



Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pastırması Örneği (Development of Local Products within the Scope of Gastronomy Tourism: The Case of Kastamonu Pastrami)

* Sümeyye MUTLU^a , Hakkı ÇILGINOĞLU^b 

^a Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts Department, Kastamonu/Turkey

^b Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:27.07.2022

Kabul Tarihi:02.11.2022

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi turizmi

Yöresel mutfak

Kastamonu pastırması

Kastamonu

Öz

Gastronomi turizminde yöresel ürünlerin geliştirilmesi, bölgelerin mutfak kültürünün bilinirliğini artırıp bölgeyi destinasyonda çekicilik unsuru haline getirdiği ve yöresel ürünlerde sürdürülebilirliği sağladığı düşünülmektedir. Bu bağlamda araştırmanın temel amacı, yöresel bir ürün olan Kastamonu pastırmasının destinasyon bölgesindeki gastronomi turizmine olan katkılarının incelenerek gelişim ve sürdürülebilirliğin sağlanması için öneriler geliştirmektir. Araştırma amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için ilgili literatür taranmıştır. Kastamonu pastırmasının üretim-satışını yapan, alanında uzman olduğuna inanılan kaynak kişilerle yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla müzakereler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimleyici içerik analizi ile çözümlenmiştir. Çalışmada Kastamonu mutfak kültüründe pastırmanın yeri, tarihi, Kastamonu pastırmasını diğer yörelerin pastırmasından ayıran özellikleri, Kastamonu’da gerçekleştirilen gastronomi turizminde Kastamonu pastırmasının mevcut etkinliği, Kastamonu’da yıllık pastırma üretim ve satış miktarı, pastırmadan elde edilen gelir detaylıca incelenmiştir. Çalışmanın sonunda Kastamonu gastronomi turizmine ve Kastamonu pastırmasının geliştirilmesine katkı sağlayacağı düşünülen öneriler geliştirilmiş, Kastamonu pastırmasının kullanım alanının dar olduğu kanısına varıldığı için çalışmada yeni reçeteler sunulmuştur.

Keywords

Gastronomy

Gastronomy tourism

Local cuisine

Kastamonu pastrami

Kastamonu

Abstract

In gastronomic tourism, local designs can be brought from products to increase the awareness of the cuisine of the regions, and their applicability in local products. In this context, the main purpose of the research is to examine the current contributions of Kastamonu pastrami, a local product, to gastronomic tourism in the destination region, and to develop suggestions for development and sustainability. In order to achieve the research objectives, the relevant literature was searched and interviews were conducted with the source people who produce and sell Kastamonu pastrami and who are believed to be experts in their field, through semi-structured interview forms. The obtained data were analyzed with descriptive content analysis. In this study, the place of pastrami in Kastamonu culinary culture, its history, the features that distinguish Kastamonu pastrami from other regions, the current effectiveness of Kastamonu pastrami in gastronomic tourism in Kastamonu, the annual production and sales of pastrami in Kastamonu, the income from pastrami are examined in detail. At the end of the study, suggestions that are thought to contribute to Kastamonu gastronomic tourism and the development of Kastamonu pastrami were developed, and new recipes were presented in the study, since it was concluded that the usage area of Kastamonu pastrami was narrow.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: smmutlu21@gmail.com (S. Mutlu)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1129

GİRİŞ

Gastronomi, geçmişten bugüne insanların edindiği bilgi birikimi ve aktarımıyla yiyecek- içeceklerin tüm niteliklerinin detaylı bir şekilde öğrenilmesi, uygulanması, geliştirilerek bugüne uyarlanması etkinliğini kapsayan, bilimsel ve sanatsal unsurlarla zenginleştirilmiş bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Hatipoğlu, 2010). Gastronomi turizmi ise motivasyon kaynağı, bulunduğu bölgeye ait bir yöresel ürünün ya da yemeğin tadımını veya üretim aşamasını gözleme hedefiyle kırsal ve yöresel bölgeleri, üreticileri, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları (gastronomi müzeleri vb.) ziyaret etmektir (Yüncü, 2010, s.52). Özetle gastronomi turizmi, turistlerin bir yöreye has yiyecek ve içecekler ile ilgili tecrübelerini tanımlayan bir olgudur. Gastronomi turizmiyle birlikte yerel destinasyonlarda yaşayan halkın tarımsal faaliyetlere yönelip gelişimi ve sürdürülebilirliği sağlamaları turizm hareketliliğine etmen olmakla birlikte, seyahat etmede bir isteklendirme unsuru olarak; yerel, otantik, nostaljik, insan sağlığı için yararlı, besin değeri yüksek, çevreye duyarlı şekilde üretilen, hazırlanan ve tüketilen yiyecek ve içeceklerden oluştuğu görülmektedir (Karim & Chi, 2010, s.536).

Bir yörenin sahip olduğu lezzetler, o yörenin sahip olduğu kültürel değerleri ve kimliği ile ilgili önemli bilgiler aktarabilmektedir. Bu yüzden gastronomi turizmi için yola çıkan turistler, ziyaret ettikleri bölgelerdeki yöresel ürünleri tanıyarak yeni yemek kültürleri, farklı mutfak gelenekleri ve coğrafi işaretli ürünler hakkında bilgi edinmekte ve takdir etme şansı bulmaktadırlar. Bir destinasyondaki yiyecek içecek hizmetlerinin toplam turistik harcamalar içerisinde %35'lik bir dilimi oluşturmasından dolayı gastronomik faaliyetler, turizm hizmetlerinin gelişiminde oldukça önemli bir role sahiptir. Türkiye'ye gelen turistlerin harcamalarının 3'te birini gastronomiye ayırdığı belirtilmektedir (TÜİK, 2012).

Bir yörenin coğrafi unsuru, iklim yapısı gibi doğal koşullarını ve yahut beşerî unsurların bilgi ve beceri birikimini, geleneklerini, kültürünü yansıtan karakteristik özelliklere sahip özgün ürünleri, yöresel ürün olarak nitelendirilir. Yöresel ürünlerin üretilip tanıtımının ve satışının yapılması; istihdamın artması, yerel ekonomilerin gelişmesi ayrıca gastronomi turizmini önemli ölçüde güçlendirmesi bakımından büyük önem arz etmektedir. İyi bir pazarlama aracı olan yöresel ürünlerin başka önemli işlevleri de bulunmaktadır. Bunlar örnek olarak geleneksel bilginin ve kültürel değerlerin korunması, tarımsal faaliyetlerle biyoçeşitliliğin artması, sürdürülebilir ve izlenebilir ürün kalitesinin sağlanması, köylerden kente olan göçün engellenebilmesi, kırsal kalkınmayla birlikte insanların bilinçli tüketime yönelmiş olması gösterilebilir (TÜRKPATENT, 2020). Tüm bu fayda ve işlevsellik göz önünde bulundurulduğunda, geleneksel ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliği önem arz etmektedir. Sürdürülebilirlik ise işlevi klasikleşmiş yöresel ürünlere yeni bir boyut kazandırarak yöresel ürünlerin alışlagelmişin dışında yeni kullanım alanlarının oluşturulması, farklı reçetelerle çeşitlendirilmesi, başka bir deyişle yöresel ürünlerin geliştirilmesiyle sağlanabileceği öngörülmektedir. Yöresel ürünlerdeki bu yeniden revize etme ve geliştirme çalışmaları ile mevcut rağbetin katlanarak artırılması amaçlanmaktadır.

Türkiye'nin her bölgesinde olduğu gibi Kastamonu ilinin de yöresel ürünleri, coğrafi işaretlerle korunmakta ve pazarlaması yapılmaktadır. Kastamonu ilinin 22 mahreç işareti, 4 menşe adı olmak üzere toplam 26 coğrafi ürününden biri olan Kastamonu Pastırması, 2021 yılında mahreç işareti olarak Kastamonu'nun yöresel ürünleri listesinde resmen yerini almıştır (TÜRKPATENT, 2021). Birçok bölgede üretilen ve sevilerek tüketilen pastırmanın, Kastamonu mutfağında da önemli bir yeri bulunmaktadır. Tüm bu verilerin ışığında, bu çalışmada Kastamonu ilinin mutfak kültüründe önemli bir yer tutan yöresel ürünü Kastamonu pastırması, Kastamonu pastırmasının tarihsel

gelişimi, yapım aşamaları, üretim süreci, etkin kullanım alanları, pastırmanın Kastamonu gastronomi turizmine olan mevcut katkısı incelenmiş ve sürdürülebilirlik adına Kastamonu pastırmasının geliştirilmesi için önerilerde bulunulmuştur. Ayrıca, bu önerileri kapsayan ürün geliştirme çalışması olarak Kastamonu mutfak kültürüne katkı sağlayacağı düşünülen 9 adet pastırma ile yapılan özgün yiyecek reçeteleri çalışmaya eklenmiştir. Araştırmada, Kastamonu'da faaliyet gösteren yedi pastırma üreticisi ile yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular sunulmaktadır.

Pastırmanın Tarihi

Pastırma, göçebe yaşayan Orta Asya Türklerinin yemek kültürüne dayanmaktadır. Bu yüzden pastırmanın anavatanı, Orta Asya olarak bilinmektedir. Orta Asya'da göçebe ve savaşçı bir yaşam süren Hun ve Oğuz Türkleri, at sırtında zaman kaybetmeden ilerlemek için beslenme faaliyetlerini yanlarına aldıkları tuzlanmış sığır, koyun eti ve avladıkları diğer hayvanların et parçaları ile gerçekleştirirlerdi. Bu et parçalarını binek hayvanlarının üstüne yerleştirdikleri eyerlerin heybelerinde taşımaktaydılar ve çoğu zaman haftalarca devam eden yolculuklarda et parçaları, sıkışmışlık ve bastırılmışlıkla pastırma halini almaktaydı (Kızıldemir vd., 2017). Divan-ı Lügat-it Türk'te pastırmaya "yazın ye" anlamına gelen "yazok et" kavramı kullanıldığı ifade edilmektedir. Pastırma uzun zaman bastırma olarak anılmış, daha sonraları şimdiki adını almıştır (Doğruer, 1992). Uzun süren göç ve aylar süren savaş yolculuklarında beslenmeye fazla zaman ayıramayan Türk savaşçıları için besin değeri yüksek, taşınması kolay, tüketmesi zaman almayan, at üstüdeyken dahi eyerden çıkarıp parça parça yedikleri bu tuzlanmış et parçaları vazgeçilmez bir besin haline gelmiştir (Kök, 2003, s. 110; Kılıç, & Albayrak, 2012, s. 710; Kızıldemir vd., 2014, s. 94).

Pastırma, Anadolu topraklarına Selçuklular döneminde girmiş ve Anadolu topraklarından, Balkanlar ve Rumeli bölgelerine de geçmiştir. O yörelerde de oldukça sevilmiş ve kalıcı bir yemek haline gelmiştir. Daha sonraları Türklerin Baharat Yolu'na hâkim olmalarıyla eti sadece tuzla kaplayarak değil, bozulmadan muhafaza edecekleri farklı baharat çeşitleriyle sıvamışlar ve bugün de kullanılan çemeni üretmişlerdir. Osmanlı padişahlarından II. Ahmet'e (1691-1694) ait bir fermanında yer almış ve pastırma ile ilgili bazı hususlar sıralanmıştır. Ticari olarak pastırma üretimine 17. yüzyılda başlanmıştır. Günümüzde Yunanistan, Ermenistan, Mısır ve birçok ülkede sevilerek tüketildiği görülmektedir. Türkiye'de de Kastamonu, Kayseri, Kahramanmaraş, Erzurum, Ankara, Sivas, İstanbul, Adapazarı, Afyon ve Gaziantep, Kars bölgelerinde pastırma, bolca üretilip tüketilerek pastırmacılık adeta bir zanaat halini almıştır (Türker vd., 2019, s. 266).

Yöntem

Araştırmanın amacı; gastronomi turizmini geliştirme kapsamında, Kastamonu yöresine ait pastırma ürününün Kastamonu mutfak kültüründeki yerini, tarihsel gelişimini, içeriğini, üretim aşamalarını, kullanım alanlarını araştırmalar eşliğinde ortaya çıkararak Kastamonu pastırmasının öneminin anlatılması, diğer yörelerin pastırmasıyla karşılaştırılarak farkının ortaya konması, mevcut kullanım alanlarının geliştirilmesi ve yöresel ürünün sürdürülebilirliğini sağlamaya çalışmaktır.

Yapılan araştırmanın sorularına geçerli ve güvenilir yanıtlar bulabilmek için sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemlerinin içerisinde yer alan doküman incelemesi yapılmıştır. İlgili konuda alan yazın taraması yapıldıktan sonra elde edilen ikincil verilerden hareketle bir görüşme formu geliştirilmiştir. Geliştiren form, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile ilgili işletmelere aktarılmıştır.

Araştırmanın evreni Kastamonu ilidir. Örneklemi ise Kastamonu Merkez ilçesindeki pastırma üretimi yapan 7 işletme oluşturmaktadır. Haziran 2022 itibariyle Kastamonu yöresinde pastırma üretimi ve ticareti yapan 7 işletme bulunmaktadır ve hepsiyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Belirlenmiş olan 7 işletme sahibiyle yapılan görüşmelerde katılımcılara, çalışmanın amacı belirtildikten sonra 13 adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Bu sorular; Kastamonu mutfak kültüründe pastırmanın yeri, pastırmanın kullanım alanları, üretimi, Kastamonu pastırmacılığının tarihsel gelişimi, işletmenin kuruluş yılı, pastırmadan elde edilen yıllık hâsılat-maliyet ve yıllık üretim miktarı vb. gibi konuları içermektedir.

Görüşmeler ışığında toplanan veriler, betimsel analiz yöntemi ile çözümlenmiştir. Bu analiz türünde temel amaç elde edilmiş olan bulguların okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde sunulmasıdır (Yıldırım & Simsek, 2008). Bu çalışmada yeni önerilerin ve uygulamaların öne sunulmasına özen gösterilmiştir.

Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulu 09.06.2022 tarihi ve 36 sayı numarası ile alınmıştır.

Bulgular

Araştırmada Kastamonu Merkez ilçesindeki Kastamonu pastırmasının üretimini yapan 7 işletme sahibiyle, yüz yüze görüşme yöntemiyle yapılan çalışmadan elde edilen bulgular aşağıda verilmektedir. Katılımcılar, yaş ortalamaları 49 olan erkeklerden oluşmaktadır. Görüşülen işletmelerin mevcut sahipleri, ortalama 22 yıldır yöresel bir ürün olan Kastamonu pastırmasının geleneksel olarak üretimini yapmaktadırlar.

Kastamonu Mutfak Kültüründe Pastırmanın Önemi

Kuşaktan kuşağa, dededen toruna aktarılarak butik işletmecilerin atölyelerde geleneksel yöntemlerle üretim ve satışını gerçekleştirdiği Kastamonu pastırmasının, Kastamonu mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu bilinmektedir (Aksu & Kaya, 2001, s. 322). Tarihi uzun yıllar öncesine dayanan Kastamonu pastırmasının, sabah kahvaltılarında öğle öğünlerine, akşam yemeklerinden özel gün yemeklerine kadar geniş bir kullanım alanı vardır. Kastamonu pastırmasının üretimi daha çok ekim-kasım aylarına denk gelen “pastırma yazı” olarak ifade edilen dönemde yapılmaktadır. Kastamonu’da pastırmaların kurutma işlemi “gündüzün güneşi, gecenin ayazı” anlayışıyla açık alanlarda, doğal yöntemlerle yapılmaktadır. Olgunlaştırılma evresini tamamlayan pastırmalar, işletmelerin atölyelerinde katkı maddesi içermeyen ve Taşköprü sarımsağıyla lezzetlendirilen çemenle sıvanarak neredeyse kâğıt inceliğinde bıçakla doğranıp, satışa sunulmaktadır.

Kastamonu Pastırmasının Tüketim Çeşitleri

Kastamonu pastırmasının çemenli ve çemensiz olarak iki çeşit kullanımı bulunmaktadır. Çemensiz pastırmadan, pastırmalı ekmek yapılır. Çemenli pastırma ise genellikle kahvaltıda, ramazan ayında sahurda tüketilmekte ve yemeklerin içerisinde kullanılmaktadır. Pastırmadan yapılan yöresel yemekler şunlardır: Pastırmalı Siyez Bulguru, Mıklama, Pastırmalı Kuru Fasulye, Pastırmalı Ekşili Pilav.

Yapılan çalışmada katılımcıların benzer ya da aynı nitelikteki cevapları tekrara düşmemek adına ifade edilmemiş, farklı nitelikteki cevaplara yer verilmiştir.

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde kendilerine ilk soru olarak “Kastamonu mutfak kültüründe pastırmanın yeri nedir, kullanım alanları nelerdir?” sorusu yöneltilmiş olup bu soruya verdikleri cevaplar aşağıda ifade edilmiştir.

K1: “Kastamonu mutfak kültüründe çemenli pastırma, kahvaltıda yenir. Bunun yanında kuru fasulyede kullanılır ve paçanga böreği yapılır. En çok kullanıldığı alan ise Kastamonu kültürüne yerleşmiş olan genellikle hafta sonları pazar günleri çemensiz pastırmadan...soğanlı, sarımsaklı, baharatlarla harmanlanarak yapılan pastırmalı ekmeğimizdir. Pastırmalı ekmeğe sıkça tüketilir.”

K2: “Kastamonu mutfak kültüründe el emeği göz nuru pastırma, yaptığımız yöresel bir ürünüdür. Biz de genellikle yerli halk, kışın özellikle pazar günleri, pastırmalı ekmeğe yapıp yemektir. İkinci kullanım alanımız, bakır sahan dediğimiz sahanlarda pastırmadan mıklama yaparız. Bakır muhlama değil, mıklama. Üçüncü tüketim alanımız, sabah kahvaltısında olmazsa olmazımız özellikle Ramazan ayında kahvaltıda Kastamonu simidinin yanında çemenli pastırma yenir. Onun haricinde mesela 70-80 yıl önce, şu anda benim babaannem sağ 84 yaşında, onlar Kastamonu'da pastırmayı bulgur pilavına katarak tüketirlermiş. Hala aynı şekilde kullanımı devam etmektedir. Bir diğeri de yeşil mercimekle beyaz pirinci karıştırarak yaptığımız ala pilavdır. Ala pilavın üzerine çemensiz pastırma konulup bol tereyağı dökülerek kullanılır. Yine bir diğer kullanım alanı, Kastamonu'da çullu börek denir. Yine dediğim gibi şimdi bu nesil bilmiyor,70-80 yaşındakiler biliyor. Onların bildiği bir börektir. Onların da yine içerisinde bol soğanlı, çemensiz pastırma konularak çullu börek yapılır ve yine tabii bu Türkiye'nin her yerinde katılıyor. Kuru fasulyede kullanılır.”

Kastamonu Pastırmasının Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırma için yapılan görüşmelerde katılımcılara “Kastamonu pastırmasının özelliği nedir?” sorusu yöneltilmiş olup bu soruya verdikleri cevaplar aşağıda belirtilmiştir.

K1: “Doğal beslenen hayvan etleri kullanılmaktadır. Onun yanında bizim Kastamonu yöresine ait her bölgenin farklı çemeni var. Bizim çemenimiz daha farklı, aroması daha farklı. Burada Kastamonu'nun Taşköprü sarımsağını kullanıyoruz. Çemenimiz de, tuzumuz da, kurutma şeklimiz de farklı. Nasıl farklı? Biz geleneksel usullerle yapıyoruz. Bir-bir buçuk ay, yerine göre bazen 2 aya yakın bir süreç içerisinde ‘Güneşin sıcaklığı, gecenin ayazı ile kurutuyoruz.” Sayvanlarımız var, hazırlanan pastırmaları sayvanlarımıza asıyoruz. Hiçbir aşamada fabrikasyon aşama olmadan doğal bir şekilde üretim yapıyoruz.”

K2: “Kastamonu pastırmamızın en büyük özelliğinin bir tanesi ince ve makine kullanılmadan el yordamıyla bıçak kullanılarak dilimlenmesidir. Makine pastırmayı yakar. İkinci özelliği, biz Kastamonu pastırmasında sadece kaya tuzu kullanırız Üçüncüsü, Kastamonu pastırması diğer illerin pastırması gibi koruyucu nitrat içermez. Dördüncü özelliğimiz Kastamonu pastırmasından yola çıkarsak, biz bunu dışarıda sayvan denilen yerde kuruturuz. Kuruma süresi aşağı yukarı bir aydır. Başka illerdeki üreticiler 25-30 metre karelik sıcak fırınlarda pastırmayı sokar çıkarır, bir günde pastırma yapar. Biz tamamen doğal ortamlarda, atalarımız gibi, pastırmanın özüne uygun doğal yöntemlerle kurutma işlemini gerçekleştiririz. Diğer bir özelliği Kastamonu pastırmamızın çemeninde sarımsağının yoğun olmasıdır. Yani hiçbir surette sarımsak tozu kullanılmaz. Taşköprü sarımsağının bizzat kendisi yoğun miktarda kullanılır. Diğer bir özelliği yine Kastamonu pastırmamızın yapım sürecinde, özellikle açık beslediğimiz hayvanları tercih ederiz. Son olarak ta şunu belirteyim ki, biz üretimde yüzde yüz yerli hayvan kullanırız.”

K3: “Kastamonu pastırmasının özelliği halen daha geleneksel şekilde ‘günün güneşiyle, gecenin ayazıyla’ kuruyan, herhangi bir kimyasal madde kullanılmayan, nitrik nitrat kullanılmayan, sadece Çankırı'nın kaya tuzu

kullanılarak ve çemeninde yine aynı Taşköprü sarımsağı kullanılan; bozulmamış, ata yöntemleriyle üretilen bir üründür.”

Kastamonu Pastırmasının Tarihine İlişkin Bulgular

Moğol istilasından kaçan Türklerin 24 boyunun, Kastamonu ili ve çevresine yerleştikleri ve kültürlerini bu bölgeye aktardıkları düşünülmektedir (İbret, 2013, s. 76). Türklerin beslenmesinde önemli yer tutan pastırmanın da, bölgede kültürel aktarım ile birlikte kuvvetle muhtemel tanınması ve tüketilmesi fikrinden yola çıkılarak Kastamonu’da pastırmacılığın köklü bir tarihi olduğu düşünülse de net tarihi hakkında bir bilgi bulunmamaktadır (Türker vd., 2019, s. 269). Yapılan görüşmelerde katılımcıların verdiği bilgiler, yörede pastırmacılığın ortalama 200 yıldır yapıldığını ve tarihinin 1800’lü yıllara uzandığını göstermektedir.

Katılımcılara “Kastamonu’da pastırmacılığın tarihi hangi yıllara kadar uzanmaktadır?” sorusu yöneltilmiş ve aşağıda verilmiş olan yanıtlar alınmıştır.

K1: “Kökeni bilinmiyor. Çünkü Kastamonu daha sonradan göç almış bir yer değil, daha sonradan kurulmuş bir yer değil. Osmanlı’dan daha eski bir tarihe dayanıyor. Zaten pastırmacılık, Orta Asya’ dönemlerinde gelen bir kültürdür. Yani Anadolu’ya yerleşen Türklerin büyük bir bölümü, 24 boy kadarı, Kastamonu bölgesine yerleşmişler ve içlerinde seyyahlar da varmış. Daha sonra herhangi bir işgal görmediği için burası kökenini, özünü kaybetmemiş. O yüzden et-pastırma gibi mutfak kültüründe eski Türk özelliklerini de taşıyor Kastamonu. Yani pastırmanın Kastamonu mutfak kültürüne sonradan eklenme, sonradan gelme gibi bir durumu yok...”

K5: “Tam olarak bilinen tarihi cumhuriyetin ilk yıllarına dayanmaktadır. Bu veri de bizim dükkânlarımızın açılış ve tapu senetlerinin tarihlerinden elde edilmiştir...”

Katılımcılara “İşletme olarak Kastamonu Pastırmasının üretimini kaç yıldır yapmaktasınız?” sorusu yöneltilmiş olup aşağıdaki cevaplar alınmıştır.

K1: “İşletmesi olarak biz 3 yıldır faaliyet göstermekteyiz.”

K2: “Ben 38 yaşındayım. Babam da 58 yaşında. Onun babası ve onun babası yani ben 4. kuşağım. Kuşak farkı olarak elliser yıl koyduğumuz zaman ortalama 150 yıl yapar. Onun gerisini bilmiyorum ama benim babamın babasının babasından aldığımızı göre en az bir 150 yıl olarak tahmin ediyorum.”

K3: “Vallahi benim dedemden geliyor. 1923-1900’lü yıllardan beri bu mesleğe Kastamonu’da devam etmekteyiz. Ben 4. kuşağım.”

K4: “Biz 1800’lü yılların sonlarından beri pastırmacılık yapmaktayız. Beş kuşaktır yapıyoruz ama bu bizim bildiğimiz. Beş kuşaktan öncesi de var. Buradan yola çıkılarak denilebilir ki Kastamonu’da pastırma kültürü çok eskiden beri gelmekte. Belki de pastırma kullanılan Türkiye’deki en eski vilayet burasıdır.”

K5: “Ben 28 yaşındayım. 12 yaşından beri yapmaktayım, 4. kuşağım. Babam 55 yaşında, o da 10 yaşından beri bu meslekte. Dedem ve büyük dedem de geçimlerini pastırmayla sağlamışlar. Bizde pastırmacılık ata mesleği...”

K6: “İşletmemiz dededen toruna 1880 yılından günümüze Pastırma üretimi yapmaktadır.”

K7: “Babamın bana küçüklüğümden beri anlattığına göre 1800’lü yılların sonundan bu yana pastırma üretimi ve satışı yapmaktayız. Ben 5. kuşağım...”

Kastamonu Pastırmasının Üretim Sürecine İlişkin Bulgular

Kastamonu’da pastırma, meralarda iyi yetiştirilmiş dananın sırt bölgesinde bulunan kontrfile ve antrkot bölümlerinden yapılır. Pastırma yapımında hayvanın bu bölümlerinin tercih edilmesinin sebebi, bu etlerin yumuşak olmasıdır. Etin tercih edilen kısımları temizlendikten sonra pastırma formunda işlenir. Hazırlanan et, tuzlama yeri denilen alanda, Çankırı kaya tuzuyla ovulur ve 3 gün kaya tuzunda bekletilir. Uygulanan bu işlem eti bakteri ve kandan arındırmak içindir. Bekletilen et yıkanıp fazla tuzundan da arındırıldıktan sonra “kinnap” adı verilen çengellere takılır ve kurutma işleminin yapılacağı alana götürülür. Şehre uzak, havadar olan bu alanlar genellikle Kastamonu’daki Ankara yolu ve İstanbul yolu üzerindedir. Bu bölgenin tercih edilmesinin sebebi, Ilgaz dağlarından gelen kuru havanın belirtilen alanda daha etkin olmasıdır. Pastırmanın kurutulma evresi, çatı gibi yüksek yerlerde yapılmaktadır. Kinnaplardaki pastırmalar, sayvan diye adlandırılan kalaslara asılır ve kurutma işleminin yapıldığı alan sinek, haşere gibi dış etmenlerden koruma amacıyla yapılan tül örtülerle kaplanır. Pastırmalar, ortalama 30-45 gün içinde güneş ve rüzgarla kurutulur, doğal ortamda olgunlaşır. Olgunlaşan et, kurumaya bağlı olarak ağırlığının %50’sini kaybeder (Türker vd., 2019 s. 270). Kuruma evresini tamamlayan pastırma, işletmeye getirilerek katkı maddesi bulunmayan çemenle kaplanır. Çemenin içeriğini Taşköprü sarımsağı, kırmızıbiber ve çemen tozu oluşturmaktadır. Pastırmanın dış yüzeyindeki çemen, pastırmaya lezzet vermenin yanı sıra et üzerinde zararlı mikroorganizmaların üremesini de engellemektedir (Ozturk, 2015, s. 76; Nizamlıoğlu, ve Arkadaşları, 1998, s. 300). Çemenlenme işleminden sonra 2-3 gün daha bekletilen pastırma, bıçakla kütük üzerinde, neredeyse kâğıt inceliğinde doğranarak satışa sunulur.

Katılımcılara, “Kastamonu pastırmasının üretim aşamaları nelerdir?” sorusu yöneltilmiş olup aşağıdaki cevaplar elde edilmiştir.

K1: “Kastamonu pastırmasının üretimi için ilk önce güzel et diyelim. Besisini iyi almış danalar olması gerekir. İnek gibi diğer etlerden de yapılabilir fakat biz Kastamonu’da sadece danadan yapıyoruz. Dananın sırt bölgesi kontrfile, antrkot kısmından yapıyoruz. Bu etler alınır, pastırma şekline gelecek şekilde hazırlanır. Sonra bekletilir, tuzlanır, tuzlandıktan sonra yine belirli bir müddet bekletilir ve sayvanlara asılır. Tuzlama da bir müddet beklemesi gerekir. Bekledikten sonra yıkanır. Yıkanmazsa çok tuzlu olur, tuz ayarı çok önemlidir. Bunların hepsi el ayarı ile yapılır, fabrikasyon sistemi Kastamonu’da kullanılmaz. Çatılarımızda sayvanlarımız var, etrafı korunaklı bir şekildedir. Oralara pastırmalar asılır. Orada el yordamıyla kıvamına bakılır. Kıvamına gelince, yani yenmeye hazır olunca; çemenlenecek olanlar çemenlenir, ekmeklik olanlar ekmeklik olarak hazırlanır ve satış işletmemizde müşteri geldiği anda ince ince bıçakla doğranarak sunulur. Pastırmanın kurutulduğu yerlerin çok nemli olmaması gerekir. Orta kıvamda bir havanın olması gerekir. Biz kurutma işlemini Devrekâni’de yapıyoruz.”

K3: “Dananın kontrfile kısmı, sırt kısmı, antrkot yani etin belirli en yumuşak yerlerinden pastırma yapılır. Et ilk önce alınır, pastırma olarak işlenir. Sağı solu temizlenir, ‘biçilir’ deriz biz Kastamonu’da. Ondan sonra yaklaşık 3-4 gün Kaya tuzuna yatırılır. Kaya tuzunda 3-4 gün yattıktan sonra kanını ve bakterilerini attıktan sonra, tuzunun fazlası yıkanır ve bizim sayvanlarımız vardır. Pastırmalarımızı kurutmak için kullandığımız sayvanlarımıza asılır. Yaklaşık bir buçuk iki ay havanın durumuna göre kurutma aşaması vardır. Kuruduktan sonra tekrar çemenleme aşamasına geçilir. Parti parti dükkâna geldikçe üzerine çemeni sürülür. Pastırmanın kurutulması için kurutma alanının havadar olması, şehirden uzak bir yerde olması lazım. Genelde Ilgaz’ı ve Ankara yolundaki yerlerimizi,

ayrıca İstanbul yolundaki yerlerimizi tercih ederiz. Bu alanlar hem rüzgâr alır hem de şehrin dışındadır... Yani satışa sunulması ortalama 35-40 gündür.”

Kastamonu Pastırmasını Diğer Yörelere Pastırmasından Ayıran Özellikleri

Kastamonu pastırması, geleneksel yöntemlerle üretilirken diğer yörelere pastırmasında endüstriyel üretim söz konusudur. Kastamonu’da pastırmanın kurutulmuş aşamasında geleneksel kurutma yöntemleri kullanılır. Fakat diğer yörelerde pastırmalar, kurutma odalarında kurutulur. Kastamonu pastırmasının önemli özelliklerinden biri de dışına sürülen çemen, katkı maddesi kullanılmadan hazırlanır ve pastırma kesilirken çemen dağılır. Diğer yörelerde ise dış kısma sürülen çemenin içerisine kimyasal maddeler konarak saklama süresi uzatılır ve kesilirken çemenli kısım dağılmaz. Bir başka öne çıkan özelliği ise, Kastamonu’da geleneksel kesim yöntemi olan keskin bir bıçak kullanılarak elle kesilmesidir. Diğer yörelerde makine ve satır kullanılarak kesildiği gözlemlenmektedir. Kastamonu’da pastırma çok ince kesilirken diğer yörelerde pastırma, Kastamonu pastırmasına göre daha kalın kesilir. Kastamonu pastırması yalnızca Kastamonu’da üretilirken diğer pastırmalar, endüstriyel bir ürün olduğu için tek bir bölgeye sabit kalınmadan üretimi yapılır (Türker vd., 2019, s. 271).

Araştırmada katılımcılara “Kastamonu Pastırmasını diğer yörelere pastırmasından ayıran özellikleri nelerdir” sorusunu yönelttik. Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları cevaplar aşağıda ifade edilmiştir.

K1: *“Lezzet, Kastamonu pastırmasını diğer yörelere pastırmasından ayıran en önemli özelliktir. Bu lezzetin tek farkı Taşköprü sarımsağı da değildir. Taşköprü sarımsağını Kayseri de kullanabilir. Lezzeti etkileyen birçok faktör vardır. Bunlar; iklim, coğrafi konum, bölgedeki biyoçeşitliliktir. Bu öyle bir şey ki pastırmayı astığımız yerdeki bitki örtüsünün tadı, kokusu pastırmayı kuruturken pastırmaya işlemektedir. Sayvanların bulunduğu yerdeki rüzgâr, pastırmanın oluşma sürecini belirlemektedir. Ayrıca kullandığımız et çok önemlidir. Onun yanında çemenimiz en çok aromayı veren şeylerden bir tanesidir. Biz de çemenle beraber etin tadını da alırsınız. Doğrama şeklimiz de başta gelen farklardandır. Biz elle doğruyoruz, diğer bölgeler bunu makine ve elektronik satır gibi kalın doğrama yapıyorlar. Biz de ince yaprak şeklinde elle doğrama yapılır. Yani hepsi komplike bir şekilde bir araya geldiği zaman kendini belli eden, kendine has bir pastırmayı ortaya çıkarır. Her yöreden gelen insanlar ve gurmeler şu anda Kastamonu pastırmasını damak tadı olarak daha iyi buluyorlar ve bunu çeşitli mecralarda dillendiriyorlar.”*

K2: *“Birincisi bizim bir ton pastırmamızı yapabilmek için bir ay lazım, başka illerde bir ton pastırmayı yapabilmek için bir gün yeterli. Bir günde fırınlarda imal edersin ama bizimki dışarıda kurur. İkincisi, koruyucu hiçbir şey içermez. Sadece kaya tuzu içerir ve üzerinde Taşköprü sarımsağının ve çemenin yoğun olması ayırt edici özelliğidir.”*

K7: *“Pastırma yapımında eti kullanılacak hayvanının beslenmesinden, pastırmanın tuzlandığı tuza; pastırmanın kurutulma metodundan kurutulduğu yere, çemeninde kullanılan ürünlerinden ve Taşköprü sarımsağından, kesme biçimine kadar her şeyin doğal olması Kastamonu Pastırmanın ayırt edici özelliğidir.”*

Kastamonu Pastırmasında İhracat

Katılımcılara “Kastamonu Pastırmasının ihracatı yapılıyor mu? yapılıyorsa hangi ülkelere yapılmaktadır” sorusu sorulmuş olup verdikleri cevaplar aşağıda kendi ifadeleriyle belirtilmiştir.

Aşağıda verilen Tablo.1’de belirtildiği üzere Kastamonu’da pastırma üretimi yapan işletmeler, Kastamonu Pastırmasının ihracatını yapmamaktadır. İhracat yapılmamasının sebebini ise nitrit ve nitrat gibi raf ömrünü uzatan katkı maddelerinin pastırma yapımında kullanılmaması olarak belirtmektedir. Görüşme yapılan işletmeciler, Kastamonu Pastırmasının yurtdışı gönderimi yapılmamasının yanı sıra Türkiye içerisinde bütün bölgelere kargo ile gönderim sağladıklarını belirtmişlerdir. En çok gönderim yapılan bölge ise Marmara Bölgesidir.

Tablo 1. Pastırma İşletmelerinin Pastırma İhracatı Yapma Durumu

Pastırma üretimi yapan işletme	“İhracat yapıyor musunuz?” sorusuna “Evet” cevabını veren katılımcı	“İhracat yapıyor musunuz?” sorusuna “Hayır” cevabını veren katılımcı
K1		X
K2		X
K3		X
K4		X
K5		X
K6		X
K7		X

K1: “Şu anda biz ihracat yapmıyoruz ama Türkiye'nin her bölgesine kargo ile yaz kış fark etmeksizin gönderim yapıyoruz.”

K2: “İhracatını yapmıyoruz. Kastamonu pastırmasının ihracatı yapılamaz çünkü bizim pastırmamızın raf ömrü katkı içermediği için taş çatlasın iki haftadır. Onun haricinde Türkiye'nin her bölgesine satış yapıyoruz. En çok da başta İstanbul olmak üzere Marmara Bölgesine satış yapmaktayız”

K3: “İhracat yapmıyoruz çünkü koruyucu madde kullanmıyoruz bu nedenle bizim ürünlerimizin raf ömrü uzun olmuyor ama Türkiye'nin her yerine kargo ile müşterilerimize gönderim sağlıyoruz, ulaştırıyoruz.”

Kastamonu Pastırmasından Yapılan Ürün Çeşitliliği Durumu

Çalışma dâhilinde yapılan görüşmeler sırasında “Pastırma ile yapılan farklı ürün satışınız var mıdır?” sorusuna, tüm katılımcılar “Hayır.” cevabını vermiştir. Yapılan araştırmalar neticesinde Kastamonu ilinde pastırmanın, yalnız yenmesi ve belirli yöresel yemeklerin içinde tüketimi dışında pastırmadan üretilen bir ürün veya farklı yemekler bulunmamaktadır. Bu yüzden pastırmanın kullanım alanı dar ve sınırlıdır.

Kastamonu Pastırmasının Kastamonu Ekonomisine Katkısı

Araştırmada, katılımcılarla yapılan görüşmeler neticesinde elde edilen veriler, Kastamonu’da yıllık pastırma üretiminin ve satışının ortalama 225 ton olduğunu göstermektedir. Haziran 2022 satış fiyatı 400 TL olan Kastamonu pastırmasının şehir ekonomisine katkısı 90 milyon TL civarındadır.

Katılımcılara “yıllık üretim ve satış miktarınız nedir?” sorusu yönlendirilmiş olup aşağıdaki cevaplar elde edilmiştir.

K2: “Yıllık üretim miktarımız ortalama 10 tondur. Ürettiğimiz ürünün tümünü satmaktayız.”

K3: “Yıllık 80 ila 100 ton arasında üretim ve satış yapmaktayız.”

K5: “Yıllık ortalama üretim miktarımız 20 tondur. Ürettiğimiz ürünün tümünü satmaktayız.”

K6: “Üretim ve satış miktarımız her yıl oluşan talebe göre değişmektedir. Ortalama 5 tondur...”

K7: “Yıllık üretim ve satış miktarımız ortalama 100 tondur...”

Katılımcılara “Pastırmadan elde ettiğiniz yıllık gelir oranınız nedir?” sorusu yöneltilmiş fakat bu soruya katılımcıların bir kısmı hiç yanıt vermezken bazıları da ortalama rakamlar ifade etmişlerdir.

K2: “Her yıl değişiyor tabii... pastırmanın maliyeti de yüksek. Sayvana asılan etin yarısı firedir. Ortalama bir fiyat söylemem gerekirse, 4.000.000 TL denilebilir.

K3: “Tam rakam söylemem şu an için mümkün değil tabii ama 100 tonluk satış karşılığında yıllık gelirimiz için 40.000.000 diyebiliriz.”

K6: “Kastamonu pastırmasının fiyatı şu an 400 TL. Eğer giderlerimizi işin içine katmazsak ortalama yıllık üretim ve satış karşılığında yıllık gelirimiz 2.000.000 TL’dir.”

K7: “Yıllık ortalama gelirimiz 30-35.000.000 TL’dir.”

Yöresel Bir Ürün Olan Kastamonu Pastırmasının Kastamonu Gastronomi Turizmine Katkısı

Sürekli gelişim halinde olan ve turizm destinasyonlarından biri haline gelen Kastamonu, topraklarında farklı medeniyetleri ağırlamış olması ve coğrafi konumundan dolayı zengin, köklü bir yemek kültürüne sahip olmaktadır (Çam & Çılgınoğlu, 2021, s. 185). Bu zengin ve köklü yemek kültüründe yöresel bir ürün olan Kastamonu Pastırması da yerini almıştır. Her geçen gün bölgeye gelen turistlerin, Kastamonu Pastırmasını tadıp lezzetini beğenmesi; Kastamonu Pastırmasının bilinirliğini arttırdığı, bölge gastronomisine katkı sağladığı pastırma üreticileri tarafından belirtilmektedir. Ayrıca T. C. Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan’ın “Kastamonu Pastırması daha iyi.” demesi ve Türkiye’nin önde gelen tatbirlileri olan Vedat Milor ile Mehmet Yaşın’ın, Kastamonu pastırmasının diğer yörelerin pastırmasından çok daha üstün niteliklere sahip olduğunu, lezzetinin daha iyi olduğunu belirtmeleri bu durumu pekiştirmiştir (Hürriyet Gazetesi, 2011; 2019). Fakat pastırma ile yapılan ürünlere bölgedeki yöresel restoranlarda yeterince yer verilmemesi, pastırmanın potansiyelinin artırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında negatif bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır.

Araştırmaya katılan gönüllülere “Yöresel bir ürün olan Kastamonu pastırmasının gastronomi turizmine katkısı hakkındaki görüşleriniz nelerdir” sorusu yöneltilmiş olup bu soruya vermiş oldukları cevaplar aşağıda ifade edilmiştir.

K1: “Son yıllarda pastırmanın gastronomi turizminde güzel bir payı olmaya başladı. Kastamonu’da bizim gastronomik ürünlerimiz aslında çok gelişmiş. Kastamonu’dan saray mutfağına giden bir sürü aşçımız var. Kastamonu; gastronomi anlamında, turizm anlamında, doğa kültürü anlamında ve inanç turizmi anlamında da tam bir cennet aslında. Potansiyeli çok yüksek. Ancak kendi kültürel değerlerini gizlemiş, genelde kendi içerisinde kalmış. Kastamonu kendisini fark etmemiş. Yemek alanında da böyle. Son yıllarda işte belirli gurmelerin bunu ön plana çıkarmalarıyla, gelenlerin damak tadına uyması, beğenmeleriyle kendi çapında olan bu olay yayılmaya başladı. Kastamonu Pastırması daha çok tanıtılmalı ve gastronomi ürünü olarak öne çıkmalı. Kastamonu pastırmasını şu anda buraya her gelen ve buradan dışarıya giden bir ikram götürürken tercih ediyor. Bu şekilde diğer turizm alanlarını da destekleyen boyutta Kastamonu pastırması ana ürünlerden biri durumunda olan güzel, destekleyici bir ürün. Dışarıdan gelen herkes bütün turistler buranın pastırmasını merak ediyor pastırmasını tatmak ve götürmek istiyorlar. Kargo ile gönderim çok yapıyoruz toptan satış isteyen firmalar var”

K2: “Kastamonu’da maalesef henüz hiçbir lokantada dışarıdan gelen bir insanın yöresel pastırmalı yumurta yiyebileceği hiçbir yer yok. Kastamonu’da sadece insanlar simit alıp yiyor. Bu yönden çok mustarip ve çok sıkıntılı. Kastamonu pastırmasını Türkiye’de 1 numaraya koyuyorsun ama senin memleketinde sadece bir pastırmalı ekmek yapılıyor. Ne bir pastırmalı yumurta yapan var ne bir açık pidesini yapan var ne de bir yöresel yemeğini yapan var efendim. Ne bir miklamasını yapan var. Bu yönden Kastamonu’nun pastırmasını yeterince tanıtmadığını düşünüyorum. Bu yüzden turizme katkısı da beklendiği gibi olmuyor. Potansiyel var ama icraat yok...”

K3: “Kastamonu pastırması çok da faal değil. Çok özel bir yerinin olduğunu düşünüyorum. Çünkü dünyada yüzyıllardır kullanılıyor. Bizim Kastamonu’da da yöresel olarak yıllardır kullanılıyor ve aslına uygun, doğal olarak üretiliyor. Doğallığı, aslı bozulmasını diye biz seri üretimi Kastamonu esnafı olarak yıllardır reddediyoruz. Yıllar geçtikçe ve tanınmaya başladıkça özellikle son zamanlarda medyanın da etkisiyle pastırmamız aktif durumdadır. Özel bir yiyecektir. Artık Kastamonu gastronomisine ve turizmine yüksek katkıları sağlaması gerektiğine inanıyorum...”

K4: “Şehir dışından büyük bir talep var. Gastronomik ürünler dediğimiz zaman aklımıza her vilayetin kendine özgü olan yöresel ürünleri gelir. Kastamonu denince de akla gelen ürünler arasındaki ilk üçe giriyor pastırma. Dışarıdan gelen yabancı misafirlerimiz de büyük bir rağbet gösteriyor...”

Dünya Pastırma Günü Etkinliklerinin Kastamonu’da Yapılmasına Yönelik Katılımcı Yaklaşımları

Son olarak çalışmaya katılan gönüllü katılımcılara “30 Aralık Dünya Pastırma Günü’nün Türkiye’de, Kastamonu ilinde kutlanmasını ister misiniz, bu etkinliklerde faaliyet gösterir misiniz?” sorusuna verdikleri cevaplar aşağıdaki gibidir.

K1: “Olabilir. Örneğin İstanbul’da, Ankara’da Bursa’da Kastamonu günleri oluyor. Oradaki fuarlara katılıyoruz. İlgi çok güzel, orada çok güzel satışlarımız ve tanıtımlarımız oluyor. İnsanlar geliyor, tattırabiliyoruz. Memnun kalıyorlar ve kazanç için de güzel imkânlar oluyor. Bu da bir nevi onun gibi bir şey olacaktır. Biz işletme olarak katılım sağlarız.”

K2: “Keşke yapılırsa, çok isterim. Fuarların hepsine katılıyoruz. Şehrimizde böyle etkinlik olsa katılmayı çok isteriz.”

K3: “Böyle bir hafta düzenlense stant açıp, görsel olarak ürünlerimizi sergileyip, tattırabiliriz. Örneğin buradaki gastronomi festivalinde stant açmıştık, onun gibi bir etkinlik yapılabilir.”

K4: “Biz zaten fuarlara gidiyoruz. Türkiye içerisinde yapılan birçok fuar var, biz birkaç tanesine katıldık. Eğer böyle bir şey yapılırsa biz de katılım sağlarız, talebinde büyük olacağını düşünülüyor.”

K5: “Eğer öncülük eden olursa gerekeni yaparız ve katılırız.”

K6: “Kastamonu pastırmasının daha çok tanıtılması ve özünün anlatılması için iyi bir etkinlik olur. Bilmeyenler de gelip tatma fırsatı elde eder belki. Bizim gibi işletmeciler de pastırmamızı daha fazla insana göstermiş oluruz. İnşallah olur, biz çok isteriz. Pazar alanı ve pazar hareketliliği oluşturur bu etkinlik. Biz de ne yapılabilirse, pastırma işletmecileri olarak yaparız. Bu değerler hepimizin...”

Sonuç ve Öneriler

Çalışmada Kastamonu pastırmasının eski Türk metotlarıyla, aslına uygun ve yöreselliği bozulmadan doğal malzemelerle üretildiği saptanmıştır. Araştırmanın örneklemini oluşturan bölgede 1800'lü yıllardan itibaren faaliyet gösteren 7 köklü işletme, babadan oğula işletmenin devri yani kuşaktan kuşağa bilgi ve becerinin aktarımı ile yöresel Kastamonu pastırmasının üretimini gerçekleştirmektedir. Kastamonu yayla ve meralarında yetiştirilen danaların, pastırma üretimine uygun bölgeleri işlenerek bölgenin coğrafi konumu, iklimi ve biyoçeşitliliği gibi etmenler ile günün güneşi, gecenin ayazında 30-45 günde doğal yöntemlerle etin kurutulması ve sonrasında Taşköprü sarımsağından yapılan katkısız çemenle kurutulan etin sıvanması, işletmelerde kütükler üzerinde keskin bıçaklarla kesilerek sunulması yöresel Kastamonu pastırmasını oluşturmaktadır.

Kastamonu pastırmasının yöre halkı tarafından geçmişten günümüze sabah öğle ve akşam sofralarında yerini alması, pastırma kültürünün korunmasında baş etmen olmaktadır. Bunun yanı sıra bölgeyi ziyaret eden meşhur tatbirlilerin Kastamonu pastırmasını ön plana çıkarmaları, T.C Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın, Kastamonu pastırmasının diğer yörelerde yapılan pastırmalardan daha lezzetli olduğunu belirtmesi; kitle iletişim araçları olan televizyon, gazete, dergi, internet yayınları gibi platformlarda Kastamonu pastırmasının özelliklerini ve lezzetini anlatan yayınların yapılması ile Kastamonu pastırmasının tanınmasını sağladığı düşünülmektedir. Bu tanınmayla birlikte gün geçtikçe destinasyon tercihi olan Kastamonu'ya gelen yerli ve yabancı turistlerin, Kastamonu pastırmasına ilgi göstermelerinin, pastırmayı Kastamonu'da tattıktan sonra yanlarında götürmek için satın almalarının, talebi karşılamak için Kastamonu pastırmasının kargo ile tüm Türkiye'ye gönderilmesinin Kastamonu pastırmasının satışlarını arttırdığı işletmeciler tarafından belirtilmiştir. Fakat bölgede yöresel ürün üretim ve satışı yapan işletmelerin Kastamonu pastırmasının sürdürülebilirliğini ve gelişimini sağlamak adına herhangi bir faaliyet göstermediği, özellikle yöresel restoranlarda pastırma ile yapılan yemeklere çok fazla yer verilmediği, mevcudiyetin dışına çıkılmadığı saptanmıştır. Çalışmanın sonunda bu açığı kapatması umut edilen birkaç öneri belirtilmiştir. Araştırmalar sonucunda sunulan önerilerin uygulanması ve faaliyete geçirilmesi, Kastamonu pastırmasını geliştireceği ve bunun sonucunda sürdürülebilirliğinin sağlanacağı ön görülmüştür.

Çalışmada elde edilen bulgular ışığında Kastamonu gastronomi turizmine önemli katkısı olduğu belirlenen yöresel bir ürün olan Kastamonu pastırmasının geliştirilmesi için şu öneriler sıralanabilir:

- Kastamonu pastırmasından yapılan yeni reçeteler geliştirilmeli ve saklanabilir, paketlenabilir ürünler üretilmelidir.
- Kastamonu pastırmasının üretim ve satışını yapan işletmeler, Kastamonu pastırmasından yapılan farklı ürünleri satışa sunmalıdırlar,
- Geliştirilip üretilen yeni ürün ve reçetelerin tanıtım ve reklamının yapılması yetkili merciler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bölgedeki yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde pastırma ile yapılan yemek sayıları arttırılmalı, menülerinde daha fazla pastırma ile yapılan yöresel yemeklere yer vermelidir.
- Somut olmayan kültürel miras listesine, Kastamonu pastırmasının da eklenmesi için çalışmalar yürütülmelidir.

- Pastırma üretim alanları, kültür turlarının programlarına eklenmeli ve bu sayede turistlerin doğal Kastamonu pastırmasının üretim hikâyesine şahit olmaları sağlanarak Kastamonu pastırmasına karşı merak uyandırılmalı ve bilinçlendirilmelidir.
- Pastırma üretim alanlarına yapılacak kültür turlarında işletmeler üzerine düşen vazifeyi yapmalı, turistik geziler için alanlar oluşturmalıdır.
- Kastamonu'da gastronomi turizmi kapsamında yöresel ürün olan Kastamonu pastırmasının tanıtılması, geliştirilmesi ve sürdürülebilirliği için yerel yönetimlerce, 30 Aralık Dünya Pastırma Gününün Kastamonu'da kutlanması için gerekli çalışmalar yapılmalıdır.
- Çalışmanın devamında Kastamonu pastırmasıyla yapılabilecek 9 adet ürün reçetesi sunulmuştur. Reçeteler tam ölçülü olarak verilmiş ve denenmiştir.

Ür-Ge Kapsamında Pastırmalı Reçeteler

Tablo 2. Siyez Bulguru Çorbası Reçetesi

SİYEZ BULGURU ÇORBASI (4 Kişilik)	
Malzemeler	Hazırlanışı
-150 gram ince siyez bulguru -100 gram Kastamonu pastırması -100 gram cincile mantarı -1 adet kuru soğan -2 adet sivri biber -2 adet domates -15 gram domates salçası -2 adet çarliston biber -20 gram sıvı yağ -200 gram et suyu -1.5 litre sıcak su -Tuz	-Bulgurlar yıkanıp süzülür. -Tencereye sıvı yağ eklenir ve brunuaz doğranan soğan eklenip pembeleşinceye dek kavrulur. -Sonrasında brunuaz doğranan biberler ve pastırma ilave edilip kavrulmaya devam edilir. -Rendelenen domates, cincile mantarı salça da eklenip kavrulma işlemine devam edilir. -Kavru malzemelerin üzerine siyez bulguru eklenerek karıştırılır ve üzerine sıcak su ile tuz eklenir. -Kısık ateşte bulgurlar yumuşayınca kadar kaynatma işlemine devam edilir.

Tablo 3. Pastırmalı Kastamonu Simidi Reçetesi

PASTIRMALI KASTAMONU SİMİDİ	
Malzemeler	Hazırlanışı
-400 gram un -200 ml su -20 gram instant maya -100 gram çemensiz Kastamonu pastırması -4 gram tuz Bulamak için; -200 gram su, -50 gram pancar pekmezi	-Un bir yoğurma kabına konur, ortası havuz şeklinde açılarak maya ve tuz eklenir. -Mayanın üzerine su ilave edilir, hamur iyice toparlanıp, pürüzsüz bir kıvam alınca kadar yoğrularak sert bir hamur elde edilir. -Üzerini örtülüp 5 dakika dinlendirilir. -Pekmez ve su bir kapta karıştırılır, bir tencereye su eklenip ocakta kaynamaya bırakılır. -Hamurdan 10 pözü (beze) yapıp yuvarlanılır. Pözülerden bir tanesi alınarak 2 el ile bastırıp yuvarlanıp rulo yapılır. -Rulolar merdane yardımıyla 4-5 cm en ölçüsüyle açılır ve içine pastırma konur, yuvarlayarak tekrardan rulo haline getirilir. Her iki uç kısım biraz kalın bırakılır. -Uç kısımlar birbiriyle birleştirilip bastırılır ve yuvarlayarak yapıştırılır, tüm pözülere aynı işlem uygulanır. -Tencerede kaynayan suya simitler konulur. Simit suyun üzerine çıktıkça suyun içine geri itilir. -Simitler pekmezli suya bulandıktan sonra kevgirle fırın tepsisine konur. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Tablo 4. Pastırmalı Cips Reçetesi

PASTIRMALI CİPS (1 Porsiyon)	
Malzemeler	Hazırlanışı
-100 gram buğday unu -100 gram mısır unu -25 ml sıvıyağ -50 gram Kastamonu Pastırması -2 gram kekik -5 gram kırmızı toz biber -3 gram sarımsak tozu -50 gram su -5 gram tuz	-Pastırmalar brunuaz biçimde doğranır. -Buğday unu, mısır unu, tuz, baharatlar bir kapta karıştırılır. -Pastırmalar eklenip, tekrar karıştırılır. -Ardından sıvıyağ eklenir ve su yavaş yavaş ilave edilir. -Ele yapışmayan bir hamur elde edilir ve hamur streçlenip, 25 derece civarı oda sıcaklığında 30 dakika bekletilir. -Dinlenen hamur, merdaneyle ince bir şekilde açılır, üçgen şekilde kesilir. -Yağlı kâğıt serilmiş bir tepsiye dizilir ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 10 dakika pişirilir.

Tablo 5. Pastrımalı Cizleme Sarması Reçetesi

PASTIRMALI CİZLEME SARMASI	
Malzemeler	Hazırlanışı
- 2 adet yumurta -200 ml süt -200 ml su -15 gram sıvı yağ -100 gram rende kaşar -100 gram çemenli Kastamonu pastırması -100 gram buğday un -5 gram tuz -1 yumurta -1 galeta unu	-Süt ve su bir kapta karıştırılır. -Üzerine yumurta, tuz ve sıvıyağ eklenip, karıştırmaya devam edilir. -En son un eklenerek, pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır ve 5 dakika dinlenmeye bırakılır. -Hazırlanan krep harcından küçük bir kepçe kadar doldurulur. Hamur, yağlanan kızgın tavaya dökülür. Renk aldıkça arkalı önlü çevrilerek pişirilir. -Hamur bitene kadar aynı işlem uygulanır. -Dinlendirilen cizlemeler, içerisine pastırma ve rende kaşar konularak sarılır. -Önce yumurtaya, ardından galeta ununa batırılarak derin yağda kızartılır.

Tablo 6. Pastırmalı Tatar Reçetesi

PASTIRMALI TATAR	
Malzemeler	Metot
-1 adet yumurta -200 gr Un -50 ml su -5 gr tuz -1/2 yemek kaşığı sıvıyağ Üzeri için: -1 diş Taşköprü sarımsağı -1 kâse yoğurt -100 gr çemenli Kastamonu pastırması -50 gr. tereyağı	-Bir kapta hamur malzemeleri karıştırılır ve yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak bir kıvam elde edilir -Hamur 6 pözüye (Kastamonu'da bezeye pözü denir.) ayrılır ve ince bir merdaneyle yufka büyüklüğünde açılır. -Açılan yufkaların üzeri unlanır. -Ardından yufkalar 3 cm üçgen şeklinde kesilir. 2-3 gün o şekilde kuru ve serin bir ortamda kurutulur. -Bir tencerede su kaynatılır ve hamurların birbirine yapışmaması için içerisine 1 yemek kaşığı sıvıyağı ve tuz eklenir. -Hamurlar atılır ve hamurlar fazla yumuşak olmayacak şekilde pişirilir. -Soğuklanan tatar hamurları, süzülür. -Servis tabağına aldıktan sonra üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurt eklenir. -Bir tavada tereyağıyla birlikte çemenli Kastamonu pastırması harmanlanarak 1-2 dakika çevrilir, tatarın üzerine ilave edilir.

Tablo 7. Pastırmalı Köy Eriştesi Reçetesi

PASTIRMALI KÖY ERİŞTESİ	
Malzemeler	Hazırlanışı
-1 adet yumurta -200 gr Un -50 ml su -5 gr tuz -1/2 yemek kaşığı sıvıyağ Üzeri için: -100 gr çemenli Kastamonu pastırması -50 gr. Tereyağı -50 gr tulum peyniri -30 gr kırık ceviz içi	-Bir kapta hamur malzemeleri karıştırılır ve yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak bir kıvam elde edilir -Hamur 6 pözüye (Kastamonu'da bezeye pözü denir.) ayrılır ve ince bir merdaneyle yufka büyüklüğünde açılır. -Açılan yufkaların üzeri unlanır. -Ardından çubuk şeklinde kesilir. 2-3 gün o şekilde kuru ve serin bir ortamda hazırlanan eriştelere kurutulur. -Bir tencerede su kaynatılır ve hamurların birbirine yapışmaması için içerisine 1 yemek kaşığı sıvıyağı ve tuz eklenir. -Hamurlar atılır ve hamurlar fazla yumuşak olmayacak şekilde pişirilir. -Soğuklanan tatar hamurları, süzülür. -Tavada tereyağı ve Kastamonu pastırması 1-2 dakika pişirilir, servis tabağına alınan eriştelere üzerine eklenir. -En son tulum peyniri ve ceviz içi de tabağa eklenir.

Tablo 8. Pastırmalı Bisküvi Reçetesi

PASTIRMALI BİSKÜVİ	
Malzemeler	Hazırlanışı
-50 gr. çemensiz Kastamonu pastırması -1 adet yumurta -75 ml çay sütü -75 ml sıvı yağ -125 gr tereyağı -1 paket kabartma tozu -Alabildiği kadar siyez unu	-Oda sıcaklığındaki tereyağı ve yumurta bir kaba alınarak çırpıcı ile çırpılır. -Süt ve sıvı yağı eklenerek karıştırılır. -Pastırmalar brunuaz doğranarak karışıma eklenir. -Kabartma tozu ve az az un eklenerek, ele yapışmayan yumuşak kıvam elde edinceye kadar yoğrulur. -Hamur, 15 dk buzdolabında strece sarılıp bekletilir. -Hamur 2-3 bezeye ayrılıp, yarım cm kalınlığında açılarak kare kesilir. -Yağlı kâğıt serili tepsiye dizilen bisküvilerin üzerine, kürdan ile küçük delikler açarak şekil verilir. -Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 12-15 dk kadar pişirip, servis edilir.

Tablo 9. Pastırmalı Focaccia Reçetesi

PASTIRMALI FOCACCIA	
Malzemeler	Metot
-500 gram siyez unu -350 ml ılık su -150 gram çemensiz Kastamonu pastırması -60 gram kurutulmuş domates -80 gram dilimlenmiş siyah zeytin -15 gram zeytinyağı -2 dal dorak otu -15 gr kuru maya -5 gr tuz	-İlk olarak su ve maya bir kapta karıştırılır. -Un, tuz ve zeytinyağını eklenir ve hamur yoğrulur. -Hamura, ayıklanan dorak otu, Kastamonu pastırması, kurutulmuş domates dilimleri, küçük parçalar halinde kesilerek ve doğranmış siyah zeytin eklemek hamuruna ilave edilir ve hamur karıştırılır. -Fırın tepsisine hazırlanan hamur yayılır. -Hamur 30 dakika oda ısısında bekletilir. -Oda ısısında mayalanan hamurun üzerine bir yumurta fırçası yardımıyla zeytinyağı sürülür. Deniz tuzu ve ayıklanan taze rozmarin serpiştirilir. -Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika kontrollü pişirilir.

Tablo 10. Pastırmalı Brioche Reçetesi

PASTIRMALI BRİOCHE	
Malzemeler	Hazırlanışı
-875 gr un -35 gr tuz -105 gr şeker -65 gr yaş maya -338 gr süt -3 yumurta -140 gr tereyağı -100 gr pastırma	-Maya süt içerisinde çözdürülür ve yumurtalar eklenir. -Kuru malzemeler sıvı malzemelerin üzerine eklenir ve orta hızda bir araya gelene kadar kanca aparatı ile karıştırılır. -Tereyağı kademeli olarak ilave edilir. -Karışım ikiye bölünür, streç ile kapatılıp 24 saat soğuk mayalamaya bırakılır. -90-100 gram alacak şekilde porsiyonlanır. -Hamurlar elde açılıp içerisine pastırmalar konularak kapatılır. -Yuvarlanarak top formuna getirilir ve mayalamaya bırakılır. -Pişirmeden önce hafif ve çırpılmış yumurta fırça yardımı ile sürülür, üzerine susam ve haşhaş eklenir.
Üzeri için: -1 yumurta -Haşhaş -Susam	180 derece fırında, yarı buharda 8-10 dakika pişirilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Kastamonu Üniversitesi Etik Kurulu 09.06.2022 tarihi ve 36 sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Aksu, M. İ. & Kaya, M. (1999). Erzurum piyasasında tüketime sunulan pastırmaların bazı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri. *Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 25 (3), 319-326.
- 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/tdad.885081
- Devlet İstatistik Enstitüsü Başkanlığı (2012). Turizm Geliri ve Diğer Harcamalar. 2011-2012 III. Dönem (Temmuz-Eylül) anketi. www.die.gov.tr adresinden erişildi (13.06.2022).
- Doğruer, Y. (1992). *Farklı Tuzlama Süreleri ve Baskılama Ağırlıklarının Pastırma Kalitesine Etkileri Üzerine Araştırmalar*. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hürriyet Gazetesi. (2019). <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/galeri-cumhurbaskani-erdoganin-mantida-kayseri-pastirmada-kastamonu-demesi-kastamonululari-sevindirdi-41387527> adresinden erişildi (Erişim Tarihi: 15.06.2022).
- İbret, B. (2013). Çankırı'daki köy adları üzerine coğrafi açıdan bir inceleme. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 0 (7), Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/marucog/issue/454/3644>
- Karim, S. & Chi, C. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19:6, 531-555, DOI: 10.1080/19368623.2010.493064

- Kastamonu Gazetesi. (2016), [http://www.kastamonugazetesi.com.tr/unlu-gurmeler-kastamonuyu-isaret-etti/adresinden erişildi](http://www.kastamonugazetesi.com.tr/unlu-gurmeler-kastamonuyu-isaret-etti/adresinden-erişildi) (Erişim Tarihi: 17.06.2022).
- Kastamonu Valiliđi (Ed.). (2009). *Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı*, Kastamonu Valiliđi Yayınları
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2017). *Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler*. VI. Ulusal II. Uluslararası Dođu Akdeniz Turizm Sempozyumu.
- Kök, F. (2003). Pastırma üretim teknolojisini geliştirme çabaları. *Uludađ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 22(1-2-3), 109-114.
- Nizamlıoğlu, M., Doğruer, Y., Gürbüz, Ü. Ve Kayaardı: (1998). Çeşitli çemen karışımlarının pastırma kalitesine etkisi 1: Kimyasal ve duyuşal nitelikler. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Sciences*, 22, 221-229
- Özkan, N. (2013). Pastırma sözü üzerine. *Dil Araştırmaları*, 13 (13), 45-55. Retrieved From <https://Dergipark.Org.Tr/En/Pub/Dilarastirmalari/İssue/4727/64794>
- Öztürk, İ. (2015). Presence, Changes and technological properties of yeast species during processing of pastırma, a turkish dry-cured meat product. *Food Control*, 50, 76-84.
- Türk Patent ve Marka Kurumu [TÜRKPATENT]. (2022). <https://Ci.Turkpatent.Gov.Tr/Cografisiaretler/Detay/38472> Adresinden Erişildi (Erişim Tarihi: 21.06.2022).
- 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
- Yıldırım, A. & Simsek, H. (1999). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (11. Baskı). Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası*. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 11(27-34).

Development of Local Products within the Scope of Gastronomy Tourism: The Case of Kastamonu Pastrami

Sümeyye MUTLU

Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Kastamonu/Turkey

Hakki ÇILGINOĞLU

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Turkey

Extended Summary

The tastes of a region can convey important information about the cultural values and identity of that region. Therefore, gastronomic tourism tourists have the chance to learn about and appreciate new food cultures, different culinary traditions and geographically marked products by getting to know the local products in the regions they visit. Gastronomic activities have a very important role in the development of tourism services, since food and beverage services in a destination constitute 35% of the total tourist expenditures.

Unique products with characteristic features reflecting the natural conditions or traditions, culture of a region such as geographical element, climate structure, are considered as local products. Producing, promoting and selling local products; It is of great importance in terms of increasing employment, developing local economies, strengthening gastronomy tourism significantly, and protecting information and cultural values. Considering all these benefits and functionality, the preservation and sustainability of traditional products is important. Sustainability, on the other hand, is expected to be achieved by adding a new dimension to the traditional local products, creating new areas of use for local products, diversifying them with different recipes, in other words, developing local products. It is aimed to increase the current demand exponentially with these revision and development studies in local products.

As in every region of Turkey, the local products of Kastamonu are protected and marketed with geographical indications. Kastamonu Pastrami, in 2021, by receiving the mark of origin; It has officially taken its place in the list of local products of Kastamonu (TÜRKPATENT). It is known that Kastamonu pastrami, which is passed on from generation to generation, from grandfather to grandchild, and produced and sold by boutique operators in workshops with traditional methods, has an important place in Kastamonu culinary culture.

The aim of the research is to develop gastronomic tourism; The aim is to explain the importance of Kastamonu pastrami by revealing the place, historical development, content, production stages and usage areas of Kastamonu region's pastrami product in Kastamonu cuisine culture, to reveal the difference by comparing it with other regions' pastrami, to develop existing usage areas and to ensure the sustainability of the local product.

In this study, the historical development, production process, usage areas of Kastamonu pastrami, the current contribution of pastrami to Kastamonu gastronomy tourism were examined and suggestions were made for the development of Kastamonu pastrami in the name of sustainability. In addition, as a product development study covering these suggestions, original food recipes made with 8 bacon, which are thought to contribute to Kastamonu culinary culture, were added to the study. In the research, the findings obtained from the interviews with seven pastrami producers operating in Kastamonu are presented.

In order to find valid and reliable answers to the questions of the research, document analysis, which is one of the qualitative research methods in social sciences, was conducted. After the literature review on the relevant subject, an

interview form was developed based on the secondary data obtained. The developed form was transferred to the relevant enterprises with the semi-structured interview technique.

The universe of the research is Kastamonu province. The sample consists of 7 enterprises producing pastrami in Kastamonu Central district. During the interviews with the determined 7 business owners, 13 open-ended questions were asked to the participants. These questions are; It includes topics such as the place of pastrami in Kastamonu cuisine, the usage areas of pastrami, its production, the historical development of Kastamonu pastrami business, the establishment year of the enterprise, the annual revenue-cost of pastrami and the annual production amount.

The data collected in the light of the interviews were analyzed with the descriptive analysis method. In the light of what was told, the answers to the research questions were tabulated and interpreted according to the order of the questions. In this study, attention was paid to presenting new suggestions and applications.

Kastamonu pastrami, which has a long history, has a wide range of uses. Kastamonu pastrami production is mostly done in the period called pastrami summer, which coincides with October-November. In Kastamonu, the drying process of pastrami is done in the open area, with natural methods, with the understanding of "the sun of the day, the frost of the night".

Kastamonu pastrami has two uses, with and without fenugreek. Local dishes made from pastrami are as follows: Einkorn Bulgur with Pastrami, Mıklama, Baked Beans with Pastrami, Sour Rice with Pastrami.

In Kastamonu, pastrami is made from the loin and ribeye of a well-bred calf in pasture. After cleaning the preferred parts of the meat, it is processed in the form of bacon. Prepared meats are rubbed with Çankırı rock salt and kept in rock salt for 3 days. This process is applied to purify the meat from bacteria and blood. After the stored meat is washed, it is attached to hooks called "kinnap" and taken to the area where the drying process will take place. The drying phase of bacon is done in high places such as roofs. Pastrami matures in the natural environment by drying in the sun and wind in an average of 30-45 days. After completing the drying phase, the pastrami is brought to the facility and covered with fenugreek, which does not contain any additives. Fenugreek on the outer surface of pastrami not only gives flavor to pastrami, but also prevents the growth of harmful microorganisms on the meat. The bacon, which is kept for 2-3 days, is cut with a knife on a log, almost paper-thin, and offered for sale.

In the research, the data obtained as a result of the interviews with the participants show that the annual production and sales of pastrami in Kastamonu is 225 tons on average. Kastamonu pastrami, which has a sales price of 400 TL in June 2022, contributes around 90 million TL to the city's economy. Kastamonu pastrami is not exported.

As a result of the researches, apart from the consumption of pastrami alone and in some local dishes, there are no products or different dishes produced from pastrami in Kastamonu.

In the research, it was determined that Kastamonu pastrami was produced with old Turkish methods, with original and natural materials without losing its locality. 7 well-established businesses operating in the region that constitute the sample of the research since the 1800s, the transfer of the business from father to son; that is, it produces local Kastamonu pastrami by transferring knowledge and skills from generation to generation.

The main factor in preserving the pastrami culture is that Kastamonu pastrami has taken its place in morning, lunch and dinner by the local people from past to present. In addition, while the famous gourmets visiting the region

underline Kastamonu pastrami, President of the Republic of Turkey Recep Tayyip Erdoğan stated that Kastamonu pastrami is more delicious than pastrami made in other regions; It is thought that Kastamonu pastrami is known by making publications describing the characteristics and flavor of Kastamonu pastrami in the mass media. With this recognition, domestic and foreign tourists coming to Kastamonu, which is a destination preference day by day, show interest in Kastamonu pastrami; After tasting Kastamonu pastrami, tourists buy it to take with them. However, it has been determined that the businesses that produce and sell local products in the region do not take any action to ensure the sustainability and development of Kastamonu pastrami, and especially the dishes made with pastrami are not included in local restaurants. At the end of the study, a few suggestions that are hoped to close this gap are given. It is foreseen that the implementation and activation of the suggestions presented as a result of the research will improve Kastamonu pastrami and as a result, its sustainability will be ensured.

In the continuation of the study, 9 product recipes that can be made with Kastamonu pastrami are presented.

Ek-1: Etik Kurul İzni



T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiđi
Kurulu

TOPLANTI SAYISI
6

KARAR SAYISI
36

TOPLANTI TARİHİ
9.06.2022

DAĐITIM YERLERİNE

Üniversitemiz Turizm Fakültesi'nde Öğretim Üyesi olarak görev yapan Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU'nun yardımcı araştırmacı, Sümeyye MUTLU'nun sorumlu araştırmacı olarak yapmayı planladıkları **“Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pasturması Örneği”** isimli çalışması, Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiđi Kurulunca onaylanması uygun bulunmuştur.

Bu bilgiler ışığında; Aydınlatılmış Onam Formunun gönüllülere imzalatılarak gerekli bilgilendirmelerin yapılması ve etik davranış ilkelerine uyulması şartıyla söz konusu araştırmanın yapılması Etik Kurulumuzca uygun görülmüş ve onaylanmasına toplantıya katılan üyelerin oybirliği ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Muharrem ÇETİN
Kurul Başkanı

Prof. Dr. Yavuz UNAT
Başkan Yardımcısı

Prof. Dr. Kutay OKTAY
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Eyüp AKMAN
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Erol TURAN
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Burhan BALTACI
Kurul Üyesi

Prof. Dr. Tolga ULUSOY
Kurul Üyesi

DAĐITIM LİSTESİ

Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiđi Kurulu
Sayın Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU

Belge Doğrulama Kodu: 4DCCPFU

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: www.kastamonu.edu.tr/belgedogrulama

Adres: Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü, Kuzeykent Kampüsü, Merkez/Kastamonu

Bilgi için :

Serdar Durur

Telefon No: (0 366) 2801102

Faks No: (0 366) 2801038

Raportör

e-Posta:

İnternet Adresi: www.kastamonu.edu.tr

Telefon No:

(0 366) 2801348 - 1348

Keş Adresi: kastamonuuniversitesi@hs01.keş.tr