenek, beceri ve bilgi, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler), ritüeller, bayramlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar gibi kuşaktan kuşağa aktarılan gelenekler veya yaşayan ifadeleri, anlatımları içermektedir (Vondolia vd, 2022). Aynı zamanda, bu değerlerle ilişkili olan araç-gereçleri, kültürel mekanları, insan eliyle yapılan her şeyi kapsamaktadır. Bu değerler, UNESCO tarafından “Somut Olmayan Kültürel Miras” olarak açıklanmıştır (UNESCO, 2020). Geleneksel ve yerel yemekler özellikle somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmiştir ve belirli turistik destinasyonlar için temel bir unsur veya destekleyici bir çekicilik olarak hizmet etmektedir. Böylece yemek kültürü mirası, çok yönlülüğü içerisinde barındıran toplum yaşamının ve turizmin önemli bir parçası haline gelmiştir (Abd Aziz, Juliana & Fahmi Teng, 2021). Ayrıca, kültürel miras olarak yemek, toplumun kültürel önemi ve tarihsel algı zenginliğiyle ilişkilendirilmektedir. Diğer bir deyişle, toplumlara ait tarihsel algılar, geçmiş zaman bilgisi sağladığı belirlenmiştir (Tibere & Aloysius, 2013). Bu bağlamda, yemek izleri, tam olarak kullandıkları tarif ve hazırlama yöntemleri aracılığıyla keşfedilebilir (Abd Aziz, Juliana & Fahmi Teng, 2021).

Yemek, yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini içerisinde barındırarak toplumların tarihlerine ışık tutan bir olgudur. Yemek, bir toplumun kültürünün ve kimliğinin ortaya çıkmasında önemli bir role sahiptir (Sağır, 2012). Yemek yalnızca biyolojik bir eylemden ibaret değildir. Aynı zamanda, farklı birçok etkileyici unsuru olan, bireysel ve toplumsal boyutlara sahip kültürel bir olgudur. Ayrıca, insanlar, yaşadığı, doğduğu coğrafyanın ve yaşadığı kültürün hâkimiyetindeki yemek anlayışını benimsemektedirler. İnsanların hayatındaki değişimlerin yemek kültürüne de etki etmesi olağan bir durum olarak açıklanmaktadır (Beşirli, 2010).

Yemek, yerel destinasyonların kültürel miraslarını anlamının en iyi yollarından biridir (UNWTO, 2012) ve kimlik duygusunun merkezinde yer alır (Fischler, 1988). Böylece, zengin kültürel değer olarak yemek, toplumlarda bir aidiyet duygusu oluşturabilmektedir. Buna istinaden, bu aidiyet, insanların kültürel bir miras olarak yemeklerini koruma ve muhafaza etme isteklerini destekleyecek motivasyona sahip olmalarını sağlayacaktır (Tibere & Aloysius, 2013).

Yemek tüketme eylemi daha önceden sadece fizyolojik bir olgu olarak görülmesine rağmen zamanla değişmiştir. Yemek tüketme eylemi artık sadece insanların hayatlarını devam ettirebilmeleri için değil aynı zamanda yemekle ilgili bilgi almak, geçmişini öğrenmek amacıyla da gerçekleştirilmektedir. Böylece, yemek yemek insanların temel ihtiyacı olmasının dışında turistik etkinliklerin de bir parçası haline geldiği görülmektedir (Nebioğlu, 2018). Somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilen yemek kültürü destinasyon pazarlamasında önemli bir araç olarak görüldüğü bilinmektedir (Ören & Şahin Ören, 2019). Kültür mirası olarak yemekler, yerel halk tarafından kültürel bir kimlik olarak ve turistler tarafından yeni bir yemek deneyimi olarak dikkat ve tanınırlık kazanmıştır (Almansouri vd., 2009). Ayrıca, yemek, bir toplumun kimliğine ışık tutmasının yanında önemli bir turistik talebi oluşturan ve destinasyon gelişmesini sağlayan yararlı bir araçtır (Henderson, 2019).

Yemek kültürünün, her ülkenin kendisine özgü geleneksel olarak nitelendiren yiyecek ve içecekler içerdiği bilinmektedir. Türk yemek kültüründe de yer alan bu geleneksel ürünler ait oldukları coğrafya ve iklim şartlarına şekillenerek yörelere özgün bir şekilde ortaya çıkmaktadır (Gök vd., 2017).

Somut olmayan kültürel miras kapsamında alan yazında yemek ve yemek kültürüyle ilgili çalışmalar incelendiğinde farklı destinasyonlara ait birçok yemek ve yemek kültürü üzerine araştırmalar yapıldığı belirlenmiştir. Ayrıca, araştırmacıların, yemek ve yemek kültürlerini farklı bakış açılarıyla ve farklı odak noktaları belirleyerek ele aldıkları gözlemlenmiştir. Bu bağlamda; alan yazında, Geleneksel Tören Keşkeğinin Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi (Çekiç & Özkan, 2022); Somut Olmayan Kültürel Miras Ürünü Olarak Tören Keşkeği Geleneğinin Yöresel Sunum Farklılıkları (Çelik vd., 2021); Hitit Bayram Ritüellerinin Anadolu Yemek Kültürüne Yansımaları; Çiğdem (AN.TAĞ.ŞUMSAR) Bayramı Örneği (Alper, 2021); Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarından Yöresel Yiyecekler: Kınalı Ekmek (Kurt, 2020); Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği (Teyin, 2020) vb. çalışmalar yer almaktadır.

Kastamonu ili Cide ilçesinin yemek kültürü olarak alan yazın incelendiğinde Kastamonu iline ait bazı geleneksel yemek ve yemek kültürüne ait çalışmaların mevcut olduğu belirlenmiştir; ancak Kastamonu ili Cide ilçesine özgü herhangi bir yerel yemek veya yemek kültürüne dair herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır. Kastamonu iline özgü yerel yemek ve yemek kültürüne dair alan yazında yapılan çalışmalar arasında; Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği (Çam & Çılgınoğlu, 2021); Kastamonu Yemek Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kriterleri Kapsamında İncelenmesi (Akkuş & Yordam, 2020); Geleneksel Bir Ürün Olarak Kastamonu Pastırması (Türker, Türkmen & Caymaz, 2019); Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği (Aydoğdu & Mızrak, 2017) çalışmalarının olduğu tespit edilmiştir. Buna istinaden, bu çalışma, alan yazında Kastamonu Cide ilçesine özgü bir reçel türü olan Elma Pekmezi Reçeli ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanmamış olması ve bahsi geçen reçel ile ilgili ilk çalışma olması açısından önem arz etmektedir.

### **Araştırma Yöntemi**

Çalışma, Kastamonu ili Cide ilçesi yerel mutfak kültürüne ait 'Elma Pekmezi Reçeli'ni somut olmayan kültürel miras çerçevesi kapsamında ele almaktadır. Çalışmada kültürel bir değer olarak görülen Elma Pekmezi Reçeli aracılığıyla yerel ve geleneksel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır.

### **Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Yerel yemek kültürü denildiğinde o dönem içerisinde söz konusu olan yörede yapılan yemekler olarak düşünülmektedir. Ancak, kültür geçmişten geleceğe doğru uzanan oldukça dinamik bir yapıya sahip bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu anlamda bir yörenin yerel mutfak kültürü incelendiğinde geçmişte yapılan ancak günümüzde uygulaması azalmış, yok olmaya yüz tutmuş ve gelecekte de yok olma potansiyeline sahip yemeklerin var olduğunun unutulmaması gerekmektedir. Unutulmaya yüz tutmuş olan yemeklerin bir değer olarak geleceğe taşınması toplumların görevleri arasındadır. Bu bağlamda, unutulmaya yüz tutmuş olan yemeklerin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi kayda alınması ve sonuç olarak gelecek nesillere aktarılması önemli

konulardan bir tanesidir. Buna istinaden, yerel yemek kültürünün yaşatılması, diğer bir deyişle gelecek nesillere aktarımı, söz konusu kültürün sürdürülebilirliğinde kilit rol oynamaktadır.

Kastamonu ili Cide ilçesi Elma Pekmezi Reçeli unutulmaya yüz tutmuş bir değer olarak somut olmayan kültürel miras çerçevesinde yerel yemek kültürünü yansıtan önemli bir değerdir. Elma Pekmezi Reçeli aracılığıyla topluma mal olmuş yerel yemek kültürünü geleceğe aktarabilmek ve yok olmasının önüne geçebilmek çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Alan yazın incelendiğinde Kastamonu ili Cide ilçesine ait olan Elma Pekmezi Reçeli ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanmaması ve bu çalışmanın söz konusu reçel ile ilgili ilk çalışma olması da ayrıca önem arz etmektedir.

Çalışmada bir reçel türü olan 'Elma Pekmezi Reçeli'nin ortaya konulması ve reçetesinin verilerek kaydedilmesi amaçlanmaktadır. Bu bağlamda, 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. Bu amaçlar doğrultusunda alt amaçlar belirlenmiştir. Bununla birlikte veri toplama aracı oluştururken bu alt amaçlar belirleyici rol oynamaktadır. Çalışmanın alt amaçları şu şekildedir;

- Elma Pekmezi Reçeli'nin geçmişi ile ilgili bilgi edinmek,
- Elma Pekmezi Reçeli'nin yapımının öğrenme süreci ile ilgili bilgi edinmek,
- Elma Pekmezi Reçeli'nin yapılması için özel bir gün (davet, kutlama, imece, düğün vb.) gerekliliği ile ilgili bilgi edinmek,
- Elma Pekmezi Reçeli'nin yapımında kullanılan malzemelerini belirleyerek reçetesini vermek ve yapılış süreci ile ilgili bilgi edinmek
- Elma Pekmezi Reçeli'nin tanınırlılığı ile ilgili bilgi edinmektir.

## Evren ve Örneklem

Nitel araştırma yöntemiyle desenlenen çalışmanın evrenini Kastamonu ili Cide ilçesinde yaşayan, bu destinasyonun yemek kültürü hakkında bilgiye sahip olan, geleneksel ilkelerle yemek kültürünü benimsemiş yerel halk oluşturmaktadır. Araştırma evreni belirlenemeyecek büyüklükte olmasından dolayı örneklem oluşturulmuştur. Çalışmanın desenine uygun bir şekilde araştırmacı tarafından görüşme formu oluşturulmuştur. Verilerin toplanabilmesi için gerekli olan "etik kurul izin belgesi" Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 10.05.2022 tarih ve 2022-993 sayı numarası ile alınmıştır. Görüşme formu kapsamında görüşmecilerle görüşülmüş ve bu görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Çalışmanın örnekleme olarak konu ile ilgili ve bilgi açısından zengin, bir katılımcı ile başlanan ve daha sonra derin bilgiye sahip, farklı, doğrulayıcı bakış açısı sunabilecek diğer ilgili birey veya bireyleri önermesiyle devam eden bir süreci içeren amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi (Patton, 2015; Baş & Akturan, 2017) tercih edilmiştir. Çalışmanın odağı göz önüne alındığında iyi kaynak olabilecek diğer bireyleri tanıyan bireyleri temel alan katılımcılar zinciri oluşturmaya olanak sağlamaktadır (Patton, 2015). Kartopu örneklemede, süreç ilerledikçe elde edilen isimler aynı kartopu gibi büyüyerek devam edecektir. Belirli bir süreden sonra ise belirli isimlerin ön plana çıkmasıyla görüşülmesi gereken birey sayısı giderek azalacaktır (Yıldırım & Şimşek, 2016). Konu ile ilgili derinlemesine bilgi sahibi olan bir bireyin diğerini önermesi ve bu sürecin aynı şekilde devam etmesi zengin, detaylı bilgi sahibi olan kişilere ulaşmayı sağlayacaktır. Bu bağlamda, kartopu örnekleme, çalışmanın amacına uygun olan bireylerin

belirlenmesi, objektif olarak veri toplanmasına imkân vermesi sebebiyle tercih edilmiştir. Kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak ulaşılan katılımcılarla yapılan görüşmeler veri tekrarı gerçekleşene kadar devam etmiştir. Görüşmelerden sonra yerel halktan beş katılımcı ile araştırmanın örnekleme oluşturulmuştur.

### **Veri Toplama Aracı, Süreci ve Verilerin Analizi**

Çalışmanın amacına uygun olarak ve alan yazın detaylı bir şekilde incelenerek çalışma soruları oluşturulmuştur. Çalışma soruları beş ana sorudan oluşmaktadır. Bir sonraki aşamada ise çalışma soruları yarı yapılandırılmış görüşme formuna dönüştürülmüştür. Bununla birlikte, çalışma sorularının anlaşılabilirliğinin tespit edilebilmesi için yerel halktan bir kişi ile görüşülerek görüşme formunun açık ve anlaşılabilir olduğu belirlenmiştir. Görüşme formunun uygunluğu ve anlaşılabilirliğinde herhangi bir sorunla karşılaşılmasının tespit edilmesinden sonra çalışmanın uygulama sürecine geçilmiştir.

Çalışmanın uygulama sürecinde, katılımcıların talepleri de dikkate alınarak, görüşmeler görüntülü görüşme uygulaması ile telefon üzerinden gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, görüşmeler sesli ve görüntülü olarak kayıt altına alınmıştır. Bir reçel türü olan Elma Pekmezi Reçelini uygulayan katılımcılardan fotoğraflar temin edilmiştir. Görüşmeler, katılımcılar için uygun bir saatte, rahat ve çalışma konusuna hâkim olabilecekleri bir ortamda olmalarına dikkat edilerek 15.05.2022-30.05.2022 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler ortalama 36-56 dakika kadar devam etmiştir ve katılımcılardan görüşme formundaki beş yarı yapılandırılmış soruların cevapları alınmıştır.

Çalışmada, izlediği süreç ve konusu gereği nitel araştırma yaklaşımları içerisinde bulunan betimsel analiz yöntemi kullanılarak veriler analiz edilmiştir. Bir çalışmada toplanan verilerin betimlenmesi önemli bir bileşendir. Bununla birlikte, elde edilen büyük miktardaki verinin azaltılarak özete indirgenmesi çalışma için önemli bir işlemdir (Schreiber, 2008). Elde edilen verileri betimleyerek kategorilere ayırmak, verilerin basitleştirilmesine, özetlenmesine, karşılaştırılmasına ve toplanmasını mümkün kılar (McGuirk & O'Neill, 2021). Bu bağlamda, betimsel analiz tekniğinin tercih edilmesinin nedeni verilerin önceden belirlenmiş temalara göre sınıflandırılması, özetlenmesi ve yorumlanması yoluyla gizli kalmış bilgilerin ortaya çıkarılması (Yıldırım & Şimşek, 2008) olanağı sağlamasıdır. Nitel araştırmalardaki inandırıcılık, geçerli ve güvenilir sunulan verilere bağlıdır (Connelly, 2016). Buna istinaden, elde edilen verilerin geçerlik ve güvenilirliğin sağlanması için ortaya konulan bulgular, bir katılımcı ve alanında uzman iki akademisyenin ilgisine sunularak teyit alınmıştır. Daha sonraki aşamada ise katılımcı grubun içerisinde yer almayan iki kişiye daha görüşme formundaki sorular sorulmuştur. Bunun sonucunda, çalışmanın bulgularına uygun sonuçlar elde edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın geçerlik ve güvenilirliği test edilmiştir.

### **Bulgular ve Yorum**

Çalışma kapsamında, Kastamonu ili Cide ilçesinde bir reçel türü olan Elma Pekmezi Reçeli'nin somut olmayan kültürel miras kapsamında yerel yemek kültürünün ögesi olarak değerlendirilebilmesi için elde edilen veriler aracılığıyla inceleme yapılmıştır. Türkiye'de yemeklerin genelde kadınların sorumluluğunda olduğu bilinir. Bu bağlamda, yemek kültürünün kadınlar ilişkilerilendirilerek bu geleneğin kadınların kızlarına aktarılmasıyla sürdürüldüğü bilinmektedir. Buna istinaden katılımcıların hepsi 1933'den 1972 yıllarına kadar farklı yıllarda doğmuş kadınlardan oluşmaktadır.

Kurt'un (2020), somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecek olarak ifade ettiği Malatya ili Doğanşehir ilçesine bağlı Polat kasabası halk mutfağının yöreye özgü yiyeceği "Kınalı Ekmek" ürününü ele almıştır. Bu ekmeğin yüzyıllardır yöre insanının vazgeçemediği ve sıkça yapılan ekmeğe çeşitlerinden biri olduğunu çalışmasında ortaya koymuştur. Çam & Çilgınoğlu (2021), Kastamonu ilinde her ilçe-köyün kendi ürettiği ürünlerinden farklı lezzetler ortaya çıkardığını ve bu ürünlerin birbirinden farklılık gösterdiğini çalışmalarında ifade etmişlerdir. Aydoğdu & Mızrak (2017), Kastamonu'da Et Ekmeği'nin (Etlı Ekmek) en önemli ve değer verdikleri geleneksel yemekleri olduğunu ve bu yöresel yemeğin geleneksel olması nedeniyle misafir ağırlama, bayram, mevlid gibi özel günlerde yapıldığını da çalışmasında belirtmiştir. Bu bağlamda, Kastamonu ili Cide ilçesi yöreye özgü olan Elma Pekmezi Reçeli'nin ele alınarak gelecek nesillere aktarımı ve korunmasını sağlamak önem arz etmektedir.

### **Elma Pekmezi Reçeli'nin Geçmişi ile İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu**

Katılımcılara Elma Pekmezi Reçeli'nin ortaya çıkışının nasıl olduğu sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların hepsi de bildiğini ifade etmiştir. Katılımcılardan ikisi, eski zamanlarda şekerin yok denilecek kadar az olduğunu ve bu reçelin şeker yerine kullanıldığını söylemişlerdir. Aynı zamanda katılımcılardan ikisi insanların sonbaharda bahçelerinde yetişen elmaları değerlendirmek amacıyla Elma Pekmezi Reçeli'nin ortaya çıktığını ifade etmişlerdir. Katılımcılardan üçü de eylül ayında başlayıp ekim ayı da dahil olmak üzere bahçelerinde ayva, elma gibi meyvelerin çok olduğunu belirtmiştir. Ayrıca, meyvelerin bolluğunun değerlendirilerek erzak olarak kullanılmak üzere 20-30 kg Elma Pekmezi Reçeli yaptıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcıların hepsi bu reçelin yapımında cevizin kullanıldığını belirtmiştir. Katılımcılardan ikisi de cevizin bu reçelin lezzetinin cevizden olduğundan bahsetmiştir. Katılımcıların hepsi Elma Pekmezi Reçeli'ni, kışın zorlu şartlarından dolayı sonbaharda yapıp, kışlık erzak olarak hazırladıklarını söylemişlerdir. Bu bağlamda, Kastamonu'nun Cide ilçesinde kışların zor geçmesinin, şekerin kıt olmasının ve bahçelerdeki meyvelerin çokluğunun kışlık olarak tüketilmek üzere Elma Pekmezi Reçeli'nin doğuşuna sebep olduğu tespit edilmiştir. Elma Pekmezi Reçeli'nin geçmişine ait elde edilen bilgileri ifade eden katılımcı görüşlerinden bazıları;

*Elma Pekmezi Reçeli günlük yaşam için yapılırmış, kış gelince bir yere çıkılmadığından yapılır, kış için saklanırmış (K1).*

*"Eskiden elmalar sonbaharda olduğundan bahçeden toplanırmış. Bunları değerlendirmek için de bu reçeli yapmışlar. Eskiden şeker azmış, şeker yerine bu pekmez reçelini kullanmışlar (K2)."*

*Annem şeker yokluğundan bu reçeli yapardı (K3).*

*Eskiden bahçelerde meyveler çok olurdu, ayva, elma boldu, ceviz de vardı, toplayıp Elma Pekmezi Reçeli yapılırdı, saklanırdı (K2)*

### **Elma Pekmezi Reçeli'nin Yapımının Öğrenme Süreci ile İlgili Elde Edilen Bilgiler Ve Yorumu**

Katılımcılara Elma Pekmezi Reçeli'ni öğrenme süreci ile ilgili, diğer bir deyişle ne zaman ve nasıl öğrendikleri sorusu sorulmuştur. Katılımcıların hepsi Kastamonu ili Cide ilçesinde doğduklarını, Cide'nin yerlisi olduklarını ve Elma Pekmezi Reçeli'ni eskiden beri bildiklerini belirtmiştir. Katılımcıların hepsi bu reçeli kendi annelerinden duyduklarını, öğrendiklerini ve eski zamanlardan beri yapıldığını ifade etmişlerdir. Ayrıca, katılımcıların üçü de bu reçeli yapmayı bildiklerini ve eskiden yaptıklarını da söylemiştir. Bununla birlikte, katılımcılardan ikisi Elma Pekmezi Reçeli'nin neredeyse Cide'nin her köyünde (Sipahi, Memiş, İsa Köyü, Derebucak gibi) yapıldığı ve Cide

dışında herhangi bir yerde olmadığını da ifade etmişlerdir. Katılımcılardan biri hala bu reçeli yaparak satışa sunduğunu da belirtmiştir. Ayrıca, yedi (7) yıldır bu reçeli yaptığını ama iki yıldır eskiden annesinin yaptığı kıvamı tutturabildiğini söylemiştir. Bununla birlikte, katılımcı, Elma Pekmezi Reçelinin satışının dışında kahvaltı verdiğini, kahvaltıda da bu reçeli dahil ettiğini belirtmiştir. Bu bağlamda, Elma Pekmezi Reçeli'nin yapılışının çok eski zamanlara dayandığı ve kuşaktan kuşağa aktarıldığı ortaya çıkmaktadır. Ayrıca, yaklaşık üçyüzyıllık bir geçmişi olduğu tespit edilmiştir. Elma Pekmezi Reçeli'nin öğrenme süreci ile ilgili elde edilen bilgileri ifade eden katılımcı görüşlerinden bazıları;

*Annem, ondan öğrendim bende (K3).*

*Annem anneannemden öğrenmiş o yapardı, bende annemden öğrendim (K4).*

*Bu reçeli ben annemden öğrendim, o yapardı, annemi hep gözlemledim, ondan gördüklerimle bende şimdi bu reçeli yapıyorum (K2).*

*Çocukluğumuzdan beri bilirim bu reçeli, eskilerden beri vardır (K3).*

*Elma Pekmezi Reçelini yedi yıldır yapıyorum ama iki yıldır tutturuyorum. Benden sonra yapanlar, deneyenler oldu ama pek olmadı onlarınki. Annemden öğrendiğim gibi yapıyorum, şimdi tam tutuyor. Kahvaltı veriyorum ben, kahvaltı içine bu reçeli de koyuyorum ama ayrıca satışını da yapıyorum (K2).*

### **Elma Pekmezi Reçeli'nin Yapılması İçin Özel Bir Gün (Davet, Kutlama, İmece, Düğün, Kışlık Vb.) Gerekliliği İle İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu**

Katılımcıların hepsi Elma Pekmezi Reçeli'nin, günlük hayatlarında tüketmek için yapıldığını söylemiştir. Ayrıca, katılımcılar kışın kar yağışının uzun sürdüğünü, kışın ulaşım zorluğu olduğunu ve herhangi bir yere gidememeleri sebebiyle, meyvelerin bol olduğu eylül ekim aylarında, Elma Pekmezi Reçeli'ni kışın günlük hayatlarında kullanmak üzere yaptıklarını belirtmişlerdir. Diğer bir deyişle, katılımcıların hepsi bu reçeli kışa hazırlık olarak yaptıklarını ifade etmiştir. Elma Pekmezi Reçeli'nin özel bir gün (davet, kutlama, imece, düğün, kışlık vb.) gerekliliği ile ilgili elde edilen bilgileri ifade eden katılımcı görüşlerinden bazıları;

*Kar çok yağardı, üç ay kalırdı, insanlar nereye gidecek karda kışta, kışa hazırlık olarak yapılır kışın da yenirdi (K2).*

*Bahçedeki meyveleri toplayıp bu reçeli yaparlardı, kış için erzak olarak sakarlardı (K1).*

*Kışın bir yere gidilemezdi, her yer kar, o yüzden kış için sonbaharda meyveleri toplar, kış için bu reçel yapardık (K4).*

*Kar, kış nereye gidilecek, gelir yok, mecbur kış için erzak olacak, kışın ne yenecek, Elma Pekmezi Reçeli de bu yüzden yapılırdı (K1).*

*Kışın köyün reçeli oydu, doldururduk şapşak<sup>1</sup> lara kenarından yerdik (K5).*

<sup>1</sup> Tahtadan bidon



## Elma Pekmezi Reçeli'nin İçinde Yer Alan Malzemeler, Reçetesi ve Yapım Aşaması ile İlgili Bilgiler

Katılımcıların hepsi Elma Pekmezi Reçeli'nin şeker olmadan elma ve cevizle yapıldığını ancak, ayva, incir gibi meyvelerin de kullanılabilirdiğini belirtmiştir. Katılımcılardan biri eskiden incir, ayva katarak reçeli yaptıklarını söylemiştir. Bir diğer katılımcı ise günümüzde hala reçeli yaptığını, içerisine ayva koyarak denediğini ama sadece elma koyarak yaptığına göre biraz daha sert olduğunu ifade etmiştir. Bununla birlikte, katılımcı, Elma Pekmezi Reçeli'ni elma ve cevizle yapmaya devam ettiğini söylemiştir. Bu bağlamda, eski zamanlarda Elma Pekmezi Reçeli'nin sadece elma ve cevizle değil, eğer istenirse ayva ve incir kullanarak da yapılabileceği tespit edilmiştir. Başka bir deyişle, sonbaharda olan meyvelerin bu reçelin yapımında kullanılarak değerlendirildiği görülmektedir. Elma Pekmezi Reçeli'nin yer alan malzemeler ile ilgili elde edilen bilgileri ifade eden katılımcı görüşlerinden bazıları;

*Bir çanak ceviz, bir çanak ayva, bir çanak soyulmuş elma, bir çanak incir koyardık içine, kaynaya kaynaya pekmez olurdu (K5).*

*Ayva, incir koyanda vardı içine ama biz sade elmaya ceviz koyardık (K1).*

*Bahçelerde meyveler çok olurdu eylül ekimde, toplardık ayva, elma, cevizde bol olurdu, hepsini koyardık içine (K3).*

### Elma Pekmezi Reçeli Malzemeler

- 100 kg Elma<sup>2</sup>
- 4 kg Ceviz
- 10 lt Su
- İsteğe Bağlı Malzemeler
- Ayva

### Elma Pekmezi Reçeli Yapılışı

Elmalar tertemiz yıkandıktan sonra yıkama sularının akması için bir süre bekletilir. Elmaların 20 kg kadarı pekmeze daha sonra eklemek için ayrılır. Elmalar makinada parçalanır.<sup>3</sup> Parçalanmış elmalar bir kazana alınır, ekşiliğini alması için bir miktar meşe külü ve elma parçalarının suyunu daha kolay bırakabilmesi için biraz su eklenerek iyice karıştırılır. Bu işlemin ardından genelde gece 6-7 saat beklemeye bırakılır. Dinlenen elma parçaları sıkma makinasında iyice sıkılır.<sup>4</sup> Sıkılan elma sularının külün dibine çökmesi için iki saat kadar bekletilir. Elma suları üzerine tülbent konmuş süzgeçten süzülür. Kuvvetli bir ateş yakılır, genişçe bir tavaya süzölmüş elma suları dökülür. Sürekli ateşi besleyerek kaynatılır. Yaklaşık 4-5 saat sonra elma suyu koyulaşmaya başlar. Bu arada 20 kg elma soyulup parmak gibi doğranır. Cevizler ayıklanıp koyu renginden arınması için suya bırakılır. Uzun saplı kepçeyle pekmez karıştırılır ve başlangıçta köpükler atılır. Yaklaşık beş-altı saatin sonunda kepçeye kaynayan elma suyundan alınarak kıvamın ölçülebilmesi için yüksekte tavaya dökülür.

<sup>2</sup> Elmaların 20 kg atık olduğundan 80 kg elma kullanıldığı belirtilmiştir.

<sup>3</sup> Eskiden teknelerde ahşap tokmaklarla vurularak parçalanırdı. Buna elma dövme denilirdi. Günümüzde elma parçalama artık makinalarda yapılıyor.

<sup>4</sup> Eskiden elmalar sıkı denilen kendi ustaları tarafından yapılan ahşap bir alette sıkılıp parçalandığı bilinmektedir. Daha sonra elmalar bir gece suda bekletilmiş. Günümüzde yerini sıkma makinalarının aldığı tespit edilmiştir.

Elma suyu iki çatal şeklinde dökülmeye başlayınca<sup>5</sup> soyulan elmalar eklenir. Bu arada pekmez tavasının altındaki yanan odunlar kenara çekilir kuvvetli közle kaynamaya bırakılır. Elmalar büzüşünceye kadar kaynatılır ve cevizler eklenir. Yaklaşık yarım saat kadar birlikte kaynatılır ve pekmez tavası ateşin üzerinden alınır. Biraz soğuyunca cam kavanozlara boşaltılır.



**Fotoğraf 1: Elma Pekmezi Reçeli<sup>6</sup>**



**Fotoğraf 2: Sıkı**

### **Elma Pekmezi Reçeli'nin Tanınırlılığı ile İlgili Bilgiler**

Katılımcıların hepsi Kastamonu ili Cide ilçesinde Elma Pekmezi Reçeli'ni çoğu kişinin bildiğini belirtmiştir. Katılımcılardan ikisi de Kastamonu ili Cide ilçesine dışarıdan gelenlerin bu reçeli yavaş yavaş tanımaya başladığını belirtmiştir. Katılımcılardan biri, Elma Pekmezi Reçeli'ni özellikle dışarıdan gelen turistlere verdiği kahvaltuya dahil ederek ve ayrıca satışını yaparak tanınırlığını arttırmaya çalıştığını ifade etmiştir. Ayrıca, katılımcılardan ikisi bu reçele coğrafi işaret alabilmek için girişimlerde bulunduğunu, eğer olursa tanınırlığının ve bilinirliğinin daha da artacağını söylemişlerdir.

<sup>5</sup> Geçmişte bu yöntem çatal hesabı olarak adlandırılmış ve günümüze de taşınmıştır.

<sup>6</sup> Fotoğraflar katılımcılar tarafından araştırmacıya ulaştırılmıştır.

*Bu reçelin coğrafi işaretini almak istedik, topladık aslında bilgileri, alınırsa eğer tanınırlığı artar, amacımız coğrafi işareti almak(K4).*

*Reçeli yaptım ben, coğrafi işaretini alalım dediler bana (K2).*

### Elma Pekmezi Reçeli'nin Reçetesi

Elma Pekmezi Reçeli'nin reçetesi, uygulanması esnasında kullanılan malzeme ve miktarları temel alınarak sırasında kullanılan malzemeler ve miktarları temel alınarak oluşturulmuştur. Tablo 1'de Elma Pekmezi Reçeli'nin reçetesine ait bilgiler yer almaktadır.

**Tablo 1.** Elma Pekmezi Reçeli Reçetesi

YEMEK HAZIRLAMA TEKNİK FİŞİ <sup>7</sup>								Bölge: Kastamonu Cide
Yemek İsmi: Elma Pekmezi Reçeli								Hazırlama Tekniği
Malzeme	Miktar	Net Kullanılabilir Kısım	100 gr kalori değeri	Net kalori değeri	Protein/gr	Yağ/gr	Karbonhidrat/gr	
Elma	100 kg	80 kg	61	48800	240	320	11200	1. Elmalar yıkanır ve 20 kg kadarı pekmeze daha sonra eklemek için ayrılır. Elmalar makinada parçalanır.
Ceviz	4 kg	4 kg	640	25600	680	2240	680	2. Parçalanmış elmalar bir kazana alınır, ekşiliğini alması için bir miktar meşe külü ve biraz su eklenerek iyice karıştırılarak gece 6-7 saat beklemeye bırakılır.
Su	10 lt	10 lt	*	*	*	*	*	3. Elma parçaları sıkma makinasında iyice sıkılarak külün dibine çökmesi için iki saat kadar bekletilir. Elma suları üzerine tülbent konmuş süzgeçten süzülür
Toplam	----	*		74400	3680	23040	47520	4. Kuvvetli bir ateş yakılarak genişçe bir tavaya süzölmüş elma suları dökülerek kaynatılır. Ayrılan 20 kg elma soyulup parmak gibi doğranır. Cevizler ayıklanıp koyu renginden arınması için suya bırakılır.
<b>Yemeğin toplam kalori değeri:</b>				74400	3680	23040	47520	6. Pekmez karıştırılır ve başlangıçta köpükler atılır. Yaklaşık beş-altı saatin sonunda kıvam ölçülür.
								7. Kıvamını alınca elmalar büzüşünceye kadar kaynatılarak cevizler eklenir. Yaklaşık yarım saat kadar birlikte kaynatılır ve pekmez tavası ateşin üzerinden alınır.

Tablo 1'de Elma Pekmezi reçetesinin hazırlanabilmesi için gereken malzemeler, kullanım miktarları, malzemelerin ve porsiyon kalori miktarları görülmektedir. Yemek hazırlama teknik fişinde malzemelerin birim fiyatı ya da toplam fiyat hesaplamasının yer almamasının sebebi güncelliğini kaybedebilir olmasından kaynaklanmaktadır.

<sup>7</sup> Kalori değerleri, Cemal Türkan'ın (2017) kitabından alınmıştır.

## Sonuç ve Öneriler

Somut olmayan kültürel miras ögesi olarak yerel yemeklerin ve yemek kültürünün gelecek nesillere taşınarak sürekliliğinin sağlanması kültürel değerlerin korunması açısından önemli bir yere sahiptir. Somut olmayan miras kapsamında geleneksel el sanatlarından geleneksel yemek kültürüne, sözlü geleneklerden ritüellere kadar birçok değer yer almaktadır. Bu değerler ait oldukları toplumların kimliklerine ışık tutarak toplumlara aidiyet kazandırmaktadır. Bu bağlamda, yerel yemek kültürü de somut olmayan kültürel mirasın ögesi olarak toplumların kimliklerinin öğrenilmesi, tanıtılması ve yaşatılmasını sağlayan dikkat çekici bir değerdir.

Çalışma kapsamında araştırılan Kastamonu ili Cide ilçesine özgü Elma Pekmezi Reçeli'nin kışın günlük yaşamda tüketilmesi için yapıldığı tespit edilmiştir. Kışın kar yağışının yoğun olmasının ulaşımı engellemesi, insanların istediği zaman bir yere gidememesi kış için erzak depolanması gerekliliğini doğurduğu da elde edilen bir başka sonuçtur. Ayrıca, Kastamonu ili Cide ilçesi Elma Pekmezi Reçeli'nin hala yapılıyor olması, bu geleneğin devam etmesi geçmişten günümüze aktarıldığının kanıtı niteliğindedir. Bununla birlikte, bu reçelin geçmişinin en az üçyüz yıla dayandığı da belirlenmiştir.

Kastamonu ili Cide ilçesine özgü olan Elma Pekmezi Reçeli artık geçmiş zamanlarda olduğu gibi erzak veya kışa hazırlık amaçlı yapılmıyor olsa da günümüzde misafirlere / turistlere satış veya geçmişi yaşatmak amaçlı yapımının hala devam ettiği görülmektedir. Buna istinaden, bu reçelin şimdiki kuşaktan gelecek kuşağa aktarılması ve gelecekte unutulmaması, korunması için gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir. Aksi takdirde, bu geleneğin yaşatılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması mümkün değildir. Coğrafi işaretinin alınması destinasyonun ve Elma Pekmezi Reçeli'nin tanınırlığını arttıracaktır. Bu bağlamda, yerel yönetim ve ilgili paydaşların üstlerine düşen sorumlulukları yerine getirmeleri gerekmektedir. Elma Pekmezi Reçeli, Kastamonu ili Cide ilçesindeki yiyecek-içecek işletmelerinin münülerinde, kamu veya özel sektörde düzenlenen yemek etkinliklerindeki münülerde yer alabilir. Günümüzde sosyal medyanın aktif kullanımı değerlendirilerek diğer bölgelere de yayılma veya pazarlama imkânı sağlanabilir. Kastamonu Cide ilçesinde yaşayan yerel halk, ilgili kamu kuruluşları, ilgili STK'lar, ilgili akademisyenlerin bir araya gelerek bilimsel çalışmalar yapması, materyaller hazırlaması hem pazarlanmasına hem de tanınırlığına fayda sağlayabilir. Böylece gelecek nesillere aktarılıp unutulmasının önündeki engeller kaldırılabilir.

## Beyan

Verilerin toplanabilmesi için gerekli olan “etik kurul izin belgesi” Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 10.05.2022 tarih ve 2022-993 sayı numarası ile alınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Abd Aziz, N. A. S., Juliana, N. & Teng, N. I. F. M. F. (2021). Exploring food cultural heritage practices at Kampong Bharu, Kuala Lumpur: A case study of local foods business owners of Kampong Bharu. *Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences*, 17(3), 246-252.
- Akkuş, Ç. & Yordam, S. 2020, Kastamonu yemek kültürünün UNESCO yaratıcı şehirler ağı kriterleri kapsamında incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 915-936. DOI: 10.21325/jotags.2020.587.

- Aktan, C. C. & Tutar, H. (2007). Bir sosyal sermaye olarak kültür. *Pazarlama ve İletişim Kültürü Dergisi*, 6(20), 1-11.
- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V. & Luning, P. A. (2009). Exploration of heritage food concept. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 790–797. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.013>.
- Alper, S. (2021). *Hitit bayram ritüellerinin Anadolu yemek kültürüne yansımaları; Çiğdem (An.Tah.Şumsar) bayramı örneği (Yüksek Lisans Tezi)*, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Apak, Ö. C., Ünlü, H. & Kıvanç, M.İ. (2022). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması: Bayburt ili ev kadınları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 267-283. DOI:10.21325/jotags.2022.989.
- Arvas, H. (2021). Somut olmayan kültürel miras bağlamında Van'da reşik (ayakkabı) yapma geleneği. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Van Özel Sayısı, 559-578.
- Aydoğdu, A. & Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394. DOI: 10.20875/makusobed.341471
- Baş, T. & Akturan, U. (2017). *Nitel araştırma yöntemleri: Sosyal bilimlerde bilgisayar destekli* (3.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 18(58), 139-152.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Çam, O. & Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192. DOI: 10.37847/tdtad.885081
- Çekiç, İ. & Özkan, A. (2022). Geleneksel tören keşkeğinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 11(1), 522-435.
- Çelik, S., Kaya, T. & Sandıkcı, M. (2021). Somut olmayan kültürel miras ürünü olarak tören keşkeği geleneğinin yöresel sunum farklılıkları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 258-274. DOI: 10.37847/tdtad.996704.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275- 292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>.
- Gök, S. A., Sezgin Ceyhun, A. & Yıldırım, F. (2017). Gastronomi alanında Maraş tarhanasının değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 1(1), 61-70.
- Henderson, J C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 11(4), 317-326.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2004). Intangible heritage as metacultural production. *Museum International*, 56 (1–2), 4-197.

- Kurt, B. (2020). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından yöresel yiyecekler: Kınalı Ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(29), 20-32. DOI: 10.12981/mahder.687229.
- Lin, Y., Pearson, T.E. & Cai, L.A. (2011). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1). 30-48. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.22>.
- McKercher, B. & du Cros, H. (2012). *Cultural tourism: The partnership between tourism and cultural heritage management*. New York, USA: Routledge.
- Melis, C. & Chambers, D. (2021). The construction of intangible cultural heritage: A Foucauldian critique. *Annals of Tourism Research*, 89, 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.annals>.
- Nebioğlu, O. (2018). Turistlerin yemek tüketim davranışları üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 124-136.
- Neergaard, M. A.; Olesen, F.; Andersen, R.S. & Sondergaard J. (2009). Qualitative description – the poor cousin of health research?. *BMC Medical Research Methodology*, 9(52), 1-5. <https://doi.org/10.1186/1471-2288-9-52>.
- Nuryanti, W. (1996). Heritage and postmodern tourism. *Annals of Tourism Research*, 23(2): 249-260.
- Ören, V. E. & Şahin Ören, T. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem köftesi örneği. *Turkish Studies-Social Sciences*, 14(1), 151-162. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.14741>.
- Pauline M. McGuirk, P.M. & O'Neill, P. (2021). *Using Questionnaires in Qualitative Human Geography*. In I. Hay & M. Cope (Ed.), *Qualitative Research Methods in Human Geography* (pp. 244-270). Canada, USA: Oxford University Press.
- Patton, M.Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods integrating theory and practice* (4th Edition), California: SAGE Publications, Inc.
- Schreiber, J.B. (2008). *Descriptive Statistics*. In L.M. Given (Ed.), *The Sage Encyclopedia Of Qualitative Research Methods* (pp. 209-212). USA: SAGE Publications.
- Şahin Ören, T., Arman, A., & Erdem, Özkan. (2021). Anadolu mutfak kültüründe gastronomik kimlik unsuru olarak bulgur ve bulgur yemekleri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1961–1981. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.829>.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi hakkında. Retrieved from <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-50837/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi-hakkinda.html>.
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; Tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2) , 313-321.
- Tibere, L. & Aloysius, M. (2013). Malaysia as a food-haven destination: The vision and its sustainability. *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 2(1). 37-51.
- Türkan, C. (2017). *Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama* (6. Baskı). Ankara: Cemal Türkan Yayınları.

- Türker, N., Türkmen, M. & Caymaz, E. (2019). Geleneksel Bir ürün olarak Kastamonu pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 264-277. DOI: 10.32958/gastoria.527286.
- United Nations World Tourism Organization. (2012). *Global report on: Food tourism*, AM reports-Volume Four. Retrieved from <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284414819>
- Vondolia, G.K., Albert Mensah Kusi, A.M., King, S.R. & Navrud, S. (2022). Valuing intangible cultural heritage in developing countries. *Sustainability*, 14, 1-20. <https://doi.org/10.3390/su14084484>.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (10.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Zhou, H.M. (2022). Musical poetics in instrumental music: China's intangible cultural heritage in the information age. *Heritage Science*, 10(87), 1-15. <https://doi.org/10.1186/s40494-022-00726-1>.

## Local Food Culture That Sank into Oblivion: The Case of Cide Apple Molasses Jam

Çiğdem MUTLU

Dokuz Eylul University, Izmir Vocational School, Izmir/Turkey

### Extensive Summary

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. Food culture is considered a mirror of the identity of a society. Moving local food that existed in the past and is little known today, whose application has decreased, to the future will also ensure the sustainability of culture and identity. In this context, the study aims to transfer Apple Molasses Jam, a type of jam that has been forgotten in Cide district of Kastamonu province, to future generations as a local food culture within the scope of intangible cultural heritage, to ensure its awareness and increase. Food culture is considered a mirror of the identity of a society. Moving local food that existed in the past and are little known today, whose application has decreased, to the future will also ensure the sustainability of culture and identity. In this context, the study aims to transfer Apple Molasses Jam, a type of jam that has been forgotten in Cide district of Kastamonu province to future generations as a local food culture within the scope of intangible cultural heritage, to ensure its awareness and increase. 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.

Intangible cultural heritage includes the talents, skills and knowledge that can keep alive the traditional handicrafts that societies, groups, and in some cases, individuals accept as part of their cultural heritage, knowledge and practices related to nature and the universe (traditional food), rituals, holidays, performing arts, social practices, or living expressions, narratives that are transmitted from generation to generation (Vondolia et al., 2022). At the same time, it includes the tools and materials, cultural spaces, everything made by human hands that are related to these values. UNESCO declares these values as "Intangible Cultural Heritage" (UNESCO, 2020).

Food as a cultural heritage is associated with the cultural significance of the society and its richness of historical perception. In other words, historical perceptions of societies have been found to provide knowledge of the past tense (Tibere & Aloysius, 2013). In this context, food traces can be discovered precisely through their recipe and preparation methods (Abd Aziz, Juliana & Fahmi Teng, 2021). It is known that the food culture includes foods and drinks that are unique to each country that characterize it as traditional. These traditional products, which are also included in Turkish food culture, are shaped by the geography and climatic conditions they belong to and emerge in a unique way to the regions (Gök et al., 2017).

When it comes to local food culture, it is thought of as the food made in the region in question during that period. However, culture emerges as a phenomenon with a very dynamic structure extending from the past to the future. In this sense, when the local culinary culture of a region is examined, it should not be forgotten that there are dishes that were made in the past but whose application has decreased, are about to disappear and have the potential to disappear in the future. In this context, it is one of the important issues to record the evaluation of the food that has been forgotten within the scope of intangible cultural heritage and to transfer them to future generations as a result. Accordingly, the survival of the local food culture, in other words, its transmission to future generations, plays a key role in the sustainability of this culture.




Cide district of Kastamonu province district Apple Molasses Jam is an important value that reflects the local food culture within the framework of intangible cultural heritage as a value that has been forgotten. Through Apple Molasses Jam, it reveals the importance of the work to transfer the local food culture that has become a part of the society to the future and to prevent its disappearance. When the field is examined in the literature, it is also important that there is no study on Apple Molasses Jam, which belongs to Cide district of Kastamonu province, and that this study is the first study on the jam in question.

The population of the study, which is designed with qualitative research method, consists of local people living in Cide district of Kastamonu province, who have knowledge about the food culture of this destination and who have adopted food culture with traditional principles. The sampling method of the study was determined as the snowball sampling method, one of the purposeful sampling methods. A semi-structured interview form was prepared as data collection tool. The data in the study were collected by interview method. The data were analyzed in the study using the descriptive analysis method within qualitative research approaches due to the process and subject. Describing the data collected in a study is an important component.

Within the scope of the study, it was determined that the difficult winters in the Cide district of Kastamonu province the scarcity of sugar, and the abundance of fruits in the gardens caused the birth of Apple Molasses Jam to be consumed as a winter. It turns out that the making of Apple Molasses Jam dates back to ancient times and has been passed down from generation to generation. In addition, it has been established that it has a history of about three centuries. In ancient times, it was established that Apple Molasses Jam could be made not only with apples and walnuts but also using quince and figs if desired. In other words, it seems that the fruits that are in the fall are valued by using them in the making of this jam.

Although Apple Molasses Jam, which is unique to the Cide district of Kastamonu province, is no longer made for food or preparation for winter as in the past, it is seen that it is still made for sale to guests/tourists or to keep the past alive. Accordingly, it is necessary to transfer this jam from the present generation to the next generation and not to forget it in the future, and to take the necessary measures to preserve it. Otherwise, it is not possible to keep this tradition alive and sustainable. Obtaining its geographical indication will increase the recognition of the destination and Apple Molasses Jam.

Ek-1: Etik Kurul İzni

  
T.C.  
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
HUKUK MÜŞAVİRLİĞİ

ACELE  
16.05.2022

Sayı : E-87347630-659-258978  
Konu : ETİK KURUL İZİNİ- ÖĞR.GÖR.DR.  
ÇİĞDEM MUTLU

İZMİR MESLEK YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 28.04.2022 tarihli ve 993 sayılı yazınız.

İlgide kayıtlı yazınıza istinaden Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulunun 10.05.2022 tarihli toplantısında alınan 14 sayılı karar ile Yüksekokulunuz Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Öğr.Gör.Dr. Çiğdem MUTLU'nun, "Umudunmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemek Kültürü: Cide Elma Pekmezi Reçeli Örneği" başlıklı çalışması kapsamında yapacağı uygulamanın etik açıdan uygun olduğuna karar verilmiş olup, alınan karar Makamunuzca onaylanmıştır.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Prof.Dr.Uğur MALAYOĞLU  
Rektör V.

Ek: İlgide kayıtlı yazı ve ekleri

Bu belge, güvenli elektronik imat ile imzalanmıştır.  
Doğrulama Kodu: 28E55A87-C2A0-417C-B86C-1B4FF8D119A4 Doğrulama Adresi: <https://makviz.gov.tr/dokuz-eyul-uni-versitesi-ebys>  
Adres: Kültür Mahallesi, Cumhuriyet Bld No:144, 35220 Konak/İzmir  
KEP Adresi : [okuluz@ulunivresitesi@hs11.ksp.tr](mailto:okuluz@ulunivresitesi@hs11.ksp.tr) Bilgi için: Pelin AL TİN Memur

