



## Yetişkinlerin Yöresel Yemeklere İlişkin Görüşleri: Bolu ve Gaziantep Örneği (Adults' Perceptions on Local Dishes: The Example of Bolu and Gaziantep)

\* Çağrınur SAĞ<sup>a</sup> , Selahattin KAYMAKCI<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Department of Social Studies Education, Kastamonu/Turkey

<sup>b</sup> Kastamonu University, Faculty of Education, Department of Turkish and Social Sciences Education, Kastamonu/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.02.2022

Kabul Tarihi: 25.03.2022

### Anahtar Kelimeler

Somut olmayan kültürel

miras

Yöresel yemek

Yetişkin

Bolu

Gaziantep

### Öz

Türkiye yöresel yemek bakımından hatırı sayılır bir çeşide sahip olmakla birlikte yemekler bölge ve şehirlere göre farklılaşmaktadır. Somut olmayan kültürel miras öğeleri içerisinde değerlendirilen yöresel yemekler ait oldukları ilin/ilçenin tanıtımına katkı sağlamaktadır. Bu araştırmanın amacı yetişkinlerin buldukları il/ilçeye ait yöresel yemeklere ilişkin görüşlerini ortaya koymaktır. Nitel araştırma desenlerinden olgu bilim yönteminin kullanıldığı araştırmanın çalışma grubunu Bolu ve Gaziantep illerinde ikamet eden toplam 52 yetişkin oluşturmaktadır. Araştırmada veri toplama aracı olarak araştırmacılar tarafından geliştirilen tam yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış, toplanan veriler içerik analizi ile çözümlenmiştir. Araştırma sonucunda katılımcıların yaşadıkları il/ilçeye ait yöresel yemeklere ilişkin farkındalıklarının bulunduğu ve yöresel yemekleri çeşitlendirebildikleri ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte katılımcıların yöresel yemeklerin isimlendirmesiyle ilgili bildikleri hikâyelerin sınırlı sayıda ve nitelikte olduğu tespit edilmiştir. Özel günlerde yapılan yöresel yemeklere ilişkin ise her iki ilin katılımcıları da kendi yaşadıkları yere ait yöresel yemekleri sıralamış olup özel günlerde yapılan yemeklerin kültürel aktarım görevine dikkat çekmişlerdir. Ayrıca yöresel yemeklerin yapılışında ve sunumunda birtakım değişikliklerin olduğunu da belirtmişlerdir. Öte yandan Bolu ilindeki katılımcılar yöresel yemeklerin yeterince tanıtımının yapılmadığını savunurken, Gaziantep ilindeki katılımcıların yöresel yemeklerin tanıtımının yeterince yapıldığını ileri sürmüşlerdir. Yöresel yemeklerin yaşatılması ve gelecek nesillere aktarımı bağlamında ise katılımcılar, yöresel yemeklerin tanıtımının nitelikli bir şekilde yapılması ile özel gün ve kültürel organizasyonlarda yöresel yemeklere yer verilmesi gibi hususlara vurgu yapmışlardır.

### Keywords

Intangible cultural heritage

Local dish

Adult

Bolu

Gaziantep

### Abstract

Although Turkey has a considerable variety in terms of local dishes, and they differ according to the regions and cities. Local dishes, considered as intangible cultural heritage elements, contribute to the promotion of the province/district, they belong to. The aim of this study is to examine the perceptions of adults on the local dishes of the province, they live in. This study used phenomenology, one of the methods of qualitative research. Also the study group consisted of 52 adults, living in the provinces of Bolu and Gaziantep. As a data collection tool, fully structured interview form developed by the researchers was used and the collected data were analyzed with content analysis. The results showed that participants have awareness of the local dishes of the province/district, they live in and they can diversify the local dishes. However, they have limited knowledge about the naming of local dishes. Regarding the local dishes made on special days, the participants of both provinces listed the local dishes of the place they lived in and drew attention to the cultural transfer task of the dishes made on special days. They also stated that there are some changes in the preparation and presentation of the local dishes. On the other hand, while the participants living in Bolu argued that there are no enough advertisements of local dishes, the participants living in Gaziantep argued that advertisements of local dishes are sufficiently done. In the context of providing sustainability of local dishes, the participants made some suggestions such as promoting local dishes and placing local dishes in menus both special days and cultural organizations.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: cagrinursag94@gmail.com (Ç. Sağ)

DOI:10.21325/jotags.2022.1000

## GİRİŞ

Kültür, ait olunan topluma özgü somut ve somut olmayan unsurları içinde barındıran çatı bir kavramdır. Bununla birlikte kültür dediğimiz kavram, toplulukların duyuş ve düşünüş birliğini oluşturan, gelenek haline gelmiş yaşayış, düşünce ve sanat varlıklarının tümü olarak değerlendirilir (Şenol, 2013). Ziya Gökalp'e (2014) göre ise kültür, "Yalnız bir milletin din, ahlak, hukuk, akıl, estetik, dil, ekonomi ve fen hayatlarının uyumlu bir bütünüdür." (Gökalp, 2014, s. 19). Tezcan (2000) ise kültürün, ne yiyeceğimizin temel belirtisi olduğunu, kültürün öğrenilmiş bir kavram olup yiyecek alışkanlıklarının da küçük yaşta kazanıldığını ve bu alışkanlıkların uzun süre değişmediğini, bununla birlikte yiyeceklerin kültürün tamamlayıcı parçaları olduğunu belirtmiştir.

Gelenekler yoluyla yer edinen ve kültürel temelde de bir kod halini alan miras kavramı, günümüze değişerek ve dönüşerek ulaşmıştır (Ortakçı, 2020). Doğaner (2003)'e göre miras, bir kültürün doğa ve insanın karşılıklı etkileşimine bağlı olarak ortaya çıkan kalıtsal değerlerdir. Kültürel miras ise atalarımızdan bize kalan, bireysel ve toplumsal olarak anlam yüklediğimiz için koruduğumuz, insan iletişimiyle davranışının eserleri ve ifadeleridir (De Troyer vd., 2005, s. 12). Bir başka deyişle kültürel miras, insani bir çabanın sonucunda, somut ya da soyut eserlerle birlikte doğal çevrede var olan insani faaliyetlerin neticesinde oluşan eserlerdir (Yeşilbursa, 2011).

Kültürel miras kendi içerisinde somut ve somut olmayan olmak üzere iki bölüme ayrılmaktadır. "Somut kültürel miras, insanların hayatlarını kolaylaştırma amacıyla yapılan ilk ürünlerden günümüzde kullanılan karmaşık yapı ve işleyişe sahip, tarihi, estetik, bilimsel ve sosyal değeri olan taşınır ve taşınmaz ürünlerin tümünü kapsamaktadır." (Gürel, 2018, s. 22). UNESCO dünya mirası içerisinde 2021 yılı itibarıyla ülkemizin kültürel, doğal ve karma alanlarda yer almak üzere toplam 84 somut kültürel mirası bulunmaktadır. Hatta son olarak da Midyat ve Çevresindeki Geç Antik ve Ortaçağ Kilise ve Manastırları ile Kemaliye Tarihi Kenti 2021 yılında dünya mirası geçici listesine kaydedilmiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Öte yandan somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) ise, "Toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ile bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar." anlamına gelmektedir (UNESCO, 2021).

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nin 2. maddesi bağlamında SOKÜM aşağıda belirtilen alanları kapsamaktadır (UNESCO, 2021):

1. Sözlü gelenekler ve anlatımlar,
2. Gösteri sanatları,
3. Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler,
4. Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar,
5. El sanatları geleneği.

SOKÜM alanlarından "Doğa ve Evrenle İlgili Bilgi ve Uygulamalar" başlığı altında değerlendirilenlerden biri de "Halk Mutfağı"dır. Halk Mutfağı kendi içerisinde; Gıda Depolama Kültürü (Mevsimsel Yiyecek Saklama Biçimleri ve Saklama Mekânları), Yerel Bilgi ve Becerilerle Üretilen Yemekler, Mutfak, Araç ve Gereçleri ile Kutsal ve Törensiz Yemekler şeklinde alt başlıklara ayrılmıştır (Oğuz, 2018). Bu kapsamda ele alınan yöresel yemekler, kırsal kesimde veya şehir merkezlerinde gelenek hali alan, özel gün olarak nitelendirilen zamanlarda daha da fazla tüketilen,

herhangi bir olay neticesinde kültürün içerisine yerleşen ve buna bağlı olarak yerel halk tarafından diğer yemek türlerine göre daha üstün tutulan yiyeceklerdir (Hatipoğlu vd., 2013). Yöresel yemekler, insanların ve toplumların önceki kültürleri ile ilişki kurmasına ve dün ile bugünü çeşitli yönleriyle anlamlandırmalarına imkân veren, kültürün elzem yapı taşlarından bir tanesidir. Çünkü bir yöresel yemek, hazırlanış aşamasından sunum aşamasına kadar olan süreçte ait olduğu topluma ilişkin türlü izler taşımaktadır (Çapar & Yenipınar, 2016).

### Literatür Taraması

Somut olmayan kültürel miras unsurları arasında kendine yer edinen yöresel yemekler, bireyler tarafından bulunduğu dönem şartlarına uygun hale getirilerek devamlılığını sürdürmektedir. Yöresel yemek kültürü, yerel kültürel öğelerin sürdürülmesine olanak tanımakta ve bu bağlamda da yerel kültür yemek kültürünü yönlendirmektedir. Ayrıca yemek kültürü bireyler arasında ortak bağ kurma görevini de üstlenmektedir (Kanbir, 2021). Ülkemiz yöresel yemek konusunda oldukça çeşitli ve özgün lezzetlere sahip olmakla birlikte, yöresel yemekler şehirlerin kimlikleri durumdadır. Bu bağlamda, yöresel yemeklerin devamlılığının sağlanması, küçük yaşlardan itibaren bireylerde yöresel yemeklere ilişkin farkındalık oluşturulması, onlarla ilgili gerekli tanıtımların yapılması ve küresel anlamda yaygınlaştırılması hem toplumsal kodların korunması hem de gelir kaynağı olması açısından önem arz etmektedir. Bu bağlamda ele alınabilecek illerden ikisi Bolu ve Gaziantep'tir:

Bolu ili tarihi ve turistik özellikleriyle birlikte yemekleri açısından da hatırı sayılır bir zenginliğe sahiptir. Hatta Mengen ilçesinin aşçıları dünyaca tanınırlığa sahiptir. Öyle ki Mengen'den yetişen aşçıların padişah mutfaklarında dahi görev yaptıkları bilinmektedir. Bu durumu saray mutfaklarında XVII. yüzyıl sonlarında 441 aşçının görev aldığı ve bu aşçıların içerisinde 24 aşçının da Bolu ilinden olduğu şeklindeki bilgi de doğrulamaktadır (Bilgin,1997, akt. İnci Bozkurt & Yaman, 2021). Hiç şüphesiz aşçıları kadar Bolu ilinin yöresel yemekleri de ünlüdür. Bu yemeklere ilişkin bilgiler aşağıdaki tabloda sunulmuştur (Bolu Belediyesi Bolu Araştırmaları Merkezi, 2017; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021; Kültür Portalı, 2021a):

**Tablo 1.** Bolu Yöresel Yemekleri

Yemek Türleri	Yemek Adları
<b>Ana Yemekler</b>	Abant kebabı, Abant usulü kuyu kebabı, bakla çullaması, Bolu orman kebabı, Bolu köftesi, Bolu patlıcan kebabı, çoban kavurma, ekmeğe aşı, etli makarna, etli yaprak dolması, etli mantı, et yemeği, erişte, göbete, hindi, kaldirik dolması, Kartalkaya kebabı, kaz, kaz tiridi, kaşık atması, keşli cevizli erişte, küp kebabı, Kıbrısçık pilavı, mantarlı pilav, mantar sote, Mengen pilavı, Mengen kuzu güveç, Mudurnu baklası, mihlama, orman kebabı, paşa pilavı, pide kebabı, somun ekmeğinde ıslama, tavuklu bamya, tavuklu kavurma, tavuklu pilav, toklubası kavurması, yayla makarnası, Yedigöller kebabı, zeytinyağlı lahana dolması.
<b>Börekler</b>	Alt üst böreği, Bolu böreği, cincile böreği, patatesli çarşaf böreği, su böreği.
<b>Çorbalar</b>	Bakla çorbası, Bolu usulü patates çorbası, bulgur çorbası, düğün çorbası, imaret çorbası, kızılıçık tarhanası, nohutlu çorba, patates çorbası, ovmaç çorbası, tarhana çorbası, taze fasulye çorbası, toyga çorbası, yayla çorbası, yoğurtlu bakla çorbası.
<b>Hamur İşleri</b>	Atma hamur, acı su bazlamacı, balkabaklı gözleme, bazlama, cevizli kömeç, cevizli çörek, cızlama, çantıklı pide, çiğ börek, kabaklı cizleme, kabaklı gözleme, kaşık sapı, katmerli gözleme, kedi batmaz, kol gözlemesi, kül kömeci, patlıcan kıymalı Bolu gözlemesi, piruhi, somun ekmeği.
<b>Kahvaltılık</b>	Katık keş.
<b>Tatlılar</b>	Baklava, beyaz helva, Bolu beyi tatlısı, coş hoşafı, hoşmerim, incir uyutması, kabak tatlısı, kara kabak tatlısı, karavul şerbeti, kızılıçık şurubu, muhallebi, palize, saray helvası, şakşak helvası, nişasta helvası, un helvası, uğut tatlısı, üzümlü kabak hoşafı.

Bolu ilinin sahip olduğu yöresel yemek çeşitlerine bakıldığında yöreye özgü çok sayıda yemeğin bulunduğu görülmektedir. Bunların; ana yemekler, börekler, çorbalar, hamur işleri, kahvaltılık ve tatlılar şeklinde türlere ayrıldığı dikkat çekmektedir.

Hem tarihi zenginlikleri hem de coğrafi konumu itibarıyla önemli bir yerleşim yeri olan Gaziantep, yemek çeşitliliğiyle de Türk Mutfak Geleneğine renk katan özgün bir kültürel yapı ortaya koymuş durumdadır. Tarih serüveni boyunca Gaziantep'i yurt edinmiş insanlar her ne kadar farklı dile, dine ve etnik kökene sahip olsa da ortak bir damak tadında birleşmişlerdir. Elbette bahsi geçen bu unsurlar da Gaziantep yöresinin mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Kültür Portalı, 2021b). Gaziantep'in yöresel yemeklerine ilişkin bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir (Gaziantep Kongre ve Ziyaretçi Bürosu (GCVB), 2021):

**Tablo 2.** Gaziantep Yöresel Yemekleri

Yemek Türleri	Yemek Adları
<b>Çorbalar</b>	Alaca çorba, ezogelin çorbası, katma çorbası, lebeniye çorbası, maş çorbası, öz çorbası, süzme mercimek çorbası, şirinli çorba, un çorbası.
<b>Dolmalar-Sarmalar</b>	Gaziantep usulü karışık dolma, Gaziantep usulü zeytinyağlı dolma, bulgurulu kabak dolması, haylan kabağı dolması, firikli acur dolması, mumbar, yaprak sarması.
<b>Et Yemekleri</b>	Beyran, doğrama, ekşili taraklık tavası, ekşili ufak köfte, kelle paça, lahmacun.
<b>Hamur İşleri</b>	Kıymalı börek, peynirli börek, pirinçli börek, şekerli peynir böreği, zeytin böreği.
<b>Kebaplar</b>	Alinazik, altı ezmeli kıyma ve tike kebabı, çağırtlak kebabı, kemeli kıyma kebabı, kıyma kebabı, külbastı, kazan kebabı, patlıcan kebabı, sarımsak kebabı, simit kebabı, sebzeli kebab, soğan kebabı, terbiyeli tike kebabı, yeni dünya kebabı.
<b>Köfteler</b>	Akıtmalı ufak köfte, cacıklı Arap köftesi, çiğ köfte, içli köfte, malhıtalı köfte, omaç, yağlı köfte, yağlı yumurtalı köfte.
<b>Pilavlar</b>	Dövme aş, firik pilavı, iç pilav, incikli pilav, loğlazlı pilav, malhıtalı aş, mercimekli pilav, meyhane pilavı, özbek pilavı, simit aş, yaprak buğulaması.
<b>Piyazlar-Salatalar-Cacıklar</b>	Antep salatası, loğlaz piyazı, maş piyazı, muhammara, pırpırım piyazı, yarpuz piyazı, zeytin piyazı.
<b>Sebzeli Yemekler</b>	Borani, ciğer kavurması, domates tavası, etli bamya, imam bayıldı, kabak musakka, kabaklama, karnıyarık, öcçe, pırpırım aş.
<b>Tatlılar</b>	Aşure, antepfıstığı tatlısı, baklava, burma kadayıf, dolama, fıstıklı kadayıf, irmik helvası, katmer, krokan, kurabiye, nişe helvası, sütlaç, şöbiyet, zerde.
<b>Tavalar</b>	Ayva tavası, elma tavası, erik tavası, keme tavası, saçma tavası, sarımsak tavası, taze ceviz tavası.
<b>Turşular</b>	At elması turşusu, acur turşusu, biber turşusu, çelem turşusu, domates turşusu, havuç turşusu, kelek turşusu, koruk turşusu, kırmızı pancar turşusu, lahana turşusu, salatalık turşusu, sarımsak turşusu.
<b>Yoğurtlu Yemekler</b>	Börek çorbası, çağla aş, sarımsak aş, şiveydiz, yoğurtlu bakla, yoğurtlu patates, yuvarlama.
<b>Zeytinyağlı Yemekler</b>	Zeytinyağlı dolma, zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı fasulye, zeytinyağlı pilaki, zeytinyağlı yaprak sarması.

Gaziantep ilinin yöresel yemeklerine bakıldığında ise yemeklerin kendi içerisinde çeşitli bölümlere ayrıldığı anlaşılmaktadır. Bu çerçevede, çorbalar, dolmalar-sarmalar, et yemekleri, hamur işleri, kebablar, köfteler, pilavlar, piyazlar-salatalar-cacıklar, sebzeli yemekler, tatlılar, tavalar, turşular, yoğurtlu ve zeytinyağlı yemekler şeklinde kategorize edildiği görülmektedir.

Görüldüğü üzere yemek kavramı çatısı altında birleşen her iki il de kendine özgü yapım aşamaları, malzemeleri ve türleri bulunan oldukça fazla yöresel yemeğe sahiptir. İlgili alanyazın tarandığında yöresel yemeklere ilişkin birtakım araştırmaların yapıldığı görülmektedir. Bu araştırmaların, kişilerin yöresel yemekler hakkında görüş, tutum, davranış ve yemekleri tanıma durumlarının belirlenmesine (Ayaz & Çobanoğlu, 2017; Dalagan, 2019; Esen & Seçim, 2020; Giritlioğlu vd., 2016; Karakaş & Uyar Oğuz, 2019; Kargiglioğlu, 2015; Kaypak & Uçar, 2018; Serçeoğlu, 2014; Yıldız & Olcay, 2020), yerel halkın yöresel mutfak hakkında bilinçlendirilmesine yönelik AB projesi değerlendirmesine (Ayaz & Güllü, 2018), bölgesel olarak yöresel yemeklerin incelenmesine (Ardıç Yetiş, 2015;

Akkuş & Yordam, 2020; Mızrak, 2018; Özdemir & Güngör, 2016; Özer vd., 2018; Yalın, 2020) yönelik çalışmalar olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğine (Aydoğdu & Mızrak, 2017), yöresel yemeklerin bölgesel katkılarına (Bozok & Kahraman, 2015; Çapar & Yenipınar, 2016; Saatçi, 2019; Şengül & Genç, 2016), illerin mutfak kültürüne ve kışlık hazırlıklarına (Çaylak Dönmez & Pehlivan, 2019; Çuhadar vd., 2018), restoran işletmelerinde yöresel yemeklerin durumuna (Çelik vd., 2020; Erdem vd., 2018; Kaya & Sormaz, 2019) ve sosyal medyanın yöresel mutfak üzerindeki etkilerine (Duman vd., 2019) ilişkin araştırmalar olduğu belirlenmiştir.

İlgili alanyazında mutfak kültürüne ve yöresel yemeklere ilişkin birçok araştırma bulunmasın karşın Bolu ve Gaziantep illerini birlikte bütüncül bakış açısıyla ele alan bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Bakıldığında her iki ilin de ortak noktası mutfak ve yemek kavramlarıdır. Zira halk mutfağı ait olduğu şehirlerin mutfak adetlerine, usullerine, yöresel lezzetlerine ve tüm bunlarla ilgili uygulamalara ilişkin birçok örnek barındırmaktadır. Geçtiğimiz yıllarda Gastronomi şehri olma özelliği kazanan Gaziantep ile aşçı yetiştirme alanındaki hünerlerinin saray mutfaklarına kadar dayandığı bilinen Bolu ili, Türk mutfağına önemli katkıları bulunan iki şehirdir. Aşçıları, yöresel yemek ve mutfak kültürleriyle ön plana çıkmış Bolu ve Gaziantep gibi şehirlerin yöresel yemek kültürlerinin karşılaştırmalı bir yaklaşımla ele alınması, yöresel yemeklerde ve mutfak kültüründe herhangi bir değişimin meydana gelip gelmediğinin ortaya konulması, bu şehirlerin yöresel yemek kültürü anlamında yaptıkları faaliyetlerin nitelikleri açısından elzemdir. Aşçıları diyarı olarak bilinen Bolu'da ikamet eden yetişkinler ile Gastronomi şehri olarak bilinen Gaziantep'te ikamet eden yetişkinlerce yöresel yemeklerin bilinirliğinin ne düzeyde olduğu, mutfak kültürlerinde herhangi bir değişimin gerçekleşip gerçekleşmediği, şehirlerin bahsi geçen şekilde anılma durumlarının ve yöresel yemeklerin devamlılığı anlamında da önem arz etmektedir. Bu gerekçelerden hareketle araştırmayla, yetişkinlerin yöresel yemeklere ilişkin görüşleri ortaya konularak alanyazına katkıda bulunulması, bahsi geçen illerin tanıtım faaliyetlerine, gastronomi turizmine ve gelecekte yapılması muhtemel araştırmalara dayanak oluşturması hedeflenmektedir. Bu bağlamda araştırmanın amacı, yetişkinlerin buldukları il/ilçeye ait yöresel yemeklere ilişkin görüşlerini ortaya koymaktır. Araştırmada aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

1. Katılımcıların yaşadıkları il/ilçeye ait olan yöresel yemeklere ilişkin bilgi durumları nedir?
2. Katılımcıların yaşadıkları il/ilçeye ait olan ve özel günlerde yapılan yöresel yemeklere ilişkin bilgi durumları nedir?
3. Katılımcıların yaşadıkları il/ilçeye ait yöresel yemeklerin geçmişteki ve günümüzdeki durumuna ilişkin görüşleri nelerdir?
4. Katılımcıların yaşadıkları il/ilçeye ait yöresel yemeklerin tanıtım durumuna ilişkin görüşleri nelerdir?
5. Katılımcıların yaşadıkları il/ilçeye ait yöresel yemek kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına ilişkin önerileri nelerdir?

## Yöntem

Nitel araştırma, sistematik gözlemleri kullanır, araştırmacılar değişkenleri izole etmek amacıyla mevcut koşulları değiştirmeye çalışmaz, bunun yerine dünyayı keşfettikçe ele alırlar. Ayrıca nitel araştırmada sorular daha açık uçlu olup gözlemler yardımıyla çeşitli verilere olanak sağlayacak şekilde daha az tanımlıdır (Johnson, 2019, s.6). Bu araştırmada; kuramsal bir görüş açısı olup kazanılan doğrudan deneyimi ortaya koyması, davranışı dış, objektif ve fiziksel olarak betimlenen gerçeklikten çok deneyim olgusuyla açıklaması, katılımcıların yaşam dünyalarına ilişkin

bir bakış açısı kazanmaya odaklanması ve amaca uygunluğu nedeniyle nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim kullanılmıştır (Balcı, 2016; Johnson & Christensen, 2014).

### Çalışma Grubu

Araştırmanın çalışma grubunu, Bolu ile Gaziantep'in il ve ilçelerinde ikamet etmekte olan toplam 52 yetişkin oluşturmaktadır. Katılımcıların belirlenmesinde, araştırmaya hız ve pratiklik kazandırması, araştırmacılara yakın olan ve erişilmesi kolay olan bir durumu seçmeye olanak sağlaması gibi nedenlerle amaçlı örnekleme yöntemlerinden kolay ulaşılabilir örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Yıldırım & Şimşek, 2018).

Katılımcıların demografik özellikleri illere göre ayrılarak tablolar halinde aşağıda gösterilmiştir. Bu bağlamda Bolu'da ikamet eden katılımcılara ilişkin bilgiler şöyledir:

**Tablo 3.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Dağılımı

Cinsiyet	<i>n</i>	%
Erkek	14	51,86
Kadın	13	48,14

Tablo 3'te görüldüğü üzere araştırmaya katılan katılımcıların, 14'ü erkek, 13'ü ise kadındır.

**Tablo 4.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yaşadıkları Yerleşim Birimlerine Göre Dağılımı

Yaşadıkları Yerleşim Birimi Türü	<i>n</i>	%
İlçe Merkezi	24	88,89
İl Merkezi	3	11,11
<b>Toplam</b>	<b>27</b>	<b>100</b>

Tablo 4'te görüldüğü üzere katılımcıların 24'ü ilçe merkezinde, 3'ü ise il merkezinde ikamet etmektedir.

**Tablo 5.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Mesleklerine Göre Dağılımı

Meslek Türü	<i>n</i>	%
Ev Hanımı	11	40,75
İşletmeci	5	18,53
Muhasebe Yetkilisi	2	7,41
Öğretmen	2	7,41
Antrenör	1	3,70
Astsubay Çavuş	1	3,70
Eczacı Kalfası	1	3,70
İşçi	1	3,70
İthalat-İhracat Sorumlusu	1	3,70
Mühendis	1	3,70
Öğrenci	1	3,70
<b>Toplam</b>	<b>27</b>	<b>100</b>

Tablo 5'te görüldüğü üzere katılımcıların 11'i ev hanımı, 5'i işletmeci, 2'si öğretmen ve muhasebe yetkilisi, 1'i antrenör, astsubay çavuş, eczacı kalfası, işçi, ithalat-ihracat sorumlusu, mühendis ve öğrencidir.

**Tablo 6.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yaş Aralıklarına Göre Dağılımı

Yaş Aralığı	<i>n</i>	%
20-30	14	51,86
31-40	5	18,52
51-60	4	14,81
41-50	3	11,11
61-70	1	3,70
<b>Toplam</b>	<b>27</b>	<b>100</b>

Tablo 6’da görüldüğü üzere katılımcıların 14’ü 20-30, 5’i 31-40 yaş aralığında olup, 4’ü 51-60, 3’ü 41-50 ve 1’i 61-70 yaş aralığındadır.

**Tablo 7.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Eğitim Düzeylerine Göre Dağılımı

Eğitim Düzeyi	<i>n</i>	%
Lisans	11	40,75
Lise	5	18,52
Ortaokul	5	18,52
Ön Lisans	3	11,11
Yüksek Lisans	2	7,40
İlkokul	1	3,70
<b>Toplam</b>	<b>27</b>	<b>100</b>

Tablo 7’de görüldüğü üzere katılımcıların 11’i lisans, 5’i lise ve ortaokul, 3’ü ön lisans, 2’si yüksek lisans ve 1’i ilkokul mezunudur.

Gaziantep’te ikamet eden katılımcılara ilişkin bilgiler ise şöyledir:

**Tablo 8.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Dağılımı

Cinsiyet	<i>n</i>	%
Erkek	14	56
Kadın	11	44
<b>Toplam</b>	<b>25</b>	<b>100</b>

Tablo 8’de görüldüğü üzere katılımcıların 14’ü erkek, 11’i ise kadındır.

**Tablo 9.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yaşadıkları Yerleşim Birimlerine Göre Dağılımı

Yaşadıkları Yerleşim Birimi Türü	<i>n</i>	%
İl Merkezi	18	72
Köy	4	16
İlçe Merkezi	3	12
<b>Toplam</b>	<b>25</b>	<b>100</b>

Tablo 9’da görüldüğü üzere katılımcıların 18’i il merkezi, 4’ü köy ve 3’ü ilçe merkezinde ikamet etmektedir.

**Tablo 10.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Mesleklerine Göre Dağılımı

Meslek Türü	<i>n</i>	%
Öğretmen	8	32
Çiftçi	7	28
Ev Hanımı	5	20
Meslek Uzmanı	1	4
İşletmeci	1	4
Müdür	1	4
Öğrenci	1	4
Tatlı Ustası (Baklava)	1	4
<b>Toplam</b>	<b>25</b>	<b>100</b>

Tablo 10’da görüldüğü üzere katılımcıların, 8’i öğretmen, 7’si çiftçi, 5’i ev hanımı, 1’i öğrenci, müdür, tatlı ustası (baklava), meslek uzmanı ve işletmecidir.

**Tablo 11.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yaş Aralıklarına Göre Dağılımı

Yaş Aralığı	<i>n</i>	%
29-39	9	36
40-50	9	36
18-28	7	28
<b>Toplam</b>	<b>25</b>	<b>100</b>

Tablo 11’de görüldüğü üzere katılımcıların 9’u 29-39 ve 40-50, 7’si ise 18-28 yaş aralığındadır.

**Tablo 12.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Eğitim Düzeylerine Göre Dağılımı

Eğitim Düzeyi	n	%
İlkokul	10	40
Lise	4	16
Yüksek Lisans	4	16
Lisans	3	12
Ortaokul	3	12
Ön Lisans	1	4
<b>Toplam</b>	<b>25</b>	<b>100</b>

Tablo 12’de görüldüğü üzere katılımcıların 10’u ilkokul, 4’ü lise ve yüksek lisans, 3’ü ortaokul ve lisans ve 1’i ise ön lisans mezunudur.

### Veri Toplama Aracı ve Geliştirilmesi

Araştırmada veri toplama aracı olarak tam yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Bu tür görüşmelerde, görüşmenin tüm aşamaları önceden planlanır ve belirlenen planın dışına çıkılmaz. Çünkü forma katılımcılara yöneltilen tüm sorular yazıldığından, görüşmeler gerçekleştirilirken katılımcının beklenmeyen cevaplarına ya da açıklamalarına göre görüşmenin seyri değişmez. Sorular ve olası cevaplar önceden belirlendiğinden istatistiki analiz yapmaya da imkân tanır (Cemaloğlu, 2014, s.151).

Araştırmanın veri toplama aracının geliştirilmesi sürecinde, ilk olarak ilgili alanyazın taraması yapılarak taslak görüşme formu oluşturulmuştur. Sonrasında geliştirilen form iki sosyal bilgiler alan eğitimi uzmanına ve bir dil uzmanına incelenmiştir. Bununla birlikte çalışma grubu içerisinde yer alamayan her ilden üçer yetişkine de ön uygulama yapılmıştır. Alınan geribildirimler doğrultusunda gerekli düzenlemeler yapılarak forma son hali verilmiştir.

### Verilerin Toplanması

Araştırmaya ilişkin veriler Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Etik Kurulu’nun 25.03.2021 tarih ve 41 sayılı izni sonrasında 30 Nisan-17 Mayıs 2021 tarihleri arasında toplanmıştır. Bu doğrultuda öncelikle araştırma konusu ve görüşme formuna ilişkin katılımcılara ön bilgi verilmiştir. Sonrasında mülakatlar araştırmaya gönüllü olarak katılmayı kabul eden katılımcılarla yüz yüze gerçekleştirilmiş veya katılımcıların e-posta adreslerine iletilerek doldurmaları istenmiştir.

### Verilerin Analizi

Araştırma verilerinin çözümlenmesinde içerik analizi kullanılmıştır. İçerik analizi, birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde toparlamayı, bunları okuyucunun anlayabileceği bir biçimde düzenlemeyi ve yorumlamayı gerektirir. Bununla birlikte elde edilen verilerin analizi aşamasında bu analiz yönteminin tercih edilmesinde, içerik analizinin verileri tanımlamaya, saklı olabilecek mevcut gerçekleri, belirgin olmayan tema ve boyutları ortaya çıkarmaya ve verileri derinlemesine analiz edebilmeye olanak sağlaması gibi özellikleri etkili olmuştur (Yıldırım & Şimşek, 2018, s. 239-242).

Verilerin analizinde tümevarımsal veri analizi yolu izlenmiştir. Tümevarımsal süreç verilerin düzenlenerek, aşağıdan yukarı var olan örüntülerin, temaların ve kategorilerin inşa edilmesine dayanır (Creswell, 2016). Bu bağlamda araştırmada elde edilen verilere ilişkin kod ve temalar belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlar belirli temalar



etrafında birleştirilmiş, tekrar edilme sıklıklarına göre frekansları ve yüzdelik değerleri hesaplanarak tablolar halinde sunulmuştur. Ayrıca belirlenen kod ve temalara ilişkin bir sosyal bilgiler eğitimi alan uzmanın görüşlerine başvurulmuş ve uyumlarına bakılmıştır. Elde edilen veriler görüşmelerin gerçekleştirildiği katılımcıların ifadelerinden alıntılar yapılarak desteklenmiş ve araştırmaya katılan katılımcılar K1, K2, K3... şeklinde kodlanmıştır.

Elde edilen nitel verilerin geçerlik ve güvenilirliği inandırıcılık, aktarılabirlik, tutarlılık ve teyit edilebilirlik ile sağlanmaya çalışılmıştır. Nitel araştırmalarda inandırıcılığın artırılması katılımcıların özelliklerine ilişkin ayrıntılı bilgi verilmesiyle sağlanabilmektedir (Johnson & Christensen, 2004). Bu bağlamda araştırmanın inandırıcılığın artırılması için katılımcılara ilişkin bilgiler verilmiştir. Nitel araştırmalar kapsamında elde edilen sonuçların aktarılabirliği verilerin yeterli bir düzeyde tasvir edilebilmesine bağlıdır (Yıldırım & Şimşek, 2018, s. 282). Bu araştırmada katılımcıların ifadelerine yer verilerek ve betimlemeler yapılarak sonuçların aktarılabirliği sağlanmaya çalışılmıştır. Araştırmanın tutarlılığının sağlanması amacıyla elde edilen tüm veriler doğrudan ve herhangi bir genellemeye başvurulmadan paylaşılmıştır. Teyit edilebilirliği sağlamak için ise, araştırma sürecinde elde edilen tüm veriler, belirlenen kodlar ve temalar denetleyicilerin ya da ilgililerin inceleyebilmesi için saklanmaktadır. Ayrıca araştırmada elde edilen nitel verilerin güvenilirliğinin sağlanması amacıyla üçgenleme (Triangulation) yöntemlerinden biri olan araştırmacı üçgenlemesi yapılmıştır. Araştırmacı üçgenlemesi (Investigator Triangulation), veri toplama ve yorumlama sürecinde birden çok araştırmacının yer almasıyla gerçekleştirilir (Johnson & Christensen, 2014, s. 265). Bu bağlamda verilerin çözümlenmesi aşamasında araştırmacılar dışında bir sosyal bilgiler alan eğitimi uzmanının katılımıyla veriler analiz edilmiş ve kodlayıcı görüşlerinin uyumu Miles ve Huberman formülüyle ( $\Delta = C \div (C + \square) \times 100$ ) hesaplanmıştır. Formülde  $\Delta$ : Güvenirlik katsayısını, C: Üzerinde görüş birliği sağlanan konu/terim sayısını,  $\square$ : Üzerinde görüş birliği bulunmayan konu/terim sayısını ifade etmektedir (Baltacı, 2017, s. 8). Bu formüle göre araştırmacılar arasındaki güvenilirlik %94,44 bulunmuş ve veri analizi güvenilir olarak kabul edilmiştir.

## Bulgular

Bolu ve Gaziantep'te ikamet eden yetişkinlerin yaşadıkları il/ilçeye ait yöresel yemeklere ilişkin görüşlerini ortaya koymayı amaçlayan bu araştırma kapsamında toplanan verilerin analizi sonucu elde edilen bulgular ve yorumlar şöyledir:

*-Yöresel Yemekler Hakkında Bilgi Durumuna İlişkin Görüşler:* Katılımcıların yaşadıkları ilin/ilçenin yöresel yemeklerini bilme durumlarına ilişkin bulgular aşağıda alt başlıklar halinde açıklanmıştır:

*-Bolu'da bilinen yöresel yemekler:* Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların bildikleri yöresel yemekler Tablo 13'te açıklanmıştır:

**Tablo 13.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yaşadıkları İl/İlçeye Ait Bildikleri Yöresel Yemeklere İlişkin Görüşleri

Yemek Kategorisi	Yemek Adı	f	%
<b>Kahvaltılık</b>	Katık keş	18	13,15
	Etli mantı	14	10,38
	Kaz tiridi	9	6,67
<b>Ana Yemek</b>	Keşli cevizli erişte	9	6,67
	Kızarmış kaz	8	5,93
	Mıhlama	5	3,71

	Ekmek aşısı	3	2,23
	Etlı yaprak dolması	2	1,49
	Et yemeği	1	0,75
	Hındi	1	0,75
	Kaldirik dolması	1	0,75
<b>Hamur İşi</b>	Kedi batmaz	11	8,15
	Somun ekmeği	4	2,97
	Kül kmeci	3	2,23
	Su böreği	3	2,23
	Cızlama	2	1,49
	Balkabaklı gözleme	1	0,75
	Bazlama	1	0,75
<b>Tatlı</b>	şakşak helvası (koz helva)	10	7,41
	Höşmerim	9	6,67
	Ev baklavası	5	3,71
	Un helvası	3	2,23
	İncir uyutması	1	0,75
<b>Çorba</b>	Tarhana çorbası	7	5,19
	Yayla çorbası	2	1,49
	Kızılıcık tarhanası	1	0,75
	Ovmaç çorbası	1	0,75
<b>Toplam</b>		<b>135</b>	<b>100</b>

Tabloya göre Bolu'da ikamet eden katılımcıların kahvaltılık, ana yemek, hamur işi, tatlı ve çorba kategorilerindeki yöresel yemekleri bildikleri anlaşılmaktadır. Katılımcılar kahvaltılık kategorisinde katık keşe (%13,15) yer vermişlerdir. Ana yemek kategorisinde etli mantıya (%10,38), kaz tiridine (%6,67), keşli cevizli erişteye (%6,67), kızarmış kaza (%5,93), mıhlamaya (%3,71), ekmek aşısına (%2,23), etli yaprak dolmasına (%1,49), et yemeğine (%0,75), hindiye (%0,75) ve kaldirik dolmasına (%0,75) dikkat çekmişlerdir. Öte yandan hamur işi kategorisinde ise kedi batmaza (%8,15), somun ekmeğine (%2,97), kl kmecine (%2,23), su breğine (%2,23) ve cızlamaya (%1,49) yer vermişlerdir. Ayrıca yine aynı kategoride balkabaklı gözlemeye (%0,75) ve bazlamaya (%0,75) dikkat çekmişlerdir.

Katılımcılar tatlı kategorisinde şakşak helvasına (koz helva) (%7,41), hşmerime (%6,67), ev baklavasına (%3,71), un helvasına (%2,23) ve incir uyutmasına (%0,75) vurgu yapmışlardır. Buna ilaveten çorba kategorisinde tarhana çorbasına (%5,19), yayla çorbasına (%1,49), kızılıcık tarhanasına (%0,75) ve ovmaç çorbasına (%0,75) dikkat çekmişlerdir.

-*Gaziantep'te bilinen yöresel yemekler*: Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların bildikleri yöresel yemekler Tablo 14'te açıklanmıştır:

**Tablo 14.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yaşadıkları İl/İlçeye Ait Bildikleri Yöresel Yemeklere İlişkin Görüşleri

Yemek Kategorisi	Yemek Adı	f	%
<i>Ana Yemek</i>	Patlıcan kebabı	19	13,87
	Yuvarlama	16	11,68
	Lahmacun	13	9,49
	Beyran	8	5,84
	İçli köfte	8	5,84
	Alinazik kebabı	6	4,38
	Doğrama	4	2,92
	Ekşili ufak köfte	4	2,92
	Şiveydiz	4	2,92
	Pirpirim aşısı	3	2,19
	Soğan kebabı	3	2,19
	Simit kebabı	3	2,19
	Yeni dünya kebabı	3	2,19
	Çiğ köfte	2	1,46
	Firik pilavı	2	1,46
	Kelle paça	2	1,46
	Omaç	2	1,46
	Simit aşısı	2	1,46
	Yoğurtlu patates	2	1,46
	Ciğer kavurması	1	0,73
	Erik tavaşı	1	0,73
	Kabaklama	1	0,73
	Karnıyarık	1	0,73
	Loğlazlı pilav	1	0,73
	Malhıtalı köfte	1	0,73
	Öcce	1	0,73
	Sarımsak kebabı	1	0,73
Yağlı köfte	1	0,73	
<i>Tatlı</i>	Baklava	12	8,76
	Katmer	5	3,65
<i>Çorba</i>	Lebeniye çorbası	2	1,46
	Alaca çorba	1	0,73
	Öz çorbası	1	0,73
<i>Salata</i>	Maş piyazı	1	0,72
<b>Toplam</b>		<b>137</b>	<b>100</b>

Tablodan Gaziantep'te ikamet eden katılımcıların ana yemek, tatlı, çorba ve salata kategorilerindeki yöresel yemekleri ifade ettikleri anlaşılmaktadır. Katılımcılar ana yemek kategorisinde patlıcan kebabına (%13,87), yuvarlamaya (%11,68), lahmacuna (%9,49), beyrana (%5,84), içli köfteye (%5,84), alinazik kebabına (%4,38), doğramaya (%2,92), ekşili ufak köfteye (%2,92), şiveydize (%2,92), pirpirim aşısına (%2,19), soğan kebabına (%2,19), simit kebabına (%2,19), yeni dünya kebabına (%2,19), çiğ köfteye (%1,46), firik pilavına (%1,46), kelle paçaya (%1,46), omaça (%1,46), simit aşısına (%1,46) ve yoğurtlu patatese (%1,46) dikkat çekmişlerdir. Ayrıca katılımcılar yine aynı kategoride ciğer kavurmasına (%0,73), erik tavaşına (%0,73), kabaklamaya (%0,73), karnıyarığa (%0,73),

loğlazlı pilava (%0,73), malhıtalı köfteye (%0,73), öceye (%0,73), sarımsak kebabına (%0,73) ve yağlı köfteye (%0,73) yer vermişlerdir.

Katılımcılar tatlı kategorisinde baklavaya (%8,76) ve katmere (%3,65) dikkat çekmişlerdir. Çorba kategorisinde lebeniye çorbasına (%1,46), alaca çorbaya (%0,73) ve öz çorbasına (%0,73) vurgu yapmışlardır. Salata kategorisinde ise katılımcılar maş piyazını (%0,72) ifade etmişlerdir.

-Bolu'da yöresel yemeklerin isimlendirilmesiyle ilgili hikâyelerin bilinme durumu: Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların yöresel yemeklerin isimlendirilmesiyle ilgili hikâyeleri bilme durumları ve bildikleri hikâyelere ilişkin görüşleri Tablo 15 ve 16'da açıklanmıştır:

**Tablo 15.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yöresel Yemeklerin İsimlendirilmesiyle İlgili Hikâyeleri Bilme Durumlarına İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Bilmiyor	22	81,49
Biliyor	5	18,51
<b>Toplam</b>	<b>27</b>	<b>100</b>

Tabloya bakıldığında Bolu'da ikamet eden katılımcıların %81,49'unun yöresel yemeklerle ilgili herhangi bir hikâye bilmediği, %18,51'inin ise yöresel yemeklere ilişkin hikâye farkındalığı bulunduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 16.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Hikâyelerini Bildikleri Yöresel Yemeklere İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Höşmerim	2	40
Kedi Batmaz	2	40
Tükenmez <sup>1</sup>	1	20
<b>Toplam</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

Tabloya göre, Bolu'da ikamet eden katılımcıların üç farklı yöresel yemeğe ilişkin hikâye farkındalığına sahip oldukları görülmektedir. Bu doğrultuda katılımcıların hoşmerim (%40), kedi batmaz (%40) ve tükenmenin (%20) isimlendirilmesiyle ilgili hikâye bildikleri anlaşılmaktadır.

Katılımcılar (%40) hoşmerime ilişkin evde olan malzemelerden bir yemek üretme ana düşüncesine dayalı hikâyeler anlatmışlardır. K-13; "Bir kadının eşi tatlı bir yiyecek istemiştir; fakat kadın evde fazla malzeme olmaması sonucu var olan malzemeleri birleştirip üzerine şeker serpmiştir. Sonra da eşine hoş mudur mirim? diye sormuştur. Böylelikle hoşmerim tatlısı oluşmuştur." ifadesiyle hoşmerimin isimlendirilmesiyle ilgili hikâye örneği sunmuştur. Yine bir başka katılımcı K-2; "Bir kadının eşi askerden dönüyormuş, evde olan malzemelerle tatlı yapmış sonra da eşine hoş mudur erim? diye sormuş. Bundan dolayı ismi "hoşmerim" kalmıştır." ifadesiyle hoşmerimin isimlendirilmesiyle ilgili bildiği hikâyeyi aktarmıştır.

Katılımcılar (%40) Bolu yöresine ait yöresel yemeklerden "kedi batmaz" yemeğinin isimlendirilmesiyle alakalı bildikleri hikâyeleri tanımlamışlardır. K-14; "Bir gün bir gelinle kayınvalidesi "kedi batmaz" yapmışlar. Gelin, kayınvalidesine neden ismi kedi batmaz? diye sormuş, kayınvalidesi ise bu yemeğe kedinin batmayacağını belirtmiş

<sup>1</sup> Bolu yöresel yemek listesinde tükenmez isimli içecek bulunmamaktadır. Ancak araştırmada katılımcılardan biri bu içeceğe ilişkin bilgi vermiştir. Sonraki araştırmalar için yol gösterici olabileceği nedeniyle ilgili veri bulgulara dâhil edilmiştir.

ve bir kediyi kedi batmaza batırmaya çalışmıştır. Fakat kedi ayaklarını geri çekmiştir. Böylelikle adı “kedi batmaz” olmuştur.” ifadesiyle kedi batmazın isimlendirilmesiyle ilgili bildiği hikâyeyi aktarmıştır.

Katılımcılar (%20), somut olmayan kültürel miras unsurlarından “kış hazırlıkları” olarak da nitelendirilen “tükenmeze” ilişkin hikâye paylaşımında bulunmuşlardır. Bu bağlamda K-3; “Sonbaharda ahlattan (yaban armudu) yapılan ve turşu suyu kıvamında olan, şifa verdiği inanan bir içecektir. İçildiği miktarda üzerine ekleme yapıldığı için “tükenmez” denilmiştir.” şeklinde isimlendirmeyle alakalı bildiklerini açıklamıştır.

-*Gaziantep’te yöresel yemeklerin isimlendirilmesiyle ilgili hikâyelerin bilinme durumu:* Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların yöresel yemeklerin isimlendirilmesiyle ilgili hikâyeleri bilme durumları ve bildikleri hikâyelere ilişkin görüşleri Tablo 17 ve 18’de açıklanmıştır:

**Tablo 17.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yöresel Yemeklerin İsimlendirilmesiyle İlgili Hikâyeleri Bilme Durumlarına İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Bilmiyor	22	88
Biliyor	3	12
<b>Toplam</b>	<b>25</b>	<b>100</b>

Tabloya bakıldığında Gaziantep’te ikamet eden katılımcıların %88’inin yöresel yemeklerle ilgili herhangi bir hikâye bilmediği, %12’sinin ise yöresel yemeklerle ilgili hikâye farkındalığı bulunduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 18.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Hikâyelerini Bildikleri Yöresel Yemeklere İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Omaç	2	66,67
Şiveydiz	1	33,33
<b>Toplam</b>	<b>3</b>	<b>100</b>

Tabloya göre, Gaziantep’te ikamet eden katılımcıların iki farklı yöresel yemeğe ilişkin hikâye farkındalığına sahip oldukları görülmektedir. Bu doğrultuda katılımcıların omaç (%66,67) ve şiveydzin (%33,33) isimlendirilmesiyle ilgili hikâyeler bildikleri anlaşılmaktadır.

Katılımcılar (%66,67) omaçla ilgili olarak kıtlık zamanlarında evde olan malzemelerle yemek ortaya çıkarmayı amaçlayan isimlendirme hikâyelerine değinmişlerdir. K-19: “Gaziantep’te harp zamanında evde yiyecek bir şey kalmadığını gören Ayyuş Hanım, elde olan malzemeleri (ekmek, domates, peynir, salça, soğan ve biber) karıştırır ve köfte gibi sıkarak servis yapar, ortaya çıkan lezzet muhteşemdir. Adı da “omaç” köftedir.” diyerek bahsi geçen yemekle ilgili bildiği hikâyeyi aktarmıştır.

Şiveydzine ilişkin olarak katılımcı (%33,33) evde olan malzemelerle yemek üretmeyi amaç edinen hikâyeyi anlatmıştır. K-14: “Gaziantep’in birçok medeniyete ev sahipliği yapması ve kıtlık zamanlarında elde olanın kullanılması çabaları neticesinde “şiveydz” ortaya çıkmış ve günümüzde de içeriği zenginleştirilmiştir.” ifadeleriyle “şiveydz” yöresel yemeğinin ortaya çıkış serüvenini ifade etmiştir.

-*Özel Günlerde Yapılan Yöresel Yemekler Hakkında Bilgi Durumuna İlişkin Görüşler:* Katılımcıların yaşadıkları ilin/ilçenin özel günlerde yapılan yöresel yemeklerini bilme durumlarına ilişkin bulgular aşağıda alt başlıklar halinde açıklanmıştır:

-Bolu'da özel günlerde hazırlanan yöresel yemek çeşitleri: Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların özel günlerde hazırlanan yemek çeşitlerine ilişkin görüşleri Tablo 19'da açıklanmıştır:

**Tablo 19.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Özel Günlerde Yapılan Yöresel Yemeklerin Çeşitlerine İlişkin Görüşleri

Yöresel Yemek Adları	f	%
Etli pilav	11	18,97
Ev baklavası	6	10,35
Yaprak sarma	6	10,35
Et yemeği	4	6,90
Helva ekmek	4	6,90
Su böreği	4	6,90
Bamya yemeği	3	5,18
Pide	3	5,18
Soğuk içecekler	3	5,18
Gözleme	2	3,45
Lokma	2	3,44
Nohutlu pilav	2	3,44
Tulumba tatlısı	2	3,44
Düğün çorbası	2	3,44
Höşmerim	1	1,72
Keşli cevizli erişte	1	1,72
Tarhana çorbası	1	1,72
Yongalı pilav	1	1,72
<b>Toplam</b>	<b>58</b>	<b>100</b>

Tabloya göre katılımcıların özel günlerde, etli pilav (%18,97), ev baklavası (%10,35), yaprak sarma(%10,35), et yemeği (%6,90), helva ekmek (%6,90), su böreği (%6,90), bamya yemeği (%5,18), pide (%5,18) ve soğuk içecekler (hoşaf, ayran) (%5,18) yapıldığını bildikleri anlaşılmaktadır. Ayrıca katılımcıların özel günlerde, gözleme (%3,45), lokma (%3,44), nohutlu pilav (%3,44), tulumba tatlısı (%3,44), düğün çorbası (%3,44), höşmerim (%1,72), keşli cevizli erişte (%1,72), tarhana çorbası (%1,72) ve yongalı pilav (%1,72) yemeklerine önem verdikleri görülmektedir.

-Bolu'da özel günlerde hazırlanan yöresel yemek çeşitlerinin özellikleri: Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların özel günlerde hazırlanan yemek çeşitlerinin özelliklerine ilişkin görüşleri Tablo 20'de açıklanmıştır:

**Tablo 20.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Özel Günlerde Yapılan Yöresel Yemeklerin Özelliklerine İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Kültürün devamlılığını sağlaması	8	44,44
Toplum birlikteliğini koruması	6	33,33
Doyurucu olması	2	11,11
Kısıtlı olması	1	5,56
Bütçeye uygun yemeklerin yapılması	1	5,56
<b>Toplam</b>	<b>18</b>	<b>100</b>

Tabloya göre Bolu ilinde ikamet eden katılımcılar, özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin kültürün devamlılığını sağlaması (%44,44), toplum birlikteliğini koruması (%33,33) ve doyurucu olması (%11,11)

özelliklerine dikkat çekmişlerdir. Ayrıca tablodan katılımcıların özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin kısıtlı olmasıyla (%5,56) bütçeye uygun yemeklerin yapılmasına (%5,56) vurgu yaptıkları anlaşılmaktadır.

Katılımcılar (44,44), özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin kültür aktarımındaki önemine dikkat çekmişlerdir. Bu durumu K-17; “Türkiye genelinde düşündüğümüzde besin değeri yüksek yemekler olduğu için doyurucu olduğunu düşünüyorum. Kandillerde üç çatallı mum alınır ve yakılırdı. Ayrıca lokma, nohutlu pilav, gözleme ve helva ekmek dağıtılırdı. Yağmur yağdığında çocuklar mâni söyleyerek kapıları çalıp yiyecek isterlerdi. Ev sahipleri özellikle bereket anlamında çocuklara yumurta verirlerdi.” ifadeleriyle dile getirmiştir.

Katılımcılar (%33,33), özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin toplum birlikteliğini korumadaki önemine değinmişlerdir. K-11’in konuya ilişkin düşüncesi şöyledir: “Özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin, insanları bir araya getirip birbirlerini daha yakından tanımalarına olanak sağladığı kanaatindeyim. Bu durumun daha samimi ve daha sıcak bir ortam oluşmasında pozitif etkiye sahip olduğunu düşünüyorum.”

Katılımcılar (%11,11), özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin doyurucu olduğunu belirtmişlerdir. K-18; “Yöremizde özel günlerde genellikle ev dışında pilav üstü kavurma, ayran, kapalı pide, tulumba tatlısı, et yemeği ve hoşaf ikram edilir. Bayramlarda ve düğünlerde eve gelen herkes ya da özel misafirler için ev baklavası, yaprak sarma, bamya yemeği ve et yemeği de ikram edilir. İkramların doyurucu ve özenli olmasına dikkat edilir.” şeklinde düşüncesini açıklamıştır.

Katılımcılardan biri (%5,56) özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin kısıtlı olduğuna dikkat çekmiştir. Bu görüşü K-10; “Bayramlarda ev baklavası ve sarma ile düğün ve asker uğurlamalarında bunlara ek olarak etli pilav yapılır. Bu konuda biraz yetersiziz, yöresel yemeklerimiz kısıtlı. Diğer yemek kültürlerine baktığımda daha geniş yelpazede olduğunu görüyorum.” diyerek ifade etmiştir. Öte yandan diğer bir katılımcı ise (%5,56) özel gün yemeklerinin bütçeye uygun yapılıyor olmasına vurgu yapmıştır. Konuya ilişkin olarak K-4: “Misafirlerimize en güzel ikramları yapmak güzel bir davranıştır. Ancak herkesin bütçesine uygun bir şeyler yapması gerektiğini unutmamalıyız.” ifadelerini dile getirmiştir.

*-Gaziantep’te özel günlerde hazırlanan yöresel yemek çeşitleri:* Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların özel günlerde hazırlanan yemek çeşitlerine ilişkin görüşleri Tablo 21’de açıklanmıştır:

**Tablo 21.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Özel Günlerde Yapılan Yöresel Yemeklerin Çeşitlerine İlişkin Görüşleri

Yöresel Yemek Adları	f	%
Yuvarlama	7	18,92
Lahmacun	6	16,22
Pilav çeşitleri	6	16,22
Dolma çeşitleri	5	13,52
Sulu yemek çeşitleri	3	8,11
Baklava	2	5,41
İçli köfte	2	5,40
Yaş pasta	2	5,40
Doğrama	1	2,70
Meyve çeşitleri	1	2,70
Patlıcan kebabı	1	2,70
Yaprak sarması	1	2,70
<b>Toplam</b>	<b>37</b>	<b>100</b>

Tabloya göre katılımcıların özel günlerde, yuvarlama (%18,92), lahmacun (%16,22), pilav çeşitleri (%16,22), dolma çeşitleri (%13,52) ve sulu yemek çeşitlerinin (%8,11) yapıldığını söyledikleri anlaşılmaktadır. Bununla birlikte özel günlerde baklava (%5,41), içli köfte (%5,40), yaş pasta (%5,40), doğrama (%2,70), meyve çeşitleri (%2,70), patlıcan kebabı (%2,70) ve yaprak sarmasına (%2,70) da özel günlerde yer verildiğini belirttikleri görülmektedir.

*-Gaziantep'te özel günlerde hazırlanan yöresel yemek çeşitlerinin özellikleri:* Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların özel günlerde hazırlanan yemek çeşitlerinin özelliklerine ilişkin görüşleri Tablo 21'de açıklanmıştır:

**Tablo 21.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Özel Günlerde Yapılan Yöresel Yemeklerin Özelliklerine İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Kültürel unsurların öğrenilmesine olanak sağlaması	10	55,56
Bireyler arası iletişimi güçlendirmesi	5	27,77
Özel günleri önemli kılması	2	11,11
Bütün evlerden aynı kokunun yayılıyor olması	1	5,56
<b>Toplam</b>	<b>18</b>	<b>100</b>

Tabloya göre Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların, özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin kültürel unsurların öğrenilmesine olanak sağlaması (%55,56) ve bireyler arası iletişimi güçlendirmesi (%27,77) özelliklerine dikkat çektikleri anlaşılmaktadır. Ayrıca katılımcılar bahsi geçen yöresel yemeklerin, özel günleri önemli kılması (%11,11) ve bütün evlerden aynı kokunun yayılıyor olması (%5,56) özelliklerine de vurgu yaptıkları görülmektedir.

Katılımcılar (%55,56), özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin kültürel unsurların öğrenilmesindeki önemine değinmişleridir. Bu konuda katılımcılardan K-21'in görüşü şöyledir: "Özel günlerde yapılan yemekler, özellikle düğün ve bayramlarda yapılan yemekler geçmişimizi, tarihimizi unutturmaz ve gelenek halinde devam ettirilir. Misal her Ramazan Bayramı'nda yuvarlama ve kuru dolma yapılır."

Katılımcılar (%27,77), özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin iletişimi güçlendirdiğine değinmişlerdir. K-11'in bu konudaki görüşü şu şekildedir: "Özel günlerde hazırlanan yemekler herkesin desteğiyle yapılıyor. Böylelikle insanlar atasındaki dayanışma ve dostluk artıyor. Komşuluk ilişkilerini güçlendiriyor, insanlar arası iletişimi geliştiriyor."

Katılımcılar (%11,11), yöresel yemeklerin özel günleri önemli kılmasına da dikkat çekmişlerdir. Bu konuda K-24; "Sadece o zamana özel yöresel yemekler yapıldığı için, o günün önemli olduğunu düşünüyorum." diyerek yöresel yemeklerin özel günleri önemli ve anlamlı hale getirdiğine vurgu yapmıştır.

Katılımcılardan biri (%5,56) özel günlerde yöresel yemeklerin yapılmasıyla tüm evlerden aynı kokunun geldiğini belirterek, kokuların bilinçaltındaki önemini ifade etmiştir. Bu konuda K-22'nin görüşü şöyledir: "Bayram sabahları yapılan yuvarlamanın bayramın geldiğini müjdelediğini düşünüyorum. Ne zaman yuvarlama kokusunu hatırlasam bayram aklıma gelir. Özellikle Ramazan Bayramının sabah yemeği gözümde canlanır."

*-Yöresel Yemeklerin Geçmişteki ve Günümüzdeki Durumuna İlişkin Görüşler:* Katılımcıların yaşadıkları il/ilçeye ait olan yöresel yemeklerin geçmişteki ve günümüzdeki durumuna ilişkin düşünceleri aşağıda alt başlıklar halinde açıklanmıştır:

*-Bolu'ya ait yöresel yemeklerin geçmişteki ve günümüzdeki durumu:* Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların yöresel yemeklerinin geçmişteki ve günümüzdeki durumuna ilişkin görüşleri Tablo 23'te açıklanmıştır:



**Tablo 23.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yöresel Yemeklerinin Geçmişteki ve Günümüzdeki Durumuna İlişkin Görüşler

Görüşler	f	%
Geçmişe göre değişikliklerin olduğu	13	50
Geçmişle aynı olduğu	13	50
<b>Toplam</b>	<b>26</b>	<b>100</b>

Tablo incelendiğinde Bolu’da ikamet eden ve soruya cevap veren katılımcıların fikirlerinin benzer oranlarda olduğu görülmektedir. Buna göre katılımcıların yarısı geçmişe göre günümüzde değişiklikler olduğunu söylerken diğer yarısı herhangi bir değişiklik olmadığını savunmuşlardır.

Katılımcılar (%50), yöresel yemeklerde geçmişe göre birtakım değişikliklerin olduğunu belirtmişlerdir. Bu durumu K-10 şu şekilde belirtmiştir: “Yöresel yemeklere geçmiş ve günümüz olarak baktığımızda, eskiye göre şimdilerde daha az yapılıyor ve tüketiliyor. Günümüzde daha kolay, pratik ve hızlı yemekler seçiliyor. Bunu üzülerek söylüyorum, günümüzde yöresel yemeklerin çok fazla tercih edilmediğini görüyoruz.” K-13 ise yöresel yemeklerde kullanılan malzemelerin günümüzde hazır edinildiğini şöyle ifade etmiştir: “Kaz tiridi için eskiden saçta yufka açılırdı. Şimdilerde ise hazır yufkalarla aynı işlem yapılıyor. Baklavanın nişastasını da evde yaparlardı, şimdi ise hazır kullanıyorlar.”

Katılımcılar (%50), yöresel yemeklerde herhangi bir değişikliğin bulunmadığını ifade etmişleridir. Örneğin K-21; “Nesilden nesile aktarılan, günümüze kadar ulaşan yemekler tadını ve lezzetini hiç kaybetmemiştir.” ifadesiyle yöresel yemeklerin geçmişte olduğu gibi hazırlanmaya devam ettiğini belirtmiştir.

*-Gaziantep’e ait yöresel yemeklerin geçmişteki ve günümüzdeki durumu:* Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların yöresel yemeklerinin geçmişteki ve günümüzdeki durumuna ilişkin görüşleri Tablo 24’te açıklanmıştır:

**Tablo 24.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yöresel Yemeklerinin Geçmişteki ve Günümüzdeki Durumuna İlişkin Görüşler

Görüşler	f	%
Geçmişe göre değişikliklerin olduğu	13	54,17
Geçmişle aynı olduğu	11	45,83
<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

Tablodan Gaziantep’te ikamet eden ve soruya cevap veren katılımcıların fikirlerinin iki yönlü olduğu anlaşılmaktadır. Buna göre, katılımcıların %54,17’si yöresel yemeklerde geçmişe göre değişikliklerin olduğunu ileri sürerken, %45,83’ü yöresel yemeklerin geçmişle aynı olduğunu savunmaktadır.

Katılımcılar (%54,17), yöresel yemeklerde geçmişe göre birtakım değişikliklerin olduğunu belirtmişlerdir. Bu durumu K-15 şu şekilde belirtmiştir: “Şu anda teknoloji çok gelişti ve önceden elle yapılan çoğu şey şu anda teknolojik aletlerle yapılıyor.” K-19; “Geçmişteki lezzeti asla yakalayamayacağımızı biliriz. Sebebi aşıkâr; sebzelerin ve meyvelerin kalitesi, eskisi gibi gerçek doğallığı bulamamamız. Hepsi gelecekte bu tatların kaybolmaya yüz tutmasına bir etkidir.” sözleriyle günümüzde sebzelerin ve meyvelerin doğallığını kaybettiğini belirtmiş ve bu durumun ileride yöresel yemek kültürünü olumsuz yönde etkileyeceğine yönelik bir ön görüde bulunmuştur.

Katılımcılar (%45,83) yöresel yemeklerin geçmişle aynı olduğunu savunmuşlardır. Bu durumu K-23; “Gaziantep Gastronomi Şehri olarak gündemde yerini almaktadır. Geçmişte yaptığımız yemekleri günümüzde de yapmaktayız. Hiçbir farklılık yok.” sözleriyle ifade etmiştir. Katılımcı savunduğu bu görüşü ile Gaziantep’in yöresel yemeklerle

ilgili son gelişmelerinden haberdar olduğunu belirtmiş ve yöresel yemeklerin bahsi geçen yörede herhangi bir değişiklik yaşamadan devam ettirildiğini savunmuştur.

*-Yöresel Yemeklerin Tanıtım Durumuna İlişkin Görüşler:* Katılımcıların yaşadıkları ilin/ilçenin yöresel yemeklerinin tanıtım durumuna ilişkin düşünceleri aşağıda alt başlıklar halinde açıklanmıştır:

*-Bolu'ya ait yöresel yemeklerin tanıtım durumu:* Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların yöresel yemeklerin tanıtımının yapılıp yapılmama durumlarına ilişkin görüşleri Tablo 25'te açıklanmıştır:

**Tablo 25.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yöresel Yemeklerinin Tanıtım Durumuna İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Tanıtımı yeterince yapılmamakta	17	62,97
Tanıtımı yeterince yapılmakta	10	37,03
<b>Toplam</b>	<b>27</b>	<b>100</b>

Tabloya göre Bolu'da ikamet eden katılımcıların görüşlerinin farklılık gösterdiği anlaşılmaktadır. Buna göre katılımcıların %62,97'si yöresel yemeklerin yeterince tanıtılmadığını söylerken, %37,03'ü ise yöresel yemeklerin tanıtımının yeterince yapıldığını ifade etmişlerdir.

Katılımcılar (%62,97), yöresel yemeklerin tanıtımının yeterince yapılmadığını savunmaktadır. Bu konuda K-11; "Bulduğumuz bölgedeki yöresel yemeklerin yeterince tanıtılmadığını, dolayısıyla insanların tercihlerinde bu yemeklere pek yer vermediğini düşünüyorum." şeklinde düşüncesini açıklamıştır. K-2 ise yöresel yemeklerin lokanta menülerinde her zaman yer almadığını "Çok da tanıtılmıyor ki yöresel yemekler her zaman lokantalarda da bulunmuyor." ifadeleriyle belirtmiştir.

Katılımcılar (%37,03), yöresel yemeklerin tanıtımının yeterince yapıldığını ileri sürmüşlerdir. K-23'ün görüşü şöyledir: "Bolu genel olarak yemek ve mutfak açısından geniş bir yelpazeye sahiptir. Dolayısıyla ilimize ait yemeklerin ülkemizde bilinirliği oldukça fazladır. Bu yüzden tanıtımının iyi yapıldığını düşünüyorum." Yöresel yemeklerin tanıtımında lokantaların rolüne değinen K-1 ise; "Bulduğum ilçede iki işletmede yöresel yemeklerimiz yapılarak halka ulaşmaktadır." ifadesiyle düşüncesini açıklamıştır.

*-Gaziantep'e ait yöresel yemeklerin tanıtım durumu:* Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların yöresel yemeklerin tanıtımının yapılıp yapılmama durumlarına ilişkin görüşleri Tablo 26'da açıklanmıştır:

**Tablo 26.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yöresel Yemeklerinin Tanıtım Durumuna İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Tanıtımı yeterince yapılmakta	18	75
Tanıtımı yeterince yapılmamakta	6	25
<b>Toplam</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

Tablodan Gaziantep'te ikamet eden katılımcıların görüşlerinin farklılık gösterdiği anlaşılmaktadır. Buna göre katılımcıların %75'i yöresel yemeklerin tanıtımının yeterince yapıldığını savunurken, %25'i ise yöresel yemeklerin yeterince tanıtılmadığını ileri sürmektedir.

Katılımcılar (%75) yöresel yemeklerin tanıtımının iyi yapıldığı görüşündedir. Bu görüşünü K-22; "Bulduğumuz şehir yöresel yemek bakımından önemli bir yere sahiptir. Her yıl Gastroantep Festivali adında önemli aşçuların yer aldığı bir festival düzenlenir. Ülke içinden ve dışından üst düzey misafirler ağırlanır ve yöresel lezzetlerin tanıtımı yapılır." ifadeleriyle desteklemektedir.

Katılımcılar (%25) yöresel yemeklerin yeterince tanıtılmadığı görüşündedir. Öyle ki K-6 bu görüşü “Yeterli tanıtım yapılmıyor, özellikle ülke dışında tanıtım organizasyonları düzenlenmeli.” sözleriyle belirtmiştir.

*-Yöresel Yemek Kültürünün Yaşatılması ve Gelecek Nesillere Aktarılmasına İlişkin Görüşler:* Katılımcıların yaşadıkları ilin/ilçenin yemek kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına ilişkin önerileri aşağıda alt başlıklar halinde açıklanmıştır:

*-Bolu’da ikamet eden katılımcıların önerileri:* Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların yöresel yemek kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına ilişkin görüşleri Tablo 27’de açıklanmıştır:

**Tablo 27.** Bolu İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yöresel Yemek Kültürünün Yaşatılması ve Gelecek Nesillere Aktarılmasına İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Tanıtların artırılması	14	23,73
Etkinlikler düzenlenmesi	11	18,65
Gelecek nesillere öğretilmesi	10	16,95
Eğitimin verilmesi	7	11,86
İşletmelerin açılması	6	10,17
Sofralarda daha çok yer verilmesi	6	10,17
Eğitici materyallerin hazırlanması	3	5,09
Devlet desteğinin sağlanması	2	3,38
<b>Toplam</b>	<b>59</b>	<b>100</b>

Tabloya göre Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların %23,73’ü tanıtımların artırılması, %18,65’i etkinlikler düzenlenmesi, %16,95’i gelecek nesillere öğretilmesi, %11,86’sı eğitimlerin verilmesi, %10,17’si işletmelerin açılması ve sofralarda daha çok yer verilmesi önerilerinde bulunmuşlardır. Ayrıca katılımcıların %5,09’u eğitici materyallerin hazırlanması ve %3,38’i ise yöresel yemeklerin üretiminde devlet desteğinin sağlanmasını istemişlerdir.

Katılımcılar (%23,73), yöresel yemek kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik tanıtımların artırılması görüşünü savunmuşlardır. Bu konuda K-12’nin görüşü şu şekildedir: “Tanıtımların artırılması yöresel yemek kültürünü bilen bilinçli bireyler yetiştirmek için önemlidir.” Öte yandan katılımcılar (%18,65), etkinliklerin düzenlenmesinin olumlu etkisine vurgu yapmışlardır. K-16; “Fuarlar ve sergiler düzenlenebilir, buralarda çeşitli uygulamalar yaptırılabilir. Yöresel yemek kültürünü öne çıkararak büyük organizasyonlar marka çalışmaları insanların dikkatini çekebilir.” ifadesiyle bu görüşü desteklemektedir.

Katılımcılar (%16,95) yöresel yemeklerin gelecek nesillere öğretilmesini önermişlerdir. Bu konuda K-18’in görüşü şöyledir: “...Yeni nesil bireyler, annelerinden yöresel yemeklerin yapılışını öğrenerek bu yemekleri günlük yaşamda sıkça tüketmeli ve kendi çocuklarına aktararak kültürün devamını sağlamalıdır.” Ayrıca katılımcılara göre (%11,86) yöresel yemeklere ilişkin eğitim de verilmelidir. K-5; “Halk eğitim ve çıraklık eğitimi gibi kanallarla kurslar düzenlenebilir. Her yıl panayırın olduğu gibi yöresel yemeklerle ilgili bir eğitim günü düzenlenebilir. Bu sayede yeni nesilde bir farkındalık oluşur diye düşünüyorum.” ifadesiyle düşüncesini açıklamıştır.

Katılımcılar (%10,17) yöresel yemeklere ilişkin işletmelerin açılmasını önermişlerdir. Bu konuya ilişkin K-2’nin görüşü şöyledir: “Yöresel yemekleri yapıp satacak yerler açılmalı, kooperatifler kurulmalıdır.” Öte yandan katılımcılar (%10,17), yöresel yemeklere sofralarda daha çok yer verilmesini de ileri sürmüşlerdir. K-25; “Evlerde

yemek sofralarında yöresel yemekler daha çok pişirilmeli ve yenilmeli. Ancak böylelikle devamlılık sağlanabilir.” diyerek düşüncesini ifade etmiştir.

Katılımcılar (%5,09) yöresel yemeklere ilişkin eğitici materyallerin hazırlanmasını önermişlerdir. K-6: “Broşürler, dergiler, kitaplar hazırlanabilir.” diyerek görüşünü belirtmiştir. Ayrıca katılımcılar (%3,38) yöresel yemeklerin üretimi için devlet desteğinin sağlanması önerisinde bulunmuşlardır. Bu konuda K-3’ün görüşü şu şekildedir: “...Yöresel yemeklerin üretilmesinde devlet desteği alındığında hem kalite artar hem de devamlılık sağlanır.”

*-Gaziantep’te ikamet eden katılımcıların önerileri:* Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların yöresel yemek kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına ilişkin görüşleri Tablo 28’de açıklanmıştır:

**Tablo 28.** Gaziantep İlinde İkamet Eden Katılımcıların Yöresel Yemek Kültürünün Yaşatılması ve Gelecek Nesillere Aktarılmasına İlişkin Görüşleri

Görüşler	f	%
Etkinliklerde yer verilmesi	10	32,26
Gelecek nesillere öğretilmesi	6	19,35
İşletmelerin açılması	6	19,35
Eğitimlerin verilmesi	5	16,13
Kültürün korunması	3	9,68
Sofralarda daha çok yer verilmesi	1	3,23
<b>Toplam</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

Tablodan Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların %32,26’sı etkinliklerde yer verilmesine, %19,35’i gelecek nesillere öğretilmesine ve işletmelerin açılmasına vurgu yaptıkları anlaşılmaktadır. Ayrıca katılımcıların %16,13’ünün eğitimlerin verilmesini, %9,68’i kültürün korunmasını ve %3,23’ü yöresel yemeklere sofralarda daha çok yer verilmesi önerilerinde bulunmuştur.

Katılımcılar (%32,26), yöresel yemeklerin özel gün ve kültürel organizasyonlarda yer alması önerilerinde bulunmuşlardır. Bu konuda K-5, “Konserlerde Gaziantep’in ünlü yemekleri hakkında şarkılar söylenebilir. Sonra da yöresel yemekler ikram edilebilir.” ifadesiyle düşüncesini açıklamıştır. Katılımcılara göre (%19,35) yöresel yemeklerin devamlılığında gelecek nesillere öğretme ve işletmelerin açılması önem arz etmektedir. K-25’e göre; “Büyükler küçüklere öğretirse yöresel yemekler nesilden nesile aktarılmış olur.” Yerel işletmelerin açılması önerisinde bulunan K-10 ise, “Özellikle mutfak kültürümüze sahip çıkarak yeni nesillere hoşlarına gidecek şekilde aktarmamız gerekiyor. Sonrasında yerel destekli işletmeler ve kuruluşlar ile bu yönde çalışmalar planlayıp hem koruyucu hem de iyileştirici çalışmalar yapmamız gerekiyor.” ifadesiyle görüşünü desteklemiştir.

Katılımcılar (%16,13) yöresel yemeklerin eğitim verilerek aktarımının sağlanması önerisinde bulunmuştur. Bu konuda K-13’ün görüşü şu şekildedir: “Kültür ve Turizm Bakanlığı ile organize olarak, medya ve örgün eğitim yoluyla yöresel yemekler gelecek kuşaklara aktarılabilir.” Katılımcılar (%9,68) yöresel yemek kültürünün korunması önerisinde bulunmuştur. Kültürümüze ait gelenek ve göreneklerin devam ettirilmesinin önemine değinen K-22’nin bu konudaki görüşü şu şekildedir: “Yöresel yemeklerin yaşatılması için belirli ritüellerin devam etmesi gerekir. Düğünlerde yapılan doğrama ve kabaklama, bayramlarda yapılan yuvarlama geleneğinin devam ettirilmesiyle bu tip yemekler geleceğe aktarılabilir.” Öte yandan katılımcılardan biri (%3,23), evlerde kurulan sofralarda yöresel

yemeklere daha çok yer verilmesi önerisinde bulunmuştur. Bu konudaki düşüncelerini K-11; “Hazır yiyecekler yerine evlerimizde yöresel yemeklerimiz daha çok yer almalı.” ifadeleriyle belirtmiştir.

## Sonuç ve Öneriler

Yöresel yemekler ait olduğu toplumun gelenek ve göreneklere gibi somut olmayan kültürel miras öğelerine ilişkin zengin bilgi kaynaklarıdır. Bu çerçevede somut olmayan kültürel miras öğelerinden toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler çatısı altında kendine yer edinen mutfak kültürü ve buna bağlı olarak yerel bilgi ve becerilerle üretilen geleneksel lezzetler yörelerin tanıtımı, yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği ve gastronomi turizmi açısından önem arz etmektedir. Zira Sarıışık & Özbay (2015, s. 267), farklı yiyecek-içecekleri tatma ve üretim sürecini görme, farklı kültürlerin mutfak geleneklerini bizzat gözlemleyerek öğrenme ve yeni öğün sistemleri ile yeme stillerini keşfetmenin bireyleri seyahate yönelten temel unsurlar olduğunu belirtmişlerdir. Yetişkinlerin yaşadıkları il/ilçeye ait yöresel yemeklere ilişkin görüşlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan araştırmada şu sonuçlara ulaşılmıştır:

Bulgulardan Bolu ilinde ikamet eden katılımcıların kahvaltılık, ana yemek, hamur işi, tatlı ve çorba, kategorilerindeki yöresel yemekleri bildikleri anlaşılmaktadır. Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların ise ana yemek, tatlı ve çorba kategorilerindeki yöresel yemeklere ilişkin farkındalık sahibi oldukları görülmektedir. Bu durum, Bolu ve Gaziantep ilindeki katılımcıların yöresel yemeklere ilişkin bilgi sahibi oldukları ve somut olmayan kültürel miras öğelerinden biri olan geleneksel lezzetlerin unutulmadığı şeklinde yorumlanabilir.

Araştırma bulguları incelendiğinde ikamet edilen ile göre yöresel yemek kategorilerinin farklılaştığı görülmektedir. Bu durum yaşanan ilin konum, iklim, tarım ve hayvancılık gibi coğrafi özelliklerinden kaynaklanabilir. Çünkü yaşanan yerde yetiştirilen mahsuller mutfak alanında belirleyici unsurlar durumundadır (Tütüncü Aydın, 2017). Araştırmanın bu bulgusuyla benzer bir sonuca ulaşan Serçeoğlu (2014), Erzurum yöre halkının mutfak kültürlerini tanıyıp tanımama durumlarını belirlemek amaçlı yaptığı çalışmada, katılımcıların birçoğunun evlerinde yöresel yemekleri yaptıkları, bahsi geçen yemekleri lezzetli buldukları ve Erzurum mutfak kültürünü unutmadıklarını tespit etmiştir. Seçim & Coşan tarafından (2019) Bartın ilinde yapılan araştırmada da sebze, baklagiller, et ve hamur işi yemekleri gibi kategoriler belirlenmiş ve kaynak kişiler sebze içerikli yemeklerin fazla oranda olduğunu ve birçok yemeğin halen yapılıyor olduğunu belirtmişlerdir. Sözü edilen araştırmalar ile bu araştırmanın bulguları karşılaştırıldığında, yöresel yemeklerin bilinirliği ve günlük hayatta kullanımı noktasında benzerlikler olduğu söylenebilir. Ancak bölge, iklim ve yaşanan yerin kendine ait özel koşulları gibi çeşitli sebeplerle yöresel yemek türlerinde ve içeriklerinde bir farklılaşma olduğu da aşikardır. Bu bulgu; somut olmayan kültürel miras içerisinde var olan, yerel bilgi ve becerilere dayalı üretilen yöresel lezzetlerin popüler kültürdeki hazır ve hızlı yemek tüketimine rağmen güncelliğini koruyarak sürdürüldüğünün bir göstergesi olarak da yorumlanabilir.

Bulgulardan Bolu ve Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcıların çoğunun yöresel yemeklerin isimlendirilmesiyle ilgili hikâyelerde birtakım sınırlılıklar yaşadıkları anlaşılmaktadır. Özellikle yemek isimlerine yönelik az sayıda ve alanyazınla uyuşmayan hikâyelerin beyan edildiği göze çarpmaktadır. Örneğin Bolu ilinden elde edilen bulgularda “kedi batmaz” yöresel yemeğinin asıl hikâyesi şöyledir (Doğan, 2017, s. 449):

*“Ali, gelir durumu oldukça kötü olan bir ailenin çocuğudur. Köylerinde Fatma isminde bir kıza âşık olur, evlenir ve askere gider. Ali'nin annesi gelinini sevmez, açığını ortaya çıkarmaya çalışır ve sürekli oğluna kötüler. Askerden izinli olarak gelecek eşine yemek hazırlamak isteyen Fatma evde un ve keşten başka bir şey bulamaz. Bu malzemeleri*

*kullanarak yapabileceği bir yemek yoktur. Ağlamaya başlar ve unu kaynayan suyun içerisine koyar, sürekli karıştırır ve bir yemek hazırlar. Yemeğin görünümü çok hoş ve güzeldir. Ancak Ali'nin annesi (kayınvalide) yemeği görür görmez yemeğin görüntüsünü bozmak için evdeki kediyi alır ve kedinin ayaklarını yemeğin üzerine bastırmaya çalışır. Çok ilginç ne kadar uğraşırsa uğraşsın kedi bir türlü yemeğe basmaz ve ayaklarını toplar. O günden itibaren bu yemeğin ismi “kedi batmaz” olarak kalır ve hikâyesi ile birlikte halk arasında yayılır.”*

Öte yandan Bolu ilindeki katılımcılardan bir tanesi normalde Bolu yöresel yemek listesinde yer almayan bir içecekten bahsetmiştir. Tükenmez isimli bu içeceğin kişisel bir yorum mu yoksa halk arasında bilinen bir yöresel yemek türü mü olduğu net değildir.

Bulgular incelendiğinde Bolu ilindeki katılımcıların özel günlerde en fazla, etli pilav, ev baklavası, yaprak sarma, et yemekleri, helva ekmeği, su böreği, bamya yemeği, pide, soğuk içecekler (hoşaf, ayran), gözleme, lokma, nohutlu pilav, tulumba tatlısı, yoğurtlu düğün çorbası, tarhana çorbası, hoşmerim, keşli cevizli erişte ve yongalı pilav yapıldığını ifade ettikleri anlaşılmaktadır. Ayrıca Bolu yöresinde düğünler kaybolmaya yüz tutmuş, “ekmek atımı” olarak adlandırılan gözleme dağıtımı geleneği ile başlamaktadır. Bu gelenek aynı zamanda kız istemeye gidilirken de uygulanmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Bolu ilindeki katılımcıların özel günlerde yapılan yöresel yemeklere ilişkin gözlemeye değinmiş olmasının bahsi geçen “ekmek atımı” geleneği ile ilgisi olduğu söylenebilir.

Bulgular, Gaziantep ilindeki katılımcıların özel günlerde yuvarlama, lahmacun, pilav çeşitleri, dolma çeşitleri, sulu yemek çeşitleri, baklava, içli köfte, yaş pasta, doğrama, meyve çeşitleri, patlıcan kebabı ve yaprak sarmasının yapıldığını söylediklerini ortaya koymaktadır. Gaziantep yöresinde düğün törenlerinde yapılan yemeklere bakıldığında ise, düğün çorbası (lebeniye), lahmacun, doğrama, kabaklama, taze fasulye ve dolma gibi yöresel yemekler yaygın olarak tercih edilmektedir (Özçörekçi Göl, 2003). Bununla birlikte katılımcıların “yaş pasta” ifadesini kullanmaları, özel günlerdeki yöresel yemek kültürünün değiştiğinin bir göstergesi şeklinde de yorumlanabilir.

Bulgulardan her iki ilde de ikamet eden katılımcıların, özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin kültür aktarımına ve kültürel devamlılığı sağlaması görevine katkıda bulunduğuna işaret olabilecek görüşler bildirdiği anlaşılmaktadır. Araştırmanın bu bulgusuna yönelik Fidan & Özcan (2019), “gastronomi kenti” olarak nitelendirilen Gaziantep’in özel gün yemeklerini folklorik bağlamda inceledikleri araştırmalarında, günümüzde halen toplu yemek yeme geleneğinin devam ettirildiği, bu tür geleneklerin toplumu bir arada tutma, sosyalleşme, iletişim ve kültürel aktarım gibi birtakım işlevlere sahip olduğu sonuçlarına ulaşmışlardır. Tüm bunlara ek olarak özel günlerde yapılan yöresel lezzetlerin kültürel bağları canlı tutmaya yardımcı olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Bolu ve Gaziantep ilinde ikamet eden katılımcılar yöresel yemeklerin geçmiş ve günümüzdeki durumlarına ilişkin olarak yemeklerde geçmişe göre birtakım değişimlerin olduğunu belirtmişlerdir. Bu durum mutfak kültürünün bulunduğu dönemin şartlarına uygun hale getirilerek devam ettirildiğinin bir göstergesi olabilir. Araştırmanın bu bulgusuyla benzer sayılabilecek sonuçlara ulaşan Üzülmüş & Onur (2021) Osmaniye'nin mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine yaptıkları araştırmaları neticesinde, yemekli ritüellerin katılımcılar tarafından sürdürüldüğü ancak günümüzde bahsi geçen yemekli ritüellerin yenilme biçimlerinde birtakım değişikliklerin yaşandığı ve unutulmaya başlandığı sonuçlarına ulaşmışlardır.

Bulgulardan Bolu ilindeki katılımcıların yöresel yemeklerin yeterince tanıtılmadığını ifade ettikleri anlaşılmaktadır. Toplum içerisinde işlevini kaybeden gelenekler ya şekil değiştirerek varlığını sürdürmekte ya da tamamen kaybolmaktadırlar. Geleneklerin devamlılığını sağlayan unsur ise gereklilik olup bu durum giderek geleneksel değerlerin korunmasını zorlaştırmaktadır (Tütüncü Aydın, 2017). Bolu ili halk kültürü araştırmacısı tarafından yapılan söz konusu çıkarım, araştırmanın yöresel yemeklerin tanıtım durumuna ilişkin bulgusunu destekler niteliktedir. Öte yandan Bolu'nun aksine Gaziantep ilindeki katılımcılar yöresel yemeklerin yeteri kadar tanıtıldığını ifade etmektedir. Bu durumun Gaziantep'in gastronomi şehri olarak seçilmiş olması, menüsünde yöresel yemek barındıran işletme sayılarının fazlalığı, nüfusunun kalabalık olması ile düzenlenen kültür-sanat etkinliklerinden kaynaklandığı söylenebilir. Çünkü yöresel yemeklerin bilinmesinde tanıtım ön şartlardan biridir. Nitekim Karakaş & Uyar Oğuz (2019) araştırmalarında yerli turistlerin Bartın'a ait yöresel yemeklere ilişkin ziyaret öncesi ya da sonrasında yeterli bilgiye sahip olamadıkları sonucuna ulaşmışlardır. Bunun kaynağı olarak da ilde yer alan konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yiyeceklerin yer almaması ile yöresel lezzetlerin yer aldığı işletme sayısının az olmasını göstermişlerdir.

Bulgular incelendiğinde katılımcıların her iki ilde de yöresel yemek kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarımı konusunda benzer sayılabilecek görüşler ileri sürdükleri dikkat çekmektedir. Katılımcılara göre tanıtımlar artırılmalı, etkinlikler düzenlenmeli ve bu etkinliklerde yöresel yemeklere yer verilmeli, gelecek nesillere öğretilmeli, eğitimler verilmeli, eğitici materyaller hazırlanmalı, işletmeler açılmalı, kültür korunmalı ve yöresel yemeklere sofralarda daha çok yer verilmelidir. Genç & Seçim (2019), Sinop ilinde unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin tespiti amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmaları sonucunda, yöresel lezzetlerin korunması ve tanıtılması bağlamında kamu ve özel sektörlerin iş birliği ile çalışmaların gerçekleştirilmesi, bölgeye özgü yöresel yemeklerin reçetelerinin belirlenmesi ve reçetelerin bölgedeki işletme menülerinde kullanılmasına yönelik teşviklerin yapılması önerilerinde bulunmuşlardır. Araştırmadan elde edilen sonuçlar ışığında şu öneriler yapılabilir:

#### **Akademik Çevrelere Yönelik Öneriler:**

- Unutulmaya yüz tutan yöresel yemeklerin devamlılığını sağlamak amacıyla yemeklerin yapım aşamaları kayıt altına alınmalı, böylelikle yöresel yemek reçeteleri oluşturulmalıdır.
- Yerel yönetimler ve üniversiteler tarafından yöresel yemeklerle ilgili basılı ve dijital öğrenme ortamları hazırlanmalı, bunların içeriğinde hikayesi, yapılışı ve sunumu gibi özel bilgilere yer verilmelidir.

#### **Uygulayıcılara (sektör temsilcilerine) Yönelik Öneriler:**

- Yöresel yemeklerin tanıtımına ağırlık verilmeli, bunların unutulmaması için yapılacak kültür-sanat etkinliklerinin sayısı artırılmalıdır.
- Yöresel yemeklerin yapımını öğreten aynı zamanda satışını gerçekleştiren işletmelerin açılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için gerekli tedbirler alınmalıdır.

#### **Gelecek Araştırmalara Yönelik Öneriler:**

- Somut olmayan kültürel miras öğeleri içerisinde yöresel yemeklerin yapımı, sunumu, ritüelleri ve bunun halka yansımalarını içeren araştırmaların sayısı nitelik ve nicelik açısından artırılmalıdır. Özellikle yapılan araştırmalarla

ülkemizin yöresel yemek haritası çıkarılmalı, yöresel yemeklere ilişkin listeler güncellenmeli, farklı örneklem gruplarının görüşleri ve farkındalık düzeyleri incelenmelidir.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırmaya ilişkin veriler Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Etik Kurulu'nun 25.03.2021 tarih ve 41 sayılı izni sonrasında 30 Nisan-17 Mayıs 2021 tarihleri arasında toplanmıştır.

## KAYNAKÇA

- 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
- Ardıç Yetiş, Ş. (2015). Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa beldesi (Sinassos) örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2),12-19.
- Ayaz, N. & Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427.
- Ayaz, N. & Güllü, M. (2018). Yerel halkın yöresel mutfak konusunda bilinçlendirilmesi üzerine bir AB projesi değerlendirmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 11-21. doi: 10.32958/gastoria.410102
- 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
- Balcı, A. (2016). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntem, teknik ve ilkeler*. Ankara: Pegem A Yayıncılık.
- Baltacı, A. (2017). Nitel veri analizinde Miles-Huberman modeli. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (AEÜSBED)*, 3(1), 1-15.
- Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu [UNESCO]. (2021). *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi*. [https://tinyurl.com/fdunadxu], Erişim tarihi: 3.01.2021.
- Bolu Belediyesi Bolu Araştırmaları Merkezi (2017). *Aşçılar diyarından Bolu lezzetleri*. Bolu: Bolu Belediyesi Bolu Araştırmaları Merkezi Yayınları.
- Bozok, D. & Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi (IJSES)*, 5(1), 85-90.
- Cemaloğlu, N. (2014). *Veri toplama teknikleri: Nicel-nitel*. İçinde A. Tanrıoğen (Ed.), *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (ss. 133-164). Ankara: Anı Yayınları.
- Çapar, G. & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 100-115. doi: 10.21325/jotags.2016.25



- Çaylak Dönmez, Ö. & Pehlivan, T. (2019). Gaziantep ilinde kışlık hazırlıklar ve kurutmalıklar. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 275-292.
- Çelik, S., Ersoy, N. & Besen, S. (2020). Restoran işletmelerinin yöresel yemeklere yönelik farkındalıkları: Şırnak ili örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 31-37.
- Çuhadar, M., Küçükyaman, M. A. & Şaşmaz, M. A. (2018). Geçmişten günümüze Isparta mutfak kültürü: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6, 125-142.
- Creswell, J. W. (2016). *Research design qualitative, quantitative and mixed methods approaches*. S.B. Demir (Çev. Ed.). Ankara: Eğiten Kitap Yayıncılık.
- Dalagan, S. (2019). *Çalışan kadınlarda yöresel mutfak eğitiminin yöresel yemek tüketim alışkanlıkları, tutumları ve bilgi düzeylerine etkisi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- De Troyer, V., Vermeersch, J., Van Genechten, H., Kösters, K., Mols, P., Van Leeuwen, J., Vitre, N., Pizzicanella, F. & Destro, A. (2005). *Heritage in the classroom. A practical manual for teachers*. Brussel: Hereduc.
- Doğan, N. (2017). *Bolu ve mutfak kültürü*. Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları.
- Doğaner, S. (2003, 16-18 Nisan). *Miras turizminin coğrafi kaynakları ve korunması*. Coğrafi Çevre Koruma ve Turizm Sempozyumunda sunulan bildiri, İzmir, Türkiye. <https://tinyurl.com/2p9yyn8e>
- Duman, M. Ş., Akmeşe, K. A. & Sormaz, Ü. (2019). Üniversite öğrencilerinin yöresel mutfak tercihlerinde sosyal medyanın etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3174-3188. doi: 10.21325/jotags.2019.522
- Erdem, Ö. Mızrak, M. & Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Esen, M. F. & Seçim, Y. (2020). Yöresel mutfağın turizm ürünü olarak kullanımının yerel halk tarafından değerlendirilmesi: Konya ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174. doi: 10.21325/jotags.2020.541
- Fidan, S. & Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 65-80. doi: 10.17719/jisr.2019.3700
- Gaziantep Kongre ve Ziyaretçi Bürosu [GCVB]. (2021). Gaziantep mutfağı. [<https://tinyurl.com/758xn32k>], Erişim tarihi: 11.09.2021.
- Genç, N. A. & Seçim, Y. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 44,302-319. Doi:10.17498/kdeniz.647742
- Giritlioğlu, İ., Armutcu, B. & Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep mutfağının kuşaklararası bilinirliğine yönelik bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-138. doi: 10.20875/sb.12139
- Gökçalp, Z. (2014). *Türkçülüğün esasları*. İstanbul: Kriminal Kitaplar Yayınları.

- Gürel, D. (2018). *Somut olmayan kültürel miras etkinliklerinin 7. sınıf sosyal bilgiler dersinde kullanımı*. Yayınlanmamış doktora tezi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *IJSES Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-11.
- İnci Bozkurt, F. & Yaman, M. (2021). Bolu ili Seben ilçesinde geçmişten günümüze yemek kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 921-938. doi:10.21325/jotags.2021.822
- Johnson, A. P. (2019). *A short guide to action research*. Y. Uzuner & M. Özten Anay (Çev. Ed.). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Johnson, B. & Christensen, L. (2004). *Educational research: Quantitative, qualitative and mixed approaches*. Boston: Pearson Education Inc.
- Johnson, B. & Christensen, L. (2014). *Educational research: Quantitative, qualitative and mixed approaches*. S.B. Demir (Çev. Ed.). Ankara: Eğiten Kitap Yayıncılık.
- Karakaş, A. & Uyar Oğuz, H. (2019). Bartın'ı ziyaret eden yerli turistlerin yöresel yiyeceklere yönelik tutum ve davranışlarının belirlenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1552-1569.
- Kargılioğlu, Ş. (2015). *Gaziantep'te gastronomi turizmi: Gaziantep'i gastronomi turizmi kapsamında ziyaret eden yerli turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Kaya, Ş & Sormaz, Ü. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 304-323. doi: 10.32958/gastoria.422707
- Kaypak, Ş. & Uçar, A. (2018). Antakya kentinin yemek kültürüne bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, 4(18), 190-202. doi:10.23929/javs.703
- Kanbir, F. (2021). Siirt kenti yöresel yemek kültüründe büryan: Bahattin Büryan Sarayı örneği. *Folklor/Edebiyat Dergisi*, 27(3),905-925. doi: 10.22559/folklor.1546
- Kültür Portalı (2021a). *Şakşak Helva- Bolu*. [<https://tinyurl.com/yby626sn>], Erişim tarihi: 8.12.2021.
- Kültür Portalı (2021b). *Gaziantep mutfağı-Gaziantep*. [<https://tinyurl.com/bd3hw4t4>], Erişim tarihi: 30.10.2021.
- Mızrak, M. (2018). *Yöresel yemekler ne kadar yöresel? Kastamonu mutfağı için bir sorgulama*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Oğuz, M. Ö. (2018). *Somut olmayan kültürel miras nedir?* Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Ortakçı, A. (2020). *Kültürel miras koruma yaklaşımları bağlamında Halkevlerinde yapılan çalışmalar (1932-1951)*. Yayınlanmamış doktora tezi. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Özdemir, F. & Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerlerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 190-199. doi:10.21325/jotags.2016.30

- Özer, H., Turan, Ö. & Yener, S. (2018). Zonguldak'ın yöresel yemek isimleri üzerine bir inceleme. *Turkish Studies*, 13(12), 341-361. doi:10.7827/TurkishStudies.13692
- Özçörekçi Göl, N. Z. (2003). *Gaziantep yemeklerinin Türk mutfağı içindeki popülerliği*. İçinde M. S. Koz (Ed.), *Yemek kitabı tarih-halkbilimi-edebiyat* (Cilt 1). (ss.634-680). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Saatçi, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358-374. doi: 10.21325/jotags.2019.367
- Sarıışık, M & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278. doi: 10.17123/atad. vol26iss218417
- Seçim, Y. & Coşan, D. (2019). *Bartın yöresel yemek alışkanlıklarının tespit edilmesi üzerine bir araştırma*. İçinde S. Yıldız (Ed.), *Alternatif Turizm Araştırmaları* (ss. 3-26). Ankara: İKSAD Yayınevi.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Şengül, S. & Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 79-89.
- Şenol, A. (2013). *Halk kültürü ve etnografya terimleri sözlüğü*. Ankara: Özel Matbaası.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). Bolu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yöre mutfağı (Gastronomi). [Çevrimiçi: <https://tinyurl.com/bfc6hu2s>], Erişim Tarihi: 2 Aralık 2021.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). Dünya Miras Geçici Listesi. [<https://tinyurl.com/43c3y7jn>], Erişim tarihi: 11.10.2021.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tütüncü Aydın, Z. (2017). *Geçmişten günümüze Bolu halk kültürü*. Bolu: Bolu Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Üzülmez, M. & Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1349-1368. doi: 10.26677/TR1010.2021.770
- Yaldız, E. & Olcay, A. (2020). Gaziantep ve Hatay'ın gastronomi alanında UNESCO yaratıcı şehirler ağına katılmasına ilişkin yerel halkın bakış açısı üzerine bir araştırma. *Çatalhöyük International Journal of Tourism and Social Research*, 5, 60-83.
- Yalın, G. (2020). *Kayıbolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit Körfezi örneği*. Yayımlanmamış doktora tezi. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Yeşilbursa, C. C. (2011). *Sosyal bilgilerde miras eğitiminin öğrencilerin somut kültürel mirasa karşı tutumlarına ve akademik başarılarına etkisi*. Yayımlanmamış doktora tezi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.

**Adults' Perceptions on Local Dishes: The Example of Bolu and Gaziantep****Çağrınur SAĞ**

Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Kastamonu/Turkey

**Selahattin KAYMAKCI**

Kastamonu University, Faculty of Education, Kastamonu/Turkey

**Extensive Summary**

Local dishes are foods that become a tradition in rural areas or city centers, are consumed even more at times called special days, become embedded in the culture as a result of any event, and accordingly, are favored by the local people compared to other types of food (Hatipoğlu et al., 2013). Although our country has many varieties in terms of local food, it also contains unique flavors. It is important to ensure the continuity of local dishes, which are the identities of cities, to raise awareness of local dishes in individuals from an early age, to make necessary promotions about them and to spread them globally, both in terms of protecting social codes and being a source of income.

The province of Bolu has a considerable wealth in terms of food, together with its historical and touristic features. In fact, the cooks of Mengen district are world renowned. It is known that the cooks trained in Mengen even served in the sultan's kitchens. This situation in the palace kitchens XVII. The information that 441 cooks were employed at the end of the century and that 24 of these cooks were from the province of Bolu also confirms (Bilgin, 1997, as cited in İnci Bozkurt & Yaman, 2021).

Gaziantep, which is an important settlement both in terms of its historical wealth and geographical location, has also revealed an original cultural structure that adds color to the Turkish Culinary Tradition with its food diversity. People who have made Gaziantep their home throughout the history, have united in a common taste, even though they have different languages, religions and ethnic origins. Of course, these mentioned elements have also been instrumental in the formation of the culinary culture of the Gaziantep region (Kültür Portalı, 2021b).

The level of awareness of local dishes by adults residing in Bolu, known as the land of cooks, and adults residing in Gaziantep, known as the city of Gastronomy, is also of great importance in terms of the continuity of local dishes and the aforementioned status of the cities. In this context, the aim of the research is to reveal the opinions of adults about the local dishes of the province/district they live in.

Phenomenology, which is one of the qualitative research methods, has been used in the research because it has a theoretical perspective, reveals the gained direct experience, and explains the behavior with the phenomenon of experience rather than the external, objective and physically defined reality. It focuses on providing a perspective on the life world of its participants and is fit for purpose (Balci, 2016; Johnson & Christensen, 2014).

The study group of the study, in which the phenomenology method, one of the qualitative research designs, was used, consists of a total of 52 adults residing in the provinces of Bolu and Gaziantep. In the research, fully structured interview form was used as a data collection tool. The data collected within the scope of the research were analyzed by content analysis. Content analysis requires collecting similar data within the framework of certain

concepts and themes, organizing and interpreting them in a way that the reader can understand (Yıldırım & Şimşek, 2018, p. 239-242).

As a result of the research, it was revealed that the participants were aware of the local dishes of the province/district they lived in and they were able to diversify the local dishes. It is understood that the participants residing in the province of Bolu know local dishes in the categories of breakfast, main course, pastry, dessert and soup. In addition, it has been determined that the participants residing in Gaziantep have awareness of local dishes in the main dish, dessert, soup and salad categories.

It has been determined that the stories that the participants know about local food names are limited in number and quality, and there are also stories that do not match with the literature. Regarding the local dishes made on special days, the participants of both provinces listed the local dishes of their own place of residence. In addition, the participants of both provinces drew attention to the cultural transfer task of the meals made on special days in the.

Participants residing in Bolu and Gaziantep provinces stated that there are some changes in the preparation and presentation of the local dishes in relation to the past and present situations. However, while the participants in Bolu state that local dishes are not promoted enough, the participants in Gaziantep state that local dishes are promoted sufficiently. In the context of keeping local dishes alive and transferring them to future generations, the participants, they put forward the views of increasing promotions, organizing events and including local dishes in these activities, teaching local dishes to future generations, providing trainings, preparing educational materials, opening businesses, preserving the culture and giving more place to local dishes on the tables.

In the light of the results obtained from the research, the following recommendations can be made:

- The number of researches involving the production, presentation, rituals of local dishes and its reflection on the public in terms of intangible cultural heritage items should be increased in terms of quality and quantity. In particular, the regional food map of our country should be drawn up with the researches carried out, the lists of local dishes should be updated, the opinions and awareness levels of different sample groups should be examined.
- In order to ensure the continuity of the local dishes that are on the verge of being forgotten, the production stages of the dishes should be recorded. Local food recipes should be created.
- Printed and digital learning environments related to local food should be prepared by local governments and universities, and special information such as its story, structure and presentation should be included in their content.
- The promotion of local dishes should be emphasized, and the number of cultural and artistic activities should be increased so that they are not forgotten.
- Necessary measures should be taken to ensure the opening and sustainability of enterprises that teach the production of local dishes, as well as sell them.