

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİK ÜRÜN ENVANTERİ OLUŞTURMAYA
YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: EDREMIT YÖRESİ ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

NECMETTİN ŞAHİN

BALIKESİR, 2023

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİK ÜRÜN ENVANTERİ OLUŞTURMAYA
YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: EDREMIT YÖRESİ ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

NECMETTİN ŞAHİN

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. MEHMET SARIOĞLAN

BALIKESİR, 2023

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 202012545016 numaralı Necmettin ŞAHİN'in hazırladığı 'Gastronomik Ürün Envanteri Oluşturmaya Yönelik Bir Araştırma: Edremit Yöresi Örneği' konulu YÜKSEKLİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 28.04.2023 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/~~OY ÇOKLUĞU~~ ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan)	Prof. Dr. Barış ERDEM	İmza
Üye (Danışman)	Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	İmza
Üye	Doç. Dr. Taner DALGIN	İmza

.../.../2023
Enstitü Onayı

ETİK BEYAN

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde ve ortaya çıkan sonuçlarda herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

.../.../2023

Necmettin ŞAHİN

ÖNSÖZ

Bu çalışma, Balıkesir ili Edremit yöresine ait gastronomik ürün envanterinin oluşturulmasına yönelik hazırlanmıştır. Araştırmada yöreye ait olan gastronomik ürünler tespit edilerek bu ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılması amaçlanmıştır. Çalışmadaki diğer amaçlar ise bu ürünlerin sürdürülebilir olmasını sağlayarak gelecek nesillere de aktarılıp unutulmamasıdır. Ayrıca bu çalışma ile literatüre katkı sağlamak da hedeflenmiştir.

Yüksek lisans eğitim sürecim boyunca benden hiçbir zaman bilgilerini ve desteğini esirgmeden yanımda olan, bilgi ve birikimlerini paylaşarak gelişmemi sağlayan, beraber çalışmaktan keyif aldığım çok kıymetli danışman hocam Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN' a sonsuz teşekkür eder şükranlarımı sunarım.

Tez düzenleme aşamasında sabırla beni dinleyip düzeltmelerde yardımcı olan değerli hocam Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN' e ve yine eğitim hayatım boyunca üstümde emeği olan tüm hocalarıma teşekkürlerimi sunarım.

Her zaman olduğu gibi bu süreçte de yanımda olan ve yardımlarını hiçbir zaman esirgmeden, hiçbir fedakarlıktan kaçınmayarak destek veren canım aileme sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

BALIKESİR, 2023

NECMETTİN ŞAHİN

ÖZET

GASTRONOMİK ÜRÜN ENVANTERİ OLUŞTURMAYA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: EDREMIT YÖRESİ ÖRNEĞİ

ŞAHİN, Necmettin

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

2023, 124 Sayfa

İnsanların veya doğada yaşayan canlıların yaşamı için beslenme, gerekli olan bir ihtiyaç olup ve zaman içerisinde kültürel bir olgu haline dönüşmüştür. İnsanların yiyecek ürünleri hazırlaması, yaptığı yiyecekleri sunması ve o yiyecekleri tüketmesi onların hangi kültüre ait olduğunu ve hangi kültürü yansıttığını göstermektedir. Bu doğrultuda yerel mutfak kültürleri zaman içerisinde gelişim göstererek oluşmuş ve diğer kültürlerden ayrılarak yeni bir kültür meydana getirmiştir. Sosyal ve kültürel olarak yiyeceklerin tüketimi birçok farklı etmen ve faktörle ilişkilidir. Bu faktörler bölgeden bölgeye farklılıklar gösterebilmektedir.

Bu araştırmanın temel amacı, bir bölgeye ait olan yerel gastronomik ürünlerin belirlenip ve bu ürünlerin envanter listesinin oluşturularak bu ürünlerin turizme kazandırılıp kullanılabilirliğini arttırmak ve unutulmamasını sağlayarak gelecek nesillere de aktarılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda ilgili literatür taraması yapıldıktan sonra Balıkesir ili Edremit yöresi kırsal mahallelerinde yaşayan bireylerle yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak bu bireylerle görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme sorularında ilk olarak bireylerin sosyo-demografik özellikleri belirlenerek daha sonraki sorularda bölgeye ait gastronomik ürünlerin neler olduğuna dair sorular sorulmuştur. Elde edilen veriler sonucunda betimsel araştırma tekniği ile yorumlanmıştır.

Araştırma kapsamında toplamda 62 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiş olup bunlardan 57 kişi kadın, 5 kişi ise erkeklerden oluşmaktadır. Özellikle kadın

katılımcıların görüşme sorularına verdiği cevaplarda daha istekli oldukları görülmüştür. Mesleklerin genellikle çiftçilik olduğu ve eğitim düzeyinin ise orta derecede olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen verilerin analizinde bölgeye ait çok çeşitli gastronomik ürünlerin olduğu ve bunların hepsinin farklı tekniklerle hazırlanıp tüketildiği anlaşılmıştır. Görüşmeye katılım sağlayan bireylerin bu zenginliğin farkında oldukları ve unutulmaması için çaba göstererek bu ürünlerin kullanımının nasıl olduğunu yeni nesillere aktardıklarını da ifade etmişlerdir. Geleneksel kültürlerinin devamlılığını sağlamak ve bu yerel ürünlerin gelecek nesillere aktarma konusunda hassas oldukları görülmektedir. Yörede tespit edilen yerel gastronomik ürünlerin çekici bir unsur olarak turizmde kullanılabilirliği saptanmıştır.

Araştırma toplamda beş bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde giriş; araştırmanın problemi, araştırmanın amacı, araştırmanın önemi, araştırmanın varsayımları ve sınırlılıklardan oluşmaktadır. İkinci bölümde ise ilgili alanyazın; gastronomi olgusu, gastronomik ürün kavramı, Ege bölgesi mutfağı genel özellikleri ve ilgili araştırmalar bölümlerinden oluşmaktadır. Üçüncü bölümde araştırma yönteminin olduğu kısım, dördüncü bölümde bulgular ve yorumların olduğu kısım, çalışmanın son bölümü olan beşinci bölümde ise sonuç ve öneriler kısmından oluşmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Edremit Yöresi, Gastronomik Ürün, Yerel Ürün, Yerel Mutfak, Gastronomik Envanter

ABSTRACT

CREATING GASTRONOMIC PRODUCT INVENTORY A RESEARCH: EXAMPLE OF EDREMIT REGION

ŞAHİN, Necmettin

Master Thesis, Gastronomy and Culinary Arts

Thesis Advisor: Prof. Dr. Mehmet Sarioğlan

2023, 124 Pages

Nutrition is a necessary need for the life of people or living creatures in nature and has turned into a cultural phenomenon over time. People's preparation of food products, serving the dishes they cook and consuming these foods show which culture they belong to and which culture they reflect. In this direction, local culinary cultures developed over time and separated from other cultures and created a new culture. Socially and culturally, food consumption is associated with many different factors. These factors may differ from region to region.

The main purpose of this research is to identify the local gastronomic products of a region and to create an inventory list of these products, to increase the usability of these products to tourism and to transfer them to future generations by ensuring that they are not forgotten. For this purpose, after reviewing the relevant literature, interviews were conducted with individuals living in the rural neighborhoods of Edremit district in Balıkesir using face-to-face interview technique. In the interview questions, firstly, the socio-demographic characteristics of the individuals were determined, and then questions were asked about the gastronomic products of the region. As a result of the data obtained, it was interpreted with the descriptive research technique.

As a result of the research, a total of 62 people were interviewed, 57 of whom were women and 5 were men. It was observed that especially female participants were more willing to answer the interview questions. It has been determined that the occupations are farming in general and the education level is medium. In the analysis of the data obtained, it has been understood that there are a wide variety of gastronomic products belonging to the region and all of them are prepared and consumed with different techniques. In addition, the individuals participating in the interview stated that they are aware of this richness and work to ensure that it is not forgotten, and that they transfer the use of these products to new generations. It is seen that they are sensitive about ensuring the continuity of their traditional cultures and transferring these local products to future generations. It has been determined that the local gastronomic products detected in the region can be used as an attractive element in tourism.

The research consists of a total of five parts. Introduction in the first part; The purpose of the research, the importance of the research, the assumptions and limitations of the research constitute the problem of the research. Related literature in the second part; gastronomy phenomenon, gastronomic product concept, general characteristics of Aegean cuisine and related research sections. The third part consists of the research method, the fourth part consists of findings and comments, and the last part of the study, which is the fifth part, consists of conclusions and suggestions.

Keywords: Edremit Region, Gastronomic Product, Local Product, Local Cuisine, Gastronomic Inventory

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖNSÖZ	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	viii
ÇİZELGELER LİSTESİ	x
1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Problemi	2
1.2. Araştırmanın Amacı	3
1.3. Araştırmanın Önemi	4
1.4. Araştırmanın Varsayımları	4
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	5
1.6. Tanımlar	5
2. İLGİLİ ALANYAZIN	7
2.1. Kuramsal Çerçeve	7
2.1.1. Gastronomi Olgusu	7
2.1.1.1. Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi	10
2.1.1.2. Gastronomiye Sosyolojik Bakış.....	13
2.1.2. Gastronomik Kimlik.....	15
2.1.2.1. Gastronomik Ürün.....	17
2.1.2.2. Sürdürülebilir Gastronomik Ürün	19
2.1.2.3. Gastronomik Ürün Kültürü	21
2.1.2.4. Gastronomik Ürün Tasarımı ve Özellikleri.....	24
2.1.2.5. Gastronomik Ürün Envanteri	26
2.1.2.6. Gastronomik Ürün ve Coğrafi İşaretleme	29
2.1.3. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü	31
2.1.3.1. Balıkesir İli Mutfak Kültürü	33
2.1.3.2. Edremit Bölgesi Mutfak Kültürü.....	34
2.1.4. Türk Mutfak Kültürü	37
2.1.4.1. Orta Asya Dönemi Mutfak Kültürü.....	37
2.1.4.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü	38

2.1.4.3. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü	39
2.1.4.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü	40
2.1.4.5. Türk Mutfağının Gastronomi Turizmindeki Yeri.....	41
2.2. İlgili Araştırmalar	47
2.2.1. Gastronomik Ürünler ile İlgili Çalışmalar.....	47
3. YÖNTEM	53
3.1. Araştırmanın Modeli	53
3.2. Evren ve Örneklem.....	54
3.3. Veri Toplama Araçları ve Teknikleri	55
3.4. Verilerin Toplanma Süreci.....	57
3.5. Verilerin Analizi.....	58
4. BULGULAR VE YORUMLAR	59
4.1. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler.....	59
4.2. Katılımcıların Görüşlerine İlişkin Bulgular.....	62
4.3. Görüşmelere Ait Oluşturulan Gastronomik Ürün Envanteri.....	97
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	100
5.1. Sonuç	100
5.2. Öneriler.....	106
KAYNAKÇA	110
EKLER	124

ÇİZELGELER LİSTESİ

Sayfa

Çizelge 1. Edremit Yöresi Kırsal Mahallelerinde Görüşülen Kişiler İle İlgili Demografik faktörler.....	59
Çizelge 2. Edremit Yöresine Özgü Yerel Yiyecekler.....	97
Çizelge 3. Edremit Yöresi Özel Günlere Ait Hazırlanan Yiyecekler.....	98
Çizelge 4. Edremit Yöresine Özgü Mevsimsel Hazırlanan Ürünler.....	99
Çizelge 5. Edremit Yöresi Ramazan Ayına Özgü Hazırlanan Ürünler.....	104

1. GİRİŞ

Yemek yeme unsuru, insanların sadece beslenmesini sağlayan bir biyolojik etken olmayıp, bunun yanında toplumun sosyal unsurlarına da (din, kùltür, psikoloji, ekonomi vb.) etki eden bir oluşumdur. Bir toplumun yiyecek ve içecekleri incelendiğinde o topluma ait kùltür gùrùlebilir, gastronomik kimlikleri òđrenilebilir ve toplumun bu ùrünlerle kendilerini ifade etmelerinde bir araç olarak kullandıkları ifade edilmektedir (Richards, 2017, s.1152). Beslenme kavramı sadece insanlar için değil tùm canlıların yaşamları içerisinde yer alan bir olgudur. Ayrıca bu kavram zaman içerisinde değişikliklere uğrayarak beslenme oluşumlarını geliştirmiş ve geliştirmeye devam etmektedir (Eren ve Òzer, 2018, s. 309). Toplumların beslenme şekilleri incelendiğinde yaşadıkları coğrafyanın etkisi oldukça bùyük etki yaratmakta olup ve buna gùre mutfak kùltürü şekil almaktadır. Tùrk mutfak kùltürüne bakıldığında ise Tùrkler coğrafi koşulların etkisi ve çevresel faktùrlerin etkisi ile beslenme alışkanlıkları doğrudan ilişkilendirilmektedir (Gùldemir, 2014, s. 346).

Günümüzde gastroturistler seyahat ettikleri yùrelerde o bùlgeye ait mutfak kùltürünü yansıtan òđelere, gastronomik ùrùnlere, mutfaklarda kullanılan araç ve gereçlere, pişirme tekniklerine ve yùreye òzgù olan ùrùnlere ilgi duymakta olup bu bağlamda seyahatlerini gerçekleştirmektedirler. Bùylelikle gastronomik ùrünlerin kullanımının artmasıyla birlikte sürdürùlebilirlik sağlanır ve yerel halk bundan bùyük òlùde olumlu bir şekilde etkilenir (Bilgin, 2018, s. 3). Yiyecek- içecek unsurlarından bahsederken topluma ait olan ve tùketilen ùrünlerin òzelliklerine de değinilmelidir. Bu ùrünlerin turizme kazandırılıp birer tamamlayıcı unsur ve destinasyona çekici òđe görevi yaptıkları bilinmektedir. Ayrıca gastronomik ùrünlerin belirlenip pazarlanması halinde ùrünlerin popùlaritesini arttırıp yùreye olan seyahatlerin artması ile ilişkilendirilmektedir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015). Gastronomi turizmi destinasyonu, kùltürel mirasın bir parçasını oluşurmaktadır. Yani bùlgeye ait mutfağın veya ùrünlerin bir araç haline gelerek o bùlgenin rekabet gücünü arttırmasına fayda sağlar nitelikte olduğu ifade edilmektedir (Galdez, Granda, Guzman ve Coronel, 2017, s. 6).

Bu bağlamda gastronomik kimliği oluşturmada yerel mutfak, yerel mutfağı meydana getiren unsurlar ve yerel ürünler toplumların davranışları hakkında bilgi vermektedir. Bu davranışlar zaman içerisinde değişikliklere uğrayarak günümüze kadar gelmiştir. Balıkesir ili Edremit yöresi, içinde barındırdığı farklı etnik kökenler ve coğrafyasının verdiği avantajla zengin bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Ürünlerin çeşitliliği zengin bir mutfak kültürüne de katkı sağlamaktadır. “Türkiye’yi doyuran il” olarak da bilinen Balıkesir birçok gıda ürününün üretimi ile gastronomi turizmi açısından rekabet gücüne sahiptir.

1.1. Araştırmanın Problemi

Gastronomi terimi hakkında literatür incelendiğinde birden fazla tanım yapıldığı görülmektedir. Gastronominin sözlükteki anlamı “Gaster” ve “nomas” kelimelerinin Yunanca bir araya gelmesiyle ortaya çıkan bir terim olduğu belirtilmiştir (Altınar ve Özdemir, 2019, s. 3). Gastronomi kavramının kullanıldığı başka bir anlamda sağlıklı beslenmek için uygun olan yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp tüketilmesi anlamını da taşımaktadır (Hatipoğlu, 2014, s. 10).

Gastronomi terimi yalnızca yiyecek ve içecekleri kapsayan bir terim değildir. Bu unsurların yanında ülkelerin tüm yapılarını (ekonomik, politik, sosyal vb.) içeren ve bu unsurlara göre şekil alan bir anlayış olarak kabul edilmektedir (Akbulut, Keskin ve Örgün, 2017, s.256). Gastronomi aynı zamanda turistlerin seyahat etmelerine etki eden, turistlerin kültürel etkileşim halinde olmasını sağlayan ve turistlerin gittikleri bölgelerdeki ürünleri tanıma ve keşfetmelerini de sağlamaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014, s. 24). Gastronomi turizminin gelişmesinde ve ilerlemesinde yerel gastronomi ürünlerin yeri oldukça büyüktür. Bu ürünlerin tanıtılması ve pazarlanmasında yerel halkın gastronomi turizmi faaliyetleri içerisinde yer almaları gerekmektedir (Karakuş, Onat ve Özdemir, 2020, s. 2180).

Araştırmanın problemi; Mutfaklar için vazgeçilmez olan ve mutfaklardaki ilerleyişin en önemli etkenlerinden biri olan tedarik zinciri unsuruna göre, gastronomik ürün envanterini belirlenmesi ve bu envantere göre ürünlerin tespit edilmesi, bu ürünlerin turizme kazandırılması ve gelecek nesillere aktarılması söz konusu problemi oluşturmaktadır.

Bu çerçevede Edremit yöresinde gastronomik ürün ile ilgili alan yazın incelenmiş, literatürde gastronomik ürün kavramı, gastronomi olgusu, gastronomik ürün envanteri ve gastronomik ürün kültürü ile ilgili olan çalışmalar detaylı bir şekilde incelenmiş ve bu doğrultuda görüşme soruları oluşturulmuştur. Görüşme soruları daha sonra analize tabi tutulmuştur.

1.2. Araştırmanın Amacı

Yerel mutfağa ait gastronomik unsurlar ve veya ürünler gastronomi turizminin kalkınması için bir katma değer yaratmakta olup, yerel bölgelerin kalkınmasına ve istihdam olanaklarının artmasına avantaj sağlar nitelikte olabilmektedir (Kesici, 2012, s. 36). Gastronomi turizmi ülkelere ait destinasyonların turizm endüstrisindeki yerinin büyük bir yere sahip olmasından dolayı ekonomik kalkınmaya ve toplumsal refaha katkıda bulunabilecek büyük bir potansiyele sahiptir (Özbay ve Saruışık, 2015, s. 267).

Araştırmanın temel amacı, bölgelerin kendine özgü olan “gastronomik ürün envanterlerinin” belirlenmesi ve bu kapsamda Edremit yöresinde gastronomik ürünlerin belirlenmesi, bu ürünlerin turizmde kullanılmasının artmasını sağlamak ve turizme kazandırmak, ayrıca bu ürünlerin gelecek nesillere aktarılarak aslına uygun bir şekilde kullanılmasını sağlamak araştırmanın temel amacını oluşturmaktadır.

Bu kapsamda genel amaçlar doğrultusunda araştırmaya ilişkin soruların aşağıdaki biçimde sıralanması mümkündür.

- Balıkesir ili Edremit yöresinde Mahalle/Köy sayılarının ne kadar olduğu?
- Yöredeki gastronomik ürünlerin neler olduğu ve bu ürünlerin kullanım durumu ve nedenleri?
- Bu ürünler turizme kazandırılabilir mi ve nasıl kazandırılabilir?
- Gastronomik ürünlerin turizmde kullanımının artması yerel ya da bölgesel kalkınmaya avantaj sağlar mı?

1.3. Araştırmanın Önemi

Beslenme kavramının fiziksel bir ihtiyaç olduğu bilinmektedir. Geçmişten günümüze kadar olan tarihsel süreç içerisinde insanlar hayatlarını devam ettirebilmek için üretim ve tüketim faaliyetlerinde bulunmuşlardır. İnsanların temel ihtiyacı olan “yemek kavramı” içerisinde birden fazla unsur bulundurmaktadır. Bunların içerisinde; topluma ait kültür yapısı, gıdaların üretimden tüketime kadar kapsadığı süreç, sofraya kültürü, gelenek ve görenekler, coğrafi etkenler vb. içerikleri de kapsamaktadır yemek terimi. Yeme-içme her ne kadar fiziksel bir ihtiyaç olsa da bunun yanında sosyal yönü de bilinmektedir. Mutfak kültürüne sosyolojik açıdan bakacak olursak göçlerin etkisi, farklı toplumların veya milletlerin bir arada yaşaması, dini inanışlar da “yemek kültürünün” sosyolojik bir açıdan mutfak yapılarını etkilediği bilinmektedir.

Balıkesir iline tarihsel süreç içerisinde bakıldığında birden fazla uygarlığa ev sahipliği yapmış ve farklı milletlerin bu coğrafyalarda yaşadığı bilinmektedir. Bu kozmopolitik yapının verdiği güç mutfak kültürüne yansımış olup bu kültürü daha zengin bir hale getirmiştir. Ayrıca bu etkenlerin yanında Marmara bölgesi, Ege bölgesi ve iç kısımlarda topraklarının olması bölgeyi daha verimli bir hale getirmiş, tarım ürünlerine de bu verim yansımıştır. Balıkesir ilinin coğrafi zenginliğinin yanında kültürel zenginliğe de sahip olması buradaki mutfağa ve ürünlere katkı sağlamaktadır. Balıkesir turizm denilince akla ilk gelen şehirlerden birisidir. Bu turizmin yanında gastronomi turizmi de Balıkesir’ e kazandırılıp rekabet gücünü arttıracaktır (http-1).

Tüm bu nedenlerden dolayı Balıkesir ili sınırları içerisinde yer alan Edremit yöresi tercih sebebi olmuştur. Araştırmanın önemi yörede zengin olan gastronomik ürünlerin destinasyona kazandırılması ve bunu gastronomi turizminde rekabet edebilir hale getirerek turizme değer katıp, literatür kısmına da katkı sağlamaktır. Ayrıca tespit edilen gastronomik ürünlerin gelecek nesillere aktarılarak tarihsel süreç içerisinde değerlendirilmesini sağlayacaktır. Diğer bir önem ise Edremit yöresinde gastronomik ürünlerin tespitinden sonra yerel halkın bu ürünleri pazarlamasının daha çok artması ve bunların turizm işletmelerinde kullanılabilir hale gelmesi önem taşımaktadır.

1.4. Araştırmanın Varsayımları

Araştırmanın amacı doğrultusunda göz önünde bulundurulmuş varsayımlar;

- Balıkesir Edremit yöresinde gastronomik ürün envanteri oluşturmaya yönelik bulguların olduğu ve katılımcıların bu ürünler hakkında bilgi sahibi olduğu, bu ürünleri aktarabilecekleri varsayılmaktadır.
- Ayrıca, katılımcıların bu gastronomik ürün envanterine ilişkin pazarlama yapabileceği, bu ürünlerin kullanımının artabileceği ve gelecek nesillere aktarılabilmesi varsayılmaktadır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Sosyal bilimler alanında yapılmış ve yapılan birçok çalışmada olduğu gibi bu çalışmada da bazı sınırlılıklar mevcuttur. Bu sınırlılıkların birincisi, maliyet ve ulaşılabilirlik kısıtlamalarından dolayı Balıkesir'in tüm ilçeleri yerine Edremit yöresinde yer alan köyler ile sınırlandırılmıştır. Edremit yöresi kapsamında (Arıtışı, Avcılar, Beyoba, Bostancı, Çamcı, Çamlıbel, Çıkrıkçı, Dereli, Doyuran, Güre, Hacıarslanlar, Kadıköy, Kavlaklar, Kızılköçü, Mehmetalanı, Narlı, Ortaoba, Pınarbaşı, Tahtakuşlar, Yaşyer, Yaylaönü, Yolören, Zeytinli) 23 mahallenin dahil edilmesi bir diğer sınırlılığı oluşturmaktadır. Ayrıca gastronomik ürün envanteri oluşturmaya yönelik çalışmada ürünlerin belirlenip turizme kazandırılması kapsamında sadece Edremit yöresi mahallelerinde yaşayan ailelerden görüşlerinin alınması başka bir sınırlılığı oluşturmaktadır. Bu kapsamda çalışmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin, sadece aile içerisindeki büyüklere sorulmasında ortaya çıkacak sorunlar başka bir sınırlılığı oluşturmaktadır. Bununla birlikte gastronomik ürünlerin bireyler tarafından tutumlarının ne derecede olduğu ve bu ürünlere yaklaşımlarının nasıl olduğu diğer bir sınırlılığı oluşturmaktadır.

1.6. Tanımlar

Envanter: elde bulunan, belirli amaçlar için kullanılan veya kullanılmayı bekleyen ya da atıl durumda olan ancak ekonomik bir değere sahip olan, ayrıca insanı ve parayı da kapsayan değerlerin tanımı olarak ifade edilmektedir (Fıçı, 2006, s.16).

Gastronomi: bir toplumun geleneklerini, kültürlerini ve inanışlarını yansıtan ve o toplumun mutfak kültürü, yemek hazırlama şekilleri, beslenme alışkanlıkları

hakkında bilgi veren bir terim olarak ifade edilmektedir (Rivas, Dominguez, Salinas ve Cuffia, 2020, s. 79).

Gastronomik Ürün: çevrenin ve kültürün etkisiyle meydana gelen, kendi lezzet yapısını diğer bölgelerdeki yapılardan farklı tutarak ve farklılık yaratarak o bölgeye ait ürünlerin kimliğini oluşturup bunun sonucunda ortaya çıkan yiyecek ve içecek ürünlerine gastronomik ürünler denilmektedir (Nebioğlu, 2016, s. 32).

Gastronomik Envanter: turizmde gastronomik envanter bir bölgeye ait mutfak unsurlarının tamamını içeren (yiyecekler, içecekler, araç ve gereçler, tüketim alışkanlıkları, misafirperverlik gibi) ve belirli bir amaç doğrultusunda kültürel deneyimi de kapsayan değerlerin bütünü olarak tanımlanmaktadır (May, vd. 2021).

Gastronomik Kimlik: bir bölgeye ya da yöreye ait yiyecek ve içeceklerin tarihsel süreç içerisinde değerlendirilip çevresel faktörlerden etkilenecek ürünlerin dokusu, tadı ve kokusu üzerinde değerlendirmelerin yapılarak kendine has bir yapı oluşturmasıdır (Özdemir ve Dülger- Altınar, 2019, s. 4).

Gastronomi Turizmi: turistlerin benzersiz bir deneyim arayışına girdikleri ve seyahat ettikleri yörelerde bölgeye ait olan yiyecek-içecekler ve gastronomik ürünler ile ilgili faaliyetlerin tamamını kapsayan ve gün geçtikçe zenginleşen bir turizm çeşididir (Nesterchuk vd. 2021, s. 1872).

2. İLGİLİ ALANYAZIN

İlgili alan yazın bölümünde toplam iki başlık bulunmaktadır. Bunları; kuramsal çerçeve ve ilgili araştırmalar oluşturmaktadır. Kuramsal çerçeve kısmında gastronomi olgusu, gastronomik ürün kavramı, gastronomik kültür ve bu kültürün özellikleri oluşturmaktadır. İlgili alan yazının ikinci kısmını ise ilgili araştırmalar, yani konu ile ilgili önceki araştırmalar ve çalışmalar, yöreye ait olan ürünler, yemekler ve mutfak kültürüne yönelik bulgular incelenmiştir.

2.1. Kuramsal Çerçeve

İlgili alan yazının birinci bölümünü kuramsal çerçeve oluşturmaktadır. Bu çalışmada kuramsal çerçeve gastronomi olgusu, gastronomik ürün kavramı, Ege bölgesi mutfağı genel özellikleri ve Türk mutfak kültürü yeri adı altında toplamda dört bölümden oluşmaktadır. Kuramsal çerçevenin ilk bölümünü oluşturan gastronomi olgusu başlığı altında mutfak kavramı, yiyecek sosyolojisi ve tarihsel gelişimi detaylı bir şekilde incelenmiştir. Kuramsal çerçevenin ikinci başlığını gastronomik kimlik kavramı başlığı altında gastronomik ürün, sürdürülebilir gastronomik ürün, gastronomik ürün kültürü, gastronomik ürün tasarımı ve gastronomik ürün özellikleri, gastronomik ürün envanteri, gastronomik ürün ve coğrafi işaretleme oluşturmaktadır.

Kuramsal çerçevenin üçüncü başlığını Ege bölgesinin mutfak kültürü ve özelliklerinden oluşmaktadır. Bu başlık altında Balıkesir ili mutfak kültürü, Edremit bölgesi mutfak kültürü, Edremit bölgesindeki yiyecek-içecekler ve gastronomik ürünler incelenmiştir.

Kuramsal çerçevenin dördüncü ve son başlığını oluşturan Türk mutfağı başlığı adı altında dönemsel olarak mutfak kültürü detaylı bir şekilde incelenmiştir.

2.1.1. Gastronomi Olgusu

Gastronomi kavramı ilk olarak 1801 yılında Fransız bir şair Joseph Berchoux'un yazmış olduğu şiire "La Gastronomie" adını vermesiyle kullanılmaya başlanmış ve

gün geçtikçe kullanımı artmıştır (Davidson, 2006). Daha sonra 19. yy. da soylular için verilen üst düzey aşçılık hizmetiyle gelişim göstermiş olup yaygınlaşmaya başlamış ve beslenmeyle ilgili mesleklerin geliştiği bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır (Algün, 2016, s.10). Gastronomi temellerinin atılması ise Jean-Anthelme Brillat-Savarin'in Lezzetin Fizyolojisi (La Physiologie du Goût) adlı eseri ile gastronominin prensipleri belirtilip diğer bilimler arasındaki yerini alabilmesini savunmuştur (Scarpato, 2000). Gastronomi terimi ayrıca "iyi yemek yeme sanatı veya iyi yemek bilimi" olarak tanımlanmakla birlikte zaman içerisinde gelişme göstererek "yemek kültürünü sosyal, ekonomik ve coğrafik" etkenler içinde incelenen geniş bir tanımlanmıştır (Güzel ve Apaydın, 2016).

Gillispie (2001) gastronomi gelişimi incelenirken ve araştırılırken oluşumda aktif olarak rol alan bütün faktörler dikkate alınmalıdır demiştir. Correia, vd., (2008) göre gastronomi sadece kültürel bir çekici unsurun yanında farklı kültürleri de ele alan ve tamamlayıcı bir görev üstlenen enstrüman olarak tanımlamışlardır.

Gastronomi; yiyecek ve içecekler hazırlanırken bu süreçte kullanılan malzeme ve ekipmanların nasıl kullanılması gerektiğini belirten, farklı mutfak kültürlerine ait unsurları bilen ve aralarındaki benzerlik ve farklılıkları ortaya koyan, yemekten alınan tadı en üst düzeye taşıyan ve kültür ile yemek sanatını bir arada sunabilen bir bilim dalıdır (Akgöl, 2012). Ayrıca gastronomi bir ülke veya bölgeye ait mutfak özelliklerini birbirinden ayıran ve o ülke veya bölgelerin yiyeceklerini, mutfak kültürlerini, beslenme alışkanlıklarını ve hazırlanma tekniklerinin bütünü ifade etmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014, s. 63).

Gastronomiyi bir bilim olarak ele aldığımızda hem fen bilimlerinden hem de sosyal bilimlerden faydalanmakta olup aynı zamanda bu bilimler için farklı araştırma stratejileri de sunmaktadır. Fen bilimlerinde etkileşimi tat, besin, gıda maddelerinin özellikleri, hijyen gibi konular ele alınırken, Sosyal bilimler bağlamında ise yeme içme olgusunun çevresel faktörleri, motivasyon durumu, ekonomik, dinsel ve sosyolojik konuların inceleme alanıyla ilgilenmektedir (Shenoy, 2005). Bu bilimlerin yanında insanlar için temel ihtiyaç olan beslenme kavramı zaman içerisinde değişikliklere uğramış olup çeşitli faktörler (toplumsal yapı, ekonomi, inançlar, örf-adetler vb.) sebebiyle yeme alışkanlıklarının temelini oluşturmuştur (Durlu-Özkaya, 2009). Yeme-içme kavramı incelendiğinde karmaşık bir yapı içerisinde değerlendirilebilen ve farklı

anlamlar taşıyan bir olgu niteliğindedir. Yeme-içme olgusu toplumsal etkileşim için uygun zeminler hazırlamaktadır (Avcıkurt ve Sarioğlan, 2019, s. 5).

Beslenme ve yemek yeme kavramı genellikle aynı anlamı taşıdığına inanılan ancak iki kavramında farklı anlamlar taşıdığı bilinmektedir. Netice olarak toplum yapısında kilit rol olarak görev alan ve toplumun devamlılığı için gerekli olan olgu yeme-içme davranışlarıdır (Goody, 2013, s. 6). Ayrıca yemek yeme kültürü ve yemek eylemi insanların toplumdaki yerlerinin belirlenmesinde bir işleve sahip olduğu da görölmektedir (Ichijo ve Ranta, 2018).

Gastronominin toplumsal işlevleri arasında yiyeceklerin statü ve güç simgesi olarak kullanıldığı, dayanışmayı arttırdığı, bir arada barınmayı sağlayan, iletişim kurabilme yetilerini güçlendiren gibi etkenlerin oluşmasına etki eder (Beşirli, 2010). Gastronomi sadece yiyecek ve içecek serüveni olmayıp bunun yanında toplum içerisinde ekonomik, politik, kültürel ve sosyal yapı olarak da kendine yer edindiğı bir olgudur. Bu ritüellerin oluşmasında gastronomik yapının önemi oldukça fazla olup zamanla daha çok önem kazanmaktadır (Çalışkan, 2013, s. 41).

Gastronomi ve yemek insan hayatının hemen hemen her alanında vardır. Bu unsurlar kültürler arası etkileşimi artırır ve tüm toplumlarda yemek yeme olgusunun evrensel bir özellik taşımasını sağlar (Goody, 2013, s. 35). Gastronomi yemek yeme ve hazırlamanın ötesinde bir bilim dalı haline gelmiş ve bu olgu bir bütünü oluşturarak genişlemeye devam etmektedir. Genel olarak gastronomi olgusu ele alındığında bir kültürün temsili söz konusu olmaktadır. Ayrıca gastronomik kültürün oluşmasında toplumların geçmişlerine olan bağlılıklarından da söz etmek mümkündür (Osmanlar ve Bahçelerli, 2021, s. 711).

Gastronominin diğer bilimlerle ilişkileri şu şekilde sıralanabilmektedir (This, 2006).

- Fizikle bağlantısı vardır çünkü yiyeceklerin bileşimleri ve kalite yapısının bilinmesi gereklidir.
- Ekonomi ile bağlantılıdır. Bunun sebebi uluslararası alanda gastronomi seyahatlerinin geliri yüksektir.
- Çeşitli analizlerin yapılması ve yemekte tepkimelerin olması sonucu Kimya bilimi ile ilişkilendirilebilmektedir.

- En uygun fiyatla en doğru ürünü üretmek ve satma bağlamında İşletme ile bağlantısı kurulmaktadır.
- Doğa bilimleri ile bağlantısı, yiyeceklerin tarladan sofraya gelene kadarki süreçte bir serüveninin olmasından kaynaklanmaktadır.

Gastronomiyi üretim boyutu ve tüketim boyutu olarak iki şekilde incelemek mümkündür.

Üretim boyutu olarak gastronomi (Göker, 2011, s. 27).

- Yemekleri iyi bir şekilde hazırlayarak, bunların pişmesinden sunumuna kadar olan sürecin olduğu bir bilimdir.
- İyi yemek yeme ve yemek hakkında bilgi sahibi olunması.
- Yemeği pişirenin uygulaması ve bilmesi gereken uygulamaların olması.

Tüketim boyutu olarak gastronomi (Altınel, 2009, s. 3).

- İyi yemek ve içeceklerden keyif alma.
- Yemekleri tüketirken tutkulu bir şekilde yiyeceklere yaklaşma.
- Lezzetli ve alafrağa yemeklere olan düşkünlük.

Üretim ve tüketim boyutu olarak gastronomi (Akgöl, 2012).

- Yiyeceklerin özelliklerine göre hazırlanması, servise sunulması ve tüketilmesi.
- Yemek yerken kullanılması gereken araç ve gereçlerin kullanılıp tüketimin yapılması.
- Yiyeceklerin talep edilme derecesi.
- Bölgelere göre farklılık gösteren mutfak kültürlerini iyi bir şekilde bilmek.
- Yemeği hazırlayanların ürünün üretimi ve tüketimini bilmesi ve bunları bir araya getirebilmesi.

2.1.1.1. Mutfak Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

Mutfak kelimesi Arapça bir sözcük olan “matbah” kelimesinden dilimize mutfak olarak geçmiştir. Kelime anlamı olarak ise yiyeceklerin usulüne göre

hazırladığı yer olarak ifade edilmektedir (Maviş, 2003). Yani mutfak kelimesinin temel anlamı yemek hazırlıklarının yapıldığı yer, yemeklerin üretiminin olduğu yer, bunların sunumlarının ve muhafaza edildiği ve yemekle ilgili her türlü işlevin kontrol altında tutulduğu yer denilmektedir (Kut, 2000).

Mutfak kavramı iki boyutta incelenebilmektedir. Bunlardan birincisi kültürel boyuttur. Bu boyut yemeğin yalnızca yapım aşaması değil bunun yanında yemeğin yapımından sofradaki tüketimine kadar olan süreçte kullanılan malzemeler, bu yemeğin yeniş biçimi, yemeğin özel bir gününün olup olmadığı gibi özellikleri barındırmaktadır. İkinci boyut ise yemeğin fiziksel boyutudur. Bu boyut yemeğin pazarlanabilir olma durumu olarak tanımlanmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2012).

Mutfaklar aynı zamanda toplumların sahip olduğu kültür ile etkileşim halindedirler. Yiyecek ürünlerinin hazırlıklarının yapılması, pişirilmesinin gerçekleşmesi ve son olarak toplumun kendi kültürü doğrultusunda bu ürünün sunumunu yapılmasıdır (Cesur, 2017, s. 10).

Toplumlara ait olan mutfaklar, yaşanan döneme göre ve yaşanan coğrafyanın özelliklerine göre değişiklik gösterebilmekte olup toplumların birbirleri olan etkileşimleri sayesinde de benzerlik gösterebilmektedir. Bu sebeplerden dolayı ortaya çıkan değişiklikler mutfak kültürüne yansımaktadır (Durlu-Özkaya ve Kızılkaya, 2009, s. 266). İnsanlar İlkçağdan günümüze kadar olan süreçte bazı yeniliklere veya değişikliklere uymak zorunda kalmışlardır. Bu değişiklikler teknolojiye, sosyolojik faaliyetlere ve coğrafik etkenlere bağlı olarak değişime uğrayıp ticari olarak mutfak dönüşümlerini gerçekleştirmişlerdir (Özdemir, 2001).

Mutfaklar için birden fazla ve farklı tanımlar yapılmıştır. Scarpato ve Daniele, (2003) mutfaklar için besin olarak tüketilebilen ve tanımlanan bütün yiyecek ve içeceklerin kapsamlı bir şekilde düzenlendiği yerdir demiştir. Gvion ve Trostler (2008) mutfak için herhangi bir bölgeye ya da yöreye ait yiyeceklerin hazırlanma şekilleri, kullanılan ürünler ve bunların nasıl yenildiği yerler olarak açıklamıştır. Hornig ve Tsai (2011) yapmış oldukları açıklamada bölgelerin kendine has olan sofr düzenleri ve kültürleri, yemeklerde kullanılan malzemeleri ve bunların hazırlanma süreçleri olarak tanımlamışlardır.

İlk çağlardan günümüze kadar olan süreçte insanlar yaşamlarını sürdürebilmek adına gıdaların tüketimi için büyük değişiklikler yaşamıştır. İlk çağlarda insanlar

hayatlarını hayvanları avlayarak ve var olan bitkileri tüketerek varlıklarını sürdürmüşleridir. Doğal olarak bu süreçler mutfak kültürlerinin oluşmasına da etki etmiştir. İlerleyen zamanlarda insanlar daha çok alternatif düşünmeye başlamış, faydalı olan bitki ve av hayvanlarını birbirinden ayırarak üretim yapmaya başlayarak ayrıca besin gıdalarını sıkıntıya düşmemek adına saklama koşulları geliştirmişlerdir (Güler, 2007, s. 19).

Bilim insanlarının yapmış oldukları çalışmalar incelendiğinde ilk çağlarda yaşayan insanların beslenmeleri ile alakalı bilgilerin mağaralarda tespit edildiği belirtilmiştir. Bu bağlamda “mutfak” kavramının ilk olarak insan ile ortaya çıktığı söylenebilir. Mutfak olgusundaki en büyük buluş ateşin bulunması ve bununla birlikte besin maddelerinin pişirilmesi olmuştur. Ateşin pişirme ve ısınma amacıyla ilk olarak kullanımı ise Çin’de 500-240 bin yıl öncesine dayanan Zhoukoudian mağarasında olduğu tespit edilmiştir (Gökdemir, 2009).

Ateşin kullanılmasıyla birlikte insanlar gıda malzemelerini pişirmiş, lezzetini arttırmış ve sindirilebilir olmasını kolaylaştırmıştır. Ayrıca bitkilerin gıda olarak kullanılmasının sonucu insanlar ekip-biçme faaliyetlerinde de bulunmuşlardır (Ciğerim, 2001, s. 50). İnsanoğlu toprağı kullanmayı öğrendikten sonra metalleri eritmeyi öğrenmiş ve pişirme ekipmanlarıyla gıdaları saklama ekipmanları geliştirmişleridir (Tez, 2012, s. 107). İnsanlar tüm bunların sonucunda yerleşik hayata geçmiş ve bunu benimsemeye başlamışlardır. Tarihsel sıralamaya bakıldığında bu döneme “Neolitik Çağ” adı verilmiştir. İnsanlık için bu dönem çok önem arz etmektedir. Bunun sebebi yerleşik hayata geçilmesinin günümüzdeki kentsel ve kırsal yerleşimlerinin temellerinin atılmasıdır. Bu dönemde insanlık hayatını rahatlatmak ve kolaylaştıracak birçok gelişme meydana gelmiştir (Sevin, 2003, s. 45). İnsanoğlu yerleşik hayata geçtikten ve alıştıktan sonra yiyecek maddelerini karın doyurmaktan öteye geçirip sofraya kurmuş ve farklı lezzetleri bir arada tüketmişleridir (Merdol, 1998, s. 137). Neolitik Çağdan sonra “Kalkolitik Çağ” yaşanmış olup bu çağ geç Neolitik olarak ifade edilmiştir. Bu çağda birden fazla maden işlenmiş olup insanlar için kullanılabilir hale getirilmiştir (Başak, 2004, s. 10).

Madenler eritildikten sonra insanlar ihtiyaçları doğrultusunda ve onlara kolaylık sağlayacak ekipmanlar üretmişlerdir. Bakırın eritilmesiyle birlikte balta-keski gibi metallerin yapılması artış göstermiş ve ilk döküm örnekleri ortaya çıkmıştır (Bilgi,

2004, s. 10). Kalkolitik Çağ'ın bitiminden sonra "Tunç Çağı'na" geçilmiş ve döküm tekniğinin kullanılabilmesi için birden fazla parçalı ve kapalı kalıpların kullanımı başlangıç göstermiştir. Bu kalıplar sayesinde birden fazla kez kullanıma da olanak sağlamıştır (Erginsoy, 1997, s. 1142). Bu çağlar geçtikçe yeni keşifler yapılmış ve "Demir Çağ'ında" birçok toplumun madencilikle ilgilendiği görülmüştür. Bu döneme ait madenlerin özellikleri diğer çağ madenlerine göre daha kıymetli olduğu görülmüştür. Bu madenler; demir, bakır, altın, tunç ve altındır. Bu madenlerden yapılan eserlerle karşılaşmak oldukça fazladır (Çilingiroğlu, 1997, s. 107).

2.1.1.2. Gastronomiye Sosyolojik Bakış

Yemek yeme kavramı her ne kadar fizyolojik bir gereksinim olsa da bu kavram fizyolojik gereksinimden fazlasını karşılamaktadır. (Beardsworth ve Keil, 2011). İnsanlar yemek yerken kendilerini keşfedip bunun farkına varırlar. Bunun sebebi yemek kavramının içerisinde ekonomik, psikolojik, çevresel gibi unsurları da içerisinde barındırdığından kaynaklanmaktadır (Ichijo ve Ranta, 2018).

Gastronomi unsuru toplumların beslenme kültürlerini ele alan bir yaklaşım ve bu kültürün devamlılığının sağlanmasında en önemli araçtır. Bu bağlamda gastronomi ve kültür ilişkisi birbirini besler niteliktedir. Bir toplumun yeme içme kültürü, o topluma ait kimliğin en önemli yansıması olarak görülmektedir. Öyle ki yemek unsuru bir toplumun kim olduğu hakkında bilgiler vermektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016). Genel olarak bakıldığında gastronomi bir bölgeye ait kültürün tanınmasında ve tanıtılmasında etkin rol oynamaktadır (Lee, 2014, s. 20).

Gastronomi ve yemek toplum içerisinde dayanışmayı ve bütünleşmeyi sağlayarak kültürün devamlılığını sağlar. Bu bağlamda gastronomi sosyolojik bir açıdan da ele alınmaktadır (Bucak, vd., 2013). Ancak küreselleşmenin etkisiyle beraber insanların davranışları değişebilmekte olup beslenme davranışlarına da yansiyabilmektedir (Gülmez, 2013). Yine bakıldığında yemek kavramı zorunlu bir ihtiyaçtır. Ancak bu zorunlu ihtiyacın yanında artık insanlar için kültürel bir deneyim ve yöresel lezzetleri tatma gibi motive edici nedenleri vardır (Anderson, 2016).

Yine Fransız gastronomisinin önde gelen isimlerinden ve uzmanı olan Jean Anthelme Brillat-Savarin'nin sözü olan "*Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğun*

söyleyeyim” yemeğin insan hayatındaki yerini ve toplum kimliğinin belirlenmesindeki önemi anlaşılmaktadır. Bu halde toplumu toplum yapan ve sürdürülebilir olmasını sağlayan gastronomi ve yemeklerimizdir (Akarçay, 2016). Yemek kavramı insanların var olduğu her yerde vardır ve var olmaya da devam edecektir. Gastronomi kültürleri arası etkileşimin oluşmasını sağlar ve yemeğin evrensel bir özellik taşıdığını gösterir (Goody, 2013, s. 34). Aynı zamanda yemek faktörü sınıflar arası farklılaştırmayı da göstererek alt ve üst sınıftaki insanların beslenme şekillerinin farklı olduğu görülmektedir (Saunerleroy, 2012).

Yemek tüketimi toplumsal bir bağlamda görev almakta ve toplumun biçimlendirilmesini sağlar. Bunun sonucunda gastronominin kültürel bir değer taşıdığı ve değer gördüğü karşımıza çıkmaktadır (Douglas ve Mirelle, 2004, s. 4). Gastronominin sosyolojisine bakıldığında Claude Levi-Straus (1974) ve Mary Douglas (1996) bunun için kültür ve mutfak kavramlarının birbirleriyle bağlantılı olduklarını söylemişlerdir (Çakır, Şengül ve Parmaksızoğlu, 2020, s. 3175).

Gastronomi olgusu birden fazla bilim dalıyla birlikte ilişkilendirilebildiği için yemek olgusunu da birden fazla alana taşımaktadır. Gastronomi yemek ve kültürü birleştirerek turizm için yeni destinasyonlar oluşturmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 80). Tüm bunların yanında gastronomi bir dil olarak da ifade edilip iletişim aracı görevini de üstlenmektedir. Yemeklerin her birinin mesaj taşıdığı ve bir pekiştirici olarak toplumsal ilişkileri bir arada tutar (Gürhan, 2017). Gastronominin taşıyıcı yönü de bulunmakla birlikte ait olduğu kültürü ve mirası geleceğe taşıyarak unutulmaması ve yaşanmasını sağlar (Akarçay, 2016). Gastronomi bir ulusu temsil ederek mutfak kimliğinin oluşturulmasını sağlar. İnsanlar yemek tercihlerinde bulunurken mutfak kimliklerinin özelliklerine göre yiyecek seçimi yaparlar (Marie ve Leroy, 2007).

Gastronominin göç, inanç ve sosyal sınıflara göre farklılıklar meydana getirdiği ve bunları birbirinden ayıran bir araç olarak görüldüğü bilinmektedir. Yemeğin sembolik anlamlar taşıdığı ve bu anlamlara göre yemeğin gücü tüketimde ve paylaşmada görülmektedir (Beşirli, 2010). Yemek ve güç arasındaki bağlantıda birçok unsur bulunmaktadır. Örneğin sofradaki alt- üst ilişkisi veya yemeğin pay edilerek paylaşılma şekli gösterilebilir (Satandage, 2005). Ayrıca yemeğe katılım sağlayanların saygınlıkları ve onlara yapılan hizmet şekilleri yemek ile güç arasındaki bağlantıyı

göstermektedir. Yine yemeğe katılanların yemekte oturacakları yer ve yemeğin en lezzetli olan kısımlarının saygın kişilere verilmesi örneklerdendir (Çetin, 2006).

Gastronomi ve inanç arasında da önemli bir bağlantı bulunmaktadır. Birçok kültürde de bu yemek ve din arasında geniş bir ilişki bulunmaktadır (Goody, 20013). İnsanların dini inanış şekilleri beslenmeleri üzerinde önemli rol oynamaktadır. Örneğin dinin buyurduğu şekilde beslenmek veya yasak kıldığı ürünleri tüketmemek yemek kültürünü şekillendiren etkenlerdendir. Böylelikle insanlar dini inanışlarına göre besin malzemelerini yenilebilir veya yenilemeyen olarak sınıflandırma yapmıştır (Beşirli, 2012).

2.1.2. Gastronomik Kimlik

Uluslararası alanda gastronomik ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılmasının ilk evreni “Gastronomi Kimliğinin” oluşturulmasıdır. Bu konu hakkında ilk açıklamaları yapan (Harrington, 2005) şöyle ifade etmektedir; Gastronomik kimliğin oluşturulabilmesi için çevre ve kültür faktörlerinin iyi bir şekilde bilinmesi gerektiğinden bahsetmiştir. Bu bağlamda coğrafya, iklim, etnik faktörler, dini inanışlar, gelenek- görenekler, bölgenin tarihi ve yapısı kimliğin oluşmasına etki etmektedir (Harrington, 2005, s. 133). Bölgelere ya da yörelere ait olan belirli yiyecek ve içecekler o bölgeyle özdeşleşir ve gastronomik kimliği oluşturur (Haven- Tang ve Jones, 2006).

Gastronomik kimliğin oluşum sürecinde yiyecek ve içecekleri farklı kılma, değer katma, sembolleştirme, estetik görünüm kazandırma gibi faktörler önemlidir. Tüm bunların sonucunda gastronomik üründe farklılaşma ortaya çıkar ve yemek kültürünü oluşturmuş olur (Fox, 2007). Gastronomik kimliğin oluşturulabilmesi için kültürler arası etkileşimler, etnik çeşitlilik, yenilik yapabilme becerisi, bölgede yetişen bitkiler vb. unsurlar bilinmeli ve gerçek haliyle kullanılmalıdır. Bununla birlikte gastronomik kimlik toplumdaki farklılıkların topluma farklılık gösterdiği için bu kimliğin taklit edilmesi zorlaşacak ve kimlik sadece bir yere ait olacaktır. Gastronomik kimliği değerli taklit edilmesinin zor olmasıdır (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Gastronomik kimliğin taklit edilmemesi için yasal uygulamalar gerekli olup bunun yanında ürünleri “Coğrafi İşaretleme” yöntemiyle korumak gereklidir. Coğrafi

işaretleme yöntemi belirli şartlara ve kriterlere göre yapılarak kaliteyi oluşturur ve kalite güvencesi oluşturur (Brown ve Getz, 2005).

Gastronomik kimlik bir bölgeye ait yeme içme özelliklerini yansıtmasının yanında o bölgeye rekabet etme avantajı kazandırır. Böylelikle bölgede kalkınma yaşanarak yemek olgusunun kültürdeki yeri daha iyi bir şekilde bilinmiş olur (Henderson, 2009, s. 319). Gastronomik kimlik ayrıca bir topluma ait ürünlerin veya yiyeceklerin diğer toplumlardan ayırmasını sağlar ve kendine has bir özellik oluşturarak özgünlüğü yakalar (Diker ve Deniz, 2017, s. 191). Gastronomik ürünlerin doğru yerde doğru ürünle eşleştirilerek kullanılması o ürünün orijinalliğini korumasını sağlar. Tüm bunların yanında doğru ürün oluşturulduktan sonra gastronomik ürün ortaya çıkar ve gastronomik kimlik oluşturularak bunlar ait oldukları bölgeler ile birlikte anılırlar (Alonso ve Liu, 2011, s. 974).

Gastronomik kimliğin oluşturulması ayrıca marka yaratmak içinde önemli bir adımdır. Marka yaratılması yeni destinasyonların oluşturulması demektir. Bununla birlikte rakiplere karşı avantaj elde edilerek farklılık yaratıp rekabet üstünlüğü sağlanmış olur (Yılmaz, 2017, s. 174). Gastronomik kimliğin sağladığı avantajlar şu şekildedir (Köşker, Albuz ve Ercan, 2018, s.1244).

- Taklit edilebilirliği zorlaştırarak, rekabet avantajı yaratır.
- Bölgeye ait ürünlerin rakiplerden farklılaştırarak ayırt edilebilmesini sağlar.
- Ziyarete gelen turistler için yöreye özel olan yiyecek-içecek ürünlerinin tatmalarını sağlayarak deneyim oluşturur.
- Benzersiz ve kendine has bir destinasyon oluşturur.
- Bölgeye ait olan diğer turistik ürünlerin tanıtılmasını sağlayarak onlara da değer katar.

Gastronomik kimliğin oluşumunda yalnızca somut ürünler yoktur. Bunların yanında soyut kavramlarda en az somut kavramlar kadar önem arz etmektedir. Bunlar tarih, kültür, örf-adetler ve inanış gibi kavramları kapsamaktadır. Tüm bileşenler somut olan kavramlarla bir araya gelerek gastronomik kimliği oluştururlar (Çalışkan ve Seyitoğlu, 2017, s. 1543). Danhi (2003) yapmış olduğu açıklamalara göre mutfak kimliğinin oluşturulmasında altı kriterden bahsetmiştir. Bunlar; bölgenin coğrafyası, bölgenin tarihi yapısı, bölgede bulunan etnik farklılıklar, yöresel mutfak kuralları ve

gelenekleri ile bölgeye ait olan yiyecekler olarak sıralamıştır. Yiyecek ve içecekler ait oldukları mutfaklar hakkında tanımlayıcı özellikler içerir ve karakteristik bir kimliğin oluşturulmasına fayda sağlar. Böylelikle ziyarete gelen turistlere yerellik kavramını gözler önüne sererek ispatlamaktadır (Hall, Sharples ve Smith, 2003).

Günümüzde teknolojinin getirmiş olduğu yeniliklerle birlikte rekabet artış göstermiş ve finansal faktörlerin etkisiyle de marka kimliğinin önemi daha da iyi bir şekilde anlaşılmıştır (Tüfekçi, 2014, s. 771). “Gastronomi Kimliği” anlayışı ise markanın sürdürülebilirliği ve pazarlanabilir olması açısından bir taşıyıcı olarak görülmektedir. Bu kimliklere sahip ülkeler veya bölgeler lezzetin sınırlarını aşarak yöresel gastronomi kimliklerini oluşturmaktadırlar (Birdir ve Akgöl, 2012).

2.1.2.1. Gastronomik Ürün

Gastronomik ürün gastronomik kimliğe bağlı olarak ortaya çıkan destinasyonun içinde işlenerek üretilen yiyecekler, içecekler, hediyelik eşya ürünleri gibi ürünlerin hazırlanarak satışa sunulması ile tanımlanabilmektedir (Harrington, 2005, s. 133). Bir ürünün gastronomik ürün olarak tanımlanabilmesi için belli bir bölgeye ait gastronomik kimliğe sahip olması gerekmektedir. Gastronomik ürünler bir temel ihtiyaç olmasının yanında bölgesel kültürün de en önemli öğelerinden bir tanesidir (Quan ve Wang, 2004).

Gastronomik ürünler ile birlikte bir turist seyahat ettiği destinasyonun tarihini, kültürünü, geleneklerini ve geçmişten kalan mirasları ile tanışmakta olup destinasyonun daha çok güçlenmesine katkı sağlar (Yıldız, 2016, s. 35). Gastronomik ürünlerin üretiminin artması bölgeye daha fazla turist gelmesini sağlar bölgede bir marka ağı oluşturur. Böylelikle bölgede yatırımlar artarak yörede kalkınma hızlanır ve istihdam oranı artış gösterir (Kyriakaki, Zagkotsi ve Trihas, 2016). Gastroturistler için destinasyon seçimi birçok etkene göre değişiklik gösterebilmektedir. Bu etkenler içerisinde gastronomik ürünlerde önemli bir yerde yer almaktadır. Örneğin; Fransa’ya şaraplar ve peynirlerin çeşitliliğinden dolayı ziyaretlerin daha çok gerçekleşmesi (Şengel, vd., 2014). Gastronomik ürünler kültürel mirasın kapsamında ele alınmaktadır. Bu ürünler toplumun geçmişteki yaşantısını, davranışlarını, örf-adetlerini, kullanılan araç- gereçlerini vb. birçok şeyi kapsar niteliktedir (Kaşlı, Vd. 2015).

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü'nün (UNWTO) 2012' de açıklamış olduğu sonuçlar neticesinde gastronominin insanlar için önemli bir motivasyon olduğunu belirtmişlerdir. Yine üyeler arasında yapılmış bir araştırmanın istatistiklerine göre % 88'lik kısım gastronomik ürünlerin marka oluşturmaya ve bölgesel gelişim için önemli bir stratejik noktası olduğu belirtilmiştir (Williams, Williams ve Omar, 2014).

Seyahat Endüstrisi Birliği yapmış oldukları çalışmanın sonucunda % 70'lik bir orana göre gastroturistlerin seyahat ettikleri yörelerin veya bölgelerin yöresel lezzetlerini, o yöreye ait lezzet tariflerini ve ürünlerini satın alıp gittikleri yerlere götürdüğünü ve orada bu gastronomik ürünleri paylaştıklarını belirtmiştir (Sarışık ve Özbay, 2015). Ling, vd., (2010) yapmış oldukları çalışmada Malezya'da toplamda 392 gastroturist ile gastronomik ürünler hakkında görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın verdiği sonuç kapsamında gastroturistlerin uygun fiyatlar ve yemek çeşitliliğinin fazla olması sonucunda bu turistlerin bu destinasyona tekrar ziyaret gerçekleştireceklerini belirtmişleridir. Yine Bezirgan ve Koç'un (2010) yapmış oldukları çalışmada göre 221 turist ile anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Bu araştırmanın göstermiş olduğu netice doğrultusunda seyahat eden turistler bölgeye ait yerel lezzetleri tattıktan sonra o bölgeye karşı bir aidiyet hissettiklerini belirtmişler ve böylece gastronomik ürünlerin mutfak kimliğinin üzerindeki etkisi bir kez daha görülmüştür. Seo, Yun ve Kim (2014), Kore'de bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Araştırmada toplamda 357 turist ile görüşme gerçekleştirilmiş olup çıkan sonuçlara göre ise gastronomik ürün veya unsurların destinasyonun imajının daha iyi hale gelmesine katkı sağladığı sonucuna varılmıştır. Son olarak Güzel ve Önçel' in (2018), çalışmasında Hatay'da farklı illerden toplamda 15 yerel turist ile yapmış oldukları mülakat uygulamasında verdiği sonuçlar, yerel gastronomik ürünlerin kişiyi destinasyona daha çok bağladığı tespit edilmiştir.

Gastronomi turizmi kapsamında yerel gastronomik ürünler çok büyük ve önemli bir rekabet avantajı kazandırmaktadır. Böylece bölgeye ait destinasyon çekiciliği artarak diğer destinasyonlarla rekabet edebilmekte ve gastroturistleri yöreye çekebilmektedir (Hjagaler ve Corigliano, 2000). Yöresel gastronomik ürünler ve lezzetler destinasyonun çekici bir unsuru olarak değerlendirilmektedir (Özdemir, 2008, s. 37). Yerel ürünlerin tüketimi turistlere önemli bir deneyim yaşatmakta olup çekici bir unsur olarak kullanılmaktadır. Bunlarda bölge halkı için bir pazarlama aracı olarak değerlendirilebilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006, s. 358).

Yöresel lezzetler veya öğeler turizmin gelişmesini sağlayarak güçlendirir ve bir pazarlama ağı oluşturur. Bu ürünlerin turistler tarafından tüketilmesinin yanında bölgedeki yiyecek- içecek işletmeleri veya restoranlarda bu ürünleri kullanarak markanın oluşmasına katkı sağlarlar (Amira, 2009, s. 28). Ayrıca farklı turistik seyahat gerçekleştiren turistler de gastroturizme daha çok önem verdiği ve ona doğru yöneldiği de yapılan araştırmalar ortaya koymaktadır. Bu turistler yapmış oldukları seyahatlerde bölgeye ait yiyecekleri yedikleri ve daha sonra bunları satın alarak götördükleri tespit edilmiştir (Kim, Eves ve Scarles, 2009). Bunlarla birlikte tüketilen ürünler turistik ürünü geliştirir ve geniş bir pazarlama stratejisi sunar. Turistlerde bunun sonucunda otantik bir deneyim kazanmış olurlar (Boyne, Hall ve Williams, 2003, s. 134). Gastronomik ürünler ve turizm arasında kuvvetli bir bağ vardır. Bu bağ son yıllarda daha da kuvvetlenmiş olup gastronomi turizminden verim alınabilirliğini üst seviyeye taşımaktadır (Kocaman ve Kocaman, 2014).

2.1.2.2. Sürdürülebilir Gastronomik Ürün

Sürdürülebilirlik kavramına birden fazla anlam yüklenmiştir. Ancak bu kavramı ilk olarak kullanan kişi 1712’de Hans Carl von Carlowitz adlı kişi “Sylvicultura Oeconomica” eserinde bahsetmiştir. İlk başlarda orman ve yabani hayvanlar için kullanılırken zamanla balıkçılık, tarım, doğal kaynaklar ve çevrecilik alanlarında da kullanımı artış göstermiştir. En genel tanımıyla günümüzde ihtiyaçlarımızı kullanırken ve üretirken geleceğe ait olan kaynaklara zarar vermeden geleceğe aktarılmasını sağlamaktır. (Sharpley, 2010, s. 7). Bu olgunun gelişmesi ve devam edebilmesi için oluşturulan kriterler ve ilkeler eksiksiz bir şekilde yerine getirilmelidir.

Sürdürülebilirlik olgusunun ortaya çıkışı dünya üzerinde meydana gelen ekonomik ve teknolojik gibi değişimler ve gelişimlerin yarattığı avantajların korunup ve dezavantajların azaltılmasını sağlamaktır. Sürdürülebilirlikte temel parametre dengeli ve sürekli olan gelişmeleri kontrol altında tutarak doğayı koruyup ve bunları gelecek kuşaklara aktarmak amaç olarak görülmektedir. Ayrıca bunlar gerçekleştirilirken doğal kaynakların boş yere kullanılmaması ve çevre ya da sağlığa zararlı olmayacak şekilde üretim yapılması esas alınmaktadır (Tosun, 2009).

Dünyada küreselleşmenin verdiği etkiyle birlikte kültürel unsurların korunması ve devamlılığının sağlanması sürdürülebilirlik bakımından önem taşımaktadır. Bu kültürel unsurların içerisinde yiyecek ve içeceklerin de önemli bir yeri bulunmaktadır. Özellikle gastroturizm pazarlama alanında sürdürülebilirlik kavramı oldukça önemlidir. Bunun en önemli nedeni bu turizm türünün dünya genelinde oldukça kullanılmaya başlanması ve kullanımının artış göstermesidir. Bu doğrultuda sürdürülebilirlik bir biçimde rekabet etme aracı olarak kullanılmakla birlikte turistler için seyahat etmede bir motivasyon aracı olarak da karşımıza çıkmaktadır. (Mckrecher, 2008).

İnsanlık tarihinden günümüze dek olan süreçte yemek insanlar için en önemli ihtiyaçlardan bir tanesi olmuştur. Bu yemeklerin farklılık göstermesi mümkündür. Bu farklılıklar geçmişten gelerek günümüz de de olduğu gibi toplumların gelenek ve göreneklerinin farklılıklarından kaynaklanmaktadır. Temel olarak incelendiğinde farklılıkların en önemli sebebi yaşanan coğrafya ve iklimin etkisi oldukça büyüktür. Örneğin bir bölgede yaşayan ve yetişen herhangi bir bitki ya da ürün başka bir yerde bulunamayabilir. Bulunsa dahi bölgeden bölgeye farklılıklar gösterebilmektedir (Yılmaz ve Akman, 2018, s. 853). Yerel ürünün sürdürülebilirliği sağlayabilmesi özellikle bölgede hakim olan iklim ve bölgenin toprak yapısı önemli ölçüde etkilidir. Bunların devamında kültürler, ekonomik yapılar, suyun yapısı gibi etmenlerde sürdürülebilirlik açısından önemli kriterleri oluşturmaktadır (Navaroo vd., 2012).

Sürdürülebilir gastronomide ve turizmde önemli unsurların başında yerel mutfak kültürü ve yöresel ürünler yer almaktadır. Bu ürünlerin kalitesi ve miktarı gibi özellikleri belirlenerek ön planda tutulup bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacak olup ve bölgeye bir marka değer katacaktır. Bu neticede bölgelerde sosyal ve kültürel etkinlikler artış gösterip yörenin tanınırlığı artıp gelişme gösterir (Xiao, 2008, 289).

Sürdürülebilir ürünler gastronomi turizmde de katkıda bulunarak gelişim göstermesini sağlar. Sürdürülebilir gastronomi ve sürdürülebilir turizm bir strateji olarak bütünleştirilip gastronomik kimliği oluşturur (Hall ve Wilson, 2009). Sürdürülebilir ürünlerin sağlayacağı bazı faydalar şu şekilde sıralanabilir;

- Kaliteli ürünler arasında bağlar kurularak bunların tüketiminin artmasına katkıda bulunup pazarlanabilme olasılığını artırır.

- Yerel ürünlerin standardizasyonunu sağlayarak bu ürünleri uzun vadede koruyup ürünlerin tohumlarını koruyarak bozulmasını engeller.
- Turistlerin seyahat sürelerini uzatarak keşif yapmalarını sağlayıp daha fazla kalmalarını sağlar.
- Markalaşma ve ürünün kimliğinin oluşturmasını teşvik eder.
- Tüketiciler ile üreticiler arasında bir bağ oluşturarak ürünün daha kapsamlı ve bilinçli bir şekilde pazara sunulmasını sağlar.
- Yerel ürünlerin ihracatı artar ve bunun sonucunda ürünlere veya ürünün yetiştiği yere katma değer kazandırır.

2.1.2.3. Gastronomik Ürün Kültürü

Kültür kelimesi Latin bir sözcük olan “cultura” ya da “colere” sözcüğünden türeyen ekip biçmek anlamı taşımaktadır. Bu anlamalarının yanında ünlü filozof Voltaire tarafından “insanın gelişimi, geliştirilmesi ve sürdürülmesi” anlamlarını taşıdığını söylemiştir. Zamanla kültür kelimesi dünyada kullanılmaya başlanmış olup farklı anlamlar taşımıştır. En genel anlamıyla kültür eski kuşaklar tarafından meydana getirilmiş ve toplumun değerlerini oluşturan maddi-manevi, somut veya soyut kavramlardan meydana gelmektedir. Ayrıca kültür kavramı karmaşık bir bütünü oluşturan yapıya sahiptir (Akgül, 2006, s. 6).

Dünyadaki her toplumun kendine ait özellikleri bulunan mutfak kültürleri ve beslenme tarzları bulunmaktadır. Bu kültür toplumun içinde bulunduğu coğrafyadan, ekolojik yapıdan, inançlardan, tarihsel geçmişe göre şekil alabilmektedir. Ancak son yıllarda beslenme şekillerinin değişiklik göstermesi, yeni trendlerin oluşması gibi faktörler kültürün üzerinde etkisi bulunmaktadır. Önemli olan bu değişikliklere rağmen asıl kültürün korunup doğru bir şekilde pazarlanması ve gelecek nesillere aynı şekilde bırakılmasıdır (Arlı, 1982, s. 21). Gastronomik ürün kültürü beslenmenin önemli süreçlerini kapsar ve bu kültüre şekil vermektedir. Çünkü bu ürünler toplumun bir parçası olmanın yanında toplumu sürdürülebilir kılan bir yanını da oluşturmaktadır (Uzel Aşkın, 2018, s. 38). Ayrıca bu ürünler toplumu temsil eden önemli öğelerdir. Toplumu bütünleştirip bir arada tutarak dayanışmanın olmasını sağlayarak iletişimin daha güçlü bir şekilde yaşanmasına vesile olur (Sağır, 2012). Toplumların kültürünü oluşturan en önemli unsurlardan bir tanesi muhakkak ki mutfak ve yemektir. Mutfaklar

ve yemekler bir toplumun kültürünü yansıtır ve yaşam tarzlarını ifade etmektedir. Günümüzde yemek yeme karın doyurmanın da ötesine geçerek farklı deneyimler yaşamak için tadılmaktadır (Yüncü, 2010, s. 26).

Yemek ve kültür ilişkisi yıllardan beri gelen birbiri üzerinde etkileri olan kavramlardır. Toplumlara ait yiyecek ve içecekler kültürel miras olarak kabul edilmektedir. Bunların ham halinin yanında ürünün sofraya gelip tüketilmesine kadar geçirdiği her evre ve süreçte kültürel mirasın bir parçası olarak yer edinmektedir. Bu kültür zaman içerisinde farklı unsurların etkisiyle birlikte değişikliklere uğramıştır. Ancak insanlar dünyanın neresinde olursa olsun yemek yeme gereksinimi duymakta olup yiyecekleri tüketmektedirler. Bunun sonucunda ise kültürler birbirlerinden etkilenip ve esinlenerek gelişim göstermektedirler. Farklı kültürler sayesinde insanların merak etmesi sonucunda turizm endüstrisi gelişim göstermektedir (Toklu, 2020, s. 4). Yöresel gastronomik unsurlar kültür turizminin ve gastronomi turizminin önemli öğelerinden bir tanesidir. Bir toplumun üretimini ve tüketimini yaptığı ürünler veya yiyecekler o toplumun geçmişteki aynası olmakla birlikte geleceğe de ışık tutmaktadır. Tüm bunların yanında gastronomi kültürü oluşturulurken bu ürünlerin sürdürülebilir olmasına da dikkat edilmelidir. Çünkü yöresel halk buradan fayda sağlamalı ve kalkındırma yapabilmelidir (Bayram, 2018, s. 363).

Gastronomik ürünlere bakıldığında hem maddi hem de manevi olarak düşünülmektedir. Çünkü gastroturistlerin seyahatleri boyunca satın aldıkları ve tükettikleri ürünler onlarda bir çağrışım yaratmakta ve yöreye bir bağlılık hissiyatı oluşturmaktadır. Gastronomik yiyecek ve içecekler birbirini tamamlayabilen ürünlerdir. Her ne kadar mutfaklar turistik bölgelerin arka planında kalsa da görünürde sahne arkasındaki mutfak ve burada hazırlanan ürünlerin gücü turistlerin üstünde oldukça büyük bir etkiye sahiptir (Uygur, 2007).

Yerel ürünler veya gastronomi ürünleri ülke kültürünü ve bölge kültürünü yansıtır, sürdürülebilirlik açısından avantaj sağlar ve ziyarete gelen turistlerin tekrar destinasyonu ziyaret etmesine etkide bulunur. Son zamanlarda turistlerin yapmış oldukları etkinlikler ve seyahatler dikkate alındığında daha çok gastronomi ağırlıklı olduğu görülmüş ve turistlerin bölgede tükettikleri yiyecek ve içeceklerin sadece fiziksel bir ihtiyaç olarak görmemekte olup, bunlar hakkında bilgi sahibi olmak istedikleri, bunların nasıl hazırlandığını, içinde neler olduğunu ve tarihinin nereye

dayandığını da merak etmektedirler (Yıldız ve Şimşek, 2020, s. 690). Yöresel ürünler veya bölgesel lezzetler gastronomi turizmi açısından günden güne daha fazla önem kazanmaya başlamıştır. Bu lezzetler veya ürünler turistlerin seyahat tercihi yaparken verdikleri kararları ciddi bir ölçüde etkilemektedir. Bu ürünlerin özellikleri, hikayeleri, nasıl yapılmaya başlandığı ve nasıl bir şekilde yapılmaya devam ettiği merak konusu oluşturmaktadır. Ayrıca yöresel ürün kültürünün bölgede yaşayan halk için ne anlam taşıdığı da turistlerin merak konusunu oluşturmaktadır (Yıldız ve Şimşek, 2020, s. 686).

Yöresel ürünler bir bölgeye ait olan yiyecek ve içeceklerin hazırlanma aşamaları, servis edilme aşamaları, bunların tüketim şekli, muhafaza edilmesi, inançların etkisi ve yemek ritüelleri gibi yapıları ifade eden bir unsurdur (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2017, s. 22). Gastronomik ürün kültürü gastroturizmi kalkındırmanın yanında bölge halkına da birçok katkısı dokunmaktadır. Bu ürünler ve kültür bağlamında bir Pazar oluşturulup istihdam yaratmaktadır. Bunun başarılı olabilmesi için destinasyona ait kültürün doğru ürünlerle doğru bir şekilde yansıtılmasıdır (Rand, Heath ve Alberts, 2003).

Yerel gastronomik ürünler bir bölgeye ait kültürü net bir şekilde yansıtmaktadır. Örneğin mutfak kültürünü incelerken buradaki sofranın düzeni, yemeklerin yapılış şekli, kullanılan ekipmanlar vb. gibi her şey kültür hakkında bilgi verir (Du Rand ve Heath, 2006, s. 208). Yöresel gastronomik unsurlarla oluşturulan bu kültürün turistlere de yansması olasıdır. Çünkü bu kültür yörede farkındalık oluşturur ve çekicilik yaratmakla birlikte yöreye imaj katar (Bucak ve Aracı, 2013, s. 202). Bununla birlikte bir bölgedeki mutfak kültürünün tanımlanıp kimliğinin oluşturulması çekiciliği arttırarak farkındalık yaratır. Böylece bölgede gastronomi turizmi daha çok sürdürülebilir bir şekilde gelişim gösterir (Zağralı ve Akbaba, 2015, s. 6635).

Yerel lezzetler turistler için önemli bir cazibe oluşturmaktadır. Özellikle son yıllarda turistler gastronomiyi ve yöresel ürünleri bir motivasyon olarak görmektedirler. Ve bunun sonucunda seyahatlerini gerçekleştirmektedirler (Ryu ve Jang, 2006, s. 507). Yöresel ürünler mutfak kültürünün korunmasını ve gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılması görevi üstlenmektedir. Bu sebepten dolayıdır ki gastronomik ürünler gastronomi turizmi için ve gastronomik kültürün

sürdürülebilirliği açısından önem arz etmektedir. (Eren ve Sezgin, 2017). Geldiğimiz yıllardaki noktaya bakıldığında gastronomik kültür bir bölgenin yaşam tarzı haline gelmiş bulunmaktadır. Bu kültürün içerisinde özellikle yöresel ürünler ve bazı yemek olguları göze çarpmaktadır. Böyle bir popüleritenin artması yerel ürünlerin önemini gözler önüne sermektedir (Lee, Packer ve Scott, 2015).

Yerel yemek kültürü ve bu kültüre ait unsurlar turistler için önemli bir deneyim yaşatmakta beraber onlar için sembolik bir anlam taşımaktadır. Yerel ürünleri alt ve üst boyutları şekilde incelemek mümkündür. Alt unsurda turistleri bölgeye çeken ve gereksinimleri yöresel ürünlerle karşılamak, üst unsur ise bu turistlerin seyahat programına şekil vererek sürdürülebilirlik kazandırmaktır (Mitchell ve Hall, 2003, s. 60). Yerel ürünler turistler için artık bir motivasyon kaynağı oluşturmaktadır. Bu kaynak için güçlü bir kültürün olması ve bölgeye özgü yerelliğin yüksek olması gerekmektedir. Bu özelliği sayesinde yerel mutfak kültürü benzersiz olabilmekte ve farklılıkların ortaya koyabilmektedir. Turistler ise yaşadıkları deneyimlerin yanında bölge mutfak kültürünü de öğrenmektedirler (Shenoy, 2005). Gastroturistler seyahat ettikleri destinasyonları değerlendirdiklerinde yerel yemekler ve kültürleri hakkında daha çok hassas davrandıklarını belirtmişlerdir. Çünkü turistler bu esnada sadece ürünü değil onun arka planında olan süreçleri de merak etmektedir ve buna göre karar vermektedir (İşevcan Ertemay ve İrigüler, 2018).

2.1.2.4. Gastronomik Ürün Tasarımı ve Özellikleri

Tasarım sözcüğü dilimize Latince'den geçmiş olup (designare) sözcük anlamı “bir şeye biçim vermek, kurgulamak” anlamını taşımaktadır. Bunlardan ayrı bir ürünü tasarlamadan önce planının yapılması, verilecek olan biçiminin düşünülmesi tasarımın yapılmasını daha zor bir hale getirmiştir (Uçuk ve Özkanlı, 2017, s. 52). Türk Dil Kurumu (2016) tasarım sözcüğü için şu tanımlamalarda bulunmuştur;

- Zihinde canlandırılması mümkün olabilen ve tasavvur edilebilen.
- Bir ürünün taslağının çıkartılması, tasarımının yapılması, dizaynının düşünülmesi ve çizilmesi.
- Tasarlama sürecinde izlenilmesi gereken yol ve ürünün taslağının oluşturulması şeklinde tanımlanmıştır.

Gastronominin birden fazla boyutu bulunmaktadır. Bu boyutlardan bir tanesi de yemekleri hazırlarken pişirmesinden sunumuna kadar olan süreci kapsamaktadır. Bu yemeklerde günümüzde sanatsal ve bir amaç doğrultusunda yapılan tabakları görmek bir ilke haline gelmiş olup ürünün sanatsal yönünü ortaya çıkartmaktadır. Böylece gastronomi ve tasarım arasındaki bağ yine karşımıza çıkmaktadır (Arslan, 2015).

Ürün tasarımı yapılırken ürünün özgün olmasına dikkat edilmelidir. Ayrıca gelişen ve değişen zamana göre de yaratıcılık ön planda tutularak ürün tasarlanmalıdır. Ürün tasarımında ürünün orijinalliği, tazeliği, mevsimselliği, görünümü, tadı, kokusu ve rengi düşünülerek uygun ürün tasarlanmalıdır. Gastronomi ve tasarım arasında güçlü bir bağ bulunmaktadır. Çünkü gastronomi bir bilim olmasının yanında ayrıca bir sanattır. Yemekler yapılırken veya üretim yapılırken lezzet unsurunun yanında ürünün estetik yapısı da oldukça önemlidir. Çünkü ürünlerin üretim yapılırken hammadde halinden tüketim haline kadar birçok evreden geçmektedir. Bu bağlamda gastronomi ve tasarım birbiri ile ilişkilendirilmektedir (Uçuk ve Özkanlı, 2017, s. 53). Günümüzde yerel ürünlerin önemi turistler için her geçen gün artmakta olup ve tercih sebebi olmaktadır. Bu ürünlerin geçmişlerini ve lezzetlerini koruyarak özlerini kaybetmeyecek şekilde tasarlanması gerekmektedir. Bir gastronomik ürün tasarlanmış bir şekilde tüketiciye ulaştığında daha çok dikkat çekildiği ve göze hitap ettiği bilinmektedir (Young, 2012).

Somut veya soyut olarak bir ürünün gastronomik özellik taşıyabilmesi için bazı kriterler taşınması gerekmektedir. Bu kriterlerden bazıları şu şekildedir; ürünün çekicilik özelliğinin olması, ulaşılabilir olması, etkinliklerde kullanılabilir olması, turizm ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanılabilir olması ve bölgeye imaj katması şeklinde sıralanabilmektedir. Bu öğelerin bulunması gastronomik ürünün nitelendirilmesi için mümkündür. Tüm bu unsurlar ayrıca turistlerin karar verme mekanizmasına da etki etmektedir (Kozak, vd., 2014, s. 43). Gastronomik ürünün tasarımı yapılırken üretimde kullanılan malzemeler ve mevcut şartlar da göz önünde bulundurulmalıdır. Bunun sebebi bu ürünler üretilirken maliyetlerin pazarlanma faktörüne göre belirlenmesi ve hava şartlarının uygun olduğu zamanda uygun ürünün üretimi yapılması gerekmektedir (Mortimer, 1994). Bu ürünler tasarlanırken sürdürülebilirlik kavramı göz önünde bulundurularak, ürünün her şeyden önce insan sağlığını dikkate alarak üretimin yapılması gerekmektedir (Akyol, 2009).

Gastronomik ürün tasarımı yapılırken aşağıda belirtilen özelliklere dikkat edilmelidir; (Deroy, vd., 2014).

- Ürünün sürdürülebilir olmasına dikkat edilmelidir.
- Ürün özünü korumalı ve lezzetini kaybetmeyecek şekilde tasarım gerçekleştirilmelidir.
- Ürün etkinliklerde ve fuarlarda tanıtılıp pazarlanması yapılabilir.
- Ürünün yiyecek-içecek veya konaklama işletmelerinde menülerde yer alması sağlanmalı ve desteklenmelidir.
- Ürünün istihdam yaratma potansiyeli düşünülüp ona göre tasarlanma yapılması bölgeyi kalkındırılabilir.
- Ürün tasarlanırken bölgedeki yöneticilerle ve gerekli kurumlar ile birlikte hareket edilebilir.
- Ürünün taklitlerden sakınarak yöresel malzemeler ve ekipmanlar kullanılarak tasarımın yapılmasına dikkat edilmelidir.

Yiyeceklerin damakta bıraktığı lezzet kadar göze hitap derecesi de o kadar yüksektir. Bu demek oluyor ki yemek bir fizyolojik ihtiyaç olmasının yanında estetik değeri de önemlidir. Gastronomik ürünlerin pazarlanabilir olması için lezzet kavramının yanında estetik değere de sahip olması gerekmektedir (Deroy, vd., 2014). Tüketicilerin ürünlere yüklediği bu değere bakınca üreticilerde tüketicileri memnun etmek adına ve unutulmaz bir keyif almalarını sağlamak için ürünü tasarlarken fazlasıyla dikkat etmektedirler (Roque, vd., 2018). Bu sebepten ötürüdür ki üründe yer alan renk, desenler, ürünün şekli, görsel unsurların hepsi tasarımın bir parçasını oluşturmakta ve mümkün olduğunca en güzel şekilde değerlendirilmektedir (Zampollo, vd., 2012).

2.1.2.5. Gastronomik Ürün Envanteri

Envanter “inventaire” kelimesinin kökenine bakıldığında dilimize Fransızcadan geçmiş olup ve oldukça sıklıkla kullanılan bir kelimedir. Türkçe karşılığı ise “*bir durumu gösteren çizelge, mal veya değerlere ait dökümler ve bunların nicelik ile niteliklerinin değerlendirilmesi*” olarak tanımlanmaktadır (TDK,2022). Ayrıca bu anlamlarının yanında işletmeye ait ürünlerin gelecekteki işlerin durumuna göre stokta tuttukları ve muhafaza ettikleri ürünler olarak da bilinmektedir (Weiss ve Gershon,

1993). Envanter işletmenin elinde bulunan taşınır veya taşınmaz malların bir bütünü kapsar. Bu malların az veya fazla olmasının avantaj ve dezavantajları işletmenin satış hacmine göre dönemsel olarak farklılıklar gösterebilmektedir. Bu durumlarda envanter kontrol yöntemleri ile müdahale edilebilmektedir (Bozarth ve Handfield, 2008). En basit bir şekilde envanteri tanımlayacak olursak bir bölgeye ait ürünlerin veya unsurların belirlenip tespit edilerek ve bunların kayıt edilerek gelecek nesillere aktarılmasının sağlanması olarak tanımlamak mümkündür (Karaabaşa, 2009, s. 180). Genel olarak envanter bir şirkete, işyerine veya bir yere ait ürünler, işler, malzemeler ve operasyonlar olarak tanımlanabilir. Envanter işyerinin ve işin aksamaması için kullanılan önemli bir faktördür (Muller, 2011).

Envanter oluşturulmasının belirli başlı sebepleri ve sağlayacağı bazı faydalar vardır. Bu sebepler ve faydalar; (Atasoy, 2015, s. 125; Yavuz ve Özkanlı, 2019 s. 283).

- Kültür ve topluma ait olan köklü unsurların belirlenip derlenmesi ve daha sonra kullanılması.
- Bir bölgeyi ya da yöreyi temsil eden nitelikte derli toplu bir yapının olması.
- Yerel kültürün ve buna ait olan unsurların kaybolma riskini en aza indirebilmesi.
- İnsanın yaratıcılığı ve üretkenliğini bir kanıt olarak ortaya koyması.
- Kültürel mirasın en iyi şekilde korunmasını sağlaması.
- Oluşturulan envanter ile birlikte gastronomi turizminin oluşabilmesine katkı sağlamaktadır.
- Yöreye gelen turistlerin oluşturulan standart reçetelendirme ile birlikte yılın her mevsiminde seyahat edebilmelerini sağlayıp her mevsimde mümkün olduğunca bu ürünlerin tadına bakılabildiğini etkin kılar.
- Bölgesel kalkınmayı belirli bir dönemle kısıtlamayıp yılın tüm zamanlarına yayarak katkı sağlamaktadır. Böylece yöre halkı için yıl boyunca istihdam gerçekleştirilmiş olur.
- Bu envanter ile birlikte bölgeler evrensel bir özellik taşımaya başlar ve seyahatlerin sayısı artış gösterir.
- Üretim yapılırken aynı kalitede ve miktarda üretim yapıp malzeme kaybının yaşanmasını engeller.

- Malzemeleri kontrollü bir şekilde kullanılmasını sağlayarak israfın önüne geçirmiş olur.
- Mevsimsel olarak üretilen ve buna bağlı olarak tüketimi yapılan ürünlerin özelliklerini koruyarak saklayıp, tüm yıl boyunca tüketilmesini sağlar.

Gastronomik ürün envanteri oluşturmak bir bağlamda kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır. Bu mirasın korunması ve sürdürülebilir olabilmesi için ürün envanterinin belirlenmesi gerekmektedir. Böylece gastronomik kimlik, kültür, somut ve soyut olan her şey kayıt altına alınıp bir temel oluşturulmuş olur (Kuşcuoğlu ve Taş, 2017, s. 60).

Envanter oluşturmak günümüzde artık bir ihtiyaç haline gelmiştir. Öyle ki yiyecek-içecek endüstrisinin vazgeçilmez bir parçasını “envanter” oluşturmaktadır. Çünkü envanter üretim ve maliyet arasındaki dengeyi koruyarak meydana gelebilecek yetersizlik ve olumsuzlukları minimum seviyeye indirmektedir. Envanter oluşturmak, yerel gastronomik ürünlerin işletmelerde “Tam Zamanlı Üretim” (JIT) yapabilmesi için gerekli olmaktadır (Arafa ve Shelby, 2011).

Envanterler oluşturulurken bazı kriterler oluşturulup bu kriterler doğrultusunda envanter kontrolü yapılmaktadır. Bu kriterler ürünün türüne göre (ürünün piyasası, tedarikçi durumu, depolama maliyeti, ürün niteliği, ürünün ömrü gibi) değişiklik gösterebilmektedir (Jakobs, Vd., 2011). İşletmeler için envanter oluşturulurken ürünlerin alınması, depolanması, ürünlerin kullanımı ve sayımının yapılması işletmelere avantaj sağlamaktadır. Çünkü bu yöntemle işletmeler satış hacmini bilip gelecekte ne tür plan yapması gerektiğini bu sistemle kontrol altına alacaktır (Kök ve Shang, 2007).

Gastronomik envanterin oluşturulması yerel gastronomik ürünlerin korunmasını sağlayıp, bölge için bir artı oluşturmaktadır. Ayrıca envanter standardizasyonu da sağlayarak ürünlerin sürdürülebilirlik bakımından bir pazar oluşturmaktadır (Hoçcan, 2018, s. 391).

Yerel ürün envanterinin oluşturulması ayrıca kültürel miras olarak da kabul edilebilir. Bunun sebebi yöre mutfağına ait bütün unsurları içeren bir yapıya sahip olmasıdır. Bu unsurların içerisinde mutfak teknikleri, mevsimsel özellikler, kullanılan

ekipmanlar, yemeğin hazırlanış ve sunuş şekli gibi öğeleri kapsamaktadır. Oluşturulan bu envanter ile seyahat eden ve yerel lezzetleri en iyi şekilde tatmak isteyen herkese rehberlik edecek nitelikte olması önemli bir özelliğidir (Kaşlı, Vd., 2015, s. 31). Yerel ürünler ve değerler envanter oluşturularak koruma altına alınıp bu ürünlere hem ekonomik değer katar hem de turizm endüstrisinin daha iyi bir pazar haline gelmesini sağlar. Çünkü turizm sektörü ve bölgesel kalkınma ilişkisi tartışılmaz derecede önem göstermektedir. Ayrıca turizm ülkelerin ekonomileri içinde kayda değer bir rolü bulunmaktadır (Ekin ve Akbulut, 2019, s. 158).

2.1.2.6. Gastronomik Ürün ve Coğrafi İşaretleme

Coğrafi işaretin taşıdığı anlam “*Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir*” (Türk Patent Enstitüsü, 2018) olarak tanımlanmıştır. Bu kavram ürünlere katma değer katarak ürünün yetiştiği bölge ya da coğrafya ile birlikte değerlendirilmektedir (http- 6). Coğrafi işaretin temeline bakıldığında ise 13. yüzyıl Avrupa’sına kadar dayanmaktadır. Ancak Coğrafi işaretler, 19. yüzyılın sonlarında ortaya konulmuş olup ve ilk uygulamasını da yine coğrafi işaret konusunda oldukça fazla ürüne sahip olan Fransa’da 20. yüzyılın başında gerçekleştirmiştir (Suratno, 2004, s. 87). Ürünlere kattığı katma değer yanında ülkelere ya da bölgelere ait ekonomi içinde önemli bir katkı sunmakla birlikte istihdam gücünü de arttırmaktadır. Tüm bunlarla birlikte gastronomik kimliğin oluşması içinde önemli bir güce sahiptir coğrafi işaretli ürünler (Diker ve Deniz, 2017). Coğrafi işaretli ürünlerini tescil etme konusunda Fransa ve İtalya oldukça ürünlerine önem vermekte olup bu ürünlerin tescilleri için gerekli işlemleri yapmaktadırlar. Bu ülkelere ait özellikle şarap ve peynir kültürünün gelişmiş olması coğrafi işaretli ürünlerinin de çok olmasına etkisi vardır. Bu ürünler bu bölgeler ile özdeşleşmiş bir durumdur. Bunun yanında bu coğrafi işareti almış ürünler bölge ile özdeşleştiği için nitelik açısından ve sürdürülebilirlik açısından özen gösterilmektedir (Stavrianea, Dipidis ve Siomkos, 2016).

Coğrafi ürünler kendi içerisinde iki gruba ayrılmaktadır. Bunlar menşe adı ve mahreç işareti olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu iki kavramında birbirinden farklı anlamları bulunmaktadır. Menşe adı ürünün ait olduğu coğrafya içerisinde olması gerekli olup ürünün taşıdığı bütün niteliklerin yine bu coğrafi sınırların içinde

üretimimin olması sonucu ortaya çıkan ürüne “menşe adı” verilmektedir. Mahreç işaretinin taşıdığı anlam ise bir bölge ile özdeşleşen ürünün üretiminin olması için en az bir tane ürünün bölgeden getirilmesi ya da bölgede üretiminin olması gerekmektedir (Kan, Gülçubuk ve Küçükçongar, 2012).

Menşe adının kullanıldığı durumlar;

- Ürünün belirlenmiş coğrafi sınırlar içerisinde yer alan yöre, bölge, ülkeden kaynaklı bir şekilde üretiminin yapılması,
- Ürünün tüm niteliklerinin ve özelliklerinin coğrafi sınırlar içerisindeki bölgeye özgü doğal veya beşeri unsurlarından kaynaklanması,
- Üretimin işlenmesinden tutup değer tüm işlemlerinin üretimin gerçekleştiği yerde belirlenen sınırlar içerisinde yapılması.

Mahreç işaretinin kullanıldığı durumlar ise;

- Coğrafi sınırları belirlenmiş olan bölge veya yöre kaynaklı olması gerekmekte,
- Ürününün veya ürün içerisinde kullanılan herhangi bir maddesinin yöre ya da bölge ile özdeşleşmesi gereklidir.

Her iki türde de ürünün bir özelliği belirlenmiş bölgede yapılması ve o bölgenin kültürünü taşıyıp yansıması amaçtır. Böylece ürün önce kendi sınırları içerisinde tanınıp daha sonra uluslararası alanda pazarlanma olanağı bulmaktadır. Bunlarla birlikte ekonomik, çevresel ve sosyal konularda fayda göstererek sürdürülebilirliği sağlar (Vandecandelaere vd., 2010).

Küresel çapta gıdalar veya yemekler incelendiğinde kültürlerin en önemli parçalarını oluşturmaktadırlar. Coğrafi işaretli ürünler ise bu kültüre ait yemeklerin gün yüzüne çıkmasını sağlamaktadır. Çünkü coğrafi işaretli ürün demek karakteristik ürün ve eşi olmayan ürün anlamını taşımanın yanında bu ürünlere nitelik kazandırarak özgün bir kimliklerinin oluşturulmasına yardımcı olmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler yalnızca gıda ürünlerini kapsamayıp bunların yanında el sanatları, sanayi ürünleri gibi ürünleri de kapsamaktadır (Teuber, 2011). Ancak coğrafi işaret özellikle tarım ürünlerine ekonomik değer yükleyerek bunun pazarlanmasına olanak sağlamaktadır. Ve ürünü bölgeye kazandırıp kültürel bir kimliğin oluşumuna destek vermektedir. Bir ürünün coğrafi işaretli ürün sayılabilmesi için bazı özellikler taşıması gerekmektedir.

Bunlar; ürünün emsalleriyle arasında farkının olması, belirli bir bölgede üretiminin olması, kendine özel üretim metodunun olması ve ürün isminin iyi bir anlam taşıması gerekmektedir (Babcock ve Clemens, 2004).

Coğrafi işaretin amacı bir bölgeye ait ürünü tanımlamak ve o tanıma göre üretiminin yapılmasını sağlamaktır. Yerel ürünlere olan talebin artış göstermesi ile birlikte coğrafi işaretlemenin de hem gerekli hem de önemli bir husus olduğu anlaşılmıştır. Çünkü bu ürünler yasal bir şekilde koruma altına alınarak ve turizm bağlamında önemli potansiyeller oluşturmaktadır (Zepeda ve Reid, 2004). Bu ürünler ait oldukları bölgeyi tanımlarken bölgenin tanınır bir hale gelmesini ve turizm açısından da önemli bir merkez haline gelmesini sağlar (Maghaminia, 2019). Özellikle seyahat eden gastroturistler için coğrafi işaretli destinasyonların olduğu bölgeler önemlidir. Bu turistler yerel ürünleri göz önünde bulundurarak turlarını gerçekleştirmektedirler. Ürünün coğrafi işaretli olması sonucu ürün standardize olup korunarak hem tüketiciye üretimi kolaylaştırır hem de üreticiye ulaşımı daha kolay hale getirmektedir. Bunun sonucunda destinasyondan memnun bir şekilde ayrılan turistlerin seyahati sonucunda aldığı hizmeti ve deneyimi paylaşarak başka turistlerin seyahat rotasını yine bölgeye çevirmesini sağlayıp bölgede gastronomi turizminin de gelişim göstermesine fayda sağlayacaktır (Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014).

Türkiye’de ise coğrafi konumun verdiği ve çeşitli iklim türlerinin görülmesi sonucunda coğrafi işaret portföyü oldukça geniştir. Özellikle son zamanlarda benzer nitelikteki ürünlerin birbirinden ayırt edilebilmesi için ve taklitlerinin önlenmesi için coğrafi işaretlemenin önemini gösterip daha çok çalışmalar yapılmıştır. Daha sonra bu ürünler birer marka haline gelip tescillenerek turizme kazandırılmaktadır (Kan ve Gülçubuk, 2008). Bu ürünler doğrudan veya dolaylı bir şekilde faydalar sağlamaktadır. En önemlisi de turizmi kalkındırarak hem üreticiyi hem de tüketiciyi korumaktadır. Bu ürünlerin korunması demek geleneklerin de korunduğu ve geleceğe aktarıldığı önemini taşımaktadır (Çalışkan ve Koç, 2013, s. 197).

2.1.3. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü

Tarih boyunca Ege mutfağı ve kültürü kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze kadar gelişim sağlamıştır. Bölge gastronomi ve gastronomik ürünler açısından oldukça zengin bir geçmişe ev sahipliği yapmaktadır. Bölge zengin bir mutfak kültürünü yansıttığı kadar oldukça sağlıklı bir mutfaktır. Bölgenin sağladığı zenginliklerin

nedenlerinden bir tanesi meydana gelen göçler sonucunda çeşitli kültürlerin kaynaşık kültürlerin bir araya gelmesiyle farklı lezzetlerdeki ürünleri ortaya çıkartmıştır. Gastronomi açısından birbirinden çok farklı seçenekler ve alternatifler sunan bu mutfağın en temelinde zeytin ve zeytinyağlı ürünler bulunmaktadır (Zağralı ve Akbaba, 2015).

Dünyanın her yerinde olduğu gibi Ege bölgesine ait mutfak kültürü de Egeye ait özgün kültür yapısını yansıtmaktadır. Bu kültürün içerisinde sadece yiyecek ve içecekler olmayıp bunların topraktan sofraya geçirdiği her süreci içeren ve gelişmeye devam eden bir kültür birikimine ev sahipliği yapmaktadır. Bölgenin coğrafi yapısı, iklimi ve bitki örtüsünün zenginliği mutfak kültürüne yansımasıdır. Ege bölgesine zaman içerisinde yerleşen farklı toplulukların verdiği etkiyle de mutfak kültürü şekillenmiştir (Akyol, 2018, s. 241).

Ege bölgesi zeytin ve zeytinyağlılarla toplumla özdeşleşmiş bir yapıya sahiptir. Bu ürünler özellikle bölgedeki ekonomiye katkı sağlamakla birlikte uluslararası alanda da önemli bir pazarlama aracıdır. Ayrıca bu özelliklerinin yanında ürünün sağlıklı ve şifa kaynağı olarak bilinmesi de bu ürünlerin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmesini sağlamaktadır. Bu kapsamda bölgede zeytin kültürünün gelecek kuşaklara aktarılabilmesi adına müzecilik faaliyetleri de ön plana çıkmaya başlamış durumdadır. Bu bölgede zeytinciliğin yanı sıra bölgede yetişen ve tüketilebilen otların yeri de oldukça büyüktür. Özellikle bu otların tüketimi kıyı kesimlerinde daha fazla yoğunlaşmıştır. Ege otları olarak da bilinen bu otların mutfak kültürüne yerleşmesi Giritliler tarafından yapıldığı bilinmektedir. Yine bu otların tüketimi çeşitli pişirme yöntemleriyle farklılıklar gösterebilmektedir. Ancak pişirilmesinde kullanılan en önemli yardımcı malzemeler zeytinyağı ve limondur. Ege bölgesindeki şehirlere bakıldığında buradaki mutfak kültürleri de birbirinden farklılık gösterebilmektedir. Ancak tarihsel süreçte bu bölgeyi ele aldığımızda temelinde “Helenistik” kültürün olduğu görülmektedir. Bu dönemin verdiği etkiyle bölge mutfağı zengin bir yapıyla tanışmış olup kültürel varlığını devam ettirmiştir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015).

Bölgede çok yaygın olarak yetişen ve tüketilen üzüm ve incir de Ege mutfağının önemli ürünlerindedir. Bu ürünlerin tüketimi mevsimselliğe göre ya da tercihe göre yaş veya kuru bir şekilde tüketilebilmektedir. Bu ürünler bölge halkına

önemli bir geçim kaynağı oluştururken ülke bazında da pazarlanabilirlik açısından potansiyeli oldukça yüksektir. Deniz mahsulleri de yine bölgede tüketimi yüksek olan ürünler arasında gelmektedir. Bu ürünlere gerek restoranlarda gerekse sokakta seyyar satıcılarda rastlamak mümkündür. Kıyı kesimlerde deniz mahsullerinin tüketimi yaygın durumdayken iç kesimlere doğru bakıldığında bunun yerini kırmızı et aldığı görülmektedir (Şengül, 2016, s. 65).

2.1.3.1. Balıkesir İli Mutfak Kültürü

Balıkesir Anadolu'nun Kuzey batısında yer alan Ege denizine ve Marmara denizine kıyıları bulunan doğal zenginliklerinin olduğu kadar kültürel zenginliğe sahip olan bir ildir. Bu zenginlik sadece coğrafi ve iklimsel nedenlerden kaynaklanmayıp bunların yanında farklı etnik grupları içerisinde bulundurmasından da kaynaklanmaktadır. Bu grupların arasında; Yörükler, Çerkezler, Türkmenler, Manavlar, Muhacirler, Çetmiler ve Pomaklar gibi farklı etnikten gruplardır. Bu çeşitliliğin sonucunda zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur (Demirel ve Karakuş, 2019, s. 1384).

Her bölgede olduğu gibi Balıkesir ilinde de yöreye ait yiyecekler ve içecekler bölgenin mutfak kültürünü yansıtır durumdadır. Balıkesir bölgesi zengin coğrafi yapısı ve zengin topraklarla birlikte çeşitli etnik grupların bir araya gelmesiyle ultra zengin bir mutfağa sahiptir. Balıkesir'e göç yoluyla gelerek kendilerine has olan mutfak kültürlerini burada zamanla etkileşimi artırıp mutfak kültürünün gelişmesine sebep olmuştur. Bölgede tarım topraklarının sağladığı elverişten ötürü toprakların büyük bir bölümünde tahıl tarımı yapılmaktadır. Ekilebilir toprakların geri kalan kısmında sanayi bitkilerinin yetiştirilmesi yapılmaktadır. İlde hayvancılığın gelişimi de oldukça yüksek bir potansiyele sahiptir. Özellikle Balıkesir ile özdeşleşen meşhur Balıkesir kuzusunun bilinirliği oldukça yüksektir. Yöreden yöreye farklılık göstererek zeytin ve zeytinyağlıların tüketimi de oldukça fazladır. Bölgede tüm bunların yanında sebze ve ot yemeklerinin çeşitliliği ve zenginliği bulunmaktadır. Özellikle Balıkesir'in kıyı kesimlerinde balık mahsulleri ve endemik bitkilerden yapılan yemeklerin sayısı bir hayli fazladır. Kaz Dağlarında yetişen otlar, üretilen ballar ve tereyağları bölgede sevilen ve tüketilmesi yaygın olan besinlerdendir. Balıkesir halk mutfağına bakıldığında ise mahalli yemeklerin ve yöresel ürünlerin yapımı da oldukça zengindir.

Özellikle düğün, hayır gibi dönemlerde yöresel ürünlerin üretimine daha çok özen gösterilip tüketiminin yapıldığı görülmektedir. Bu doğrultuda bölge gelenek ve göreneklerini halen daha koruyup gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak için çaba sarf etmektedir (http-4).

Balıkesir'e ait olan bazı yerel ürünler;

- Ayvalık zeytinyağı
- Balıkesir hoşmerim tatlısı
- Balıkesir kuzu eti
- Edremit yeşil çizik zeytin
- Edremit zeytinyağı
- Kapıdağ mor soğanı
- Susurluk ayranı
- Susurluk tostı
- Keşkek
- Tirit
- Sura
- Saçaklı mantı
- Tavuklu mantı
- Metez
- Peynirli patlıcan
- Sarımsaklı bulgur
- Börülce ekşilemesi
- Kapama
- Çalkama
- Kabak çiçeği dolması
- Acı filiz otu kavurması
- Etlı çorba
- Macır tarhanası
- Sütü çorba
- Düğün çorbası
- Oğlak dolması
- Oğlak güveci
- Sütü kabak çorbası
- Akkız yemeği
- Topalak mantı
- Kulak aşısı
- Sini mantısı
- Bamyaya karnıyarığı
- Zerde tatlısı
- Balıkesir kaymaklısı
- Ayvalık lor tatlısı
- Mafış Tatlısı
- Bayram ekmeği
- Ekşi mayalı ekmeği
- Otlı ekmeği
- Lorlu mısır ekmeği
- Mayasız ekmeği
- Kabaklı köy ekmeği
- Balıkesir kokoreci

2.1.3.2. Edremit Bölgesi Mutfak Kültürü

Edremit ilçesi Balıkesir iline bağlı olarak Kazdağlarının eteklerinde kurulmuş Ege bölgesinin kuzeyinde yer alan ve kıyısında da körfezin olduğu bir konumdur. İlçede ilk yerleşim tarihinin M. Ö. 50. 000 tarihlerine kadar dayandığı bilinmektedir. Edremit isminin kaynağına bakıldığında ise farklı kaynaklarda farklı isimlerle

karşılaşmaktadır. Bunlar; Edremitin, Adramyttiom, Landramytti, Adramityom ve Adramytteion gibi isimler belirtilmiştir. Edremit'in bağlı olduğu Balıkesir ise Antik Çağda "Mysia" olarak adlandırılmıştır. Edremit Antikçağdan beri özelliklerini koruyarak günümüze kadar olan süreçte kültürel özelliklerini taşımaktadır. Bölge taşıdığı toprak yapısı ve iklimi nedeniyle verimli bir bölge halindedir. Bu coğrafyada Anadolu insanlarının yanında zamanla Bulgaristan göçmenleri, Kafkasya göçmenleri, Girit göçmenleri ve Rumeli göçmenleri nüfusu oluşturmaktadır. Ayrıca yaz aylarında olan deniz turizmi ile birlikte bölgede nüfus bir hayli artış göstermektedir. (Efe, Soykan, Cürebal, ve Sönmez, 2013).

Edremit bölgesinde temel geçim kaynağı ve temel endüstrisi zeytin ve zeytin yetiştiriciliğine bağlıdır. Bunlarla birlikte tarım ve turizmde önemli kaynaklar arasındadır. Bu kaynaklar bölgede istihdamı oluştururken ayrıca bölgenin kültürünü yansıtır ve davranış biçimlerine kadar etki etmiştir. Öyle ki Edremit için "Edremit ovası altın yuvası", "Edremit'in bir sokağından bal diğerinden yağ akar" sözleri söylenmiş olup bölgenin ne kadar zengin olduğunun kanıtıdır. Bölgede yetiştirilen zeytinler tarımsal, sanayi ve ticaretin en önemli hususlarındandır. Ayrıca Türkiye'de üretilen zeytinlerin 1/3 Körfez bölgesinden karşılanmaktadır. Bölgede yine çok meşhur olan ve sağlık açısından birçok faydası olan "Basra Çam Balı" olarak bilinen balın tüketimi oldukça yaygındır. Edremit'in denilince her ne kadar zeytin akla gelse de zeytinin yanı sıra başka iş kolları da mevcuttur. Özellikle son zamanlarda turizm alanında adından sıkça bahsedilmeye başlanmıştır. Bu özellikle beraber Edremit ili gelişimine devam etmektedir (Bağbancı ve Bağbancı, 2005, s. 37). İlçede bulunan bir antik kent olan "Antandros'ta" yapılan kazılar sonucunda yine Roma dönemine denk gelen günümüzde de tüketimi oldukça yaygın olan ve balık sosları arasında popülerliği oldukça yüksek olan "garum" sosuyla karşılaşılmıştır (Gürsoy, 2013).

İlçede zeytin ağaçlarıyla birlikte aynı toprağı paylaşan ve verimi oldukça yüksek olan meyvelerde bulunmaktadır. Şeftali, elma, nar, ayva, badem, erik ve ceviz bunlardan yalnızca bazılarıdır. Özellikle bölgede yine yerel halk için bir gelir kaynağı oluşturan "Satsuma" meyvesi ve narenciye ürünleri önemli bir gelir kaynağını oluşturmaktadır. Bölgede tarım ve turizmin yanında hayvancılıkta yapılmaktadır. Büyükbaş, küçükbaş, kümes hayvancılığı, balıkçılık ve özellikle arıcılık yapılan önemli hayvancılık faaliyetleri arasında yer almaktadır. Bütün bu ekonomik faaliyetlerin yanında ormancılık da bir faaliyet alanı olarak ekonomide kendine yer

edinmiş durumdadır (Ertin, 1992). Genel olarak Edremit ekonomik yapısı ve tarımsal etkinlikler göz önünde bulundurulduğunda gelişen bir yerleşim modeli olan, güzel konumu olan, doğal güzellikleri ve temiz havasının verdiği etkiyle göç almaya neden olmaktadır (Bağbancı ve Bağbancı, 2005, s. 39).

Edremit ilçesinde geçim denilince akla ilk olarak zeytin gelmektedir. Zeytinlerin kendine has tadı, kokusu ve araması farklılık yaratan belirgin özelliklerindedir. Zengin bir bitki örtüsüne sahip olan Kaz dağlarında nadir görülen endemik bitkilere sahiptir. Bu bitkiler arasında yenilebilir otların sayısı fazladır. Bu ürünler Edremit pazarlarında yörede yaşayan insanlara sunulmaktadır. Bu yenilebilir bitkiler çiğ, haşlanmış, kavrulmuş gibi çeşitli tekniklerle ve çeşitli yöresel ürünlerle birlikte tüketimi yapılmaktadır (Polat, 2015). Bu bitkilerden bazıları şunlardır; (http-5).

- Ebegümeçi
- Arapsaçı
- Kara Hindiba
- Şevketi Bostan
- Mühliye
- Gelincik
- Labada
- Turp Otu
- Hardal Otu
- Kekik
- Kum Çamı
- Bambul
- Yabani Pazi
- Semizotu
- Sarmaşık
- Kuzu Kulağı
- Isırgan Otu
- Kazdağı Göknarı
- Yoğurt Otu
- Kantaron
- Sarıkız Çayı
- Taşkıran Otu

Bölge bazında bakıldığında kıyı kesimlerde daha çok zeytinyağlı ve ot yemeklerinin tüketimi yaygınken, dağlık kesimlerde ise hamur ve buna benzer ürünlerin tüketimi daha çok ağırlık basmaktadır. Bölgede özellikle böreklerin çeşitleri fazla olup tüketimi yaygındır. Yine bölgede özel günlerde ve törenlerde keşkek yapımı yörenin vazgeçilmez yemekleri arasındadır (Çekiç, 2015). Neredeyse her bölgede yaygın olarak görülen kışlık yiyeceklerin hazırlıkları Edremit ilçesinde de sıklıkla

görülmektedir. Yaz mevsiminin sonlarına doğru yöre halkı bölgede yetişen sebze ve meyvelerden ürünlerin hazırlarlar. Günümüzde halen daha devam etmekte olan imence kültürünü yansıtır yöre halkı ürünleri hazırlarken birbirlerine yardımcı olmaktadır (Göker, 2011).

2.1.4. Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfağı ve kültürü dünyada en eski mutfak yapısına sahip olan ve zengin yemeklerin bulunduğu, çeşitli pişirme teknikleri olan ve farklı kültürlerden etkileşim yaşayan bir yapıya sahiptir. Türk mutfağı dünya sıralamasında ilk üç sırada yer almakta olup bu sıralamada etkili olan faktörlerin arasında farklı kültürlerden etkilenmesi ile ifade edilebilir (Mankan,2012). Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfağı Orta Asya Türk mutfak kültürü, Selçuklu Türk mutfak kültürü, Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü ve Cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültürü olarak karşımıza çıkmaktadır. Mutfak kültürünün bu derecede zengin ve çeşitli olması farklı medeniyetlerle bir arada yaşanmış olup ve mutfak kültürlerinin birbirlerinden etkilendikleri görülmektedir. Bu unsurların yanında ayrıca yaşanan coğrafya ve yaşam biçimleri de Türk mutfağı üzerinde etkili olmuş ve bir kültürü oluşturmaktadır. (Halıcı, 2009). Buradan da anlaşılacağı üzere mutfak ve kültür ilişkisi geçmişten günümüze kadar birbirlerini destekleyen unsurlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Yaşam biçimleri ve coğrafi etkenler insanlara alışkanlıklar kazandırır. Bu alışkanlıklar zamanla kültüre dönüşmektedir (Roden, 2003). Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde Orta Asya ve Osmanlı mutfağının etkileri çok fazla görülmektedir. Bunun en önemli nedenlerinden birisi farklı etnik kökenlere sahip insanların bir arada barınarak yaşamalarıdır (Güler ve Olgaç, 2010).

2.1.4.1. Orta Asya Dönemi Mutfak Kültürü

Orta Asya'da yaşayan Türkler konar-göçer bir yaşam sürdürmüşlerdir. Bunun sebebi tarımsal hayatın olmaması, bölgenin bitki örtüsünün bozkır olması ve karasal iklimin olması çeşitli zorluklara neden olabilmektedir. Bu bölgelerde daha çok su kenarlarına yerleşmiş olup ve bu hayatı benimsemişlerdir. Yaşanılan bu durum beslenme alışkanlıkları üzerinde de önemli etkiler yaratmıştır (Taşağıl, 2013). Türkler bu coğrafyada daha çok tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlardır. Tarımda buğday en çok

ekilen ürün olurken, arpa üretimi de yapılmış olup yemek ve ekmek yapımında kullanılmıştır. Hayvancılıkta ise koyun etinin yanında sığır ve keçi etleri de yer almaktadır. Ayrıca hayvanın nerdeyse tümünün kullanılıp tüketilmesine dikkat etmişlerdir (Yılmaz, 2004).

Türkler yemeklerini yer sofrasında yemiş olup besinlerini muhafaza yönetimi olarak da en çok kurutma ve saklama tekniklerinden faydalanmışlardır. Ayrıca yemeklerin yanında soğuk içecek tükettikleri de bilinmektedir. Bu içeceklerden hariç kısrak sütünden yapılan kımız çeşitli has yöntemlerle hazırlanıp içilirdi. Kımız hazırlanırken belirli ritüeller bulunmaktadır. Dini inanışlardan önce at ulaşımında kullanılmasının yanında eti de yenilebiliyordu. Ancak İslamiyetten sonra yasaklanmıştır (Gürsoy, 2004). Türkler büyükbaş hayvancılığı pek yapmamışlardır. Bunun nedeni, bu hayvanların göçebelige uygun hayvanlar olmadığı ve yiyecek ihtiyaçlarının karşılanamadığıdır. Bu dönemde mutfak kültürü öğeleri arasında süt, yoğurt ve tereyağı Türkler için önemli besin maddeleridir. Ayrıca kımızdan hariç ayran ve şerbette sıklıkla tüketilen içecekler arasında yer almaktadır (Alpargu, 2008).

2.1.4.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Selçukluların beslenme alışkanlıkları tıpkı Orta Asya Türklerinde olduğu gibi hayvancılık ve tarım ön plana çıkmaktadır. Bir nevi bu dönem Orta Asya'nın devamı olarak görülmektedir. Selçuklular genellikle günde iki öğün yemek yemektedirler. Bunlar kuşluk ve akşam yemekleridir. Akşam yemeğine kadar geçen süreye zevale demişlerdir. Öğlen vaktinde ise daha çok meyve yemeyi tercih etmişlerdir. Ayrıca av ve kümes hayvanlarının tüketimi de bu dönemde artış göstermiştir. Bu dönem hükümdarları içme sularına oldukça hassas yaklaşırlardı. Öyle ki suyun kalitesini belirlemek için "su ağası" görevlendirilmiştir (Çakıcı, 2020). Tarımsal ürünlerin başında buğday yer alırken çavdar, arpa ve yulaf ekimleri de bu dönemde gerçekleşmiştir. Ayrıca bu dönemde birçok sebzedden yemekler de yapılmaya başlanmıştır (Şahin, 2016). Yerleşik hayatın etkisiyle sebzelerin kullanımının yanında deniz ürünleri de mutfaklarda kullanılmaya başlanmıştır. Deniz olamayan bölgelerde ise göllerde yetişen balıkları tüketmişlerdir. Bu dönemde süt ve süt ürünlerinin yeri de oldukça önemlidir. Selçuklular döneminde misafir sofralarına da çok önem verilirdi. Yemeklerle birlikte ikram edilen ürünler de bir hayli fazladır. Özellikle şerbet çeşitleri

bol olup ikram edilen önemli içecekler arasında yer almaktadır. (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014).

2.1.4.3. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü

Osmanlı mutfağı ve kültürü incelendiğinde Orta Asya mutfak alışkanlıkları, göçler ve çeşitli toplumların bir arada yaşaması bu mutfağı zengin kılan özelliklerden bazılarıdır. Beslenme alışkanlıkları hayvansal ürünlere dayanmaktadır bu dönemde. Osmanlı devletinin geniş bir coğrafyada hüküm sürmesi yiyecek ve içeceklerin üretiminden tüketimine kadar kendine özgü bir mutfak yaratmıştır. Bu mutfak kültürü kendi içerisinde saray ve halk mutfakları olarak iki bölümden oluşup birbirinden ayrılmaktadır (Başaran, 2016). Osmanlı devleti kurulduğu zaman mutfak yapısı daha sade iken, İstanbul'un fethi ile birlikte yemekler zenginleşmiş olup sofraya çıkmıştır. Bu zenginlik duraklama döneminden etkilenerek mutfakta değişiklikler yaşanmıştır. Topkapı sarayında bulunan mutfağa Matbah-ı Amire ismi verilmiş ve bu mutfağın bir bölümünde padişaha yemek hazırlanmaktadır. Bu yemeklerin hazırlandığı yere ise Has Mutfak denilmektedir (Yerasimos, 2007). Bu bölümde çalışan aşçılar özenle seçilip güvenilir olmalarına dikkat edilmektedir. Bunun sebebi zehirlenmelerin önüne geçmektir. Saray mutfağındaki bölümlerin her biri için ayrı ayrı uzman aşçılar seçilmekteydi. Aşçılar kademe kademe ilerleyerek usta çırak ilişkisine dayalı olarak çalışmaktadırlar (Ünsal, 2008, s. 146).

Osmanlı saray mutfağı Osmanlı döneminin zirvesi olarak görülmektedir. Bu dönemde günde iki öğün yemek tüketilmiş, yemekleri kadınlar ve erkekler ayrı odalarda yemektedirler. Halk mutfağında da aynı şey geçerlidir. Halk mutfağı çok ihtişamlı olmasa da ürün çeşitliliği açısından zenginlik göstermektedir. Bu dönemde de misafirperverliğe önem verilip gelen misafirlere bolca ikramlarda bulunulmuştur (Haydaroğlu, 2003). Yemek çeşitliğinin bol olması ve her yemekten birazda olsa tüketilmesi söz konusudur bu dönemde. Yemeklerin yanında genellikle su veya şerbet tüketimi yaygındır (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016, s. 240). Osmanlı mutfağında daha çok koyun ve kuzu etleriyle hazırlanan yemekler tüketilmiştir. Ayrıca çorbalar et suyuyla veya kemik suyuyla pişmektedir. Deniz mahsullerinin kullanımı da bu dönemde mevcuttur. Saray mutfağında çeşitli hamur işleri ve tatlıların yapımı içinde

helvahane bölümü bulunmaktadır. Bu bölümde tatlılar hazırlanır ve sağlığa iyi gelen macunlar yapılmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008, s. 1306).

Saray mutfağında yemekler bir sini üzerine dizilip yer sofrasında yenilmektedir. Yemek yiyenler kıyafetlerinin kirlenmemesi adına peşkir kullanmaktadırlar. Yemekleri sırasıyla tüketim yapılması bilinmektedir. Önce çorbalar sonra ana yemekler. Ancak tatlılar yemekten sonra değil tuzlu yiyeceklerden hemen sonra tüketilmektedir (Işın, 2018). Genel olarak Osmanlı mutfak kültürü incelendiğinde temelinde tarımsal ve hayvansal ürünler en çok kullanılmak üzere birçok gıda maddesinin tüketimi yapılmıştır. Bu bağlamda misafirperver olan Osmanlı halkı yaptıkları yiyecekleri misafirlere beğendirmek istemiş ve yeni ürünler ortaya çıkartmışlardır (Araz, 2009).

2.1.4.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Bu dönemde yemek çeşitliliğinin artışı yanında mutfaklarda kullanılan ekipmanlarda çeşitlenmiştir. Bu dönemde daha önce iki öğün yenilen yemekler üç öğüne çıkartılmıştır. Cumhuriyet dönemi mutfak kültürü de kendi içerisinde ikiye ayrılmaktadır. Bunlar; İstanbul ve Anadolu mutfaklarıdır. İstanbul mutfağı daha çok alafranga ve yeniliğe açık olup farklı tekniklerin kullanıldığı bir mutfaktır. Anadolu mutfağı Osmanlı halk mutfağının devamı niteliğinde sayılmaktadır. Anadolu mutfağında yemekler bölgelere ve coğrafi koşullara göre farklılıklar gösterebilmektedir (Samancı, 2016, s. 92). Bu dönemde kahve tüketiminin yanında çay tüketimi de artış göstermiştir. Bunun sebebi ise Karadeniz bölgesinde çay üretimine başlanmış olmasıdır. Maliyetlerin kahveye göre daha az olması da çay tüketimini arttıran nedenler arasındadır (Samancı ve Crosford, 2006). Bu dönemde tüketilen en önemli içeceklerden bir tanesi ayrandır. Bunun yanında alkol tüketiminin serbest olmasıyla birlikte alkollü içeceklerin tüketimi de artış göstermiştir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014, s. 203). Ayrıca Cumhuriyet dönemi mutfağında Fast Food yemekleri de görülmeye başlanmıştır. Kebap, pide ve lahmacun yerini pizza ve hamburgerlere bırakmıştır. Bununla birlikte yeni yemeklerin sentezi yapılarak ortaya yeni ürünler çıkmaya başlamıştır. Örneğin kremalı köfte, rosto, Hünkâr beğendi sentezlenerek oluşturulan yemekler arasında yer alır (Türkoğlu, 2009).

2.1.4.5. Türk Mutfağının Gastronomi Turizmindeki Yeri

Gastronomi turizmi son zamanlarda oldukça popüler olmasıyla birlikte, bir bölgeye ait yiyecekler ve içeceklerin üretim aşamasından tüketim aşamasındaki bütün süreçleri kapsamaktadır. Turistler bu ürünlerin bütün aşamalarına tanıklık etmekle beraber onların tadına bakmak ve ö bölgeyi ziyaret etmeyi amaçlamaktadırlar (Santich, 2004). Gastronomi turizminin temel unsuru yiyecek içecekler olsa da bununla birlikte yiyeceklerin üretildiği yerler, kullanılan araç ve gereçler gibi üretimde kullanılan bütün unsurlar bu seyahatin temelini oluşturmaktadır. Bu turizm türünde seyahatler planlanırken daha çok yöreselliğe uygun destinasyonlar tercih edilip, yiyecek kültürü ve turizm arasındaki bağlantının temelini oluşturmaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017).

Bu turizm çeşidinde insanlar yeni yiyecek ve içecek deneyimi kazanmaktadırlar. Özellikle teknolojinin yaygın hale gelmesiyle birlikte yerel ve geleneksel ürünlere ulaşmanın verdiği zorlukla beraber “Gastronomi Turizmi” önem kazanmaya başlamıştır. Dünyada bazı ülkelerde gastronomi turizmi kültürün en önemli bir parçası olarak değerlendirmektedirler. Bunun sonucunda dünyada genel olarak gastronomi turizmine eğilim artmış ve artmaya devam etmektedir (Richards, 2002). Bu turizm çeşidi sadece kültürel bir unsur olmamakla birlikte bununla beraber farklı kültürler arasında bir bağ oluşturarak tamamlayıcı bir öge olarak görülmektedir (Harring ve Ottenbacher, 2010).

Lind, vd. (2011) yapmış oldukları çalışmada gastronomi turizmi için, bilinenden farklı bir mutfak kültürünü keşfetmek için buradaki yiyecekleri ve içeceklerin tadına bakmak ya da gerçekleştirmiş oldukları turun bir kısmında bu lezzetlerin tadına bakabilmek olarak belirtmişlerdir. Ayrıca bu türlü aktivitelerin temelinde bölgelere ait özel yemekleri tadabilme ya da üretim süreçlerine dahil olup, destinasyonları ziyaret etmektir.

Gastronomi veya mutfak turizmi olarak nitelendirilen bu turizm türünün gelişim göstermesiyle birlikte ulusal ve uluslararası alanda gastronomi- turizm endüstrisine bağlı tüm kurum ve kuruluşların arasındaki bağlantı güçlenmiş olup gelişmeye devam etmektedir (Everett ve Aitchison, 2010). Gastronomi turizmi yiyecek ürünlerinin turizm amacıyla kullanıldığını ve farklı isimlerle tanımlanabilen bir faaliyet türüdür. Mutfak turizmi, gurme turizmi, gıda turizmi, yiyecek turizmi gibi isimleri de bulunmaktadır. Gastronomi turizmi sosyal, kültürel, fiziksel ve prestij

olarak toplamda dört farklı motivasyonu bünyesinde bulundurmaktadır. Sosyal motivasyonda turistler gastronomi aktivitesinin içinde yer almaktadırlar. Kültürel motivasyonda bir kültürü öğrenmek için lokal ürünler ürünler tercih edilmektedir. Ayrıca ürünlerin üretildiği yerleri gezmek, yöresel yemeklerin hazırlanıp ve sunulduğu restoranlar, bölgesel festivaller önemli araçlardır. Fiziksel olarak incelendiğinde yemek yemek bir ihtiyaçtır ve turistler de hem yaşamak hem de seyahat etmek için yemek yemek istemektedirler. Son olarak prestij motivasyonu ise seyahat sonrası edinilen deneyimler paylaşarak kişiye yani turiste prestij sağlamaktadır (Guzman ve Canizares, 2011).

Gastronomi turizmi yalnızca yiyeceklerin tüketimi olmamakla birlikte, seyahat esnasında yiyeceklerin nasıl pişirilmesi gerektiği, nasıl tüketilmesi gerektiği gibi eğitimleri içeren turlarda bulunmaktadır. Özellikle dünyada gastronomi turizminin önemli merkezlerinden olan Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkelerde sadece şefin yaptığı yemeği izlemek ve bunu tatmak amacıyla belirli turlar düzenlenmektedir. Gastronomi turizminde sadece tüketiciler değil üreticilerde bu seyahatler kapsamında turlara katılmaktadırlar (Abkarim ve Chi, 2010). Mutfak turizmi, gurme turizmi ve yemek turizmi gibi farklı isimlerle de adlandırılmaktadır bu turizm türü. Yiyecek faktörü turist için her zaman bir deneyimin parçası olmuştur. Öyle ki bazı durumlarda turistler sadece yemek için bir daha bölgeyi ziyaret etmek istemektedirler (Bertella, 2011, s. 359).

Yemek çeşitleri ve yöresel ürünlerin çeşidi arttıkça turistler için seyahat deneyimi de artacaktır. Böylelikle seyahat etme süresi uzayarak turistlerin bölgede daha çok kalması sağlanıp bunun sonucunda bölgeye sağlayacağı katkı daha fazla olacaktır (Smith ve Costello, 2009, s. 103). Macionis ve Cambourne (2003) yapmış oldukları çalışmalarda gastronomi turizmini şu şekilde ifade etmektedirler;

- Bölgedeki turizmin tanıtılması için kullanılan önemli bir araçtır.
- Turistler tarafından tüketilip ve yerel kültürün özelliklerini taşıyan önemli bir unsurdur.
- Bölgesel kalkınma için önemli bir etkidir.
- Rekabet edebilme bakımından güçlü bir noktadır.
- Hem küreselleşmenin hem de yerelleşmenin bir göstergesi olarak görülmektedir.

Tüketiciler açısından ise;

- Farklı bölgelerde farklı yiyecekleri ve içecekleri tadabilme ve üretim sürecini görebilme,
- Değişik kültürleri gözlemleyebilme ve mutfak geleneklerini keşfedebilme,
- Farklı yemek stillerini ve sunumlarını yerinde inceleyebilme gibi faydalar sağlayabilmektedir.

Bu özelliklerinin yanında turizm gelirleri arasında büyük bir kısmını yiyecek ve içecek gelirleri oluşturmaktadır. Bu gelirleri arttırmak adına gastronomi çalışmalarına ağırlık verilip ekonomik alanda fayda sağlayacağı bilinmelidir (Mak, Lumbers ve Eves, 2012, s. 174). Yemek ya da gıda turizmi olarak da adlandırılan bu turizm türünde ekonomik, çevresel ve sosyal boyutları ele alındığında gastronominin korunması ve geliştirilebilmesi adına devamlılığı gerekmektedir. Bu doğrultuda turizmin sürdürülebilir olması da göz önünde bulundurularak faaliyetler gerçekleştirilmelidir. Özellikle günümüzde sağlıklı beslenme trendleri ve çevreye duyarlılığın artış göstermesi ile beraber yerellik kavramı daha çok ön plana çıkmış olup tercih edilme sebebini oluşturmaktadır. Sürdürülebilirlik ile birlikte geleneksel ev yemeklerinin yapımı artış gösterip bu yemeklerin bütün aşamaları geleceğe miras olarak aktarılabilir (Işıldar, 2016, s. 54).

Yemek turizminin yılın on iki ayına yayılmasıyla yerel üreticilerde turizmin bir parçası haline gelip üretim potansiyeli ve satış hacminin yükselip değer değer kazanmasına neden olmaktadır. Ayrıca bu sektörde çalışanlara ve birçok sektörle de bağlantısı olan yemek turizminin istihdama sağladığı fayda yadsınamaz şekildedir. Özetle gastronomi ya da yemek turizmi insanların yiyeceklere karşı duydukları merak ve bunun sonucunda ortaya çıkan deneyim olarak ifade edilebilir (Karim ve Chi, 2010).

Hjalager (2002) yapmış olduğu çalışmada Yemek turizminin gelişmişlik düzeyini gösteren maddeleri sıralamıştır. Bu maddeler aşağıda gösterildiği gibidir;

- Gastronomiyi ve gastronomik ürünleri tanıtan web sayfalarının olması ve yabancı dil sayısının çeşitliliği,
- Bölgeye ait gastronomik ürünlerin oluşturduğu broşürlerin olması,
- Restoranların sayısı ve tanınmışlık düzeyleri,

- Planlanması düşünölen restoranların olup olmaması ve ne türde oldukları,
- Konaklama tesislerindeki koşullar ve ulaşılabilirlik düzeyleri,
- Yerel gastronomik ürünlerin olduğu festivallerin olması ve bu ürünlerin standardizasyonun oluşturulup servis edilmesi,
- Turistlere yönelik gastronomik ürünlerin tanıtım ve pazarlama şekilleri,
- Tedarikçileri ve restoranların kalitesini denetleyen kurumların olması,
- Yerel lezzetlerin günümüzdeki koşullara göre uyarlanıp servis edilmesi,
- Gastronomi temalı müzelerin olması,
- Turistlere yönelik kısa süreli de olsa yöresel mutfak akademilerinin olması,
- Yöresel yemek konseptli tatil alternatiflerinin oluşturulması,
- Yerel gastronomi alanında yazılmış bilimsel çalışmalarının olması,
- Gastronomi turizmi konsepti toplulukların olması,
- Eğitim kurumlarında ve mutfak akademilerinde Ar-Ge çalışmalarının yapılması,
- Gastronominin yerel, ulusal gerek sosyal medya mecralarında yer alması önemli gelişmişlik göstergelerinden sayılıp gelişimine de destek vermektedir.

Türkiye'nin mutfak kültürü gelişim sürecinde kökenlerin Orta Asya'ya dayandığı görölmektedir. Türkler Anadolu'ya yerleşmeleriyle birlikte buradaki mutfak kültürünü benimsemiş olup, Orta Asya mutfak kültürü ile birleştirip daha zengin bir hale getirmişlerdir. Daha sonraki dönemlerde bu zenginlik kendine daha çok zenginlik katarak gelişimine devam etmiştir (Akgöl, 2012).

Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyeline bakıldığında oldukça güçlü bir potansiyeli olduğu görölmektedir. Bu potansiyel ülkenin yedi farklı bölgesinde farklı çekicilik unsurları ile karşımıza çıkmaktadır. Bölgelerin coğrafi konumları ve iklimleri, benzersiz flora ve faunası ile birlikte mutfak çeşitliliği yüksek olan gastronomik bir değer oluşturmaktadır. Bu zenginlik pazarlanabilme faaliyetlerinde daha aktif bir şekilde rol alırsa Türk mutfağı için inanılmaz bir katma değer kazandırır (Wolf, 2006). Türkiye köklü geçmişle beraber turist çekiciliğini oluşturmakla beraber özellikle son zamanlarda gastronomi turizmi için tercih edilen destinasyon

haline gelmiştir. Gaziantep, Afyonkarahisar, Hatay, Mardin, Mersin gibi iller gastronomi kentleri adına önemli ilkleri başlatmışlardır. Bu illerle sınırlı kalmayıp birçok ilde gastronomi kenti olma yolunda önemli adımlar katetmişlerdir (Dilsiz, 2010). Tarihsel açıdan bakıldığında Türkiye büyük imparatorluklara ev sahipliği yapmış ve farklı kültürleri bir arada bulundurarak zengin bir mutfığa sahip olmuştur (Gürsoy, 2013).

Gastronomi turizminin yapılması için çok önemli reklam ve tanıtım çalışmalarının olması gerekmektedir. Bununla sınırlı kalmayıp gastronomi rotaları oluşturulup gastronomi festivalleri ulusal ve uluslararası alanda yaygınlaştırılmalıdır. Turizm gelirlerinin büyük bir kısmının yiyecek ve içeceklerden geldiği bilinmektedir. Türkiye mutfak kültürü açısından zengin çok zengin bir konumdadır. Ancak turizm gelirlerine bunu yansıtmak için çalışmaların sayısı artırılmalıdır (Öney, 2013).

Türkiye gastronomi turizmi açısından yeni bir ülkedir denilebilir. Özellikle son on yıl içerisinde gastronomi atılım göstermiş olup ülke içerisinde de daha çok önemsenmiş olduğu görülmektedir. Türkiye'nin sahip olduğu jeopolitik konumu sayesinde kıyı şeridinde turizm oldukça gelişmiş bir seviyededir. Turistler seyahatleri esnasında daha çok kıyı koridorunu takip etmektedirler. Katılımcılara seyahat sırasında yemek turizmini de alternatif olarak sunmak gelişimi daha çok hızlandıracaktır (Akgöl, 2012). Dünyada en çok yiyecek ve içecek çeşitliliğine sahip ülkelerden bir tanesi Türkiye'dir. Bu çeşitliliğin gastronomi turizmine eksiksiz bir şekilde kazandırılması ve doğru ürünlerin doğru üretimler yapılmasını sağlayarak marka oluşturulmalıdır. Özellikle Unesco tarafından gastronomi şehri olan ve aday olan şehirlerde çalışmaların yanında gastronomi fuarları veya kongreleri yapılmalıdır. Böylelikle turistlere hem ürünler tanıtılmış olup hem de mutfak kültürü ve ait olan ürünler ilgi çekici seviyeye ulaşabilir. Tüm bu faaliyetler yapılırken Türk mutfak kültürü göz önünde bulundurularak çalışmalar yapılmalı ve gelenekselliğin yanında modern mutfak unsurları bir arada kullanılarak çalışmalar yapılmalıdır. Çünkü yalnızca geleneksellik günümüz dünya mutfağında tek başına yeterli olmamaktadır. Ayrıca gastronomi rotalarının oluşturulup turların düzenlenmesiyle Türk mutfağının gastronomi potansiyeli daha net bir şekilde ortaya çıkar (Yılmaz ve Şahin, 2020, s. 39).

Türk mutfağı dünya mutfakları arasında doyuruculuk ve lezzet bakımından ilk sıralarda yer almaktadır. Dünya mutfakları arasında ise Türk mutfağı üçüncü sırada yerini almaktadır. Bu çeşitlilik ve zenginliğin verdiği özellikle birlikte Türk mutfağı gastronomi turizmi için geniş bir potansiyele sahiptir (Şanlıer, Cömert ve Özkaya, 2012). Gastronomi destinasyonunun gelişmesiyle birlikte Türkiye’de birçok destinasyon kendisine imaj ve değer katacaktır. Çünkü yiyeceklerin destinasyonlar üzerinde doğrudan bir bağlantısı vardır. Türkiye’de bu destinasyonlar yöreden yöreye farklılık göstererek zenginliğini bir kez daha göstermiş olmaktadır. Bu bağlantı geliştirilip ve sürdürülebilirse markalaşma daha kolay olmakla birlikte mutfak kültürü de iyi bir şekilde pazarlanmış olur (Lopez ve Martin, 2006, s. 171). Yiyecek ve içeceklerin her zaman bir çekici unsur olması ve otantikliği ziyaretçilerin tekrar ziyareti ve deneyim yaşayabilmesi adına turizm adına önemli bir gelişme olarak ifade edilir. Temel amaç yemek turizmi olmasa dahi yemek ve mutfak kültürü turistleri çekmektedir (Kivela and Crotts, 2006, s. 362).

Gastronomi turizminin temelinde esas olan iki unsur bulunmaktadır. Bunlar tarım ve kültürdür. Bu unsurlar bölgeleri yani destinasyonları çekici kılan ve pazarlanabilmesine neden olan faktörlerdir. Çünkü yemek ziyaretçiler için en önemli tanıtım ve pazarlama araçlarından bir tanesidir. Ayrıca bu tür turizmin diğer turizm faaliyetlerinden ayıran yönü tüm yıl boyunca uygulanabilir olmasıdır. Bu özellik turizm sektörünün aktif olması ve gelişmesi adına önemli bir detaydır (Durlu- Özkaya ve Can, 2012).

Gastronomi turizmi yöresel mutfakların sınırlarını aşabilmeleri için önemli bir araçtır. Özellikle tüketicilerin satın almada verdikleri kararlar yöresel gastronomik ürünler olduğu bilinmektedir. Çünkü gastronomi turizminde yerellik ve yöresellik önemli kavramlardır. Bu kavramlar yöre halkı için ekonomik bir unsurdur. Bu turizme olan ilginin bir hayli artmasıyla birlikte mutfak kültürünün tanıtılabilmesi adına önemli gelişmeler ve yatırımlar yapılmalıdır. Ve bu gastronomi turizmi için bir araç olarak kullanılabilmelidir (Kim ve Eves, 2012). Yöresel ve gastronomik ürünlerin sağladığı avantajlar değerlendirilmeli ve doğru şekilde pazarlanmalıdır. Bu bağlam tüketici istek ihtiyaçları doğrultusunda olmalıdır. Söz konusu özellikle yöresel yiyecek ürünler ise daha planlı ve dikkatli çalışmalar yapılmalıdır (Hashimoto ve Telfer, 2006).

2.2. İlgili Araştırmalar

Çalışmanın bu bölümünde “gastronomik ürünler” ile ilgili yapılmış olan çalışmalar ve sonuçları yer almaktadır. İlgili araştırmalar kısmı bir bölümden oluşmaktadır. Bu bölümde gastronomik ürünler hakkındaki ulusal ve uluslararası araştırmaların incelemesiyle oluşturulmuştur.

2.2.1. Gastronomik Ürünler ile İlgili Çalışmalar

Nebioğlu (2017) yapmış olduğu çalışmada, bir bölgenin gastronomik kimliğinin oluşması için o yöreye ait yerel ürünlerin ve yöreye ait lezzetlerin bilinmesi gerekmektedir. Bu ürünlerin bilinmesi ve kullanılması turizmde destinasyon unsuru olarak karşımıza çıkar, ayrıca bu yöresel ürünler gastronomi turizm öğeleri olarak da literatürde yer edinecektir şeklinde ifade etmiştir. Çalışmada gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya örneği ile araştırma sorularına derinlemesine yanıt aramak için nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Sonuç olarak Alanya'nın gastronomi potansiyelinin yüksek olduğu ancak daha biçimsel bir şekilde irdelenmesi gerektiğini ve sahip olunan yerel gastronomik ürünlerin hangi gelişim düzeyinde olduğunun açıklanmasını sağlamıştır.

Özdemir ve Zencir (2017) yapmış oldukları araştırmada yiyecek içecek işletmelerine yerel ürün önerisi: erez tarhana kullanım ve tüketim düzeyini belirlenmek amaçlanmıştır. Yerel ürün veya yöresel ürün olarak bilinen lezzetlerin kullanımını bölgesel ekonomiyi canlandırmak amacıyla değerlendirilmelidir. Bu yerel ürünler işletmelere kazandırılmalı ve bu tür çalışmalar desteklenirse kullanım alanı artacak olup turizm ekonomisine katkıda bulunacaktır şeklinde ifade etmişlerdir. Araştırmada öncelikle deneysel bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Sonraki aşamada nicel bir araştırma gerçekleştirebilmek için bir anket formu oluşturulmuştur. Bu araştırmada da bahsedilen bu konulara katkı sağlamak adına bir uygulama gerçekleştirilmesi amaçlanmıştır. İlerleyen çalışmalarda bu ürünün geliştirilerek daha iyi hale getirilmesiyle turistik işletmelere yöresel bir ürünün kazandırılması ve hatta turistlere tanıtılması da olası olduğu sonucuna varılmıştır.

Conelly, Markey ve Roseland (2011) de yürütmüş oldukları çalışmada Yerel gıdanın üretimi ve tüketiminin önemi oldukça büyüktür. Ancak son dönemlerde bu gıda türleri için birkaç sıkıntılar ortaya çıkmış olup yerel ürünlerin rekabeti için

zorluklar meydana getirmiştir. Bu tür çalışmaların sürdürülebilir olması için ortaya çıkan sorunların temeli öğrenilmeli ve sorunlar büyümeden gerekli önlemler alınmalı şeklinde ifadelerde bulunmuşlardır.

Zengin ve Kapucuoğlu (2019) yaptıkları çalışmada kırsal turizmde yerel yiyecek ve içeceklerin rolü üzerine bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Ülkeye gelen turistler yiyecek ihtiyaçlarını gittikleri yörede temin etmeye çalışırlar. Turistler ihtiyaçlarını gidermek için bölgeye özel yemekler ve içecekler tüketirler, bu tüketim ile birlikte turistler o yöreye ait kültürü tanımaya başlarlar. Bu eğilimle birlikte yörede yerel lezzetlerin kullanımını artarsa kırsal alanda kalkınma yaşanacak olup, bölgeye ekonomi ve istihdam alanında avantaj sağlar nitelikte olacaktır şeklinde tanımlama yapmışlardır. Araştırmada nitel araştırma teknikleri içinde bulunan doküman analizi ve tarama yöntemi kullanılmıştır. Yapılmış olan çalışmalar göz önünde bulundurulduğunda kırsal turizm destinasyonlarının olduğu yerlerde turistik ve gıda turizminin olduğu faaliyetlerde yerel ürünlerin kullanım durumu ve yine bölgede yaşayan halkın ürettikleri ürünlerin ele alındığı ve sürdürülebilirliğin devam etmesi için farklı ve yeni önerilerle konunun gündemde tutulması gerektiğini ve yerel ürünlerin öneminin ileriye dönük aktarılmasının çabaları net bir şekilde görüldüğünün sonucuna ulaşılmıştır.

Contini vd. (2017) çalışmalarında Yerel ürünleri tüketmek bir toplumun geleneklerini temsil etme özelliğine sahiptir. Bu geleneksel ürünlere talep gittikçe artmaktadır. Tüketiciler bu ürünlerin beslenme açısından daha çok güvenilir olduğu ve sürdürülebilirlik açısından tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu taleplerin gelecekte daha önemli bir pazar haline gelmesi için araştırmalar ve gerekenler yapılmalıdır.

Bakırcı, Bucak ve Turhan (2017) yöresel ürün festivallerinin bölge gastronomi turizmi üzerine etkilerini araştırmak üzere “Uluslararası Urla Enginar Festivali” örneğini incelemişlerdir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup ve nitel veri toplama araçlarından görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın sonucunda gastronomik öneme sahip bir ürün olan ve sağlık açısından sayılamayan faydası olan enginarın doğru bir şekilde, güvenilir üretimi yapılan ve işlenmesi hakkında halk bilgilendirilmiş olup hem insan sağlığı açısından hem de enginarın mutfaktaki kullanımını açısından Türkiye’de ve uluslararası boyutta tanıtımı sağlamıştır. Ayrıca

Mevcut durumda yerel gastronomik ürünlerin tanıtımına yönelik festivallerin giderek arttığı incelenmektedir. Bu festivaller ve faaliyetler o yöreye ait tanıtımının yapılmasına ve gastronomi turizmi potansiyelinin armasına katkı sağlar nitelikte olduğu sonucuna varılmıştır.

Jahıs vd. (2009) yapmış oldukları çalışmada yerel ürünlerin kullanımı ve tüketimi turistler için yeni bir aktivite olarak değerlendirilmektedir. Bu aktivite yöresel ürünlerin tanıtılmasına ve pazarlanmasına imkanlar yaratmaktadır. Ayrıca yerel ekonominin kalkınmasına imkanlar potansiyelini yüksek tutmaktadır ifadelerinde bulunmuşlardır. Çalışmada 30 turizm çalışanı ile görüşme gerçekleştirilmiş olup elde edilen veriler doğrultusunda ürünlerinin gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel olduğu tespit edilmiş olup bu ürünlerin ortak paydaşlar şeklinde daha iyi bir şekilde pazarlanabilir olacağı sonucu elde edilmiştir.

Yalçın (2013) yine yapmış olduğu incelemede Bir bölgeye ait ürünler o bölgeyi cazibe konumuna getirebilme özelliğine sahiptir. Türkiye'nin yerel ürün potansiyeli incelendiğinde oldukça yüksek çeşitliliği olan bir merkezdedir. Bu çeşitliliği alternatiflere dönüştürmek için bir pazarlama aracı olarak kullanılabilmesi ve geliştirilmesi söz konusu olmalıdır ifadelerinde çıkarım yapmıştır.

Angler, Gonda ve Csoka (2020) çalışmalarında Yerel ürünleri üretmek işletmeler için bir moda haline gelmiştir artık. Bu tür üretimlerin olması bu ürünlere olan talebin arttığını ve bu ürünlerin değer kazandığı anlamına gelmektedir. Ayrıca Verimlilik açısından önemli bir gelişme olan kırsal kesimde yerel üretim sistemlerinin ekonomiye katkısı büyüktür. Tüketicilere böyle üretim yapan yerler merak uyandırmaktadır. Günümüzde yerel üretimler hem geçmişi korur hem de modern bir tarz sunmaya çalışır

Yenipınar, Köşker ve Karacaoğlu (2014) çalışmalarında turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlı peyniri örneği ile belirlenen amaçlar doğrultusunda araştırma yöntemine göre yapılmış olup ve sorular hazırlanmıştır. Otlu peynir üreticilerine, satıcılarına, yerli turistlere ve resmi kurumlara açık uçlu sorular yöneltilmiştir. İnsanların tüketim tercihleri günden güne değişiklik göstermekte olup tüketicilerin bu tercihleri daha çok yerel ürünler ve yöresel ürünlere sahip çıkan işletmelere veya yörelere yöneldiği görülmektedir. Araştırmanın sonucunda elde edilen doğrultuda otlu peynirin otantik yapısı, birçok kişi tarafından

bilinirliği soncunda tüketimi ve sevilir olması, sağlık açısından faydalarının olması üretimindeki ürünlerin çoğunun doğal olması, geleneksel yöntemlerle hazırlanıp üretilmesi sonucunda kahvaltı sofralarının en önemli maddesi haline geldiğini göstermektedir.

Serçeoğlu (2014) alışmasında Erzurum ilinde yaşayan ve yaşları 18 üstü olan bireylerin Erzurum'a ait mutfak kùltürünü bilip bilmedikleri ve mutfak hakkındaki bilgi düzeylerinin ne durumda olduğu araştırmanın problemini oluşturmuştur. Çalışmada mutfak kùltürünün yaşatılması ve yöresel ürünler hakkında anket üzerinde sorular oluşturulmuş olup sonucunda mutfak kùltürünün yerel ekonomiye katkı sağlama noktasında önemli bir unsur olarak görüldüğu sonucuna ulaşılmıştır.

Velissariou ve Vasılakı (2014) alışmalarında yerel ürünlerin veya yiyeceklerin bir bölgenin destinasyonu için değer katma özelliğine sahip olduğunu, artık gastronomi turizmine yönelen kitle yerel gastronomisi olan ve yerel üretim yapan yerlere yönelmektedirler şeklinde açıklayıp bu doğrultuda otel turizmini tercih eden tüketiciler ile görüşme formu gerçekleştirilmiş ve çıkan sonuca göre büyük çoğunluktaki kitlenin yerel üretim yapan işletmeleri tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Dhora ve Dionizi (2014) de yapmış oldukları çalışmada şu ifadeleri belirtmişlerdir; Kalkınmak için önemli öğelerden bir tanesi gıda sektörüdür. Gıda sektörü turizm sektörünü destekleyen bir sektör haline gelmiştir. İki sektör de birbirlerine etki ederek fayda sağlamaktadır. Bu faydanın daha artması için sektör temsilcilerinin bir araya gelerek topluluk oluşturmasıyla birlikte her iki sektöre de değer katacaktır. Araştırmada tüketicilerle görüşme gerçekleştirilmiş ve büyük oranda yerel olarak üretilen ürünlere karşı tüketicilerin yüksek oranlarda ödeme yaptıkları ve bu tür ürünlere daha çok ilgilerinin olduğu sonucuna varılmıştır.

Francois, Massow ve Joppe (2017) de yapmış oldukları çalışmada Turizmi geliştirme politikaları arasında son zamanlarda yerel ürünlerin kullanımı önemli hale gelmiştir. Bu ürünler için bir ortak değer oluşturmalıdır ancak bunu oluşturmak için tedarik zincirinin kullanımı ve potansiyeli bilinmelidir. Bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerine tedarik hizmeti sunan şirketler ile görüşülmüş olup tedarikçilerin

verdikleri cevaplarda işletmelerin bu ürünleri daha çok tercih ettiklerini ancak çeşitli problemlerden dolayı istenilen nitelikteki ürünlerin bazen ulaşamayabiliyor olacağını belirtmişleridir. Araştırmada öneri olarak tedarik zincirinin ürünlerin sürdürülebilirlik açısından daha iyi şekilde çalışması adına önerilerde bulunulmuştur.

Shi vd. (2016) yapmış oldukları çalışmada Gastronomik ürünlerin ortaya çıkmasında mutfak kültürünün yansımaları etkili olmaktadır. Şehirlerde bulunan restoranlar küresel olan ürünlerle yerel ürünleri kullanarak yeni bir sentez oluşturarak mutfaklarda yeni destinasyonlara kapı açmaktadırlar. Çalışmada New Hampshire ve Massachusetts şehirlerindeki tüketicilerin gelir durumlarına göre inceleme yapılmış, yine aynı tüketicilerin yöresel ürünlere olan ödeme güçleri incelenmiştir. Bu bölgelerde yetişen ve yöresel olarak yetiştirilen ürünlere karşı tüketicilerin yüksek oranlarda ödeme yaptıkları ve bu ürünlerden memnun kaldıkları, daha sonraki tüketimde de bu ürünleri tercih edecekleri sonucuna varılmıştır.

Ergan, Kızılırmak ve Ergan (2020) de yapmış oldukları çalışmada gastronomi turizmi ve gastronomik ürünler sayesinde bir turist seyahat ettiği yere ait kültürü görebilir ve gelenekler ile tanışabilmektedir. Gastroturistler için gastronomik ürünler seyahatlerinin asıl amacını oluşturmakta olup, bu doğrultuda çalışmanın amacına uygun olacak şekilde Edirne'yi ziyaret eden yerli turistlere yönelik olarak hazırlanmış soruların cevapları doğrultusunda analize tabii tutulmuştur. Analiz sonuçlarında katılımcıların bölgeyi yerel ürünler için tekrar ziyaret edeceklerini belirtmişlerdir.

Richards (2014) çalışmasında gastronomi turizmi insanlar için bir ihtiyaç haline gelmiştir. Bu sektörün sürdürülebilir olması için sürekli yaratıcı olması gerekmektedir. Bu yaratıcılık unsurları içerisinde üretilen yiyecekler ve bu yiyeceklerin sunulmasına kadar olan aşamalarda bulunmaktadır. Gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte bölgede yaşayan halk için bölgesel bir kalkınma oluşturur ifadeleri yer almıştır.

Chamberlain (2006) yapmış olduğu çalışmasında Rusya mutfak kültürüne ait gastronomik unsurların envanterini oluşturmuştur. Bu çalışmada ilk aşamasında Rusya mutfak kültürünün tarihi araştırılmış olup ve mutfakta kullanılan araç-gereçlere dahi yer vermiştir. Bunların yanında Rusya mutfak kültürüne ait yiyeceklerin reçeteleri derlenmiş ve sunulmuştur.

Halıcı (2015) yapmış olduğu araştırmasında toplamda 44 kişi ile görüşerek Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik ürün envanterini oluşturmaya çalışmıştır. Bu doğrultuda çalışmada Güneydoğu Bölgesine ait yerel yiyecekler ve içecekler tespit edilmiş olup ve bunların mevsimselliğe ya da oğnlere göre tüketimlerine yer verilmiştir.

Işık vd. (2017) yapmış oldukları çalışmalarında 50 yaş ve üzeri toplamda 11 kişiyle görüşme gerçekleştirmiş olup Konya ilinde bulunan Ilgın ilçesine ait mutfak kültürünü ve bu bölgeye ait yemekleri belirlemek araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında bölgede bulunan yerel yemekler tespit edilmiş ve bu yemeklerde kullanılan araç ve gereçlere de yer verilmiştir.

3. YÖNTEM

Araştırmanın yöntem kısmında Balıkesir ili Edremit yöresindeki mahalle/köylerinde yaşayan aile bireylerine gastronomik ürünlerin neler olduğu, bunlar hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları ve bu ürünlerin turizm sektörüne nasıl bir şekilde kazandırılıp pazarlanabileceği, çekici bir unsur olarak nasıl değerlendirilebileceği amacıyla derinlemesine görüşme yöntemi ile gerekli bilgilere yer verilmiştir. Bu bölümde ilk sırada araştırmanın çalışma grubu oluşturulmuş olup araştırma ile ilgili veri toplama araç ve teknikleri belirlenmiş ve araştırmada kullanılan nitel araştırma yöntemlerinde geçerlilik ve güvenilirlik açısından verilerin analizinin yapılması detaylı bir şekilde değerlendirilmiştir. Ayrıca verilerin toplanmasında 07.01.2022 tarihli ve 2022/04 sayılı Sosyal Bilimler Etik Kurulu Komisyonu onayı alındıktan sonra katılımcılarla görüşme formu gerçekleştirilmiştir.

3.1. Araştırmanın Modeli

Creswell (2005) yapmış olduğu çalışmada yapılacak olan nitel araştırmalardaki örneklem alanının çalışmanın çeşidine göre değişikliklerin söz konusu olabileceğini belirtmiştir. Yıldırım ve Şimşek (2013) yine yapmış oldukları çalışmada şunu dile getirmektedirler, araştırmanın veri miktarı ile araştırmaya katılan kişilerin sayısı arasında ters orantı olabilmekte olup ve veri sayısının arttığı durumlarda birey sayısında azalma olması gerekmektedir.

Araştırmanın örneklem bölümünü Kartopu ve Zincir örnekleme yöntemi kullanılarak oluşturulmuştur. Bu örneklem yönteminin kullanılmasının sebebi, araştırmanın konusu hakkında en çok kimlerin bilgi sahibi olduğu, bu araştırma için kimlerle görüşülmesini belirlemek için ve doğru bilgiye ulaşmak için tercih edilmiştir. Verilere ulaşma aşamasında “Görüşmeye kiminle başlanması gerektiği bilinmeli” ve “Konu hakkında en çok bilgi sahibi olan kimdir” soruları oluşturularak görüşmeye başlanılır (Baltacı, 2018, s.253). Araştırmacı bu şekilde ulaşmak istediği kişileri bulup zincirleme bir şekilde ilerleyerek ve güvenli veriler elde edip doğru kişilere ulaşırlar (Grix, 2010). Amaçlı örneklem yöntemlerinden en sık olarak kullanılan yöntem “Kartopu örnekleme yöntemidir” Bu yöntem kullanılarak başka kişilere ulaşmayı

kolaylaştırır ve araştırma doğrultusunda yeni bilgiler elde edilerek tekrar yeni kişilere ulaşılmasını sağlar (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Araştırma zincirleme bir şekilde ilerlediği zaman istenilen verilere ulaşılır ve gerekli bilgiler alındıktan sonra veri toplama aşaması biter (Kerlinger ve Lee, 1999).

Araştırmanın çalışma grubunu Balıkesir ili Edremit yöresinde yaşayan aile büyükleri ve aile fertleri oluşturmaktadır. Veriler toplanırken yüz yüze görüşme yöntemi kullanılmıştır. Bireylere sorulacak sorular daha önceden belirlenmiş olup Balıkesir ili Edremit yöresine ait gastronomik ürünler, bu ürünleri bilinirlik durumu, mutfaklarda kullanım/tüketim durumları ve gastronomi turizmine kazandırılması ile ilgili fikirlerini ele alarak gerekli soruların sorulmasına özen gösterilmiştir. Oluşturulan sorular uzman görüşlerinin değerlendirilmesi sonucu hazırlanmıştır. Bu doğrultuda nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine görüşme yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme formlarından faydalanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda, araştırmacı soruları içeren görüşme formunu önceden hazırlar ve görüşme esnasında görüşmenin akışına göre katılımcılardan gelen cevaplar doğrultusunda alt sorular oluşturulabilir ve görüşme formu yeniden düzeltme gerektirebilir (Bogdan ve Biklen, 2007, s. 5). Nitel araştırma yöntemlerinde; yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşmelerin ardı sıra doküman inceleme gibi tekniklerinde duruma göre kullanıldığı, olayları doğal alanlarında, doğru bir şekilde incelenmesini sağlayan ve kullanılan bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

3.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın ilk aşamasında Balıkesir ili Edremit yöresi mutfağı ve yöreye ait gastronomik ürünler hakkında bilgi toplanabilecek dokümanlara ulaşılması planlanmıştır. Bu bağlamda Edremit yöresi gastronomik ürünleri hakkında yazılmış olan; makale, kitap, bildiriler ve web sayfaları incelenmiş olup araştırmanın amacı kapsamında Edremit yöresine ait gastronomik ürünlerin belirlenip tanımlanmasına katkıda bulunabileceği ürünler ve yöre mutfağı üzerinde durulmuştur.

Doküman incelemesi yapılmasının akabinde görüşme formu oluşturulmuş olup derinlemesine görüşme yapılmıştır. Derinlemesine görüşme yöntemi; Nitel araştırma

yöntemlerinde en çok kullanılan yöntemlerden bir tanesi olarak ifade edilebilir. İlgili araştırmacılar görüşmeyi yaptıktan sonra elde ettikleri cevapların incelenmesi suretiyle yeni sorular oluşturabilir ve konuyu daha çok detaylı bir şekilde incelemesine olanak sağlayabilmektedir (Tekin, 2006, s.103). Yapılan bu araştırma ile birlikte son olarak veri toplama yöntemlerinden olan görüşme yöntemi kullanılmasının uygun olacağına kanaat getirilmiştir. Derinlemesine görüşmenin sağladığı avantajlardan bir tanesi yapılacak olan araştırmanın gerçek kişilerle yüz yüze gerçekleştirilmesi, katılımcıların fikirlerinin doğru bir şekilde anlaşılması ve konuyu bütün boyutlarıyla ele alarak inceleme yapılmasına katkı sağlamaktadır (Sevencan ve Çilingiroğlu, 2007, s. 4).

3.3. Veri Toplama Araçları ve Teknikleri

Yapılan ve yapılacak araştırmalar için en önemli husus, araştırmanın geçerli ve güvenilir olmasıdır. Araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirliğin olması mutlaka yapılmalıdır. Araştırmanın güvenilir olması; elde edilen bulguların gerçek olup olmaması, gerçeklik derecesi ve başka kişilere uygulandığında ne tür sonuçların ortaya çıkaracağı ile ilgilidir (Baltacı, 2019). Nicel araştırmalarda güvenilirliğin zor olduğu gibi, nitel araştırmalarda da güvenilirlik zordur. Nitel araştırmalarda yapılan çalışma tekrar yapıldığı zaman aynı sonuçlara ulaşmanın zor olduğu bilinmektedir. Kullanılan yöntem ne olursa olsun (nitel, nicel) sosyal olaylar üzerinde yapılan çalışmaların tekrar aynı verilerin elde edilmesi mümkün olmamaktadır.

Bu çalışmada araştırılmış olan konu ile ilgili detaylı bir şekilde bilgi toplamak hedeflendiğinden dolayı görüşme yönteminin kullanılması tercih edilmiştir. Nitel araştırma yöntemlerinde en çok kullanılan ve tercih edilen görüşme yöntemi, istenilen bilgiye ulaşma konusunda imkân sağlamaktadır. Ayrıca görüşmeye katılan bireylerin doğal yaşam alanlarını, çevrelerini, duygularını ve düşüncelerini derinlemesine bir şekilde olanak sunabilmektedir (Baltacı, 2019).

Derinlemesine görüşme yöntemi Nitel araştırmalarda kullanılan önemli tekniklerden bir tanesidir. Nitel araştırmalarda kullanılan veri toplama yöntemleri; gözlem ve görüşme, odak grup görüşmesi ile doküman incelemesi olarak ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Bu araştırmanın güvenilirliğini sağlamak için (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

- Yapılmış olan görüşme tekniğinin sonuçlarının kontrol edilebilmesine imkân vererek, verilerin doğruluğu teyit edilmiştir.
- Araştırmanın geçerliliğinin sağlayabilmek için katılımcıların teyidi alınmış olup, tarafsız bir araştırma yapabilmek adına alanında uzman ve meslektaş görüşüne başvurulmuş ve bu doğrultuda görüşme formu oluşturulmuştur.
- Verilerin analizi bölümünde başka araştırmacıların görüşleri alınmış olup yanlılık azaltılarak değerlendirilmiştir.
- Veri toplama ile ilgili çalışmanın süreci, içeriği ve örnekleme ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.
- Veri analizi yapıldıktan sonra ortaya çıkan bulgular doğrudan aktarılmış olup yorum katılmamıştır.

Araştırmaların geçerli olabilmesi için öncelikle güvenilir olması gerekmektedir. Nitel araştırmalarda geçerlilik, araştırılmak istenen konuyu tüm hatlarıyla ve gerçekliğiyle ele alarak ortaya koymak olarak tanımlanmaktadır (Büyüköztürk vd., 2013). Bu araştırmada geçerliliğin sağlanması iki şekilde ifade edilmiştir.

İç geçerliliğin sağlanabilmesi için bazı sorulara cevap vermek gerekli olmaktadır. Aşağıda bu araştırmada iç geçerliliği sağlamak için beş madde sıralanmıştır (Sarıoğlan, 2013):

- *Düşük çıkarıma neden olan tanımlayıcılar kullanarak:* Araştırma sonuçlandıktan sonra veriler kapsamında okuyucuya yorum yapma olanağı verilmemiştir.
- *Çoklu araştırma teknikleri kullanarak:* Yapılan bu araştırmada veri toplama yöntemlerinden olan gözlem ve görüşme teknikleri kullanılmıştır. Böylelikle araştırmada tutarlılık olup olmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır (Sarıoğlan, 2013).
- *Katılımcı araştırmacılar kullanarak:* Araştırma esnasında araştırmacının kendisi yer almış ve bu bağlamda araştırmaya katılan bireylerinde bundan haberleri vardır.

- *Verilerin pilot çalışmasını yaparak:* Araştırmada pilot çalışması yapılmış olup, bu kapsamda düzeltilmesi gereken yerler düzeltilmiştir.
- *Verileri kaydetmek, saklamak ve yeniden düzenlemek için mekanik araçlar kullanarak:* Görüşme yapıldığı anda katılımcıların bilgileri dahilinde elde olan ürünlerin görselleri çekilmiş ve fotoğraflanmıştır.

Bu araştırmada iç geçerliliğin olabilmesi için beş etken gösterilmiştir. Araştırmada dış geçerliliğin sağlanabilmesi ise iki türlü şekilde mümkündür. Bunlardan birincisi araştırmanın kıyaslanabilir olması, ikincisi ise araştırmanın transfer edilebilir olmasıdır. Veri toplama tekniklerinden biri olan görüşme yönteminin kullanılması gelecekte olabilecek çalışmalar ile ölçülebilir olmalıdır (Cohen vd., 2005).

Nitel araştırmalarda geçerlilik kavramı güvenilirlik kavramına göre daha kapsamlı olmakla birlikte daha öncelikli durumdadır. Bunun sebebi ise; araştırmaların daha çok doğal ortamlarda gerçekleşmesi, yüz yüze olması ve olası bir durumda çalışmanın yapıldığı sahaya geri gidebilme gibi imkanların olması etmenleri oluşturmakta ve geçerlilik unsurunun önemi daha çok ön plana çıkmaktadır (Büyüköztürk vd., 2010).

3.4. Verilerin Toplanma Süreci

Araştırmanın kapsamı dahilinde yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuş ve bunun üzerinden verilerin toplanması hedeflenmiştir. Araştırmacıları Edremit yöresi kırsal mahallerinde (Arıtışı, Avcılar, Beyoba, Bostancı, Çamcı, Çamlıbel, Çıkrıkçı, Dereli, Doyuran, Güre, Hacıarslanlar, Kadıköy, Kavlaklar, Kızılkıçili, Mehmetalanı, Narlı, Ortaoba, Pınarbaşı, Tahtakuşlar, Yaşyer, Yaylaönü, Yolören, Zeytinli) ikamet eden bireyler oluşturmakta olup yüz yüze görüşme yöntemi kullanılmış ve görüşme formu oluşturulmuştur. Balıkesir ili Edremit yöresine ait gastronomik ürünler neler olduğu ve bunların gastronomi turizmine nasıl kazandırılacağı şeklinde sorular sorulmuştur. Araştırmada sorulara karşılık verilecek cevapların araştırmanın konusu ile uygunluk içerisinde olmasına dikkat edilmiş ve veriler toplanmıştır.

3.5. Verilerin Analizi

Verilerin analizlerinin yapılması nitel araştırma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Veri analizinin yapılması nitel araştırmanın önemli adımlarından bir tanesidir. Asıl amacı elde edilen verilerden yola çıkarak bunlardan anlam çıkarmaktır (Çelik vd., 2020). Nitel araştırma yöntemlerinde verilerin analizi daha çok içerik analizi ve betimsel analizin kullanılmasıyla yapılmaktadır. Betimsel analiz tekniğinde ulaşılan verilere özgün kalınarak doğrudan alıntı yapılması veya bu verilerin çözümlenip doğrudan bir şekilde ifade edilmesi anlamına gelmektedir (Yıldırım ve Şimşek 2013). Bu çalışmada görüşme kayıtlarından elde edilen doğrudan alıntılar yoluyla betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Ses kayıt cihazı ile görüşmeler kaydedilip araştırmacı tarafından çözümlenip daha sonra yazıya dökülmüştür. Yürütülen veri toplama işlemleri 32. görüşme ile doyum noktasına ulaştığı tespit edilse bile bu sonucun yeterli olmayabileceği ve yeni bilgilerin gelebilme ihtimaline karşı görüşmelere devam edilmiştir.

4. BULGULAR VE YORUMLAR

Araştırmanın bulgular ve yorum bölümünde, araştırma probleminin çözümü için, araştırmaya görüşme yoluyla katılan bölgede yaşayan bireylerin sosyo-demografik özellikleri ile bölgeye ait gastronomik ürün envanterinin belirlenmesi ve bu ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılıp gelecek nesillere aktarılması ile ilgili elde edilen bulgular yer almaktadır. Elde edilen bulguların sonuçlarına göre açıklamalar ve yorumlar yapılmıştır.

Çizelge 1. Edremit Yöresi Kırsal Mahallelerinde (Arıtışı, Avcılar, Beyoba, Bostancı,Çamcı, Çamlıbel, Çıkrıkçı, Dereli, Doyuran, Güre, Hacıarslanlar, Kadıköy, Kavlaklar,Kızılkeçili, Mehmetalanı, Narlı, Ortaoba, Pınarbaşı, Tahtakuşlar, Yaşyer, Yaylaönü, Yolören, Zeytinli) Görüşülen Kişiler İle İlgili Demografik Bilgiler.

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Medeni Durum	İkamet Süresi
K1	Kadın	54	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	54 yıl
K2	Kadın	51	Ortaokul	Çiftçi	Evli	51 yıl
K3	Kadın	49	Ortaokul	Ev Hanımı	Evli	30 yıl
K4	Kadın	59	İlkokul	Çiftçi	Evli	41 yıl
K5	Kadın	43	Ortaokul	Çiftçi	Evli	25 yıl
K6	Kadın	60	İlkokul	Çiftçi	Evli	60 yıl
K7	Kadın	57	Okumamış	Çiftçi	Evli	57 yıl
K8	Erkek	60	Lise	Çiftçi	Evli	60 yıl
K9	Kadın	54	İlkokul	Çiftçi	Evli	54 yıl
K10	Kadın	70	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	54 yıl
K11	Kadın	56	İlkokul	Çiftçi	Evli	56 yıl
K12	Kadın	44	Ortaokul	Ev Hanımı	Evli	25 yıl
K13	Kadın	49	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	49 yıl
K14	Kadın	50	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	41 yıl
K15	Kadın	65	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	65 yıl

Çizelge 1- devamı

K16	Erkek	46	Lise	Çiftçi	Evli	46 yıl
K17	Kadın	60	İlkokul	Çiftçi	Evli	60 yıl
K18	Kadın	67	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	50 yıl
K19	Kadın	63	Okumamış	Çiftçi	Evli	63 yıl
K20	Erkek	51	Ortaokul	Çiftçi	Evli	51 yıl
K21	Kadın	49	Ortaokul	Çiftçi	Evli	49 yıl
K22	Kadın	51	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	34 yıl
K23	Kadın	67	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	67 yıl
K24	Kadın	45	Ortaokul	Ev Hanımı	Evli	45 yıl
K25	Kadın	53	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	53 yıl
K26	Kadın	69	Okumamış	Çiftçi	Evli	69 yıl
K27	Erkek	63	Ortaokul	Çiftçi	Evli	63 yıl
K28	Erkek	43	Lise	Çiftçi	Evli	42 yıl
K29	Kadın	71	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	71 yıl
K30	Kadın	70	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	70 yıl
K31	Kadın	62	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	62 yıl
K32	Kadın	40	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	40 yıl
K33	Erkek	55	Lise	Çiftçi	Evli	53 yıl
K34	Kadın	52	İlkokul	Çiftçi	Evli	52 yıl
K35	Kadın	57	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	40 yıl
K36	Kadın	60	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	50 yıl
K37	Kadın	75	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	75 yıl
K38	Kadın	48	İlkokul	Çiftçi	Evli	40 yıl
K39	Kadın	30	Lise	Çiftçi	Evli	30 yıl
K40	Kadın	50	İlkokul	Çiftçi	Evli	50 yıl
K41	Kadın	53	İlkokul	Çiftçi	Evli	53 yıl
K42	Kadın	77	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	62 yıl
K43	Kadın	47	Ortaokul	Çiftçi	Evli	47 yıl
K44	Kadın	60	Okumamış	E v Hanımı	Evli	51 yıl
K45	Kadın	50	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	50 yıl
K46	Kadın	51	İlkokul	Çiftçi	Evli	51 yıl
K47	Kadın	64	İlkokul	Çiftçi	Evli	64 yıl
K48	Kadın	49	İlkokul	Çiftçi	Evli	49 yıl
K49	Erkek	56	Lise	Muhtar/Çiftçi	Evli	56 yıl
K50	Kadın	60	İlkokul	Çiftçi	Evli	60 yıl
K51	Kadın	54	İlkokul	Çiftçi	Evli	39 yıl
K52	Kadın	66	Okumamış	Çiftçi	Evli	66 yıl

Çizelge 1- devamı

K53	Kadın	41	Lise	Ev Hanımı	Evli	25 yıl
K54	Kadın	64	Okumamış	Çiftçi	Evli	64 yıl
K55	Kadın	50	İlkokul	Çiftçi	Evli	33 yıl
K56	Kadın	67	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	67 yıl
K57	Kadın	70	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	70 yıl
K58	Kadın	53	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	53 yıl
K59	Kadın	48	İlkokul	Ev Hanımı	Evli	48 yıl
K60	Erkek	43	Lise	Çiftçi	Evli	43 yıl
K61	Kadın	52	İlkokul	Çiftçi	Evli	52 yıl
K62	Kadın	70	Okumamış	Ev Hanımı	Evli	55 yıl

Çizelge 1’ de görüldüğü gibi Edremit bölgesi kırsal mahallelerinde yaşayan bireylerin cinsiyeti, yaşları, eğitim durumu, meslekleri ve bölgede ikamet ettikleri süreye dair sosyo-demografik bilgileri yer almaktadır. Katılımcıların demografik bilgileri göz önünde bulundurulduğunda toplamda 62 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiş olup, bunlardan 57 kişi kadın, 5 kişi ise erkektir. 62 kişi ile görüşme gerçekleştirilmesi araştırmanın veri doygunluğuna ulaşmasında önemli bir etkidir. Veri doygunluğu örneklemin sayısından kaynaklanmayıp, yalnızca derinlemesine bilginin sağlanması için gerekli olan bir kavramdır (Cohen, 2005). Özellikle kadınların görüşmeye katılım sıklığı ve daha çok istekli oldukları, daha çok bilgi aktardıkları görülmüştür. Türk mutfağında kadının mutfaktaki yerinin önemli olması ve çalışmada da kadınların daha çok bilgi aktarması çalışmanın geçerliliğini ön plana çıkartmaktadır. Katılımcıların yaşları 30 ile 77 arasında değişiklik göstermektedir. Katılımcıların eğitim durumları göz önünde bulundurulduğunda toplamda 18 kişinin okuma yazma bilmediği, 26 kişinin ilköğretim mezunu olduğu, 9 kişinin ortaokul mezunu olduğu ve 9 kişinin de lise mezunu olduğu saptanmıştır. Söz konusu katılımcıların meslekleri incelendiğinde erkeklerin tamamı çiftçilikle uğraşırken, kadınlardan 27 kişi çiftçilik işi ile uğraşırken 30 kişi ise ev hanımıdır. Medeni durumlarına bakıldığında ise katılımcıların tamamının evli olduğu görülmektedir. Bölgenin gastronomik unsurlarının tanınırlık ve bilinirlik açısından katılımcılara bölgede ne zamandan beri ikamet ettikleri sorusuna birçoğunun doğduğundan itibaren bölgede yaşadıklarını, bazılarının ise uzun zamandan beri bölgede ikamet ettikleri tespit edilmiştir. Araştırmacılardan birçoğunun bölgede doğup büyüyüp, orada yaşıyor olması ve

görüşmelerin kişinin kendisiyle gerçekleştirmesi araştırmanın daha güvenilir bilgi toplanmasına katkı sağlamıştır. Bu doğrultuda katılımcıların bölgedeki gastronomi kültürüne hâkim oldukları ve bunu aktarabildikleri tespit edilmiştir. Görüşme formunun örneklem grubuna uygulanması 30 Haziran 2022 ile 30 Ekim 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Yapılan tüm görüşmelerde katılımcılara 10 adet soru sorulmuş olup ve katılımcılara çalışma hakkında görüşme gerçekleştirilmeden bilgi verilmiştir. Görüşmeler yaklaşık olarak 30- 35 dakika arası sürmüştür. Katılımcılar K1' den K 62' ye kadar kodlanmıştır.

4.2. Katılımcıların Görüşme Sorularına Verdikleri Yanıtlar

K 1 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna bazlama ve otlu börek örneklerini vermiştir. Özellikle otlu böreğin içerisinde yörede yetişen bitkilerin kullanıldığını belirtirken, bu bitkilerin çeşitlilik gösterebileceğine de vurgu yapmıştır. Ayrıca yapılan bazlamanın da bölgeye göre veya köylere göre farklılık gösterebileceğine değinmiştir. Katılımcıya sorulan “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna ise bamyaya turşusu örneğini vermiştir. Bamyaya turşusunun hem sade bir şekilde yapıldığını hem de çeşitli ürünlerin karıştırılarak yapıldığını belirtmiştir. “Özel günlere ait yiyecekler nelerdir” sorusuna ise neredeyse bölgede yapılan bütün düğünlerde düğün çorbasının yapıldığını ifade etmiştir. Yine “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna evet cevabını vermiş ve bu kişilerin hem köyü hem de yiyecekleri beğendiklerini, hatta satın almak istediklerini aktarmıştır. Ayrıca “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna evet yanıtını vermiş olup, buradaki ürünlerin çeşitliliği bol olduğunu belirterek lezzetli olduklarını da ifade etmiştir.

K 2 Sorulan “Buraya özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna verdiği cevaplar arasında dut pekmezi ve otlu kavurma örnekleri olmuştur. Dut pekmezinin yalnızca duttan yapıldığını ve içerisine yine bölgeye ait olan bir tür killi toprak atıldığını belirtmiştir. Bu toprağın pekmez toprağı olarak bilindiği ve pekmezin kıvamının oluşması için kullanıldığını ifade etmiştir. Yine otlu kavurma için bölgede yetişen otların kullanıldığını ve bunların istenildiği kadar arttırılıp azaltılabileceğini ifade eden katılımcı, bu yemeğin her öğünde tüketilebileceğini ve lezzetinin yanında sağlığa faydalı olduğunu da dile getirmiştir. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna yaz aylarında bölgede yetişen salçalık biberden ve salçalık domateslerin

yetiştirilip kış aylarına salça hazırlığının yapıldığını belirterek, bu salçanın yapımında odun ateşinden faydalandığını belirtmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise mevlitlerde tavuklu veya kırmızı etli pilav yapıldığını ve bunun artık bir gelenek olduğunu aktarmıştır. Yine **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna evet cevabını vermiş olup, özellikle yaz aylarında yoğunluğun olduğunu belirtiyor. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet yanıtını vermiş ve bu ürünleri festivallerde tanıttıklarını ifade etmiştir.

K 3 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna turp otu kavurması ve hindiba örneklerini vermiştir. Bölgede turp otu kavurmasına mühllyede denildiğini belirterek, bunun hem salatasının yapıldığını hem de yemeğinin yapıldığını belirtmiştir. Salata yapılacağı zaman bitki haşlanır, yemek yapılacağı zaman ise kavrulur. Ama her ikisinde de limon ve zeytin yağı kullanılan temel hammaddelerdir. Yapımının çok kolay olduğunu ve oldukça lezzetli olduğunu aktarmıştır. Yine bölgede yapılan hindiba bitkisinin hem taze bir şekilde hem de kurutulmuş bir şekilde kullanılabileceğini belirtmiştir. Özellikle sağlık açısından birçok faydası olan bu bitki için yetiştirildiği mevsimde oldukça rağbet gördüğünü söylemiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise tarhana örneğini verip, tarhananın yine bölgede yetişen ürünler ile yaz aylarında hazırlanıp kış mevsimi için tüketime hazır hale geldiğini belirterek, tarhananın satışının da yapıldığını ifade etmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna verilen cevap düğünlerde etli göveç yapıldığını ve bunun hazırlıklarının bir gün öncesinden yapılıp düğün günü odun ateşlerinde ya da fırınlarda piştiğini aktarmıştır. Katılımcıya sorulan **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise evet cevabını vermiş olup, yaz aylarında daha önce köye gelip pazardan ürünler alanların daha sonra yine geldiklerin ve buraya yerleşmek istediklerini ifade etmiştir. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet cevabını vermiş ve bunun mümkün olabileceğini çünkü yemeklerinin çeşit açısından bol olduğunu ve sağlıklı olduğunu aktarmıştır.

K 4 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna otlu ezme ve semizotu yemeği örneklerini vermiştir. Otlulu ezmenin içerisine yine bölgede yetişen çeşitli otların kavrulup, kurutulup veya haşlanmasıyla yapılmaktadır. Özellikle kahvaltıda öğününde ve akşam yemeklerinde meze olarak tüketildiğini belirtmiştir. Örnek verilen semizotu ise neredeyse her evde bu yemeğin yapıldığını ve yapımının

oldukça kolay olmasının yanında lezzetinin fazla olması tüketimi arttırmaktadır. Bu otun yemeği haricinde birçok şekilde tüketilebileceğini dile getiren katılımcı kış aylarına da bu ürünün hazırlanıp dondurularak tüketiminin yapıldığını ifade etmektedir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise bayramlarda veya düğünlerde kaymaklı ekmek kadayıfı yapıldığını ifade etmiş ve kaymağın yine bölgedeki hayvanların sütünden elde edilerek yapıldığını söylemiştir. Yine düğünlerde tavuklu düğün çorbasının yapıldığını belirtip bu çorbanın kırmızı etten de yapılabileceğini söylemiştir. Katılımcıya sorulan **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ilk defa ziyarete gelenler daha çok köy pazarında taze ya da kurutulmuş bitkiler alıyorlar ama bu gelenlerin birçoğu tekrar köye ziyarete gelip bu ürünlerden yapılan yemekleri sorup tariflerini istiyorlar. Son olarak sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna katılımcı evet cevabını vermiş ve bunun için tanıtım olması gerektiğini söyleyerek bunu istediklerini belirtmiştir.

K 5 Sorulan **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna kömbe, otlu börek ve fasulye tiridi örneklerini vermiştir. Kömbenin bir tür hamur işi olduğunu ve içine yine bölgede yetişen çeşitli otların kavrulup veya haşlanarak yapıldığını belirtmiştir. Böreğe göre hamurunun biraz daha sert olduğunu ve odun ateşli fırınlarda piştiğini belirtmiştir. Yine otlu böreğin de yöredeki otların kullanımıyla yapılıp çeşitli otlardan yapılabileceğini ifade etmiştir. Fasulye tiridi ise hem yaz ayında hem kış ayında tüketilebilen bir yemek olduğunu aktarıp, yufka ekmeğinin üzerine yaz ayında toplanmış taze haşlanmış fasulyelerin konmasıyla yapılan bir yemek çeşidi olduğunu, hatta isteyenlerin yoğurtla da tüketebileceğini söylemiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise tarhana ve fasulye turşusu örneklerini vermiştir. Tarhananın içinde kullanılan bütün ürünleri kendilerinin yaptıklarını belirtip özellikle kış ayı için hazırlıklar yapıldığını ifade etmiştir. Fasulye turşusunun ise yaz aylarında toplanana taze fasulyelerin bir kısmını fasulye tiridi için ayırdıklarını, bir kısmını da turşu yapımında kullandıklarını aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna katılımcının verdiği cevaplar arasında mevlitlerde keçi bacağı tatlısı, düğünlerde düğün çorbası ve arefe günlerinde lokma ya da pişi yapıldığını ifade etmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise evet cevabını vermiş olup, buraya yerleşmek isteyen çok oluyor ve pazarda sattığımız bitkileri satın alıp bir sonraki ziyaretlerinde aynı bitkilerin olup olmadığını

soruyorlar. Ve bu bitkilerden yemeklerin nasıl yapıldığını ve burada bu yemekleri yapanların olup olmadığını soruyorlar. Son olarak katılımcıya **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet cevabını vermiş ve insanların birçoğu bu bitkileri ve bu yemekleri bilmediğini söylemiş ve evlerinde bu yemeklerin kültürünün korunması için sürekli yaptıklarını söylemiştir.

K 6 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna otlu bazlama ve sirkem kavurması örneklerini vermiştir. Katılımcı bölgenin yenilebilir bitki açısından bir cennet olduğunu söylemiş ve bu çeşitliliğin fazla olması sonucu mutfakta yapılan ürünlere yansıdığını belirtmiştir. Yapılan otlu bazlamanın içerisine hemen hemen bölgedeki bütün otların kullanılabileceğini belirtirken, bu tamamen yemeği yapan kişiye kalmış bir tercihtir veya yemek yapılacağı anda elde hangi otlar bulunuyorsa onlar kullanılır. Sirken kavurmasının yapımının çok basit ve hızlı olması tüketimini arttırıyor. Tabi bunların yanında tadı da çok lezzetlidir bu kavurmanın. İçine soğan ve zeytinyağı konulur. İsteyenler domates bile koyuyorlar şeklinde açıklamalarda bulunmuştur. Katılımcıya yöneltilen **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna verdiği cevaplar arasında salça ve tarhana örnekleri olmuştur. Salça için talep çok oluyor burada, hatta bazı kişilerin geçim kaynağını bile oluşturuyor. Salçalar hem domates hem de biber salçası olarak yapılıyor. İsteyenler ikisini karıştırıp da yapıyor. Yine sorulan **“Yörede unutulmuş veya eskiye ait yemeklerin olup olmadığı”** sorusuna sorgan çorbası örneğini vermiştir. Sorgan çorbası çeşitli bitkilerle yapılan bir çorbadır. Eskiden ramazan aylarında yapılırdı. Ama şimdi yapan pek kişi yok. Yapılmadığı için ismini bile unutan çok kişi var. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise düğünlerde dövme keşkek ve mevlitlerde lokma yapıldığını aktarmıştır. Keşkek buralarda çok meşhurdur. Ama her zaman yapılmaz. Özellikle düğünlerde yapılır. Tavuk eti ya da kırmızı et ikisi de kullanılabilir. Burada keşkek bir kazanda onun için hazırlanmış bir kürekle saatlerce dövülerek yapılır. Et artık içinde kaybolur şeklinde belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna, ilk defa gelenlerin çoğu bilmiyor yemekleri ama tadına bakanların birçoğu memnun kalıyor, beğenmeyenlerde çıkıyor aralarında normaldir. Beğenenlerin çoğu bir daha geldiklerinde istiyorlar aynı yemekten şeklinde ifade etmiştir. Son olarak sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet cevabını vermiştir.

K 7 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** verdiği cevaplar arasında *pazı sarması ve bulgurlu ebegümece* yer almaktadır. *Pazı sarmasını yaz ayında topladığımız pazıları haşlayıp içini pirinç, soğan ve bulgur ekleyerek yaparız. Bunun içine kıyma koyanlarda oluyor. Bu yemek kış aylarında da tüketiliyor. Pazıları haşladıktan sonra buzdolabında donduruyoruz, daha sonra yapacağımız miktar kadar çözündürüp tüketiyoruz. Yemeden öncede üstüne sarımsaklı yoğurt ekleyip öyle tüketiyoruz. Bulgurlu pazı sarması çok sık yapılan bir yemek değildir. Ama yıl içinde en az 10 defa yapıyoruzdur. Bu yemeği kavurarak yapıyoruz ve içine soğan ile sarımsak ekleyip ebegümeceyi kavuruyoruz. En sonda bulguru ekleyip üstüne de su koyduktan sonra yemeği pişmeye bırakıyoruz. Zeytinyağıyla yapıldığında daha lezzetli olduğunu aktarmıştır.* Yöneltilen **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna verdiği cevap ise *tarhana ve turşu çeşitleri olmuştur. Burada tarhana her evde yapılır, hatta yapıp satanlarda oluyor. Biz kendimize yetecek kadar hazırlıyoruz. Ama tarhanayı mutlaka yapıyoruz. Turşuları ise kendi yetiştirdiğimiz ürünlerle yapıyoruz. Komşular yaptıkları turşuların tadına bakmak için kavanoz halinde ikram ediyorlar. Bizde kendi yaptığımız turşuları ikram ediyoruz ifadelerinde bulunmuştur.* **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise *düğünlerde düğün çorbası, mevlitlerde helva, arefe günlerinde lokma yapılır. Düğün çorbası her düğünde yapılan bir çorbadır. Tadı da çok güzeldir. Buralarda lokma ve pişi sıklıkla yapılır ama özel günlerde muhakkak bunlardan birisi yapılır şeklinde belirtmiştir.* **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna verdiği cevap; *daha yemek için gelen olmadı ama buradaki yetişen otları ve bitkiler için gelen çok kişi oluyor. Ve bunların hangi yemeklerde kullanılacağını soruyorlar. Bizde kendi yaptığımız yemekleri onlara söylüyoruz şeklinde olmuştur.* **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet cevabını vermiş ve bunu çok istediklerini dile getirmiştir.

K 8 Sorulan **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** *radika kavurması ve kırma yemeğidir. Radika kavurması içinde burada topladığımız yabani pırasa dediğimiz otu da koyarız. Sonra bunlara tuz ve baharatları ekleyerek iyice kavururuz. En son üstüne yumurta kırarız. Zeytinyağı kullanarak yaparız bu yemeği. Tadı çok güzeldir. Sabah, öğlen, akşam istediğin zaman yiyebilirsin bunu midene dokunmaz bu yemek şeklinde anlatmıştır. Kırma yemeğini babaannem yapardı ondan isterdik hep yapmasını. Çok çabuk hazırlanan bir yemektir bu. Yoğurt, kaymak, yumurta ve tuz çırpılır ve yufka*

ekmeğinin üstüne döküldükten sonra mışingada (ev sobası) pişer şeklinde aktarmıştır. Yöneltilen **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna tarhana ve ev eriştesi örnekleri olmuştur. Tarhana çok sevdiğimiz bir çorbadır. Bunu her zaman içeriz. Ev eriştesini daha çok kış ayına hazırlık için yapıp kuruturuz şeklinde belirtmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise düğünlerde düğün çorbası, mevlitlerde tavuklu pilav ya da kırmızı etli pilav ve doğumlarda şerbet örneklerini vermiştir. Düğün çorbasını sıklıkla içeriz. Her düğünde muhakkak bu çorbadan yapılır. Mevlitlerde pilav yapılır. Bu artık burada bir gelenek haline gelmiştir. Yanında da ayran verirler bazen de hoşmerim tatlısı olur. Üçü bir anda oldu mu çok güzel oluyor. Doğumlarda doğum evine komşular yaptıkları şerbetten götürürler. Bu eskisi kadar çok olmuyor ama halen daha bu gelenek devam ediyor şeklinde belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna verdiği cevap; soran çok kişi oluyor bazen para vermek istiyorlar biz kabul etmiyoruz. Nihayetinde onlar misafirdir. Biz yapıp onlara ikram ediyoruz. Ama pazarlarda burada yetişen otların hepsi satılıyor. İnsanlar çok seviyorlar bu otları. Çünkü sağlık açısından çok önemlidir açıklamalarını yapmıştır. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna neden olmasın ki birçok çeşit yemeğimiz var ve bunların hepsi lezzetli. Merkezden gelip buradan ot alan oluyor. Bu otları işletmesine götürüp yemek olarak satıyorlar. Bu çok güzel bir şey şeklinde aktarmıştır.

K 9 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** zeytinyağlı ot ezmesi ve koruklu bamyaya yemeği örneğini vermiştir. Bizim burada yetişen birçok ot yenilebiliyor. Biz bu otları toplayıp temizledikten sonra güzelce yıkıyoruz. Daha sonra bunları doğrayarak zeytinyağında kavuruyoruz. Tadı çok güzel oluyor. Bu yemeğe isteyen istediği otu karıştırıp yapabiliyor. Koruklu bamyaya yemeğini sadece yaz ayında belirli bir dönemde yaparız. Çünkü koruk mevsimi kısa sürüyor biz de bu mevsimde korukları toplayıp suyunu çıkartıyoruz. Yemeğe ekşi bir tat veriyor. Yaz ayında çok güzel bir yemektir. İsteyen bamyayla birlikte et de koyabiliyor. Ayrıca bu bamyaları da kendi bahçemizde topluyoruz açıklamalarında bulunmuştur. Katılımcıya **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusu sorulmuş ve menemen ve kavrulmuş taze fasulye örneklerini vermiştir. Biz menemenin içine kapyta biberde koyarız. Bu biberler ve domateslerin hepsini kendimiz yetiştiriyoruz. Bunları yaparken odun ateşi kullanıyoruz. Odun ateşi yemeğe ayrı bir lezzet katıyor. Kavrulmuş taze fasulyeyi kış

ayı için hazırlayıp dondurucularda saklıyoruz. Topladığımız fasulyeleri önce haşlıyoruz daha sonra kavurup paketliyoruz. İstedığımız zaman çıkartıp yemeği hazırlıyoruz şeklinde belirtmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise düğünlerde düğün çorbası ve etli göveç yapıldığını belirtmiştir. Etli göveç çok güzel olur. Genellikle düğünlerde yapılan bir yemektir. İçinde ya sade kuzu eti bulunur. Ya da dana ve kuzu eti karıştırılıp yapılır. Bazen de bu göveç kuru fasulyeli olur. Bu sefer tadı aşırı lezzetli bir yemeğe dönüşüyor ifadelerinde bulunmuştur. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise daha çok yetiştirdiğimiz bitkileri ya da otları almaya geliyorlar. Ama bu otlardan neler yapacaklarını bize soruyorlar. Bizde nasıl kullanılması gerektiğini söylüyoruz. Son sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** soruya ise evet cevabını vermiştir.

K 10 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna zeytin aşısı ve sorgan çorbası örneklerini vermiştir. Zeytin aşısı sadece bu yörelerde yapılan bir yemektir. Bizde sıklıkla yaparız ve çok beğeniriz. Zeytinden fazlasıyla yiyecek yapılıyor. Ama en bilineni zeytin aşısıdır. Bunun içinde soğan da vardır. Soğanı zeytinyağıyla kavurup domates ve sarımsak ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Daha sonra çekirdeklerinden ayıklanmış zeytinleri ekleyip pişiriyoruz. Piştikten sonra baharatları, limon suyunu ve bahçeden topladığımız otları ekleyerek yiyoruz. Sorgan çorbası da eskisi kadar yapılmıyor. Eskiden çok yapardık ama unutuluyor bu çorba. İçine topladığımız otları koyarak yaparız. Tadı güzel bir çorbadır. Hem soğuk hem de sıcak içilir bu çorba şeklinde belirtmiştir. Katılımcının **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna turşu ve salçalar hazırlarız. Ben kendim fasulye ve bamya turşusu yaparım ama komşularım başka çeşitlerini de yapıyorlar. Bunları bazen pazarda sattığımız da oluyor. İnsanlar beğeniyor yaptığımız turşuları. Salçaları da her sene kesin yaparız. Kendi yetiştirdiğimiz domates ve biberden yaparız. Odun ateşinde bazen imece usulü yaparız salçayı. Bütün komşular birbirlerine yardım eder ifadelerinde bulunmuştur. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise mevlitlerde keçi ayağı tatlısı yapılır. Aslında bu tatlı pişi hamuruyla yapılır ama şerbet verilince ve şekli farklı olunca keçi ayağı diyoruz. Evlerde de sürekli yapılan bir tatlıdır. Çünkü hazırlanması çok kolaydır şeklinde belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna verdiği cevap hayır hiç yemek için köyümüze geleni görmedim ama ot toplamak için ya da satın almak isteyen çok kişi geliyor köyümüze

şeklinde olmuştur. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** olarak sorulan sonuncu soruya ise evet yanıtını vermiştir.

K 11 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna bakla yemeği ve sallama örneklerini vermiştir. *Taze baklayı daha çok yaz ayında tüketiriz. Bunla kendi baklalarımız. Bizim bahçede yetişiyor. Bunları kurutup da yapıyoruz. Kuruttuklarımızın çoğunu kış ayına saklayıp kışın tüketiyoruz. Zeytinyağıyla yapınca tadı ayrı bir güzel oluyor. Bazen un da katarız yemeğin içine. Çünkü baklanın rengini korur ve daha taneli bir şekilde olmasını sağlar. Sallama yemeğine sıyırma yemeği de diyenler oluyor. Bu yemek bürülceden yapılıyor. İçine sarımsak ve koruk suyu konulduktan sonra bunu haşlarız suyunu çekene kadar. Sonra olduğu gibi yeriz şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna verdiği cevap tarhana ve salça olmuştur. Burada herkes kış ayı için tarhana ve salça hazırlığı yapar. Çoğumuz yaptığımız bu ürünleri satıyoruz. Bizi arayıp bize sipariş veriyorlar bizde kim ne kadar istediye ona göre hazırlayıp yapıyoruz bu ürünleri. Kendimize de yaparız bunlardan açıklamalarında bulunmuştur. Katılımcıya yöneltilen üçüncü soruya **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** verdiği cevap; düğünlerde düğün çorbası, cenazelerde helva, mevlitlerde lokma ya da pişi yaparız şeklinde olmuştur. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise evet daha önce ot almaya gelen insanlara ikram ettiğimiz otlı börek ve otlı kavurmayı bir dahaki gelişlerinde tekrar istedikleri oluyor. Hatta gelmeden önce arayıp biz bu yemeklerden istiyoruz diyenlerde oluyor şeklinde aktarmıştır. Katılımcıya yöneltilen beşinci ve son soru olan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet cevabını belirtmiştir.*

K 12 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna zeytin kavurması ve koruk suyu örneklerini vermiştir. Zeytinden çekirdeklerini ayırıp yıkadıktan sonra bunu zeytinyağıyla kavuruyoruz. Tabi içine sarımsakta koyuyoruz. Bunlar iyice kavrulduktan sonra baharat ve limon suyu ekleyip yiyoruz. Yeşil zeytinle yapılır kavurma. Tadı da çok lezzetli. Hem yapması da çok kolay. Koruk suyunun mevsimi vardır. Çok sağlıklı bir şeydir bu. Hem suyunu çıkartıp içeriz hem de yemeklerde kullanırız. Yemeklere ekşi bir tat verir. Tabi çok koymamak lazım. Çok koyunca tadını kaçıır yemeğin. Ama yaz ayında suyu çok güzel olur. Soğuk soğuk yapıp içeriz şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise tarhana ve taze fasulye konserveleri yaparız. Tarhana bizim

vazgeçilmezimizdir. Her zaman yaparız. Kış ayı için de bol bol hazırlarız hatta bazen sattığımızda oluyor. Taze fasulyeyi de kış için konserveleriz. Bunları kışın istediğimiz zaman yapıyoruz. Yaz ayında gibi hissediyoruz bunu yerken. Fasulyenin tadı hiç değişmiyor tazeliğini koruyor şeklinde aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna verdiği cevap; düğünlerde düğün çorbası, nohut yemeği ve zerde yapılıdır. Mevritlerde lokma dökülür burada. Zerde tatlısı burada çok sık yapılan bir tatlıdır. Ama düğünlerde muhakkak bu tatlı vardır. Çok ağır bir tatlı değildir şeklinde belirtmiştir. Katılımcıya yöneltilen **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna yemek için değil de pazarlarda burada yetişen bitkiler için gelen çok oluyor. Bazıları gelmeden bizi arıyorlar. Bu bitkilerden var mı diye soruyorlar şeklinde aktarıyor. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** bilmiyorum ama olabilir şeklinde olmuştur.

K 13 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna yoğurtlama ve bostan kavurma örnekleri olmuştur. Yoğurtlamayı yaz ayında neredeyse her gün yaparız. Hem yapıl-mı çok kolay hem de sıcak havalarda yenilebilen bir yemek çeşididir bu. Elimizde hangi sebzeler varsa bunları kızartırız yağda. Sonra üstüne yoğurt ve salça dökeriz. Bazen yoğurt sarımsaklıda olabiliyor. Yoğurdu da kendimiz yaparız süzme yoğurttan yaparız bunu. Bostan bizim buralarda ekip biçtiğimiz yer anlamına geliyor. Bu yemekte ismini buradan alıyor. Yani bostanda topladığımız otları kavuruyoruz ve ismi bostan kavurma oluyor. Burada herkesin evinde bu yemekten yapılıdır. Ama içine ne katacağına yemeği yapan kişi karar verir. Ben mesela en sonunda domates ekliyorum şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna salça ve reçel örneklerini vermiştir. Salçayı hepimiz yaparız konserveleriz sonra bütün kış boyunca bunu kullanırız. Yemeklerimizin çoğunda salça kullanırız. Reçeli herkes yapmaz ama ben kumkuat reçeli yaparım. Çok güzel kokuyor. Kumkuat mandalina gibi tadı vardır ve çok küçüktür. Bunun kabuğunu falan soymadan reçel yapıyoruz. Vişne ve çilek reçeli de yaparız açıklamasında bulunuyor katılımcı. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise mevritlerde keçi bacağı, doğumlarda şerbet yaparız. Asker eğlencelerinde de tavuklu nohutlu pilav yapanlar oluyor. Keçi bacağı tatlı bir şeydir. Lokmaya çok benzer tadı vardır. Sadece şekli değişiktir. Sıcak yenilinde çok güzel oluyor. Doğumlarda şerbet yaparız. Bu bir gelenek olmuş burada. Asker eğlencesinde de tavuklu nohutlu pilav yapılıdır ve eğlenceye katılanlara ikram edilir şeklinde belirtmiştir. Katılımcının **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için**

geliyor mu” sorusuna *pek olmuyor ama soranlar var tabii isteyenlere bazen hazırlıyoruz, onlarda tadını çok beğendiklerini söylüyorlar* ifadelerini aktarmıştır. Sonuncu sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** evet yanıtını vermiş olup bunun olabileceğini söylemektedir.

K 14 Katılımcıya yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna alınan yanıt *sakandırık ve turp otu salatası* olmuştur. *Sakandırık bize özgü bir mantı çeşididir. Yufka ekmeği, nohut, tavuk ve tavuk suyu kullanırız. Yufka ekmeği sacda pişmesi lazım. Tavuğu haşlayıp etini didikleriz, suyunu da yufka ekmeğini ıslatmak için kullanıyoruz. Bazen bu suyla nohut bile haşlıyoruz. Sonra bunları bir tepsiye döküp üstüne salça sosu ve yoğurt dökeriz. Nandede çok yakışır bu yemeğe, ama kuru nane olacak. Turp otu salatasını yaz ayında yaparız bu otu önce haşlıyoruz ama çok haşlanmaması gerek çünkü çok haşlanınca ezilir yemeklik olur bu sefer. Üzerine zeytinyağı, limon ve ezilen sarımsakları ekleyip yiyoruz* şeklinde olmuştur. Yöneltilen **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise diğer katılımcılarla benzerlik gösteren *tarhana, reçel ve turşu* örneklerini vermiştir. Üçüncü soru olan **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna *düğünlerde ve cenazelerde tavuklu nohutlu pilav yaptıklarını* belirtmiştir. Buradan hareketle yöredeki kültürde mutluluk ve hüzünlü günlerinde ortak bir değer olan pilav yapılması bölgedeki kültürün önemini göstermektedir. Katılımcının **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna *genelde hazırladığımız salça ve tarhana gibi ürünleri almaya geliyorlar. Birde elimizde varsa o zaman bostanda yetişen otlardan isteyenler oluyor* ifadelerini aktarmıştır. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna ise evet cevabını vermiş ve keşke böyle bir şey olsa biz de ürünlerimizi tanıtacak şekilde olmuştur.

K 15 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *şevketi bostan ve çibez aşısı* örneklerini belirtmiştir. *Bu yemeği isteyenler etli yapar isteyenler etsiz yapar. Ama her ikisi de çok lezzetli. Bazen etsiz yapılan yemeğe portakal suyu da ekleriz. Böyle tadı daha da güzel oluyor. Bu otun salatası da yapılır. Yemeklerin yanında çok iyi gider. Yaparken zeytinyağı kullanırız. Çibez aşısı da ıspanak gibi yaparız. Bazen kavururuz bazen haşlarız. Bazen çorbasını bile yaparız. İçine bulgur ve kıyma eti de koyarız. Bunun salatası da yapılır. Çiğ olarak da yeriz. Ama kabukları temizlenmeden yenmez. Burada lahana patlağı da deniliyor bu bitkiye* şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna *kekik, peynir ve zeytin* örnekleri olmuştur.

Kekikleri dağda toplarız sonra bunları güneşte kurutup paketleriz. Hem kendimize hazırlarız hem de satmak için hazırlarız. Yine zeytini de burada çoğu kişi kendine kış hazırlığının yanında satmak içinde hazırlar. Bizim burada sepet peyniri vardır. Çok kişi almaya gelir. Biz kendimiz hazırlarız. Bunun için inek, koyun ve keçi sütünü karıştırıp bu peyniri yaparız belirtilerinde bulunmuştur. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise bayramlarda *baklava*, düğünlerde *zerde*, cenazelerde *helva* ve mevlitlerde *pişi* yapıldığını açıklamıştır. Bu doğrultuda yöre halkının özel günlerine ait yapılan emeklerin illaki olduğunu göstermektedir. Ve bu kültürlerini sürdürmektedirler. Dördüncü olarak sorulan **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise *bizim topladığımız otları soranlar oluyor. Bizde topladıklarımızı satıyoruz. Bize de gelir kaynağı oluyor* şeklinde belirtmiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** olarak yöneltilen son soruya evet diye cevaplamıştır.

K 16 Katılımcıya sorulan **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna verdiği cevaplar *dut pekmezi* ve *otlu gözleme* olmuştur. *Dutları kendimiz toplayıp güneşte kurutuyoruz sonra bunun pekmezini yapıyoruz. Bu pekmez şifa niyetine içilir. Bizim kahvaltılarımızın vazgeçilmezidir. Otlı gözlemeyi de çokça yaparız. Dondururuz kış ayında da yeriz bunu. Bu gözlemenin harcına bazen kendi yaptığımız sepet peynirini de ekleriz. Yenilen her türlü ottan yapabiliriz bunu. Ben ısırgan ve rezeneli seviyorum* şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise kış ayı için *salça*, *tarhana*, *turşu* ve *domates kuruları* hazırlarız. Bunların yanında *kekik*, *patlıcan*, *biber* gibi sebzeleri kuruturuz. Kış ayında bunları tüketiriz şeklinde belirtmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna katılımcının verdiği örnekler düğünlerde *etli ve nohutlu keşkek*, mevlitlerde *lokma*, cenazelerde *helva* yapılır buralarda. *Keşkek her düğünde vardır. Buğday saatlerce keşkek küreği ile taş bir kazanda dövülür. Bu kazan sadece keşkek yapımında kullanılır. Bunun içine isteyen kırmızı et isteyen de tavuk eti koyar. Her ikisinin de tadı çok güzeldir* ifadelerinde bulunmuştur. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna yaptığımız *tarhanayı*, *salçayı* ve *turşuları* almak için gelen çok oluyor. Bizde yaptığımız şeyleri satıyoruz. Ziyaretçiler bizim yaptığımız salçaları çok beğeniyorlar. Her sene gelip alanlarda var şeklinde belirtmiştir. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet olabilir şeklinde cevabını vermiştir.

K 17 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna gelincik otu salatası ve yufka tiridi örneklerini vermiştir. Bu ot her yemekte kullanılabilen bir ottur. Salatası olur, kavurması olur, gözlemesi olur, yoğurtlaması olur. Ama salatasını biz çok severiz. Hatta bunu kurutup çayını bile içiyoruz. Kokusu da çok güzeldir. Salata yaparken üstüne süzme yoğurt ekleyip öyle yiyoruz. Yufka tiridi bizim burada çok yaptığımız bir yemektir. Yufkaları sacda kendimiz pişiriyoruz sonra kuzu etini haşladığımız suyu yufkaya döküyoruz ve ıslatıyoruz. Sonra haşlanan eti yufkanın üzerine döküp yiyoruz. Soğanla da yapıyor ben soğan kullanmıyorum ifadelerini aktarmıştır. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna katılımcı turşu ve reçel örneklerini vermiştir. Biz yetiştirdiğimiz her şeyin turşusunu yaparız. Bamya turşusu, fasulye turşusu, patlıcan turşusu, biber turşusu, soğan turşusu yaptıklarımızdandır. Bunları sattığımızda oluyor. Tabi almak isteyen önceden bize haber veriyor biz ona göre hazırlıyoruz. Reçeli çok yaparız vişne reçeli, çilek reçeli, mandalina reçeli yaparız. Bir komşumuz yeşil zeytinden reçel yaptı bizde çok beğendik. Seneye bende zeytin reçeli yapacağım şeklinde aktarmıştır. “Özel günlere ait yiyecekler nelerdir” sorusuna ise düğünlerde göveç, doğumlarda şeker çorbası, mevlitlerde tavuklu pilav yaparız. Bizim göveçlerimiz çok lezzetli olur. Kuzu ya da keçi etinden yaparız. Bu göveç saatlerce odun ateşli fırında pişer ve lokum gibi olur. İçine de bizim topladığımız kekikten atarız, tadını daha da güzelleştiriyor. Doğumlarda şeker çorbası yapılır. Bu çorbanın içinde sütle şeker bulunur. Gelenek haline gelmiştir. Doğum yapan kişinin evine bundan götürülür olarak belirtmiştir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna yemek için değil ama kışlık hazırlık satın almak için çok kişi uğruyor. Gelenlerin çoğu daha önce gelen kişiler. Buraya gelip daha sonra buraya yerleşenler bile var şeklinde belirtmiştir. Son olarak “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna evet yanıtını belirterek biz bunu çok isteriz olarak aktarmıştır.

K 18 Yöneltilen “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna keçi etli güveç ve akkız yemeği örneklerin vermiştir. Bu güveçteki et kendi bölgemizde yetiştirdiğimiz hayvanın etinden yapılır. İçine yine hayvanın kendi yağını ekleriz sonra fırında pişiririz. İsteyen içine domates ve biber de ekliyor. Biz sadece domates ekliyoruz, öyle yiyoruz. Akkız yemeğinde soğanı zeytinyağı ile kavurup yıkadığımız ve doğradığımız akkız otunu da ilave edip kavurduktan sonra hazır hale getiriyoruz. En son limon suyu sıkıp öyle yeriz bu yemeği olarak aktarmıştır. Sorulan “Buraya özgü mevsimsel

yiyecekler nelerdir” sorusuna ise *salça ve tarhana* örneklerini vermiştir. Bu durumda bölgede birçok kişinin bu ürünleri kış için hazırladıkların ve hatta bunları satan kişilerin olduğu da görülmektedir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir**” sorusuna ise düğünlerde *keşkek*, mevlitlerde *pişi*, bayramlarda bazen *sarma ve baklava* özel olarak yapılır şeklinde belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu**” sorusuna gelen hiç görmedim. Gelenlerin hepsi ya gezmeye geliyorlar ya da ot toplamaya geliyorlar şeklinde aktarmıştır. **“Yörede üretilen ürünlerin turizm kazandırılması**” sorusuna ise evet şeklinde cevaplamıştır.

K 19 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir**” sorusuna *otlu bakla ve kabak çiçeği kavurması* olmuştur. *Bizde hem bakla hem ot yemekleri çok tüketilir. Ama ikisi karışırsa çok güzel bir yemek ortaya çıkıyor. Bizde buna otlu bakla ismini vermişiz. Özellikle dereotu koyunca çok güzel oluyor. Baklaları da kendi bostanımızda yetiştiriyoruz. Kabak çiçeği kavurması ve dolması yapılır bizde. Kavurmanın içine soğan, domates ve biber koyarız. Bunu da zeytinyağıyla yaparız, başka yağla güzel olmaz bu yemek. En son üstüne yumurta kırar öylece yeriz* şeklinde aktarmıştır. Katılımcıya yöneltilen **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir**” sorusuna ise ben daha çok baharat ve kuruyemiş hazırlarım. Bunları satarım. Hele kekik çok satılıyor. Yemeğe çok güzel bir koku veriyor kekik olarak belirtmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir**” sorusuna ise bizim buralarda bayram günleri *bazlama* yapılır ve ikram edilir. Bu bizim köyün bir geleneğidir. Daha çok otlu bazlama yaparız şeklinde belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu**” sorusuna verdiği cevap *yok gelen olmuyor ama bitki toplamak için gelenler oluyor. Gelenlerin çoğu yaz ayında geliyorlar. Bunlar sürekli gelen kişiler tanıyoruz hepsini. Yeni gelenlerde oluyor tabi* olarak aktarmıştır. Katılımcı **“Yörede üretilen ürünlerin turizm kazandırılması**” sorusunu evet olarak değerlendirmiştir.

K 20 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir**” sorusuna *özlemik filizi ve fasulye kavurması* örneklerini vermiştir. *Özlemik filizini haşlarız tuzlarız öyle yeriz. Salamurada yapılır bundan. Birde taze fasulyeyi kavurup yeriz. Bu da yaz ayında yediğimiz yemeklerdendir. Zeytinyağıyla kavrulur topladığımız taze fasulyeler. Kendi bahçemizde yetiştiriyoruz. Kavurduktan sonra üstüne sarımsaklı yoğurt da ekleriz. Bazen kıymalı da yaparlar tadı çok güzel olur.* **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir**” sorusuna *salça, tarhana, incir ve kekik* örneklerini vermiştir. *Bizim buradaki kekik hiçbir yerde bulunmaz. Kokusu çok güzeldir. Bizde bunları toplayıp kurutarak*

pazarda satıyoruz. Herkes alıyor. Yaz ayında koruk suyu yaparız sık sık içeriz. Hem doğal hem de çok lezzetlidir. Bunu da toplayıp sattığımız oluyor şeklinde açıklamalarda bulunmuştur. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna katılımcı, bayramlarda kabak çiçeği dolması, mevlitlerde irmik helvası, düğünlerde düğün çorbası yaparız. Bayram günü bazı evlerde kabak çiçeği dolması yapılır ve ikram edilir. Bunu herkes yapmaz ama bazı haneler yapıp ikram ediyor. Düğün çorbasını her düğünde muhakkak içeriz. Etlı yapılır bu çorba, sabah erken saatlerde başlanır hazırlıklara öyle pişirilir şeklinde belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna evet gelenler oluyor. Her gelen bir dahaki gelişinde aynı yemeği istiyorlar. Bu gelenler yaz aylarında sık sık gidip gelirler. En çok göveç ve otlu yemekleri beğenirler şeklinde aktarmıştır. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusunu evet olarak belirterek bunu istediklerini ve elinden gelenleri yapmaya hazır olduklarını aktarmıştır.

K 21 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna katılımcının verdiği örnekler saçaklı mantı ve arapsaçı kavurma olmuştur. Bu mantı tavukla yapılır. Diğer mantılardan farkı budur. Tavuklar haşlanır. Hazırlanan hamurun üstüne didiklenir. Nohut da girer içine, en son üstüne sarımsaklı yoğurt ekleyip öylece yeriz. Arapsaçı kavurma çok lezzetlidir. Hazırlaması da çok kolaydır. Yaz ayında neredeyse çoğu zaman yeriz bunu. İçinde soğan ve sarımsak vardır. Bunlar zeytinyağıyla kavrulur sonra içine arapsaçı otu eklenir kavrulmaya devam edilir. En baharatları ekleriz sonrada yumurta kırar yeriz şeklinde belirtmiştir. Katılımcıya yöneltilen **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise turşu örneğini vermiştir. Bizim burada her evde turşu yapılır. Yazın topladıklarımızı kış için hazırlarız. Kışında bunları yeriz şeklinde aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna katılımcının verdiği cevap mevlitlerde lokma, düğünlerde düğün çorbası, doğumlarda ya şeker çorbası ya da şerbet yapılır. Lokma hayır için yapılır dağıtılır buralarda. Sonbaharda her gün lokma yapılıp dağıtılır. Düğün çorbasını da bilmeyen yoktur burada. Herkes yapmasını bilir. Doğum olduğu zaman bazen şerbet yapılıp götürülür bazen de şeker çorbası hazırlanıp götürülür. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna köye sık sık gidip gelenler oluyor. Köyümüzde şelale var ve yenilebilen birçok ot mevcut burada. Ziyarete gelenler bu otlardan bildiklerini topluyorlar. Biz de bazen toplayıp satıyoruz şeklinde belirtiyor. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet cevabını vererek bunun

olabileceğini belirtmiştir. *Köyümüzün hem doğal güzellikleri var hem de yemek konusunda çok zengin bir bölgeyiz. Kazdağı köyümüzün hemen üstünde kalıyor. Bu büyük bir avantaj sağlayabilir şeklinde görüşünü bildirmektedir.*

K 22 Sorulan **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *otlu mücver ve kekikli peynir örneklerini vermiştir. Otlu mücverde topladığımız otları yıkayıp kuruduktan sonra ince ince doğrayıp mücver harcına karıştırıp kızartıyoruz. Sonra üstüne yoğurt döküp öyle yeriz. Bu otları kim ne isterse onu koyar içine bir tarifi yok bunun. Kekikli peynirde yaparız burada, hatta bazen topladığımız otları eklediğimiz de oluyor. Topladığımız kekikleri kendimiz kurutuyoruz. Sonra keçi ve inek sütünden hazırladığımız peynirin içine kekikleri koyup hazırlıyoruz. Çok güzel bir tadı oluyor. Şimdi evde de var sana da ikram edeyim sende çok beğenirsin şeklinde aktarmıştır. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna *tarhana ve oğlak peyniri örneklerini vermiştir. Tarhanayı her zaman evimizde bulundururuz biz. Yaz ayında hazırlarız kuruturuz, kış ayında da yeriz bunu. Tarhanada kullandığımız bütün malzemeleri kendimiz yetiştirip öyle kullanıyoruz. Dışarıdan sebze falan almaz. Oğlak peyniri de yaparız. Tadı biraz ağır olur. Herkes sevmez bunu ama bizim buralarda yapılır bu peynir. Oğlak sütünden hazırlarız bu peyniri sonra oğlak derisinin içerisine doldurup toprağa gömeriz. Peynir burada olgunlaşır. Bizde kışın çıkartıp yeriz. Yerin altında muhafaza etmesi de daha kolay oluyor şeklinde belirtmiştir. Yöneltilen **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna *düğünlerde zerde ve düğün çorbası, mevlitlerde lokma yapıldığını belirtmiştir. Zerdeyi düğünlerde sıklıkla yaparız. Kâselere doldurup gelen misafirlere ikram ederiz. Zaten düğün çorbası kesinlikle yapılır bu bir gelenek olmuştur. Zaten ismi de düğün çorbası. Lokma da çok yaparız ama mevlit olursa eğer hayır için lokma muhakkak yapılır bizim buralarda şeklinde aktarmıştır. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna *hazırladığımız ürünleri almaya gelenler oluyor tabi, ama yemek için pek gelen olmuyor. Gelenlere biz ikram ediyoruz bu yemekleri onlarda beğeniyor. Köyümüzde şelale olduğu için buraya sık sık ziyaretçiler geliyor olarak belirtmektedir. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna ise evet yanıtını vermiştir.****

K 23 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *yörük aşısı ve özlemik filizi örneklerini vermiştir. Yörük aşısının birçok yapılan çeşidi vardır. Etle yapan vardır. Nohutla yapan vardır, ekmekle yapan vardır. Biz nohutla yaparız bazen*

de et koyarız. Daha çok kış ayında etli yaparız. Çünkü yaz ayında havalar çok sıcak olunca ağır oluyor bu yemek. Özlemik filizini kavururuz, haşlarız, salatasını yaparız. Her şeyde kullanırız bu otu. Mayıs- Haziran ayı gibi toplamaya başlarız. Yaz boyunca yeriz bundan şeklinde belirtiyor. İkinci olarak **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna salça ve reçel örneklerini vermiştir. Salçayı yaz ayında hazırlarız kış ayında tüketiriz. Bunu satıyoruz hem de. Kendi topladığımız biberler ve domateslerden odun ateşinde pişirip kavanozluyoruz. Reçelde yaparız. Ben ejder meyvesi reçeli yapıp satıyorum. İsteyen çok kişi oluyor. Toplayabildiğim kadar hazırlayabiliyorum. Kumkuat reçeli de var burada onunda kokusu çok güzeldir şeklinde aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise bayramlarda bazen keçi ayağı tatlısı yapılır. Düğünlerde zerde ve göveç örneklerini vermiştir. Keçi ayağı tatlısı lokma gibidir aynı. Sadece şekli farklı olduğu için böyle demişler. Bir de şerbetle yapılıyor. Ama şerbetsiz de yeniliyor bu tatlı. Zerde ve göveç düğünlerimizin vazgeçilmezidir. Her düğünde neredeyse bunlar yapılır şeklinde aktarmıştır. Dördüncü olarak sorulan **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna evet gelen oluyor. Daha çok haber verip geliyorlar ve ne istediklerini soruyorlar biz de yapıyoruz. En çok yaz ayında gelenler oluyor. Kış ayında pek kimse gelmez şeklinde belirtmiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna da katılımcı evet cevabını vermiştir.

K 24 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna kazayağı otu kavurması ve kaymaklı örneklerini vermiştir. Kazayağı hem sıvıyağla olur hem de zeytinyağıyla olur. Soğanları yağda kavurduktan sonra doğradığımız otu ilave ederiz. 10 dakika kadar pişiririz. En son baharatları döktükten sonra sarımsaklı yoğurt ekleyip öyle yeriz, ama piştikten sonra ılıdıktan sonra yoğurt ekleriz. Kaymaklı hamurunda tereyağı ve süt vardır. İnce bir hamur açılır aralarına kaymak eklenir. Kaymak kendi ev yapımı kaymağımızdır. Sonra bunu pişirdikten sonra şerbetini verip soğuk olarak yeriz şeklinde aktarmıştır. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise zeytin hazırlıklarının olduğunu belirtmiştir. Çeşit çeşit zeytin türü vardır buralarda. Biz bunları hem kendimize toplarız hem de satmak için toplarız. Hazırladığımız bütün zeytinleri satıyoruz. Elimizde hiçbir zaman kalmıyor, ayrıca tarhana da yaparız onu da satarız şeklinde belirtmektedir. Üçüncü olarak yöneltilen **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna katılımcı; mevlitlerde tavuklu pilav yapıldığını belirtmiştir. Her mevlit olduğunda muhakkak tavuklu pilav yapılır. Bazen nohutlu ya

da kırmızı etli de yapılır. Ama daha çok kırmızı etten yapılır olarak belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna zeytin almak için ve yetiştirdiğimiz otları almak isteyenler oluyor. Biz pazara götürüp satarız bazen, bazen de köye gelip kendi alanlar da oluyor. Bu gelenlerin çoğu artık devamlı gelmeye başlıyorlar. Sık sık gidip gelenlerin arasında buraya yerleşenler bile var cevabını vermiştir. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet olabilir olarak aktarmıştır.

K 25 Sorulan **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna sallama ve fasulye tiridi örneklerini vermiştir. Sallama yemeğinin topladığımız börülcelerden yaparız. Buna bazı köylerde sıyırma da diyorlar. İçine zeytin yağı ve koruk suyu da ekleriz, isteyen sarımsakta koyabilir. Bir tür salatadır aslında bu ama doyurucudur. Yaz aylarında sıklıkla yapıp yeriz. Fasulye tiridini daha çok kış ayında yeriz. Yazın topladığımız taze fasulye ve domates salçasından bu yemeği yaparız. Tiridin ekmeğini et suyuyla ıslatınca ayrı bir güzel oluyor şeklinde aktarmıştır. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna salça, yufka ekmeği, fasulye örneklerini vermiştir. Kış için çok yufka hazırlar bunları muhafaza ederiz. Kışında tüketiriz. Fasulyeyi de yazın toplayıp kurutuyoruz ya da konserve veya turşusunu yapıp yeriz şeklinde belirtmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise düğünlerde göveç, mevlitlerde tavuklu pilav yapılır. Göveç kuzu veya dana etinden yapılır. Bazen kuru fasulyeli de yapılır. Sabahtan fırına atılır bu güveç, en az 5-6 saat pişmesi lazım. Odun ateşinde pişiyor yavaş yavaş. Böyle olunca tadı da çok güzel oluyor. Mevlitlerde pilav hayrı yapılır. Daha çok tavuklu yaparlar. Ama nohutlu ve kırmızı etli de bazen oluyor. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise evet gelenler oluyor. Otlardan yaptığımız salatalardan isteyenler oluyor. Bu gelenlerin çoğu daha önceden gelenler. Bunlar bizden ürün almaya geliyorlar. Bu arada yemekte yiyip öyle gidiyorlar. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** olarak sorulan sonuncu soruya evet cevabını belirterek, zaten lokantalar gelip burada bizden salça, fasulye ve diğer yetişen bitkileri satın alıyorlar.

K 26 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna kıymalı kazayağı otu ve peynirli patlıcan örneklerini vermiştir. Bu otun böreği, turşusu ve çayı bile yapılır. Ama yemekte daha çok kullanılıyor. Bazı bölgelerde kıymasız bazı bölgelerde kıymalı yapılır. Bizim köyde daha çok kıymalı olanı yapılır. Böreklerde katarız bu otu. Hatta bunu ince ince kıyıp köftenin içine koyanla da oluyor. Tadı güzeldir. Bu ota deli

maydanozda deniliyor. Peynirli patlıcan için bostandan topladığımız patlıcanları toplayıp ikiye bölüp kızartıyoruz. Sonra içine peynir, yumurta, maydanoz ve karabiber ekleyip 10 dakika fırında pişirip yiyoruz. Dereotu da koyabilirsiniz içine şeklinde aktarmıştır. İkinci olarak **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna turşu, incir ve kuru domates örneklerini vermiştir. İncirleri kendimiz toplayıp kurutuyoruz güneşte sonra bunlar kışın tüketiyoruz. Kuru incirleri zeytinyağında kızartıp yumurta kırıyoruz öyle yiyoruz. Bunu satıyoruz da. Kuru domateste çok yaparız. Bunları yemeğin içinde kullanırız, salatasını yaparız, kahvaltıda zeytinyağıyla karıştırıp ekmeğe sürer yeriz şeklinde aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna cenazelerde helva, mevlitlerde pişi, bayramlarda kabak çiçeği dolması yapılır. Bizim geleneğimizdir, cenaze olunca helva yapılır ve dağıtılır. Mevlitlerde de pişi yaparız. Ramazan bayramlarında genellikle bazı evlerde kabak çiçeği dolması pişer ve ikram edilir. Her evde yapılmaz bu sadece bazı evlerde yapılır şeklinde aktarmıştır. Katılımcıya yöneltilen **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna hayır gelen hiç görmedim cevabını vermiştir. Son olarak yöneltilen **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusunu evet olarak belirtmiştir.

K 27 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna arapsacı kavurması ve kapama yemeği cevabını vermiştir. Arapsacı otunun turşusu da yapılır, çayı da yapılır. Ama biz daha çok kavurmasını yapar yeriz. İçine taze soğanda ekleriz sonra haşlarız suyunu çektikten sonra yeriz. Bunun içine bazen kuzu eti da katarız. Turşu yapımında köklerinin kullanırız. Kapama yemeğini tavuk eti ve pirinçle yaparız. İçine bazen sebze de ekleriz, bu sebzeler patates, yeşil biber, kırmızı biberdir. Ama bunlar olmazsa da olur. Tepsiyle yaparız bu yemeği sonra fırında pişiririz şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise kurutulmuş sebzeler, salça ve tarhana örneklerini vermiştir. Topladığımız sebzeleri yıkayıp ipe dizerek güneşte kuruturuz, bunlar hep kış ayı için yaptığımız hazırlıklardır. Salça ve tarhanayı yapıp satıyoruz. Bizden isteyen çok kişi oluyor. Bizde yapıp satıyoruz olarak aktarmıştır. Üçüncü olarak **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna düğünlerde göveç, mevlitlerde lokma yapılır. Düğün olacağı zaman bütün herkesteki göveçler toplanır yemekler bu göveçlerde pişer. Komşular birbirine yardım eder. Salatalar hazırlanır, çorbalar yapılır, tatlılar yapıp hepsi bir tepsinin üstüne koyularak gelen misafirlere ikram edilir. Her mevlitte lokma dökülür, hayır olarak

ikram edilir şeklinde aktarmıştır. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna; *eskiden kimse çok uğramazdı köye, ama şimdi yaz ayında dolup taşıyor buralar. Her gelen bir şey almak için geliyor. Ya da zeytin almak için geliyor. Bizim zeytinlerimizle yağımız çok meşhurdur* olarak belirtmektedir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna olabilir yanıtını vermiştir.

K 28 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna göveçte zeytinyağlı kuru fasulye ve kulak yemeği örneklerini vermiştir. *Kuru fasulyeyi göveçte yaparız. İçine de ya oğlak eti ya da kuzu eti koyarız. Domatesi kendi topladığımız domateslerdendir. Salçayı da kendimiz yaparız. İçine bolca zeytin yağı koyup odun ateşli fırında pişirip öylece yiyoruz. Kulak yemeği de mantıya benzeyen ama yapımı daha kolay olan bir hamur yemeğidir. Bunun içine haşlanmış nohut koyup öyle haşlarız. Sonra üstüne yoğurt döküp yeriz* şeklinde belirtmiştir. İkinci olarak **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise *salça, tarhana, turşu ve reçel* örneklerini vermiştir. Bu bağlamda köylerde hazırlanan mevsimsel yiyeceklerin hemen hemen birçoğu aynıdır. Burada yaşayan kişiler hem kendileri için bu ürünleri hazırlarken hem de bu ürünleri satmakta olup ve gelir etmektedirler. Ayrıca yapılan tüm ürünlerin mahsullerinin kendileri yetiştirip topluyorlar. Bunun sonucunda bölgenin mevsimsel yiyecek hazırlıkları incelendiğinde benzerlik görülmektedir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna katılımcı *düğünlerde keşkek, mevlitlerde keçi bacağı tatlısı yapıldığını söyleyerek, keşkek düğünlerimizde yapılan etli bir yemektir. Bunun içinde ya tavuk eti kullanırız ya kırmızı et kullanırız. Erkekler bunu kürekle dövdükten sonra yenilir hale geliyor. Keçi bacağı da mevlitlerde yaparız. Hemen hazırlanabilen bir tatlıdır. Sıcak sıcak yeriz* şeklinde görüşlerini belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise *yemek için geleni bilmiyorum ama zeytin, salça, tarhana almaya çok kişi geliyor. Neredeyse her gün bir şeyler almaya gelenler oluyor* olarak belirtmiştir. Son olarak yöneltilen **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna *evet olabilir* diyerek, bunu için bazen festivallere katıldıklarını ve bu yöresel yemekleri orada yapıp tanıttıklarını söylemiştir.

K 29 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *kabak böreği ve çurlama* örneklerini vermiştir. *Kabak böreğini rendelenmiş kabaktan yaparız. İçine kendi bahçemizdeki otlardan da katarız. Pişmeden önce üstüne tarçın ya da ceviz koyup öyle pişiririz. Çurlama yemeğini tavukla yaparız. İçine pirinçte koyup yaptığımız bir*

yemektir. Bir türlü hamurdan yapılan börek çeşididir bu şekilde aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna bayramlarda ekmek kadayıfı, düğünlerde düğün çorbası ve bazen incir uyutması yapılmaktadır. Ekmek kadayıfı burada kaymakla yenilir. Ama bayram günü kaymaksız bir şekilde ikram edilir. Düğün çorbasını her düğünde içeriz, bazen düğünlerde incir uyutması yaparlar. Eskiden daha çok yaparlardı ama şimdi azaldı bu tatlının yapımı şeklinde görüşlerini belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna katılımcı evet gelen oluyor. Bu gelenler bir daha bırakamıyor burayı, her sene yaz ayı oldu mu yine gelirler. Burada yemek yerler, zeytin alırlar sonra gezdikten sonra giderler demiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet diyerek bunu istediklerini ve kahvaltılık çeşitlerinin çok olduğunu, lezzetli olduğunu söyleyerek bunun işletmelerde sunulması gerektiğine değinmiştir.

K 30 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna yankiri bazlama ve arapsaçı aşısı örneklerini vermiştir. Yankiri bazlamasının içine kavurduğumuz otlardan koyarız. İçine istediğimiz yeşilliklerden koyuyoruz. Sonra fırında pişiriyoruz. Kahvaltıda bazlamaları ısıtıp yiyoruz. Peynir ve soğanla çok güzel oluyor. Arapsaçı aşısını zeytinyağında kavurup yeriz, yoğurtla karıştırılıp salatasını da yaparız. Kavurmanın içine en son yumurta kırıp yeriz. Bazen de etle birlikte kavurup öyle yeriz şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna tarhana ve reçel örneklerini vermiştir. Tarhanayı hazırlayıp kurutup toz haline getirip kışın tüketiyoruz. İçinde kapyra biber, soğan, domates ve nohut olur. Kış aylarında her akşam tarhana pişiririz. Hem sağlıklı hem de lezzetli. Patlıcan ve kabak reçeli yaparız. Patlıcan reçelini yapmak biraz uğraştırıyor ama tadına değiyor. Kabak reçeli de kabak tatlısına benziyor. Ama daha yoğun oluyor şeklinde aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise düğünlerde zerde ve çökertme kebabı, doğumlarda şeker çorbası, mevlitlerde pişi yapılır. Çökertme kebabı bazen yapılır. Yapımı biraz zor olduğu için pek yapılmıyor. Ama yine yapanlar da oluyor tabii. Zerde muhakkak yapılır. Doğum olduğu zaman şerbet ya da şeker çorbası yapılır. Eskiden ikisi de yapılırdı. Ama şimdi birisi yapılıyor. Şeker çorbası şerbete göre daha az yapılır. Yaşı büyük olanlar artık bu çorbayı yapıyor. Diğerleri sadece şerbet yapıp götürüyorlar şeklinde belirtmektedir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise zeytin almaya çok kişi geliyor. Gelenler arasında yemek yiyenler de oluyor ama bu gelenlerin hepsi çok eskiden gelen ziyaretçiler. Yeni

gelenler yemekleri bilmiyorlar. Otları görünce şaşırıyorlar. Çünkü bu otlardan fazlasıyla yemekler yapılıyor. Bunların tadına bakanlar bu yemekleri beğeniyorlar olarak belirtmiştir. Son olarak sorulan “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna ise evet yanıtını vererek görüşmeyi bitirmiştir.

K 31 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna katılımcı, çibez, şevketi bostan ve börülce örneklerini vermiştir. Çibez otunun hem salatası olur hem kavurması olur. Şekli ıspanağa çok benzer. Bunu haşlayıp salatasını yaparız. Ya da kavurup yemeğini yaparız. Bunu soğanla birlikte kavururuz. Üstüne de yumurta kırarız. Şevketi bostan buralarda çok bilindik bir yemektir. Bu yemeği zeytinyağıyla yaparız. İçine kuzu eti de girdimi ayrı bir lezzetli olur. Etsiz yapıldığında kavurup üstüne yoğurt döküp öylece yeriz. Börülce de çok yapılır buralarda. Bunun da salatası çok güzel olur şeklinde görüşlerini belirtmiştir. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna diğer katılımcıların verdiği cevapları vermiştir. “Özel günlere ait yiyecekler nelerdir” sorusuna bayramlarda sarma, cenazelerde helva, mevlitlerde lokma yapıldığını belirtmiştir.

Katılımcıların vermiş oldukları **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** ve **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorularına vermiş oldukları yanıtların çoğu benzerlik göstermektedir. Araştırma kapsamındaki yöneltilen bu sorular veri doygunluğu açısından yeterliliğe ulaşmıştır. Ancak bundan sonraki görüşmecilerden elde edilen verilerin farklı olabileceğinden düşünülüp bu sorular diğer katılımcılara da yöneltilmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna, köyümüzün doğal güzellikleri çoktur. Aslında bunlar için geliyorlar. Ama gelenler arasında yemek soranlar oluyor. Bir şey almak isteyenler oluyor. Köyümüzde yaz ayında küçük bir yerde bizim yaptığımız aynı yemekleri yapıp satan lokanta da var. Ama sadece yazın açılıyor burası. Çünkü kış ayında pek kişi gelmez. Gelseler de bu yemekleri yapamayız. Bu yemekler de kullandığımız bitkilerin çoğunu yazın topluyoruz şeklinde belirtmiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna katılımcı evet diyerek bunun güzel olacağını ve bunun değerlendirilmesi gerektiğini belirtmiştir.

K 33 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna turp otu aşısı ve turp otu salatası örneklerini vermiştir. Yemek olarak ya haşlanır ya da kavrulur. Kavurunca yumurtalı yeriz. Ama yumurtasızda oluyor. Haşlamasını bazen yaparız. Sadece

baharat ve limonlayıp öyle yeriz. Ama en çok salatasını yaparız. Domateste ekleyip üstüne limon suyu sıkıp yeriz. Bu otu herkes bilir. Yaz ayında her akşam salatasını yaparız şeklinde belirtmektedir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna *tarhana* örneğini vermiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise *bayramlarda ekmek kadayıfı, cenazelerde helva, mevlitlerde lokma* yapılır. Böylelikle bayramlarda ekmek kadayıfı örneğini veren iki katılımcı olmuştur. Bunun göstergesi eski bayramlarda bu ürünün yapıldığını, ancak artık bu geleneğin yavaş yavaş azaldığını işaret etmektedir. Katılımcılar da bu ifadeyi doğrulayarak, eskiden beri daha çok yapılırdı demiştir. *Lokma sürekli yapılır buralarda. Ama mevlit olunca kesin lokma dökeriz. Bu bizim geleneğimiz olmuştur. Helvayı da ölüm günlerinde yaparız. Komşular bir araya gelip beraber yaparlar* şeklinde belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna *hayır daha önce yemek yemeye geleni görmedim ama bir şeyler almaya gelenler oluyor* ifadelerini aktarmıştır. Son olarak yöneltilen **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet olabilir cevabını vermiştir.

K 34 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *zeytin reçeli ve kahvaltılık ürün örneklerini* vermiştir. *Burada çok fazla zeytin yetiştiği için zeytinden her şeyi yapıyoruz. Bunlardan bir tanesi de zeytin reçelidir. İnsanlar ilk başlarda böyle bir şey mi olur diyorlar. Ama yedikten sonra almak istiyorlar. Niye olmasın ki, biz yapıp yiyoruz. Çokta seviyoruz. Bir de bizim kahvaltılarımız çok güzel olur. Kahvaltıda her şeyi kendimiz hazırlarız. Bal bizim balımız, kaymak yine bizim, zeytini kendimiz toplayıp hazırlıyoruz. Peynir çeşitlerimizde vardır. Yani her şeyi kendi ellerimizle hazırlıyoruz. Bunlar çok güzel şeyler* şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise diğer katılımcıların vermiş oldukları, *tarhana, turşu, zeytin ve reçel* örneklerini aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna *bayram günlerinde sarma, düğünlerde düğün çorbası, mevlitlerde lokma* yapılır. Bayramlarda sarma yapılır diyen toplamda üç katılımcıyla karşılaşmıştır. Bu üç katılımcı da aynı köyde yaşayan bireylerdir. Bu sonuca göre bayramlarda sarma yapılması bu köye ait bir geleneğin olduğu öne sürülmektedir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise *eskiden çok kimse gelmezdi. Şimdi çok kişi geliyor. Zeytin için çok gelen var. Otları bilen insanlar bunları toplamaya geliyorlar sonra bunlardan neler yapılır diye soruyorlar* şeklinde belirtmiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna *bilmiyorum* cevabını vermiştir.

K 35 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *ot aşısı ve keçi göveci* örneklerini vermiştir. *Ot aşısı otlardan hazırlanır. Hem kavurması hem haşlamasını yaparız. Bizim buralarda çok yetiştiği için her yemekte neredeyse bu topladıklarımızdan olur. Biz de alıştık bu yemeklere. Başka bir şey yiyince ağır geliyor. Her yemekte zeytin yağı kullanırız. Keçi göveci de çok eskiden beri yaptığımız bir yemektir. Etli olur bu bazen kuru fasulyeli bazen sebzelerle yaparız. Fırında pişirip öyle yeriz. Yanına da bulgurla cacık yaparız şeklinde belirtmiştir. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”* sorusuna diğer katılımcılarında belirttiği gibi *tarhana, turşu ve reçel* örneklerini vermiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise *bayramlarda kavurma yaptıklarını ancak günümüzde pek yapılmadığını ifade etmiştir. Eskiden bayram günleri sabahın kavurmaları hazırlanıp ikram edilirdi. Şimdilerde yapan yok. Bunun yerine göveç yaparlar şeklinde belirtmiştir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”* sorusuna bilmiyorum cevabını vermiştir. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna da bunu anlamadığını ve ne işe yarayacağını belirterek bilmediğini aktarmıştır.

K 36 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *sini mantısı ve Boşnak mantısı* yaptıklarını belirtmiştir. *Biz göçmen olduğumuz için Boşnak kültürünü taşıyoruz. En çok hamur işleri yaparız. Bunlardan en çok yaptıklarımız arasında sini mantısı vardır. Bunu bazen tavuklu bazen de kırmızı etle yaparız. Tavukla yapınca nohutta ekleriz. Her ikisinde de yoğurt vardır. Bazen sarımsaklı, bazen de sade süzme yoğurtla yaparız. Kim nasıl isterse artık. Üstüne de salça sos yaparız. Bu mantıyı haşlayıp tepsiye dizdikten sonra fırında kızartırız. Bunun diğerlerinden farkı budur. Boşnak mantısını da babaannemden öğrendim. Buralarda pek yapılmazsa da yine yapanlar oluyor. Bizde yapıyoruz şeklinde belirtmiştir. İkinci olarak yöneltilen **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise diğer katılımcılardan farklı olarak *erişte* örneğini vermiştir. *Biz kış için erişte hazırlığı yaparız. Erişteyi yaparken üstüne peynirde ekleriz. Tek tek hamurunu açıp kendimiz keseriz* ifadelerini aktarmıştır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna diğer katılımcılarla benzer cevapların yanında az olarak örnek verilen *kaz ayağı tatlısı ve hibisküs şerbeti* örneklerini vermiştir. *Bu şerbet yaz aylarında hem serinletir hem de sağlığa birçok faydası bulunur. Böbreklere ve ciğerlere iyi gelir* açıklamalarını belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise *gelenler oluyor ama yemek için geldiklerini bilmiyorum. Sadece zeytin, tarhana ve turşu almak isteyenler oluyor,**

onlar geliyorlar. Belki yemek için de gelenler vardır şeklinde belirtmiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna ise evet diyerek görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 37 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna sakandırık ve zeytinyağlı börülce örneklerini vermiştir. Sakandırık da bir türlü mantı gibidir. Hamurunu kendimiz hazırlarız. Tavuğu haşlayıp bu açtığımız hamurun üstüne didikleriz. Sonra isteyen olursa haşlanmış nohutta ekliyor. Bunları fırına koyup 10 dakika pişirip sarımsaklı yoğurtla yiyoruz. Zeytinyağlı börülce salatası yaparız. Bu bilindik bir salatadır şeklinde belirterek yöneltilen **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna benzer cevaplar vererek tarhana ve zeytin ile örneklendirmiştir. Üçüncü olarak **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna bayramlarda ekmek kadayıfı, mevlitlerde tavuklu pilav yapıldığını söylemiştir. Ekmek kadayıfını daha önceki katılımcılarında birkaçı örneklendirmiştir. Bu tatlı da bayramlar da yapılan ancak günümüzde kısıtlı olarak yapılan ürünler arasındadır. Tavuklu pilav ise neredeyse özel günlerin çoğunda yapılıyor olması, bu ürününün bölgede ortak ve birleştirici bir özelliğe sahip olduğunu göstermektedir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna gelen olmuyor şeklinde belirterek, son sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna da bilmiyorum cevabını vermiştir.

K 38 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna kömbe ve zeytin ezmesi örneklerini vererek, kömbe böreğe benzer. Hamurunda fıstık ve ceviz olur. İçine kıyma, patates, ot girer. Bunların hepsini karıştırıp da yapabilirsin. Sabah kahvaltılarında daha çok yeriz. Zeytin bizde çok olduğu için her türlü çeşidini yapıyoruz. Ezmesi de güzel olur. Kahvaltıda ekmeğe sürüp yeriz. Kimisi sade yapar, kimisi içine baharat ekleyip yapar. Sarımsaklı bile yapılır bu şekilde aktarmaktadır. İkinci olarak sorulan **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna bölgede genel olarak yapılan ve satılan tarhana, zeytin, reçel ve turşu çeşitlerini belirtmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise bayramlarda sarma, düğünlerde düğün çorbası ve zerde yapıldığını belirtmektedir. Düğün çorbası bölgede yer edinmiş bir yemektir. Her katılımcı neredeyse aynı örneği vermiştir. Öyle ki bu çorbanın yapımını çok geçmişten gelerek günümüze kadar yapılması bölgenin yerel yiyeceklerle ve ürünlere bağı sıkı olduğunu göstermektedir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna da gelenler oluyor. Hem de çok kişi oluyor. Ama ilk geldiklerinde yemekleri bilmiyorlar. Daha çok zeytin almaya geliyorlar. Ama

yemeklerin tadına bakanlar beğenip bir dahaki geldiklerinde istiyorlar şeklinde belirtmiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna ise evet olabilir yanıtını belirtmiştir.

K 39 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna pazı böreği ve özlemik filizi örneklerini vermiştir. *Bu böreğin içinde hem pazı vardır hem de peynir vardır. Pazılar kavrulup açılan hamurun içerisine koyulup öyle hazırlanıyor. Özlemik filizine kara ot da diyorlar burada. Kavrulup yemeği yapılır şeklinde belirtmiştir.* **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise katılımcıların vermiş oldukları genel örneklerden olan salça ve tarhana örneklerini belirtmiştir. Üçüncü olarak. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna *mevlitlerde lokma, cenazelerde helva, düğünlerde keşkek ve düğün çorbası yapıldığını aktarmıştır.* **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna *bilmiyorum, salça ve zeytin almak için çok kişi geliyor onu biliyorum şeklinde aktarmıştır.* **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna ise olabilir yanıtını vermiştir.

K 40 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *bulgurlu ebeğümece ve bakladan yapılan keşkek örneklerini vermiştir. Normal yaptığımız ebeğümecein içerisine bulgur koyarız. Kış ayları için dondurduğumuz bu otları çözüldürüp yapıyoruz. Tadı çok güzel oluyor. Yoğurtla yediğimiz de oluyor. Bazen de üstüne limon sıkıp yeriz. Bakla tiridini et suyuyla ıslattığımız yufka ekmeğiyle yaparız. Bazen de baklayla eti birlikte pişirip suyunu tiride dökeriz. İkisi birlikte olunca güzel oluyor. Çok sık yaptığımız bir yemek olmasa da yine yaparız. Buna benzer yine fasulye tiridini de yaparız şeklinde belirtmektedir.* İkinci olarak **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna diğer katılımcılardan bir kişinin bahsettiği *dut pekmezi* olmuştur. *Dut pekmezi hem sağlıklı hem lezzetlidir. Şifa niyetine bile içilir. Kahvaltılarda yeriz bunu, bazen tatlının yapımında bile kullanırız. Doğal şeker gibi çünkü olarak aktarmıştır.* **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise *mevlitlerde saray tatlısı, düğünlerde oğlak göveci, arefe günlerinde lokma yaptıklarını belirtmiştir. Saray tatlısı lokma ve keçi bacağı tatlısına benzer. Sadece şekilleri farklıdır. Daha çabuk pişer şeklinde aktarmıştır.* **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** olarak sorulan soruya evet gelenler oluyor. *Ama ilk defa geldiklerinde yemekleri bilmezler. Daha sonraki geldiklerin de yemek soranda oluyor. Özellikle yaz ayında turp otu salatasını soranlar oluyor. Zeytin, tarhana, salça, turşu almaya hep gelirler şeklinde belirtmektedir.* Son olarak sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme**

kazandırılması” sorusuna evet diyerek, buralarda yenebilir birçok şey var bunların bilinmesi tanıtılması lazım şeklinde belirtmiştir.

K 41 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *kabak çiçeği kavurması ve yoğurtlama yemeklerini örnek göstermiştir. Bu çiçeğin dolması, kavurması ve kızartması yapılır. En çok bilineni kabak çiçeği dolmasıdır. Ama kızartması ve kavurması da en az dolma kadar güzel oluyor. Çiçekle beraber soğan, domates ve biber birlikte kavurularak öyle yenir. En üstüne yumurta kırılır sonra hazır hale gelir. Yoğurtlama da bizim buralarda en çok yapılan ve en çok bilinen yemekleri arasındadır. Tam bir yaz yemeğidir. İsmi üstünde zaten yoğurtlayıp öyle yeriz. İçine istediğimiz sebzelerden kızartıp ekliyoruz. Yoğurt döktükten sonra kendi hazırladığımız salçayı da yağda azıcık kavurup sos yapar üstüne dökeriz şeklinde belirtmiştir. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna diğer katılımcılarla aynı örnekleri vermiş olup farklı olarak reçel kategorisinde *ejder meyvesi reçelini* örneklemiştir. Bu reçelin yapımı son zamanlarda artmaya başladı. Çok isteyen oluyor şeklinde belirtmektedir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna *düğünlerde zerde, cenazelerde helva yaptıklarını* belirterek diğer katılımcılarla benzer örnekleri aktarmıştır. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise diğer katılımcılardan farklı olarak *kahvaltı yapmak için gelenler oluyor. Köyümüzde yaz aylarında sadece kahvaltı veren bir yer var. Burası yazın dolup taşar, oturacak yer bulamazsın. Bizim buranın kahvaltısını çok severler şeklinde* aktarmaktadır. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna *evet diyerek, köyümüzde yapılan kahvaltı başka yerler de olmalıdır. Her köyde bunun yapılması lazım ya da buna benzer şeylerin olması gerekli diyerek görüşlerini* belirtmiştir.*

K 42 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *radika salatası ve kavurması, keşkek örneklerini* vermiştir. *Radikayı çiğ olarak da yeriz. Sarı çiçekleri vardır. Bunları da reçel yaparız. Haşlamasını yaparak salatasını yaparız. Üstüne de limon suyuyla ceviz ekleyip öyle yeriz. Kavurması da yemek olur. Bölge de bu ota “karahindiba” da denilmektedir. Kavurmaya yumurta da kırılır. Keşkek düğünlerde çok yapılır. Ama illa düğün olmasına gerek yok diğer günlerde de yapıyoruz. Nohut ile buğdaydan yaparız. İçine de ya tavuk eti ya da dana etini didikleriz ve hazırlarız şeklinde* belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise *tarhana, salça, zeytin, sebze kurulukları ve erişte örneklerini*

vermiştir. Ayrıca *reçel kategorisinde karahindiba çiçeğinden yapılan reçel* örneği de diğer katılımcıların daha önce bahsetmediği bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusunu yanıtsız bırakarak eskiden yaptığımız çok çeşitli yiyecekler vardı düğünlerde. *Düğün gününde bütün köy halkı birlikte bu yemekleri hazırlardık. Şimdi o kültür yok eskisi gibi. Yine yemekler yapılıyor ama eskisi gibi değil şeklinde görüşlerini belirtmiştir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”* sorusuna köyümüz çok güzeldir. *Şelale olduğu için eskiden beri ziyaretçiler geliyor. Gelenlerden acıkıp buradaki yemeklerden yiyenler oluyor. Hepsi de beğeniyor. Bunlar sonra her gelişlerinde bize de uğrayıp yemek istiyorlar. Zeytin, salça, erişte de alıp gidiyorlar. Son olarak “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”* sorusuna evet diyerek görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 43 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna vermiş olduğu cevaplar, *sirkem aşısı ve bakla keşkeği* şeklindedir. *Bakla keşkeğinden daha önceki katılımcılar bahsetmemiştir. Bu keşkek bildiğimiz keşkekten farklıdır. Bu bakladan yapılır. Baklaları kendimiz topluyoruz. Baklaları önceden suda bekletmemiz lazım, yumuşamaları için. Soğanları kavurup üstüne de baklaları ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Sonra üstüne sıcak su ekleyip pişiriyoruz. Pişme bittikten sonra bunları iyice ezip kıvam almasını sağlıyoruz. En son üstüne zeytinyağı ve dereotu ekleyip yeriz. Sirkem aşısı haşlayarak yaptığımız bir yemektir. İçine bulgurda koyup yapıyoruz. Tadı ıspanağa benzer. Üstüne de ya sarımsaklı ya da sade yoğurt ekleyip yeriz şeklinde belirtmektedir. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna *tarhana, reçel, turşu ve salça* örneklerini belirtmiştir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise *bayramlarda ekmek kadayıfı, düğünlerde keşkek veya göveç, mevlitlerde lokma* yapıldığını belirtmiştir. *Ekmek kadayıfını bayramdan bir gün önce hazırlayıp bayram günü ikram ederiz. Bazen kaymaklı olur bazen kaymaksız olur* şeklinde ifade etmiştir. Dördüncü olarak sorulan **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna evet gelenler oluyor olarak aktarmıştır. Sonuncu sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna yine evet diyerek görüşmeyi bitirmiştir.*

K 44 Katılımcıya yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *darı mancarı ve akkız yemeği* örneklerini vermiştir. *Darı mancarına yalancı ıspanakta deriz biz. Hem şekli hem de tadı ıspanağa benziyor. Mancar otunu zeytinyağı ile kavurduktan sonra soğanları ekleyip kavurmaya devam ederiz. İçine ya bulgur ya da pirinç ekleyip üstüne su ilave ederek pişirip yeriz. Bu yemeğin faydaları da çoktur.*

Akkız otunun da yemeği yapılır. Bu bitki dikenli bir bitkidir. Dikenlerini ayıklayıp öyle yaparız. Bostan otu da denilir bu ota şeklinde ifade etmiştir. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna; tarhana, salça ve zeytin örneklerini vererek, en çok salça ve zeytin hazırlarız. Çünkü bunları satıyoruz. İsteyenler çok oluyor bizde hem kendimiz için hazırlayıp hem de satmak için hazırlıyoruz bu ürünleri şeklinde belirtmektedir. Üçüncü olarak yöneltilen “Özel günlere ait yiyecekler nelerdir” sorusuna diğer katılımcılarla aynı örnekleri vermiş olup, fakat cenaze ritüellerin de yağlı lokma yaptıklarını dile getirmiştir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna ise bilmiyorum yanıtını vermiştir. Son olarak “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna yine bilmiyorum yanıtını verip görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 45 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna gelincik otu kavurması ve tilkişen otu yemeği örneklerini vermiştir. Gelincik otuna kapçıkta denilir. Çiçeğiyle de şerbet yapar içeriz. Bunu hem kavurup yemeğini yapıyoruz hem de gözlemelerin içine koyuyoruz. Hem zeytinyağı hem de tereyağını karıştırıp öylece otu kavurup üstüne de yumurtaları kırıp yiyoruz. Tilkişene burada bıcık otu da denilir. Bu da kavurarak yaptığımız bir yemektir. Önce haşlayıp yumuşatırız. Sonra haşlanan otu soğanla beraber kavurup en son üstüne yumurta kırıp baharatlarını ekleyip hazırlıyoruz şeklinde aktarmıştır. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna ise farklı olarak bamya turşusu örneğini verip ve kış ayı için yufka ekmeğini yaptıklarını belirtmiştir. “Özel günlere ait yiyecekler nelerdir” sorusuna düğünlerde düğün çorbası ve keşkek, bayramlarda kabak çiçeği dolması, doğumlarda pelte, mevlitlerde lokma örneklerini vermiştir. Pelteyi nişasta, su ve şekerden hazırlarız. Bazen içerisine zerdeçal da ekleyip öyle hazırlarız. Bunu doğum olduğu zamanlarda hazırlayıp doğum yapan kişiye götürürüz şeklinde aktarmıştır. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna evet gelenler oluyor baya. Ama ilk kışlık hazırlık almak için geliyorlar, yemek için değil. Sonra burada yemek yiyenler sonraki gelişlerinde yemek de yemek istiyorlar şeklinde ifadelerini belirtmiştir. “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna ise evet diyerek, biz burada topladığımız otlardan yemekler yapıyoruz. Bunların bilinmesi lazım, hepsinin tadı birbirinden güzel yemeklerdir şeklinde ifadelerini aktarıp görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 46 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna labada otu ve musurat otu örneklerini vermiştir. Labadadan birçok şey yaparız. Bazen yaprağını sarma yapımında kullanırız, bazen kavurup kızartırız, bazen de pirinçle beraber karıştırıp çorbasını yaparız. Bu ot taze bir şekilde tüketilmelidir. Mideye faydası olan bir ottur bu. Musurat otunu da soğanla kavurup yeriz şeklinde belirtmiştir. **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise salça ve tarhana örneklerini belirtirken, **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna da doğum olduğu zamanlarda göslent çorbası, düğünlerde üzüm hoşafı ve kuru fasulye, cenazelerde helva ve lokma örneklerini belirtmiştir. Göslent çorbasını doğum olduğu zamanlarda yaparız. Herkes yapmayı bilmez. Daha çok yaşı büyük olanlar biliyor bu çorbayı. Yaz aylarında düğün olduğunda ise üzüm hoşafını yaparız şeklinde görüşlerini ifade etmektedir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna salça ve tarhana almak için geliyorlar. Buraya gelenler buraları çok severler. Gelip buraya yerleşenler bile var olarak aktarmıştır. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna evet yanıtını vererek görüşmeyi bitirmiştir.

K 47 Katılımcıya sorulan **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna tereyağlı bezdirme ve gemeş otu örneklerini vermiştir. Bezdirme hamurdan yaptığımız ir çeşit bazlamadır. Hazırlanması çok olay olur. Bunu tavada pişiririz. Katmere benziyor ama daha ince hali. İçine peynir. Zeytin ya da ot kavurması da ekleyebilirsiniz. Gemeş otunu da soğanla beraber zeytinyağıyla kavurup üstüne pul biber ve tuz ekleyip hazırlıyoruz şeklinde belirtmektedir. Katılımcıya sorulan **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna bamya turşusunu ve salça örneklerini verip, bunları kış için hazırlıyoruz. Sattığımız için çokça hazırlıyoruz. Salça için domates ve biberleri kendi tarlamızdan toplayıp kendimiz hazırlıyoruz şeklinde ifade etmiştir. Üçüncü olarak **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna da düğünlerde düğün çorbası veya mercimek çorbası, ırmik helvası doğumlarda lohusa şerbeti örneklerini vermiştir. Düğün olduğu zaman iki çorbadan birisini yaparız. Tatlı olarak da ırmik helvası yaparız. Bu helvaya şeker yerine kendi hazırladığımız pekmezden ilave ederiz. Tadı daha güzel oluyor pekmezle. Doğum olduğu zamanda lohusa şerbeti hazırlanır ve ikram edilir şeklinde görüşlerini aktarmıştır. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise bilmiyorum yanıtını verip, son soru olan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna da evet cevabını vererek görüşmeyi bitirmiştir.

K 48 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *çığırtma ve nohut ekmeği* örneklerini vermiştir. *Çığırtma domates, patlıcan ve biberden hazırladığımız bir yemektir. Bunların hepsini közleriz sonra kabuklarını soyarız. Bunları doğrayıp içine sarımsak ta ekleyip hazırlarız. İçine zeytinyağı koyup bazen de yoğurtlayıp yediğimiz bir yemektir. Nohut ekmeğini nohuttan mayaladığımız için nu ismi söyleriz. Bu ekmek çok çabuk bozulmaz ve küflenmez. Nohutları sıcak suda bekleterek hazırlıyoruz şeklinde ifade etmiştir. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna ise diğer katılımcıların örnek verdiği *salça, turşu, yufka ekmeği ve salça* olmuştur. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna *düğünlerde düğün çorbası ya da mercimek çorbası, keşkek, kuru fasulye, helva* örneklerini belirtirken diğer özel günlerdeki yemekler için de katılımcıların verdiği örnekleri tekrarlamıştır. *Düğünlerde çeşit çeşit yemekler yaparız. Ama en bilindikleri bu saydığım yemeklerdir* olarak görüşlerini belirtmiştir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna, *gelen olmaz mı hiç çok gelen oluyor. Hele yaz aylarında köy bir dakika bile boş kalmaz. Sürekli birileri gidip geliyor. Bizim burada yazları kahvaltı satan yere gelip kahvaltı edip gidiyorlar. Dönünce de buradan bizim topladığımız otları alıp gidiyorlar* şeklinde aktarmaktadır. Son olarak **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna da *evet olabilir, zaten yaz aylarında çok kişi gelip buraları görüyor. Bu otları götürüp yemek yapıyorlar. Bunların sayısı daha da çok arttırılabilir. Şeklinde görüşlerini aktarıp görüşmeyi sonlandırmıştır.**

K 49 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *mühliye ve koca börek* örneklerini vermiştir. *Otu toplayıp haşlarız. İçine tavuk eti ya da kuzu eti koyup yeriz. Bunu kavurup da yapabilirsiniz. Koca böreğin içerisine kıyma ya da peynir koyup hazırlarlar* şeklinde örnekleri açıklamıştır. İkinci olarak **“Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir”** sorusuna *kış hazırlıkları için salça, peynir, yufka, sebze kurulukları ve turşu* örneklerini vermiştir. *Bunları kış için hazırlarız. Hazırlayıp satanlar da oluyor* şeklinde ifade etmektedir. **“Özel günlere ait yiyecekler nelerdir”** sorusuna ise *düğünlerde keşkek, üzüm hoşafı, göveç, kuru fasulye ve bazen de ot kavurması* yaptıklarını söylemiştir. *Bunlar her düğünde mutlaka yapılır. Keşkek zaten olmazsa olmaz. Zaten düğün çorbası çok bilindik bir çorbadır. Bütün düğünlerde bu çorba da yapılır* şeklinde aktarmaktadır. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise *tabi gelenler oluyor. Bunlar bizim bu yörelerin yemeklerini seviyorlar. Her geldiklerinde bir şey isterler muhakkak. Yemek yemeyenlerde buradan*

bir şey alıp öyle gider şeklinde ifade etmektedir. “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna da katılımcının bu köyün muhtarı olduğu ve bunun için ne yapılması gerekecekse yapılmaya hazır olduklarını belirtmiştir. Biz bunun için çalışıyoruz ne yapılacaksa yaparız. Çünkü bölgemiz çok zengin bir bölge. Her şeyi kendimiz yetiştiriyoruz. Bu ürünleri tanıtmaya çalışıyoruz. Her türlü şey bulunur bizim burada. Bal, yağ, zeytin, zeytinyağı, üzüm, incir, kuzu örneklerini vererek görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 50 Yöneltilen “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna nohutlu börek ve kazayağı otu örneklerini vererek, nohutları haşlayıp ezerek kendi hazırladığımız salça ile kavuruyoruz. Bunları zeytinyağıyla yapıyoruz, başka yağ kullanmıyoruz. Sonra bu harcı hamurun içine koyup fırında pişiriyoruz. Odun ateşinde pişerse daha lezzetli oluyor. Kazayağı otunu ya kavurup yeriz ya da pirinç veya bulgurla haşlayıp yeriz şeklinde belirtmektedir. “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusuna ise diğer katılımcıların da belirttiği gibi salça ve tarhana örneklerini vermiştir. “Özel günlere ait yiyecekler nelerdir” sorusuna düğünlerde pilav, kuru fasulye, bazen kızılıcak hoşafı, cenazelerde ise helva ve lokma yapıldığını belirtmektedir. Dördüncü soru olan “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna daha çok zeytin, salça ve tarhana almak için geliyorlar şeklinde ifade etmiştir. “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna evet cevabını vererek görüşmeyi bitirmiştir.

Araştırmada katılımcılara yöneltilen “Buraya özgü mevsimsel yiyecekler nelerdir” sorusu ve “Özel günlere ait yiyecekler nelerdir” sorusu bundan önceki katılımcıların aynı örnekleri verdiği için, veri doygunluğu bakımından yeterliliğe ulaşıldığı için diğer katılımcılara sorulmamıştır.

K 51 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna sura ve nohutlu tepsi mantısı örneklerini vermiştir. Surayı önemli günlerde yaparız. Önemli dediğimiz bütün ailenin toplanıp bir araya geldiği zaman. Bunu kuzu kaburgasından yaparız. İçini bazen bulgur bazen pirinç ile doldururuz. Bazen kaburga yerine kuzunun kolunu da doldurabiliriz, içine koyduğumuz harç baharatlı olur. Nohutlu tepsi mantısı da sıklıkla yaptığımız yemekler arasındadır şeklinde belirtmektedir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna ise evet gelenler oluyor, bizde gelen ziyaretçilerden memnunuz şeklinde açıklamalarında bulunmuştur. Son olarak “Yörede

üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna böyle bir şey olursa biz çok seviniriz. Biz de böyle bir şeyi istiyoruz olarak ifadelerini akarmıştır.

K 52 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *şevketi bostan, karadut suyu, koruk suyu ve kızılıcık şerbeti* örneklerini vermiştir. *Şevketi bostan sağlığa çok faydası olan bir ottur. Biz bu otun yemeğini et ile birlikte yaparız. İçine de arpacık soğan koyarız. Et ile pişince tadı çok güzel oluyor. Biz burada yaz aylarında topladığımız doğal meyvelerden meyve suyu ve kompostolar hazırlarız. Bunları saklayıp kış ayında da tüketebiliyoruz. Koruk suyunu yemeklerde de kullanıyoruz. Yemeğe ekşi bir tat veriyor* şeklinde görüşlerini belirtmiştir. İkinci olarak sorulan **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna *yemek için geleni görmedim ancak bizim yaz aylarında topladığımız ve hazırladığımız ürünleri almaya gelenler var. Biz de bu ürünleri bazen pazara götürüp satıyoruz* şeklinde belirtmektedir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna ise evet olabilir yanıtını vererek görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 53 Katılımcıya sorulan **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *ot kavurması, otlı börek, hoşmerim ve kaymaklı* örneklerini vererek, *bizde yenilebilen ot çoktur. Bunların bin bir çeşit yemeği oluyor. Kavurması, haşlaması, kızartması, salatası ne dersen yapıyoruz. Özellikle yaz aylarında bunları yapıyoruz. Çünkü bu bitkilerin hemen hemen hepsi yaz ayında yetişen bitkilerdir. Ama kış için hazırlayıp sakladığımızda oluyor bazen. Hoşmerim ve kaymaklıda yaptığımız tatlılar arasında yer alır. Kaymaklının içindeki kaymağı kendimiz hazırlarız. Hoşmerimin içinde peynir ve yumurta var bunları karıştırıp hazırlıyoruz* şeklinde ifade etmiştir. İkinci olarak sorulan **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna *yeme için gelip gittiklerini bilmiyorum ama köye sık sık ot toplamak için gelenler var* demiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna ise evet cevabını verip görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 54 **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna *kabak çiçeği kavurması, kabak çiçeği dolması ve çibez aşı* örneklerini vermiştir. *Kabak çiçeğini iki şekilde yaparız. Bir dolmasını, iki kavurmasını. Kavurmasını pek kimse bilmez. Çok lezzetli olur. Kavurduktan sonra üstüne birde yumurta kırdık mı tamam olur. Dolmasını çoğu kişi bilir. Sıklıkla yapılır buralarda. Bazan bayram günlerinde de bazı evlerde kabak çiçeği dolması pişer. Çibez aşı hem yemeğini yaparız hem salatasını yaparız. Yemeğini*

yeşil mercimekle karıştırıp hazırlarız. Salatası içinde bu otu doğrayıp haşladıktan sonra içine limon suyu, sarımsak ve zeytinyağı hazırlayarak yaparız şeklinde aktarmaktadır. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise köyümüze gelenler çok olur. Bunların çoğu bizim yaptığımız yemekleri bilmezler. Bazıları yemekten çekiniyorlar. Çünkü otları bilmediklerinden yemek istemeyenler oluyor. Ama deneyenlerin hepsi bir daha istiyorlar ve tadını çok beğeniyorlar şeklinde görüşlerini ifade etmiştir. **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna da bilmiyorum şeklinde yanıtlamıştır.

K 55 Katılımcıya sorulan **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna keşkek, ot ezmesi, arapsacı ve turp otu örneklerini vermiştir. Bu yemeklerin hepsini büyüklerimizden öğrendik. Bizde bunları bizden küçük olanlara anlatıyoruz ki onlarda öğrensinler. Bu yemekler bizim kültürümüzün bir parçası. Bunların hepsi birbirinden güzel yemeklerdir. Bunların değerini bilmemiz lazım unutmamamız lazım. Bunun için bu yemeklerin sürekli yapılması gerekli, tanıtılması gereklidir şeklinde görüşlerini ifade etmektedir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna hem de çok gelenler var. Eskiden beri geliyorlar. Alışveriş yapmak için daha çok geliyorlar. Gelenler köyümüzü gezip öyle gidiyorlar. Burada yaz aylarında gelip kış aylarında geri dönenler oluyor olarak ifade etmektedir. Son olarak sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna ise evet böyle bir şey olsun biz de bunu isteriz ve ne yapılması gerekirse yapalım şeklinde ifade edip görüşmeyi bitirmiştir.

K 56 Yöneltilen **“Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir”** sorusuna yufkalı ot böreği ve hardal otu örneklerini vermiştir. Börek için topladığımız otları önce haşlayıp sonra doğradığımız soğanlar ile birlikte zeytinyağında kavurup baharatlarını ekliyoruz. Bu içi yufkanın arasına serpip fırında pişiriyoruz. Çok çabuk ve kolay hazırlanan bir böreğimizdir. Hardal otunun salatası da yapılır, yemeği de yapılır. Hatta tohumlarını öğütüp baharat olarak kullanıyoruz. Biraz acı bir tadı vardır. Yemeklerde ve salatalarda yapraklarını kullanırız şeklinde belirtmektedir. **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise evet gelenler oluyor. Hem de buradan kışlık hazırladığımız ürünleri de alıp gidiyorlar şeklinde belirtmektedir. Sonuncu soru olan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna da olabilir yanıtını vererek görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 57 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna çullama ve fasulye kavurması örneklerini vermiştir. Çullama yemeğini çeşitli otları karıştırıp yapıyoruz. Isırgan, maydanoz, dereotu, arapsaçı, kuş otu gibi otları kullanırız. Bu otların belirli bir karışımı yoktur. Kim nasıl isterse otları haşlar sonra bunları karıştırıp tepsiye döker. Yapışmaması için de un kullanırız. Piştikten sonra üstüne yoğurt döküp yeriz. Fasulye kavurmasını hem yazın yeriz hem kışın yeriz. Yaz ayında daha çok yoğurtla tüketiriz. Kış aylarında ise kıyma ve soğanla birlikte kavurup yeriz. Yaz ayında topladığımız fasulyelerin bazılarını turşuda da kullanıyoruz. Kış için de bunları konserve yaparak ya da dondurarak hazırlayıp bekletiyoruz şeklinde ifade etmektedir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna da gelen oluyor mu bilmiyorum ama köyümüzün ziyaretçileri çoktur. Zeytin ve salça için gelenler oluyor şeklinde görüşlerini aktarmıştır. “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna ise evet cevabını vermiştir.

K 58 Katılımcıya yöneltilen “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna çıldır ve göveç örneklerini vermiştir. Çıldırın içinde topladığımız otlar vardır. Bu yemek otların karışımıyla yapılır. Ispanak, ısırgan, pazı, dereotu, acı ot gibi otları karıştırıp baharatlarını ekledikten sonra içine yumurta kırıp karıştırdıktan sonra tava da pişiriyoruz. Aslında bu otlu omlet gibi bir şey oluyor. Sabahları kahvaltı yaparken hazırlarız çıldır. Göveç yemeğini de sıklıkla yaparız. Bazen sadece etli yaparız. Bazen içine kuru fasulye ekleriz. Kuru fasulyeliyi daha çok düğünlerde hazırlarız. İçine de ya kuzu veya oğlak eti koyarız. Odun ateşinde pişer göveç. Yanına da kendi hazırladığımız bamya turşusundan koyup yeriz şeklinde ifade etmiştir. İkinci olarak yöneltilen “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna ise gelenler oluyor. Hepsini tanıyoruz artık ama yeni gelenlerde çok oluyor. Bazen göveç hazırlayıp ikram ederiz onlara. Bazen de onlar gelmeden bizi arayıp geleceklerini söyleyip yemek isterler. Bizde yemekleri hazırlıyoruz ve yemeklerimizi beğenirler şeklinde aktarmıştır. Üçüncü olarak “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna da olabilir cevabını vererek görüşmeyi sonlandırmıştır.

K 59 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna zeytinli börek ve zeytinli ekmek örneklerini vermiştir. Burada zeytin çok yetiştiği için zeytinden çok şey hazırlarız bizde. En çok yaptıklarımızın arasında börek ve ekmek çeşitleridir. Bazen zeytin ezmesinin kullanırken bazen zeytini çekirdeklerinden ayırıp öyle kullanırız. Böreğini yaparken salça ve çeşitli otları da koyarız. Sonra yaptıklarımızı fırınlarda

pişiririz. Bu hazırladıklarımız çok çabuk bozulmazlar. Biz dolaba koyup bazen donduruyoruz, hazırlayacağımız zaman çıkartıp tüketiyoruz şeklinde ifade etmiştir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna yemek için gelenlerde oluyor kışlık hazırlık almak için gelenlerde oluyor. Gelenlerin çoğu yaptığımız yemekleri bilmiyorlar. Gördüklerinde bazen şaşırıyorlar. Bu kadar çeşit ottan yemekleri nasıl yapıyorsunuz diye şeklinde görüşlerini belirtmiştir. “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna evet diyerek, bu yaptığımız yemekleri herkes bilmeli çok sağlıklı yiyecekler çünkü şeklinde aktarıp görüşmeyi bitirmiştir.

K 60 Yöneltilen “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna nohutlu semizotu ve fasulye tiridini örnek vermiştir. Semizotlarını ayıklayıp yoğurt, zeytinyağı, sarımsak ekleyip karıştırıyoruz. Nohutlarımızı da haşlayıp baharat karıştırıyoruz. Sonra bunları semizotu karışımına ekleyip yiyoruz. Çok lezzetli ve doyurucu bir salatadır. Fasulye tiridini yaz ve kış aylarında sıklıkla yaparız. Yufka ekmeğini kendimiz hazırlar kendimiz pişiririz. Fasulyeleri de kendi tarlamızda toplayıp bazen etle birlikte haşlayıp etin suyuyla yufkaları ıslatıp yemeği hazırlıyoruz. Et olmasa da olur şeklinde belirtmiştir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna pek bilmem ama yine zeytin ve tarhana almak için gelenler var diyerek görüşlerini aktarmıştır. Son olarak “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna evet yanıtını vermiştir.

K 61 “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna yoğurtlama ve ot kavurması örneklerini vermiştir. Yoğurtlamayı yaz aylarında sıklıkla hazırlarız. Elde olan sebzeleri bazen kızartırız bazen közleriz. Üstüne sarımsaklı yoğurt ekleyip yeriz. Hazırlanması da kolay olan bir yemek bu. Kahvaltıda bile yenilir, çünkü hafif bir yemektir. Ot kavurmasını da çokça yaparız. Kendi topladığımız otların salatasını, yemeğini, çorbasını ve çayını yaparız şeklinde ifade etmiştir. “Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu” sorusuna da bilmiyorum şeklinde cevap vermiştir. Üçüncü olarak sorulan “Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması” sorusuna ise evet olabilir şeklinde cevap vermiştir.

K 62 Yöneltilen “Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir” sorusuna semizotu yemeği ve yoğurtlu pırasa örneklerini vermiştir. Semizotu yemeğini yaparken soğan ve sapından ayrılmış semizotlarını kavurup içerisine bulgur veya pirinç ekleyip

kavurduktan sonra baharatlarını ekleyip sıcak suyla pişirip tüketiyoruz. Ispanak gibi bir yemektir. Yoğurtlu pırasa için soğan, sarımsak ve pırasayı kavurup pişirdikten sonra yoğurtlayıp tükettiğimiz yemektir. Sevdiğimiz bir yemektir. Pırasadan çorbada yaparız diyerek görüşlerini aktarmıştır. İkinci olarak yöneltilen **“Köye gelen ziyaretçiler yemek tatmak için geliyor mu”** sorusuna ise evet gelenler oluyor ve ilk defe gelenlerin çoğu tekrardan geliyorlar. Buraları çok seviyorlar. Bizim kendi yaptığımız ürünlerden alıp götürüyorlar şeklinde aktarmıştır. Son olarak sorulan **“Yörede üretilen ürünlerin turizme kazandırılması”** sorusuna da evet diyerek görüşmeyi sonlandırmıştır.

Edremit ilçesinde bulunan kırsal mahallelerde yapılan görüşme sonucunda bölgede yaşayan bireylerin turizm konusunda bilinçli oldukları tespit edilmiştir. Yerel mutfak kültürlerinin bilincinde oldukları ve bu ürünlerin kaybolmaması için dikkat etmektedirler. Ayrıca bu mutfak kültürünün devamlılığı için ürünlerini tanıtmakta ve pazarlamaktadırlar.

Çizelge 2. Edremit Yöresine Ait Gastronomik Ürün Envanteri

Otlu Börek	Otlu Kavurma	Dut Pekmezi	Hindiba	Bazlama	Turp Otu Kavurması	Semizotu Yemeği
Kömbe	Fasulye Tiridi	Otlu Bazlama	Sirken Kavurması	Pazı Sarması	Bulgurlu Ebegümece	Radika Kavurması
Kırma Yemeği	Zeytin Aşı	Sorgan Çorbası	Sallama Yemeği	Koruklu Bamyası	Bakla Yemeği	Peynirli Patlıcan
Kapama Yemeği	Kulak Aşı	Sura	Kazayağı Otu	Nohutlu Börek	Nohut Ekmeği	Koca Börek
Mühliye	Çığırtma	Tereyağlı Bezdırma	Labada Otu	Musurat Otu	Darı Mancarı	Tilkişen Kavurması
Keşkek	Bakla Keşkeği	Kabak Böreği	Çurlama	Yankiri Bazlama	Zeytin Reçeli	Sini Mantısı
Pazı Böreği	Yoğurtlama	Bostan Kavurma	Turp Otu	Şevketibostan	Çibez Aşı	Yufka Tiridi
Akkız Yemeği	Göveç	Otlu Bakla	Özlemik Filizi	Fasulye Kavurması	Kabak Çiçeği Kavurması	Kabak Çiçeği Dolması

Çizelge- 2 devamı

Yörük Aşısı	Saçaklı Mantı	Otlu Mücver	Kekikli Peynir	Kaymaklı	Höşmerim	Karadut Suyu
Koruk Suyu	Kızılılık Şerbeti	Yufkalı Ot Böreği	Gelincik Otu Salatası	Turp Otu Salatası	Zeytinli Ekmek	Zeytinli Börek

Çizelge 2’de araştırma kapsamında bölgeye özgü yerel yiyecekler nelerdir sorusu sorulmuş ve toplamda 70 adet farklı ürün tespit edilmiş olup bu ürünlerin envanteri tablo şeklinde gösterilmiştir. Bu ürünlerin hepsi farklı pişirme teknikleriyle hazırlanıp mevsimsel koşullara ve hazırlanış şekline farklılık gösterebilmektedir. Bölgede bu kadar çeşit ürünün olması mutfak kültürü ve gastronomik ürünler açısından zengin olduğunu göstermektedir. Bazı ürünlerin isimleri köyden köye farklılık gösterebilirken, pişirme şekilleri de farklı olabilmektedir. Katılımcılar bölgeye ait ürünlerden örnek verirken bazı ürünlerin eskisi kadar yapılmadığını, sadece köyün büyüklerinin bu yemekleri bildiklerini belirtmişlerdir. Bunların unutulmaması için köyün büyükleri bu yemeklerin yapımını gösterip gelecek nesillere aktarmak istediklerini ve bu konuda hassas oldukları tespit edilmiştir.

Çizelge 3. Edremit Yöresi Özel Günlere (Düğün, Cenaze, Doğum, Bayram, Asker eğlencesi, Mevlit vb.) Ait Hazırlanan Yiyecekler

Düğün Çorbası	Keşkek	Göveç	Keçi Tatlısı	Bacağı	Helva
Şeker Çorbası	Şerbet	Zerde	Lokma		Pişi

Çizelge 3’te bölgede özel günlere ait ürünlerin envanteri oluşturulmuş ve tablo şeklinde gösterilmiştir. Bölgedeki kırsal mahallelerde hazırlanan bütün ürünler benzerlik göstermektedir. Örneğin bütün düğünlerde düğün çorbası yapılır. Ya da hayır yapılacağı zaman lokma veya pişinin hazırlanması gibi. Bu ürünlerin hazırlanışı çoğu zaman köy halkının bir araya gelmesiyle yapılmaktadır. Bütün köy halkı birbirlerine yardım ederek bu ürünleri hazırlamaktadırlar. Tabloda gösterilen bu ürünlerin yapılışı ve hazırlanışı da köyden köye farklılık gösterebilmektedir. Bazı

köylerde gövecin sadece etle yapıldığı tespit edilirken, bazı köylerde ise kuru fasulye ile yapıldığı görülmektedir. Buna benzer şekilde keşkek yapımında da kırmızı et veya tavuk eti kullanılabilip farklılık göstermektedir.

Çizelge 4. Edremit Yöresine Özgü Mevsimsel (Yaz-Kış) Hazırlanan Ürünler

Salça	Turşu	Tarhana	Yufka
Reçel	Zeytin	Sebze Kuruları	Meyve Kuruları

Çizelge 4’te bölgede mevsimsellik için hazırlanan ürünlerin envanteri tablo şeklinde gösterilmiştir. Hazırlanan birçok ürün aynı zamanda satılmak içinde yapılmaktadır. Katılımcılar bu ürünleri satıp gelir kaynağı yarattıklarını ifade etmektedir. Ayrıca bu ürünlere bölgede yoğun bir talebin olduğu da katılımcılar tarafından aktarılmıştır. Doğal güzellikleri olan köylerdeki katılımcılar; buraya gezmeye gelip sonra bu ürünleri görüp satın almak isteyenler oluyor şeklinde belirtmişlerdir. Özellikle bu bölgede zeytin kültürünün ve verimliliğinin yüksek olmasından dolayı zeytine olan talebi de arttırmaktadır. Katılımcılar zeytinden sonra en çok talep olan ürünün salça olduğunu belirtmektedirler.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Balıkesir ili Edremit yöresine ait gastronomik ürünlerin belirlenmesi ve bu ürünlerin envanterinin oluşturulması adına ve yine belirlenen gastronomik ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılıp, sürdürülebilirliğini sağlamayı amaçlayan araştırmanın bu bölümünde sonuç ve öneriler bölümlerinden oluşmaktadır.

5.1. Sonuç

İnsanoğlu var olduğu ilk günden beri yaşamsal mücadele için beslenmek zorunda kalmıştır. Her ne kadar mutfak kavramı ateşin keşfiyle gelişmiş olsa da ondan önce de beslenme kavramı mevcuttur. Zamanla gelişim gösteren mutfak toplumun bir kültür parçası haline gelmiş ve iklimden, coğrafyadan, ekonomiden, inanışlardan etkilenen ve bu faktörleri etkileyen bir olgu haline gelmiştir. Bu faktörlerin farklılık göstermesi bölgelere özgü mutfak kültürlerini ve gastronomik unsurlarını ortaya koymaktadır. Gastronomi kavramı birden fazla bilim dalıyla etkileşimde olması nedeniyle yemek ve yiyecek kavramını birçok alanla birleştirmiş olup, yemek yeme olayını farklı boyutlara taşımaktadır. Bunlarla beraber gastronomi olgusu yemek ve kültür kavramlarını birleştirerek gastronomi turizminin gelişmesinde de önemli rol almaktadır. Ayrıca gastronomi turizminin diğer turizm dallarıyla birleştirildiğinde bu potansiyelin daha çok artabileceği tahmin edilmektedir. Bu artışın gerçekleşebilmesi için bölgelere ait gastronomik ürünler belirlenip bu ürünlerin envanter listesi oluşturulduğunda daha hızlı bir şekilde sonuç alınabileceği düşünülmektedir.

Günümüzde artan rekabet koşullarına baktığımızda turizm sektörü de bu rekabet içerisinde yerini almakta olup, turizm endüstrisi için önem arz etmektedir. Turizm sektörünü çekici unsur olabilmesi için farklı destinasyon noktaları belirlemeli ve bu pazarda rekabet edebilmelidir. Farklı olan bu çekici unsurlar rakipleri geçmeyi sağlayarak avantaj oluşturmaktadır. Bu doğrultuda yöresel yemekler ve içecekler yani gastronomik ürünler bölgeye bir marka değer katmanın yanında gastronomi turizmini de destekleyen bir ürün olarak görülmektedir.

Tarihsel süreç içerisinde Edremit yöresinde birçok uygarlık hüküm sürmüş ve kültürel etkileşim içinde olmuştur. Bu kültürel etkileşim zamanla mutfak yapılarını da etkilemiştir. Ayrıca bu bölgenin coğrafi konumu, iklimi ve toprağının verimliliği yemeklerin çeşitliliğine de etki etmiştir. Ayrıca bölge endemik bitkiler açısından oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bu araştırmanın sonucunda elde edilen veriler ile, Edremit yöresi kırsal mahallelerinde yaşayan bireylerin bölgeye ait gastronomik ürünleri bilme düzeyleri, mevsimsel hazırladıkları yiyecekler, özel günlere hazırlanan yiyeceklerin neler olduğu ve bu ürünlerin turizm sektörüne kazandırılması hakkında katılımcıların düşünceleri derinlemesine bir şekilde incelenmiş olup ve analiz edilmiştir. Bu analiz sonucunda Edremit yöresi gastronomik ürün envanteri oluşturularak bölgenin zengin bir yemek çeşitliliğine sahip olduğu anlaşılmıştır.

Araştırmada görüşülen kişilerin demografik özelliklerine bakıldığında katılımcıların çoğunluğunu kadınlar oluşturmaktadır. Özellikle kadınların görüşmeye katılım açısından daha çok istekli oldukları tespit edilmiştir. Yine katılımcı kadınların çoğu ev hanımı oldukları belirlenirken, diğerleri de çiftçilik ile uğraşmaktadır. Çiftçilik yapanlar ayrıca yörede topladığı otları veya hazırladıkları ürünleri pazarda sattıklarını da belirtmişlerdir. Ev kadını olan görüşmecilerin çoğu da kışlık için hazırladıkları ürünleri sattıklarını belirterek daha çok köye gelen ziyaretçilere sattıklarını ifade etmişlerdir. Görüşmeye katılan katılımcıların yaş aralıkları 30 ile 77 arasında değişiklik göstermektedir. Bu kişilerin çoğunluğu doğduğundan beri bölgede yaşamakta olup diğerleri de çok küçük yaşlarda bölgede yaşamaya başlamıştır. Bölgeye ait yerel ürünlerin bilinirliği için bu faktör önemli bulguların elde edilmesine katkı sağlamaktadır.

Edremit yöresinde mutfakta tercih edilen ürünler incelendiğinde daha çok ev yapımı ve doğal ürünlerin tercih edildiği görülmektedir. Bunun nedeni bölgenin yenilebilir ot açısından oldukça zengin olması ve sonuç olarak bölge mutfağının doğal ürünlerle bilinmesine olanak sağlamaktadır. Özellikle zeytin ve zeytinyağını kendileri üretmekte olup neredeyse bütün yemeklerinde bu ürünlerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Bunların yanında salça ve tarhana da bölgedeki önemli ürünler arasında yerini almaktadır. Çünkü bu ürünleri kendilerine hazırlamanın yanında satışını da yapmaktadırlar. Ayrıca bölgenin tarıma elverişli olması ve bereketli topraklara sahip olması çeşitli tarım ürünlerinin yetişmesine olanak sağlamaktadır. Özellikle yaz aylarında daha çok taze sebzelerin yemeklerde kullanıldığı tespit edilirken, kış

aylarında ise yaz aylarında toplayıp kuruttukları veya konserve olarak hazırladıkları ürünleri tükettikleri görülmektedir. Bunların çeşitli otlarla yapılan yiyeceklerin hazırlanma biçimleri de bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Örneğin bir köyde toplanan bir otlay yemek yapılırken, diğer köyde aynı otlay salata yapılmakta, başka bir köyde aynı otlay çay yapıldığı tespit edilmiştir. Bu özellik yöredeki yemek kültürünün zenginliğini göstermektedir. Yemeklerin birçoğunun zeytinyağıyla yapıldığını daha önce belirtirken, hemen hemen yapılan her yemekte domates, salça ve biber kullanıldığı tespit edilmiştir. Bitkisel sıvıyağların ise hiç kullanılmadığı ve tercih edilmediği belirtilmiştir. Bu özellik Edremit yöresi yemeklerinin karakteristik özelliklerini ortaya koymaktadır.

Edremit yöresinde özel günlere göre hazırlanan yiyecekler incelendiğinde birçok köyde aynı günde aynı yiyeceğin hazırlandığı tespit edilmiştir. Düğünlerde düğün çorbası, keşkek, zerde ve göveç bütün köylerde yapılan yemekler olarak karşımıza çıkmaktadır. Yine mevlitlerde lokma, pişi, keçi ayağı tatlısı yapılan yiyecekler olarak görülmüştür. Ayrıca hazırlanan bu yiyeceklerin köy halkının birbirlerine yardım ederek hazırlaması da yörenin birbirine bağlı olduğunu göstermektedir. Bu doğrultuda yemeğin birleştirici gücünü bir kez daha görmekteyiz. Yine doğum olduğu zamanlarda hazırlanan şeker çorbasının artık eskisi gibi sık yapılmadığı ve bunu yapan kişinin de pek olmadığı tespit edilmiştir. Ancak şerbet yapımı halen daha devam etmektedir. Özellikle toplu yiyeceklerin hazırlanacağı zamanlar köy halkı birbirlerine yardım etmenin yanında yemek hazırlanırken kullanılacak ekipmanları da paylaşmaktadırlar. Örneğin düğün zamanı yapılacak olan göveç için köy halkı göveçlerini getirerek böylece yemeklerini hazırlamaktadırlar. Tüm bu yaşananlar yemeğin birleştirici gücünün yanında bölgenin geçmişten gelen kültürlerine sıkı sıkıya bağlı oldukları ve bunu gelecek nesillere aktarmak içinde çaba sarf ettikleri görülmektedir. Bu tür toplu yemeklerin hazırlanacağı zamanlar tüplü ocaklar yerine daha çok otun ateşini tercih etmektedirler. Ayrıca ev yemeklerini de odun ateşinde ya da fırında pişirmeyi daha çok tercih etmektedirler. Bunun sebebi yemeği daha lezzetli hale getirdiği içindir. Yaşam koşullarının değişiklik göstermesine rağmen bölgede halen daha odun ateşinde yemeklerin hazırlanması geleneksel değerlere bağlılığın göstergesidir. Yine özel günlere ait olarak hazırlanan yiyeceklerle mutfak kültürüne sahip çıkıldığı, eski geleneklerin devam ettiği ve bu değerlerin bölgeden bölgeye benzerlikler veya farklılıklara sahip olduğu tespit edilmiştir.

Ortaya çıkan yemeklerin temelinde ot yemekleri daha çok yer almaktadır. Bu yemekler haşlanarak, kavrulularak veya kızartılarak yapılmaktadır. Ayrıca birçok otun salatası da bölgede yapılmaktadır. Ancak daha öncede belirtildiği gibi aynı ottan birden fazla çeşit ürün elde edilebilmektedir. Ayrıca aynı yemeğin içinde kullanılan malzemelerde köyden köye farklılıklar gösterebilmektedir. Bu hususta zengin olan çeşitliliğe ayrı bir zenginlik katmaktadır. Katılımcılar köye gelen ziyaretçilerin sıklıkla olduğunu da belirtmişlerdir. Köylerin doğal güzelliklerinin yanında kış hazırlıkları için satın almaya gelenlerin olduklarını belirtmişlerdir. Ayrıca bu sebep için gelenlerden bölgeye yerleşenlerin bile olduklarını ifade etmişlerdir. Yöre halkının bu durumdan memnun oldukları tespit edilmiş ve satılan ürünlerden gelir elde ettiklerini de aktarmışlardır. Son zamanlarda teknolojinin gelişmesi ve sosyal medyanın kullanımının artış göstermesi bölgede yeni ürünlerin yapılmasına da neden olmuştur. Örneğin daha önceleri birkaç çeşit reçel çeşidi yapılırken günümüzde neredeyse her meyvenin reçelini yapmaktadırlar. Meyvelerle sınırlı kalmayıp sebzelerle bile reçel yapanlar tespit edilmiştir. Örneğin patlıcan ve kırmızı biber reçeli verilen örnekler arasında yer almaktadır. Özellikle kış ayı için hazırlanan tarhana da bölgede önemli gastronomik öğeler arasında yerini almaktadır. Neredeyse katılımcıların tümü tarhanayı yaptıklarını ifade etmişlerdir. Tarhananın yanında salça, yufka, turşu ve erişte yapımı da mevsimsel olarak hazırlanan ürünler arasındadır. Katılımcılar en çok salça, tarhana ve zeytinin talep edildiğini söylemişlerdir. Salça yapımı da bölgede yapılan en çok ürünler arasındadır. Toplanan domates ve kırmızı biberlerin odun ateşinde hazırlanarak salça haline geldiğini belirtmişlerdir. Turşu olarak bölgede en çok taze fasulye turşusu ve bamya turşusu yapıldığı tespit edilmiştir. Taze fasulyenin kullanım alanı da fazladır yörede. Yaz aylarında taze bir şekilde daha çok tüketilirken, kış aylarında konserve halinde tüketilmektedir. Yine bölgede hazırlanan yufka ekmekleri de önemli mutfak değerleri arasındadır. Bu ekmekler genellikle toplu bir şekilde hazırlanarak kuru ortamlarda muhafaza edilmektedir. Katılımcılar yufka ekmeğini yaz kış tükettiklerini belirterek bu ekmeğin ömrünün uzun olduğunu ve çabuk bozulmayacağını belirtmişlerdir. Genel olarak kış hazırlıklarının yapıldığı ve neredeyse bütün köylerde aynı hazırlıkların olduğu tespit edilmiştir.

Bölgede yetişen otların çeşitliği mutfağa da yansımış durumdadır. Çok çeşitli otlardan çeşitli yöntemlerle yiyecekler hazırlanmaktadır. Bu otların hazırlanış şekilleri de yöreden yöreye farklılık gösterebilmektedir. Ayrıca otların isimlerinde de

değişiklikler olabilmektedir. Ancak ortak olarak kullanılan ürünlerin başında zeytinyağı gelmektedir. Zeytinyağı ve ürünleri bölgede kültürü temsil eden en önemli simgelerden bir tanesidir. Bu ürünler bölgeyle özdeşleşmiş bir duruma gelmiştir. Bu doğrultuda bölgede zeytin hasadı ve hasattan sonraki dönemlerde zeytin ve zeytinyağı festivalleri de düzenlenmektedir. Zeytinin bölgede fazla olması bölgede istihdam imkanlarını da arttırmaktadır.

Bölgede hamur işi yapımı da yüksek düzeydedir. Ancak hamur işleri daha çok bölgede yetişen otlarla bir araya gelerek yeni bir çeşit oluşturmaktadır. Yapılan hamur işlerinde ve ot yemeklerinde genellikle bir standardın olmadığı tespit edilmiştir. Bunun sebebi çeşitliliğin fazla olması ve ürünlerin birbirleriyle karıştırılarak ayrı bir lezzet ortaya çıkarmasından dolayıdır. Örneğin yapılacak olan herhangi bir ot yemeğine başka bir otu koyup bu yemeği hazırlamak buna örnek gösterilebilir. Ya da bir bölgede hazırlanan böreğin içine farklı bir ot konulurken, başka bir bölgede ise aynı böreğe farklı ot konulabilmektedir.

Bölgede Ramazan ayına özgü yiyecekler de hazırlanmaktadır. Bu ürünlerin özellikle Ramazan ayı geldiği için hazırlandığı belirtilmiştir.

Çizelge 5. Edremit Yöresi Ramazan Ayına Özgü Hazırlanan Ürünler

Hibisküs Şerbeti	Sakandırık	Çıldır Böreği
Sorguç Bitkisi	Özlemik Filizi	Kabak Çiçeği Dolması
Saray Tatlısı	Otlı Bazlama	Kaymaklı Tahinli Ekmek Kadayıfı

Çizelge 5'te gösterildiği gibi Edremit yöresi ramazan ayına özgü olarak hazırlanan yiyecekler tablo şeklinde verilmiştir. Katılımcılar bu ürünlerin normal zamanlarda da yapıldığını belirterek, Ramazan ayında daha çok yaptıklarını belirtmişlerdir.

Çalışma neticesinde yörede en çok yapılan yemeklerden bir tanesi de keşkek olduğu tespit edilmiştir. Bu yemeğin hem düğünlerde çok yapıldığı hem de normal günlerde yapıldığı tespit edilmiştir. Bu yemekte yörenin kültürünü yansıtan önemli yiyecekler arasında yer almaktadır. Ayrıca bu yemek kırmızı et veya tavuk etiyle yapıldığını yine yapmak isteyeninin nasıl istediğine bağlı olarak değişen bir tür yiyecektir. Buğday keşkeğinin yanında bölgede bakla keşkeği de yapılmaktadır. Bu

keşkek yapımının literatürü incelendiğinde ülkede kısıtlı olarak yapıldığı tespit edilmiştir. Ancak Edremit yöresinde görüşmeye katılan katılımcıların neredeyse tümü bu yemeği bildiğini belirterek ayrıca bu yemeğin bölgeye özgün olduğunu da ifade etmişlerdir.

Görüşmede bölgeye ait yerel ürünlerin turizme kazandırılması sorusuna katılımcıların neredeyse tümü evet cevabını vermiştir. Ancak bunun nasıl yapılacağına dair pek çok katılımcı görüş belirtmeyerek bilmediklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcıların bir kısmının turizm bilincinde olmadığı görülmektedir. Ancak katılımcılara turizm anlatıldığında ve ürünlerin nasıl bir şekilde kazandırılması gerekeceği aktarıldığında bunun olabileceğini belirterek köylerine ziyaretçilerin çok geldiğini ve bundan memnun olduklarını aktarmışlardır. Yine daha çok turistin gelmesini istediklerini de ayrıca aktarmışlardır. Bu doğrultuda yöre halkının son zamanlarda festivaller de yiyeceklerini ve bölgeye özgü yerel ürünleri tanıttıklarını ifade etmişlerdir. Bu festivallerde insanların ürünlere tepkilerinin olumlu olduğu ve geri dönüşlerin çoğu olumlu bir şekilde olduğunu da aktarmışlardır. Ayrıca bu ürünlerin unutulmaması adına yöredeki genç nüfusa da bu yemekleri anlattıklarını ve unutulmaması gerektiğini de belirtmişlerdir.

Edremit yöresinin gastronomik ürün envanterinin oluşturulması amacıyla yapılan araştırmada oldukça zengin bir envanterin olduğu görülmüş ve bu envanter listesi oluşturulmuştur. Bu ürünlerin yalnızca yiyecek olarak değerlendirilmemesi, ayrıca bölge bir katma değer yarattığı görülmektedir. Bu ürünlerin bölgedeki gastronomik gelişimi desteklediği ve çeşitliliği artırılabilir sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte yöreye olan turistik gezilerin yanında gastronomik rotlarında keşfedildiği anlaşılmaktadır. Bölgeye ilk olarak seyahat için gelen ziyaretçilerin daha sonraki ziyaretlerinde yiyecek için gelmesi bu sonucu destekler niteliktedir. Bölgede tüketilen yiyeceklerin daha çok yerel ve organik olması da destinasyonun çekiciliği açısından önem arz etmektedir. Günümüzde kültürünü koruyan, doğal dokuyu ve geleneksel yapısını koruyan, geleneksel yöntemlerle hazırlanmış yöresel veya yerel yiyeceklerine önem veren bölgeler turistlerin destinasyon tercihlerinde önemli rol oynamakta olup rekabet avantajı kazandırmaktadır. Edremit yöresi de yapılan araştırmanın sonucuna göre bu bölgeler arasında yer almaktadır. Bölgenin bu özelliklerinin yanında binlerce yıllık tarihi ve kültürel geçmişe sahip olan, turizme

uygun olan coğrafi konumunun elverişli olması, geleneksel veya yöresel gıda çeşitliliği bir araya gelmesiyle önemli bir potansiyel olarak karşımıza çıkmaktadır.

Sonuç olarak bakıldığında son zamanlarda gastronomi turizminin giderek arttığı bir dönem yaşanmaktadır. Bir bölgenin gastronomi turizmine kazandırılmasındaki en önemli etken yöresel ürünlerin çeşitliliği ve bu ürünlerin unutulmaması için gelecek nesillere aktarılmasıdır. Bölgenin yöresel ürünlerini koruduğu ve gelecek nesillere bırakmak istedikleri, ayrıca bu ürünlerin tanıtılması ve daha çok bilinmesi için mücadele ettikleri de anlaşılmaktadır. Yerel ürünlerin korunması ve gastronomi turizmine kazandırılması ile bölgenin pazarlanması ve tanıtımı için önemli bir unsur olarak görülmektedir. Seyahat eden ziyaretçilerin bir bölgeyi tekrar ziyaret etmesindeki en önemli etkenlerden bir tanesi de bölgeye ait yerel yiyeceklerdir. Bölgede yerel yemek için aynı kişilerin birçok kez aynı yere ziyaret gerçekleştirdikleri de katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Araştırma ile birlikte yöreye ait yiyecek envanteri oluşturularak bu ürünler arasındaki benzerlikler ve farklılıklar da neticelenmiştir. Genel olarak bölgenin yiyecek envanterinin oldukça zengin ve çeşitli olduğu saptanmıştır.

5.2. Öneriler

Gastronomik ürün envanteri oluşturmaya yönelik yapılan bu çalışmada, elde edilen verilerin doğrultusunda bazı çıkarımlar yapılmış ve bu çıkarımlar ışığında bazı öneriler sunulmuştur. Bu öneriler kamu kurum ve kuruluşlarına ve yerel yönetimlere, turizm sektörüne, yerel halka ve son olarak bu çalışmadan sonra araştırma yapacak olan araştırmacılara bölgedeki kültürünün korunması, yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması adına yönelik olarak öneriler aşağıda sunulmuştur.

Kamu Kurum ve Kuruluşlarına ve Yerel Yönetimlere Yönelik Yapılan Öneriler;

- Bölgede gastronomik rotaların oluşturulması, gastronomik değerlerin ve ürünlerin gün yüzüne çıkmasını sağlamaktadır. Bu rotalar turist tercihlerinde çekici bir unsur olarak görülmektedir. Bu doğrultuda gerekli kamu ve kuruluşlarında iş birliği içerisinde olarak gastronomik rotaların oluşturulması gerekmektedir.

- Bölgeye ait olan gastronomik ürünlerin hakkında kamu çalışanlarının bilgi sahibi olması gerekmektedir.
- Yiyecek-içecek eğitimi veren kurumlarda geleneksel mutfak kültürleri ve geleneksel ürünlerin eğitimi verilmeli, böylece geleneksel mutfak kültürü bilincinin oluşturulması sağlanmalıdır.
- Halk eğitim merkezlerinde mutfak eğitimi veren kurslar ile yerel ürünlerle yöresel yemeklerin yapılıp aslına uygun olarak yerel halka öğretilmelidir. Böylece halk bu yemekleri unutmayarak bunun bilincinde olacaktır.
- Edremit yöresinde gastronomi festivalleri veya fuarları düzenlenerek yerel gastronomik ürünler buralarda tanıtılmalıdır. Ayrıca tanıtılan bu ürünler hakkında görsel ve yazılı materyaller de kullanılmalıdır.
- Yerel yayın kuruluşları tarafından Edremit yöresi mutfak kültürü ve bu bölgeye ait gastronomik ürünler hakkında içerikler oluşturup yayın organları aracılığıyla yöre halkına sunulmalıdır.
- Çeşitli televizyon programları ile yerel gastronomik ürünlerle yapılan yemeklerin uygulanması ve tanıtımının yapılması gerekmektedir.
- Gastronomik ürünlerle ilgili araştırma enstitüleri kurulmalıdır.
- Bölgenin turizmde daha çok rekabet gücü sağlayabilmesi ve yöre halkının bu ürünler hakkında daha fazla bilgi sahibi olması için yöresel yemeklerden oluşan bir içerikle yemek yarışmaları düzenlenebilir, şenlikler yapılabilir.
- Sosyal medya kullanımı daha çok arttırılarak bölgeye ait ürünler bu platformlar sayesinde de pazarlanabilmelidir.
- Balıkesir ili Edremit yöresine özgü olan gastronomik ürünler ve yöresel ürünlerin standardizasyonu sağlanarak coğrafi işaret ve tescil başvurularının yapılması gerekmektedir.
- İlçe merkezinde bulunan yiyecek-içecek işletmelerinde bölgeye ait yerel gastronomik ürünlerin kullanımı ile yöresel yemekleri yapan restoranların açılması teşvik edilmeli ve bu işletmelere destek verilmelidir.

- Bölgede tarım ve hayvancılığa destek verilmeli, böylece bölgede yerel bir kalkınma yaşanarak bunun sonucunda gastronomi turizmi de gelişim sağlayacaktır.
- Edremit yöresine ait olan mutfak kültürünü aktaran belgesel çekilmeli ve bu kapsamda Edremit mutfak kültürüne ait özellikle de uygulamalara yönelik görseller ile mutfak kültürünün ve gastronomik ürünlerin kayıt altına alınması gerekmektedir.

Turizm Sektörüne Yönelik Yapılan Öneriler;

- Yapılan bu araştırma ile ortaya çıkartılan envanter listesinin standart reçeteleri oluşturularak bu ürünlerin konaklama veya yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bulunması gerekmektedir.
- Özellikle her şey dahil sistemde ziyarete gelen turistlere seyahat acenteleri veya tur operatörleri tarafından gastronomi rotaları da eklenip turistler bu konu hakkında bilgilendirilmelidir. Bu doğrultuda turist rehberlerine de yerel mutfak hakkında eğitimler verilmelidir.
- Gastronomi rotaları oluşturulurken Edremit yöresi kırsal mahallelerine de tur programları hazırlanmalıdır.
- Sektörde yerel yemekleri yapan usta ve bu ürünlerin kullanımı hakkında eğitici, uygulamalı kurslar verilebilir. Böylece çalışanların bilinçlenmesi gerekmektedir.
- Yerel yiyecek işletmecilerinin ve mutfaklarda çalışan personelin yerel mutfak hakkında bilgi eksikliklerinin giderilebilmesi için tüm işletmecilere ve personele halk eğitim bünyesinde bölgeye ait gastronomik ürünler hakkında kurslar verilebilir.
- Bölgede yer alan ve yöresel ürünlerinin satıldığı pazarlara yönelik tur rotaları da oluşturularak bu ürünlerinin satışının yapılması sağlanmalıdır. Böylece yerel kalkınmaya destek verilmiş olur.
- Bölgede zeytin ve zeytinyağı aktiviteleri fazla olduğundan dolayı gelen ziyaretçilere yönelik de etkinlikler düzenlenmelidir. Örneğin zeytin toplama, yağ sıkımı ve tadım yapma etkinlikleri yapılmalıdır.

- Genel olarak gastronomi turizminin oluşturulabilmesi için bölgeye gelen turistlere yerel lezzetler oluşturulacak rotalar yoluyla tanıtılmalıdır.

Yerel halka yönelik yapılan öneriler;

- Yerel halk bölgeye ait gastronomik unsurları iyi bir şekilde bilerek gelecek nesillere aktarabilmelidir.
- Özellikle geçmişte yapılan ancak günümüzde yapılmı olmayan yiyecekler tekrar gün yüzüne çıkarılarak yapılmalıdır.
- Satışı yapılan geleneksel ürünlerin çeşitleri artırılarak daha çok ürün satılmalıdır.
- Bölgeye gelen ziyaretçilere gastronomik ürünleri tanıtılabilmeli ve bu ürünlerin bölgenin bir değeri olduğunun farkına varılmalıdır.
- Bu ürünlerin unutulmaması adına gençlere bunların neler olduğu bahsedilmeli ve hangi üründen nelerin yapıldığı net bir şekilde öğretilmelidir.

Araştırmacılara yönelik yapılan öneriler;

- Balıkesir ili Edremit yöresine ait gastronomik ürün envanteri ile ilgili literatüre rastlanmadığından ötürü bu araştırma daha sonraki araştırmalara kaynak niteliği taşımaktadır.
- Bu araştırma Balıkesir ili Edremit yöresi ile sınırlı tutulmuştur. Daha sonraki araştırmalarda örneklem büyüklüğü daha geniş bir şekilde oluşturularak araştırmalar yapılabilir.
- Ayrıca Balıkesir ili bağlamında geniş ölçekli çalışmalar yerine çok sayıda mikro çalışmaların yürütülmesi de olabilir.
- Daha sonraki araştırmalarda farklı teknikler ve desenler kullanılarak yeni bir araştırma yapılabilir.
- Yapılacak olan bu tür çalışmaların gastronomi turizmi adına gelişimin bir parçasını oluşturacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Ab Karim, S. and Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations food Image. *Journal of Hospitality Marketing-Management*, 19 (6), 531-555.
- Andersson, T.D., Getz, D., Vujcic, S., Robinson, R.N.S. and Cavicchi, A. (2016). Preferred travel experiences of foodies: Application of photo elicitation. *Journal of Vacation Marketing*, 22 (1), 55-67.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi orta sınıfların yeme içme ve eğlence örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akbulut, B.A., Keskin, E. ve Örgün, E. (2017). Gastronomi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (3), 255-267.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akgül, A.E. (2006). Popüler kültür-televizyon ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akyol, C. (2018). Destinasyonların sahip olduğu gastronomi kimliğine bir bakış; Manisa örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3), 240-249.
- Akyol, E. (2009). *Endüstriyel tasarım eğitiminde evrensel tasarım algısı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Algün, V. (2016). Gastronomik bir öge olarak üzümün görsel sanatlardaki biçimleri: Sosyo-kültürel ve tarihsel bir inceleme. *Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Alonso A.D. and Liu Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: The case of fortunate islands. *International Journal of Hospitality Management*, 30, 974-981.
- Alpargu, M. (2008). *12. Yüzyıla kadar iç Asya'da Türk mutfak kültürü*. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

- Amira F. (2009). The role of local food in Maldives tourism: Focus on promotion and economic development. *New Zealand Tourism Research Institute*.
- Angler, K., Gonda, T. and Csoka, L. (2020). The role of local products In tourism. *European Countryside Mendelu*, 91-107.
- Arafa, A. and Shelby, S. (2011). *Inventory management between push and pull*. NewYork: University of Texas.
- Araz, N. (2009). *Osmanlı mutfağı hünkâr beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arlı, M. (1982). *Türk mutfağına genel bir bakış, Türk mutfağı sempozyumu bildiriler*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 41, 1982, 19-33.
- Arslan, İ. (2015). *Sanat olarak gastronomi ve görsel sanatlarla ilişkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.
- Atasoy, Ö.A. (2014). *Geçmişten geleceğe yaşayan kültür mirasımız*. (Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri) Ankara.
- Avcıkurt, C. ve Sarıoğlan, M. (2019). *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Babcock, A.B. and Clemens, R. (2004). Geographical indications and property rights: Protecting value-added agricultural products. *Midwest Agribusiness Trade Research and Information Center (Matric) Publications*, Iowa State University.
- Bağbancı, Ö.K. ve Bağbancı, M.B. (2006). Edremit Balıkesir kentsel kültür varlıkları envanteri. *2005 Tüba-Ked Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, (5), 33-56.
- Bakırcı, Türköz, G. Bucak, T. ve Turhan, K.N. (2017). Bölge gastronomi turizmi üzerine yöresel ürün festivallerinin etkisi: Urla örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Special Issue*, 5 (2), 230-240.
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. Bitlis: *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1), 231-274.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (2), 368-388.
- Başak O. (2002). *Diyarbakır arkeoloji müzesi ile Cahit Sıtkı Tarancı müzesi'nde bulunan Türk İslam dönemine ait bir grup madeni eser*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Başaran, V. (2016). *Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü*. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Bayram, Ü. (2018). Gastronomik kültürel miras olarak buldan günbalı. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 6 (1), 361-371.
- Beardsworth, A. and Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi*. (Çev. Abdülbaki Dede) Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bertella, G. (2011). Knowledge in food tourism: The case of lofoten and maremma Toscana. *Current Issues In Tourism*, 14 (4), 355-371.

- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), 159-169.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek sosyolojisi/yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış*, Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bezirgan, M. ve Koç, F. (2010). Yerel mutfakların destinasyona yönelik aidiyet oluşumuna etkisi: Cunda adası örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, The Journal of International Social Research, 7(34), 917-928.
- Bilgi, Ö. (2004). Anatolia Cradle of Castings, (Çev: C. S. Yürür), *Anadolu dökümün beşiği, ilk metal bakır*, İstanbul.
- Bilgin, S. (2018). *Yiyecek içecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin kullanımı ve sürdürülebilirlik açısından incelenmesi: İzmir Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Bolu: Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bogdan, R.C. and Biklen, S.K. (2007). *Qualitative research for education (fifth edition)*. Boston: Pearson Education.
- Bozarth, C.C. and Handfield, R.B. (2008). *Introduction to operations and supply chain management*. Pearson Prentice Hall.
- Boyne, S., Hall, D. and Williams F. (2003). Policy, support and promotion for foodrelated tourism initiatives: A Marketing Approach To Regional Development. *Journal of Travel - Tourism Marketing*, 14 (3-4).
- Bucak, T. ve Aracı, Ü.E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 203-216.
- Büyüköztürk, Ş. Çakmak, E.K. Akgün, Ö.E. Karadeniz, Ş. ve Demirel F. (2010). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Brown, G. and Getz, D. (2005), Linking wine preferences to the choice of wine tourism destinations. *Journal of Travel Research*, 43 (3), 266-276.
- Cesur, E. (2017). *Yerli turistlerin Doğu Karadeniz mutfağına ilişkin görüşleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*.
- Cohen, L. Manion L. and Morrison, K. (2005). Research methods in education. British library cataloguing in publication. *Data, ISBN 0-203-22434-5 Master e-book*.
- Contini, C., Romano, C., Boncinelli, F., Scozzafava, G. and Casini, L. (2017). Does ‘local’ matter in restaurant choice? Results of a discrete choice experiment targeting german and italian consumers. *Agricultural and Food Economics*, 5 (1), 1-15.
- Correia, A., Moital, M., Da Costa, C.F. and Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists satisfaction: A second-order factor analysis. *Journal of Foodservice*, 19 (3), 164-176.
- Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/2, 62-66.

- Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: Antalya’da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 14 (3), 6-26
- Chamberlain, L. (2006). *The food and cooking of Russia*. London: Bison Books.
- Creswell, J.W. (2005). Mixed methods designs. educational research: *Planning, Conducting and Evaluating Quantitative and Qualitative Research*, 509-529.
- Çakıcı, H.H. (2020). *Nazilli mutfak kültürü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.
- Çalışkan, O. ve Seyitoğlu, F. (2014). Turizm literatüründe Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 23-35.
- Çalışkan, O. ve Seyitoğlu, F. (2017). The role of intangible gastronomic heritages in terms of destination competitiveness. *Üçüncü Uluslararası Turizmin Geleceği: Yenilik, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi*.
- Çalışkan, V. ve Hasan, K. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17 (28), 193-214.
- Çakır, M.U., Şengül, S. ve Parmaksızoğlu, E. (2020). Sinema perdesinde gastronomi görüntüsü: Yemeğin sosyolojik yansımaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4), 3173-3191.
- Çapar, G. ve Yenipınar, V. (2016). Somut olmayan kültürel miras olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanımı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special Issue), 100-115.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten günümüze törensel bir yemek: Keşkek*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,
- Çelik, H., Baykal, N.B. ve Memur, H.N.K. (2020). Nitel veri analizi ve temel ilkeleri. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 8 (1), 379-406.
- Çetin, A. (2006). Memlûk devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık*, 18 (72), 107-117.
- Çilingiroğlu, A. (1997). Urartu krallığı tarih ve sanatı. İzmir.
- Davidson, A. (2006) *The Oxford companion to food 2*. T. Jaine (Ed.), Oxford University, USA: New York.
- Demirel, H. ve Karakuş H. (2019). Balıkesir yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1383-1404.
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras, Fiszman, B. and Spence, C. (2014). The plating manifesto, from decoratin to creation. *Flavour*. 3 (6), 1-10.
- Diker, O. ve Deniz, T. (2017). Kars kültürel ve gastronomik kimliğinde kaz. *Doğu Dergisi*, 22 (38), 189-204.

- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm: İstanbul ili örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Douglas, J. and Mirelle, C. (2004). *Consumer culture a reference handbook*. USA: Abc- Clo, 1-4.
- Du-Rand, G.E. and Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues In Tourism*, 9 (3), 206-234.
- Durlu-Özkaya, F. (2009). *Türk mutfağında zeytinyağı*. F. Göğüş, M. T. Özkaya, S. Ötleş (Ed.), (s. 252-263). Ankara: Eflatun Yayınevi.
- Durlu-Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. Van.
- Durlu-Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi. *Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, 206, 28-33.
- Dülger-Altınır, D. ve Özdemir, G. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), 1-14.
- Dhora, R. and Dionizi, B. (2014). The role of the restaurant sector in promoting the local cuisine the case of Shkodra city, *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 3 (2). 327-332.
- Efe, R. Soykan, A. Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (2013). *Edremit yöresi yağhaneleri geçmişten günümüze zeytin, zeytinyağı ve sabun sanayii*. İstanbul: Mataş Matbaacılık A.Ş.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A.K. (2017). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen Örneği. *International Sustainable Tourism Congress*, 18-33, Kastamonu.
- Eren, E. ve Özer, İ. (2018). Eski Anadolu toplumlarında beslenme alışkanlıkları. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 308-323.
- Eren, F.Y. ve Sezgin, A.C. (2017). Gastronomi turizmi açısından mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliği. *International Sustainable Tourism Congress*, 161-170, Kastamonu.
- Ergan, K., Kızılırmak, İ. ve Ergan, S. (2020). Gastronomik ürünlerin destinasyon seçimine olan etkisi: Edirne ili örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (3), 1-10.
- Erginsoy, Ü. (1997). *Maden sanatı*. İstanbul: Eczacıbaşı, Sanat Ansiklopedisi II.
- Ertin, G. (1992). Edremit körfezi Kuzey kıyılarının coğrafi yönden incelenmesi. *Türk Coğrafya Dergisi*, (27).
- Everett, S. and Aitchison, C. (2010). The role of food tourism in sustaining regional identity: a case study of cornwall, south West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16 (2), 150-167.
- Fıçı, G. (2006). *Tedarikçi yönetiminde envanter kontrolü*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi Sakarya: Sakarya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

- Fox, R. (2007), Reinventing the gastronomic identity of croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26, 546-559.
- Thomas-Francois, K., Massow, M. and Joppe, M. (2017). Service-oriented, sustainable, local food value chain – a case study. *Annals of Tourism Research*, 65, 83-96.
- Galvez, J., Granda, M., Guzman, T.L. and Coronel, J.R. (2017). Title: Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities. *The Behavior of the American Tourist, Sustainable Cities and Society*, 1-29.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf -karşılaştırmalı sosyoloji çalışması*. (Çev: M. G. Güran). İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi-Balıkesir ili örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.
- Guzman, L.T. ve Canizares, S.S. (2011). Gastronomy tourism and destination differentiation: A case study in Spain. *Review of Economics-Finance*.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri (Anadolu Üniversitesi turizm ve otel işletmeciliği yüksekokulu örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: Yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. VII. *Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 346-358.
- Gülmez, B. (2013). *Evrensel bir kavram: kültür; yeni bir bilimsel alan: Kültür tarihi*. B. Gülmez, (Ed.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 1204-1223.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarih süzgecinde mutfak kültürümüz*. (1.Baskı), İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
- Güzel, B. ve Apaydın, M. (2016). Gastronomy tourism, motivations and destinations. Kliment Ohridski University, *Global Issues and Trends In Tourism, Chapter*, 394- 404.
- Güzel, O.M. ve Önçel, S. (2018). Destinasyonların çekicilik unsuru olmasında gastronomi turizminin rolü: Hatay mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Kocaeli, 64- 78.
- Grix, J. (2010). *The foundations of research*. London: Palgrave Macmillan.

- Gheorghe, G., Tudorache, P. and Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9 (1), 12-21.
- Gvion, L. and Trostler, N. (2008). From spaghetti and meatballs through hawaiian pizza to sushi: the changing nature of ethnicity in american restaurants. *The Journal of Popular Culture*, 41 (6). 950-974.
- Hall, C.M., Sharples, L. and Smith, A. (2003). The experience of consumption or the consumption of experiences. *Food Tourism Around The World Oxford*, 314–335.
- Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hashimoto, A. and Telfer, D. (2006). Selling canadian culinary tourism: Branding the global and regional product. *Tourism Geographies*, 8 (1), 31–55.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Harrington, R.J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components. Texture and flavours in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (2/3), 129-152.
- Harrington, R.J. and Ottenbacher, M.C. (2010). Culinary tourism – a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science - Technology*, 8, 14-32.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22 (34), 1-9.
- Haven-Tang, C. and Jones, E. (2006). Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place. *Journal of Culinary Science-Technology*, 4 (4), 69-86.
- Henderson, J.C., (2009). Food tourism reviewe. *British Food Journal*. 111 (4), 317–326.
- Horng, J.S. and Tsai, C.T. (2011). Explorin marketing strategies for culinary tourism in hong kong and singapore. Asia pacific. *Journal of Tourism Research*, 17 (3), 277- 300.
- Hoşcan, N. (2018). Küreselleşme sürecinde yöresel gastronomik ürünlerin üretiminde ve pazarlanmasında kooperatifçilik üzerine bir model önerisi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 390-413.
- Hjalager, A.M. and Corigliano, M.A. (2000). Food for tourists – determinants of an image. *International Journal of Tourism Research*, 2, 281-293.
- Ichijo, A. and Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik*. (Çev: E. Ataseven). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işık, N., Kılıçarslan, A., Güldemir, O., Önay Derin, Ö. ve Barı, N. (2017). İlgin mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 38, 86-94.
- Işıldar, P. (2016). *Sürdürülebilirlik ve gastronomi, gastronomi ve turizm*. H. Kurgun ve D. Bağiran-Özşeker (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.

- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İşevcan-Ertamay, S. ve İrigüler, F. (2018). Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi. S. Akbaba ve N. Çetinkaya (Ed.), (s. 14-34). *Gastronomi ve Yemek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 14-34.
- Jalis, M.H., Zahari, M.S.M. Izzat, M. and Othman, Z. (2009). Western tourists perception of malaysian gastronomic products. *Asian Social Science*, 5 (1), 25-36.
- Jacobs, F.R., Berry, W.L., Whybark, D.C. and Vollmann, T.E. (2011). *Manufacturing planning and control for supply chain management*. New York: Mcgraw.
- Kan, M. Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *VIII. Tarım Ekonomisi Kongresi*, 225-230.
- Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), 93-101.
- Karabaşa, S. (2009). Somut olmayan kültürel miras envanteri. *TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, (7), 179-182.
- Karaca, O.B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, A.C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3 (1), 3-13.
- Karakuş, Y., Onat, G. ve Özdemir-Güneren, E. (2020). Yerel halkın gastronomi turizmi çağrışımları ve beklentileri: Göreme kasabası örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (3), 2179-2201.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E.N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 27-46.
- Kerlinger, F.N. and Lee, H.B. (1999). *Foundations of behavioral research*. New York: Harcourt College Publishers.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33-37.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210
- Kim, Y.G. and Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33 (6), 1458-1467.
- Kivela, J.J. and Crofts, J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality-Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Kocaman, M. ve Kocaman, E.M. (2014). The importance of cultural and gastronomic tourism in local economic development: Zile sample. *International Journal of Economics and Financial Issues*, 4 (4), 735-744.
- Kozak, N., Kozak, M.A. ve Kozak, M. (2014). *Genel turizm: İlkeler kavramlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Kök, A.G. and Shang, K.H. (2007). Inspection and replenishment policies for systems with inventory record inaccuracy. *Manufacturing–Service Operations Management*, 9 (2), 185-205.
- Köşker, H., Ercan, F. ve Albuz, N. (2018). Osmanlı çileğinin gastronomik kimlik unsuru olarak değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10 (30), 1236-1265.
- Kuşçuoğlu, G.Ö. ve Taş, M. (2017). Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi. *Yalvaç Akademi Dergisi*, 2 (1), 58-67.
- Kut, G. (2000). *Mutfağın günlük yaşamımızdaki yeri dünü-bugünü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S. and Trihas, N. (2016). Gastronomy, tourist experience and location: The case of the ‘Greek breakfast’. *Tourismos. An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 11 (3), 227-261.
- Lee, K.H., Packer, J. and Scott, N. (2015). Travel lifestyle preferences and destination activity choices of slow food members and nonmembers. *Tourism Management*, 46, 1-10.
- Lee, K.H. (2014). *The importance of food in vacation decision-making: involvement, lifestyles and destination activity preferences of international slow food members*. Unpublished PhD Thesis, Avustralia: Queensland Universty.
- Lin, Y.C., Pearson, E.T. and Liping, A. (2011). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11 (1), 30-48.
- Ling, Q.L., Karim, M., Othman, M., Adzahan, N.M. and Ramachandran, S. (2010). Relationships between malaysian food image tourist satisfaction and behavioural intention. *World Applied Sciences Journal* 10, 164-171.
- Lopez, X.A.A. and Martin, B.G. (2006). Tourism and quality agrofood products: Opportunity for the spanish countryside. *Tijdschrift Voor Economische En Sociale Geografie*, 97 (2), 166-177.
- Maghaminia, M. (2019). Türk sınai mülkiyet hukuku çerçevesinde marka ile coğrafi işaretlerin karşılaştırılması. *The Journal of International Scientific Researches*, 4 (1), 90-107.
- Mak, A.H.N. Lumbers, M. and Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39 (1),171-196.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Ege bölgesi örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Marie, H. ve Leroy, S. (2007). Yemeli mi? yememeli mi? yeme yasaklarına antropolojik bir yaklaşım. *Yemek ve Kültür*, (7), 139.
- May, R.Y.Y., Aziz, P.J., Latip, M.S.A., Amin, S.F.M. and Jailani, A.J.A. (2021) Exploration of the consumer style inventory of culinary tourists: Jonker street, Melaka City University, *Journal of Academic Research*, 3 (1).

- Merdol, T.K. (1998). *Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. (1. Baskı).
- Mitchell, R. and Hall, C.M. (2003). Consuming tourists: Food tourism consumer behaviour, in food tourism around the world: Development. *Management and Markets*. Burlington, 60-80.
- Mortimer, A.L. (1994). Designing for the future. *World Class Design to Manufacture*, 1 (4).
- Muller, M. (2011). *Essentials of Inventory Management*. American: Mgmt Assn.
- Mckrecher, B. (2008). The implicit effect of distance on tourist behavior: A comparison of short and long haul pleasure tourists to hong kong. *Journal of Travel- Tourism Marketing*, 25 (4), 367-381.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (5) ,39-60.
- Nesterchuk, I., Balabanyts, A. and Pivnova, L. (2021). Gastronomic tourism: Features and development tools. *Linguistics and Culture Review*, 5 (4), 1871-1875.
- Osmanlar, E. ve Menemenci, N. (Tarihsiz). Farklı kültür ve inançlara sahip destinasyonlarda gastronominin şekillenmesi: Kuzey Kıbrıs örneği. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (2), 707-719.
- Öney, H. (2013). *Gastronomi turizmi, alternatif turizm*. S. Bahçe (Ed.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık öğretim Fakültesi Yayınları, 159-171.
- Ören, V.E. ve Ören, T.Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ehem köftesi örneği. *Social Sciences*, 14 (1), 151-162.
- Özbay, G. ve Sarıışık, M. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264-278.
- Özdemir, B. (2001). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve her şey dahil (all-inclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya: Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Polat, E. (2015). Turizm ve coğrafi işaretleme: Balıkesir örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Kültürel Araştırma Dergisi*, 1 (1), 12-24.
- Rand, G.E., Heath, E. and Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14 (3/4), 97-112.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption, in hjalager. *Tourism and Gastronomy, London: Routledge*, 3-20.
- Richards, G. (2017). The role of gastronomy in tourism development. *Proceedings of The 4th. Congress of Noble Houses*, 1151-1159.

- Roden, C. (2003). Ortadoğu'da Musevi yemekleri. *Ortadoğu mutfak kültürleri*. S. Zubaida ve R. Tapper (Ed.), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları
- Rojas-Rivas, E., Rendon-Dominguez, A., Felipe-Salinas, A. and Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Journal Pre-proofs*, 7.
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J. and Fernandez, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62.
- Ryu, K. and Jang, S. (2006). Intention to experience local cuisine in a travel destination, the modified theory of reasoned action. *Journal of Hospitality And Tourism Research*, 30 (4), 507-516.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı, *International Periodical For The Languages. Literature and History of Turkish*, 7 (4), 2675-2695.
- Samancı, Ö. ve Croxford, S. (2006). *XIX. Yüzyıl İstanbul mutfağı*. İstanbul: PMP Basım Yayın.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü. A. D. Arıkan (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü İçinde*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management* 23, 15–24.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), s. 264-278.
- Sarioğlan, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: Şerbetler. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6 (14), 237-250.
- Sauner-Leroy, M. H. (2012). Yemeğin değişken anlamları ve göç: İstanbul'daki fransızların yemek alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. (Çev: A. avcı, S. Erkoç ve E. Otman), *Yemekte Tarih Var -Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt.
- Seo, S., Yun, N. and Kim, O.Y. (2014). Destination food image and intention to eat destination foods. *A View From Korea. Current Issues In Tourism*, 1-22.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 36-46.
- Sevencan, F. ve Çilingiroğlu, N. (2007). Sağlık alanındaki araştırmalarda kullanılan niteliksel veri toplama yöntemleri. *Toplum Hekimliği Bülteni*, 26 (1), 1-6.
- Sevin V. (2003). *Eski Anadolu ve Trakya (başlangıcından pers egemenliğine kadar)*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Suratno, B. (2004). Protection of geographical indications. *Management Review*, 87-93.
- Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A.Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 1289-1310.

- Scarpato, R. (2000). *New Global Cuisine: The perspective of postmodern gastronomy*. Unpublished Master Thesis, Melbourne: RMIT University.
- Scarpato, R. and Daniele, R. (2003). New global cuisine: Tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*.
- Shenoy, S.S. (2005). *Food tourism and the culinary tourist. USA: Clemson University*, 1-209.
- Smith, S. and Costello, C. (2009). Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance performance grid analysis. *Journal of Vacation Marketing*, 15 (2), 99-110.
- Standage, T. (2005). *Altı bardakta dünya tarihi*. (Çev: A.Fethi). İstanbul: Merkez Kitapları.
- Stavrianea, A., Dipidis, C. and Siomkos, G. (2016). Gastronomy tourism: Examination of the “Greek breakfast initiative” potential, advances in applied. *Economic Research, Cham: Springer Nature*, 841- 848.
- Şahin, H. (2016). *Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler dönemi Türk mutfak kültürü*. A. D. Arıkan (Ed.), Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şahin, H. (2020). Türkiye'deki gastronomi turizmi hakkında genel bir inceleme. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 4 (1), 34-40.
- Şanlıer, N. Cömert M. ve Özkaya, F.D. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Millî Folklor*, 24 (94), 152-161.
- Şengel, Ü., İbiş, S., Zengin, B. ve Batman, O. (2014). Turistik destinasyon seçiminin demografik özelliklere göre belirlenmesi: Yerli turistler üzerine bir araştırma. *15. Ulusal Turizm Kongresi*, Kasım 2014.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme başkalarına önerme üzerine etkisi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şimşek, A. ve Yıldız, S. (2020). Türklere özgü içkilerin gastronomi turizmi açısından incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (1), 684-699.
- Taşagıl, A. (2013). Türk tarihinin başlangıcı. A. Kanlıdere (Ed.), *Orta Asya Türk tarihi içinde*. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Tekin, H.H. (2006). Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme. *İstanbul University Journal of Sociology*, 3 (13), 101-116.
- Teuber, R. (2011). Consumers and producers expectations towards geographical indications empirical evidence for a german case study. *British Food Journal*, 7, 900-918.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Toklu, S. (2020). *Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tosun-Karakurt, E. (2009). Sürdürülebilirlik olgusu ve kentsel yapıya etkileri. *Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 5 (2).

- Tüfekci, Ö.K. (2014). Spor pazarlamasında tüketici temelli marka değerini belirlemeye yönelik nitel bir araştırma: 9.Uluslararası ÖGER Antalya Maratonu (Runtalya) Örneği. *International Journal of Human Sciences*, 11 (2), 770-787.
- Türkoğlu, S. (2009). *Osmanlı sarayında mutfak hizmetleri ve sofraya gelenekleri. Hümkâr beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- This, H. (2006). *Molecular gastronomy*. New York: Columbia University.
- Uçuk, C. ve Özkanlı, O. (2017). Gastronomi turizmi: Tabak prezentasyonunun gastronomi turizmindeki yeri. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (1), 51-54.
- Uygur, S.M. (2007). *Turizm pazarlaması*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Uzel, R.A. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55 (1), 37-44.
- Ünsal, A. (2008), *Siyasi güç, statü, meşruiyet, itaat ve otorite mücadelesinin göstergesi olarak yemeğin sembolizmi, Türk mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, F. and Marescotti, A. (2010). Inking people, places and products: A guide for promoting quality linked to geographical. *Origin And Sustainable Geographical Indications*.
- Velissariou, E. and Vasilaki, E. (2014). Local gastronomy and tourist behavior: Research on domestic tourism in Greece, *Tourism Research Institute journal of Tourism Research*, 9, 120-143.
- Williams, H.A., Williams, J.R.L. and Omar, M. (2014). Gastro-tourism destination branding in emerging markets. *Leisure and Tourism Marketing*, 4 (1), 1-18.
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism the hidden harvest*. USA: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Yavuz, M. ve Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 279-301.
- Yenipınar, U., Köşker, H. ve Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlu peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (2), 13-23.
- Yerasimos, M. (2007). *500 Yıllık Osmanlı mutfağı* (3.Baskı). İstanbul: Boyut Yayın Grubu
- Young, N.S. (2012). *Food photography*. Berkeley: Peachpit Press.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (9. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, Ö.E. (2006). *Turistik ürün olarak gastronomi, gastronomi ve turizm*. H. Kurgun ve D. Bağiran-Özşeker (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2004). *İşyerimiz mutfak mesleğimiz aşçılık sanatımız pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.

- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (2), 171-191.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6 (4), 852-872
- Yüncü, H.R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, No: 11, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Zampollo, F., Wansink, B., Kniffin, K. M., Shimizu, M., and Omori, A. (2012). Looks good enough to eat: How food plating preferences differ accors cultures and continents. *Cross-Cultural Research*. 46 (1), 31-49.
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma. *Journal of Yaşar University*, 10 (40), 6633-6644
- Zengin, B., Uyar, H. ve Erkol, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme. *Ulusal Turizm Kongresi*, 511-524.
- Zengin, B. ve Kapucuoğlu, M. İ. (2019). Kırsal turizmde yerel yiyecek ve içeceklerin rolü üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (3), 310-322.
- Zepeda, L. and Reid, C.L. (2004). Consumers views on local food. *Journal of Food Distribution Research*, 35 (3), 1-6.

http-1:

www.balikesir.gov.tr (Erişim tarihi: 11.03.2022).

http-2:

www.tdk.gov.tr (Erişim tarihi: 29.05.2022).

http-3:

www.tdk.gov.tr (Erişim tarihi: 09.06.2022).

http-4:

www.balikesir.ktb.gov.tr (Erişim tarihi: 02.07.2022).

http-5:

www.balikesir-edremit.gov.tr/endemik (Erişim tarihi: 04.07.2022).

http-6:

www.turkpatent.gov.tr (Erişim tarihi: 07.10.2022).

EKLER

Ek- 1 Görüşme Soru Formu

Cinsiyet-

Yaş-

Medeni Durum-

Eğitim Durumu-

Meslek-

Bu bölgede ne kadar süredir ikamet ediyorsunuz/yaşıyorsunuz?

1. Bu yöreye özgü yiyecekler nelerdir?
2. Buraya özgü mevsimsel (yaz- kış) yiyecekler nelerdir? (Yazın yapılıp kış için tüketilen ürünler gibi)
3. Burada unutulmuş veya eskiye ait ancak şu an yapılmayan yiyecek- içecekler var mıdır?
4. Ramazan ayına özgü yiyecekler nelerdir?
5. Özel günlere ait yiyecekler nelerdir? (Bayram, Düğün, Cenaze, Doğum Arefe, Mevlit, Kız İsteme, Asker Eğlencesi gibi)
6. Buraya gelen ziyaretçiler yemek tatmak için mi geliyor?
7. Yapılan yemekler için tekrar ziyarete gelenler var mı?
8. Bu ziyaretlerden sonra yöreye ait yemeklerin yapımı artış gösterdi mi?
9. Bu yemeklerin satışı oluyor mu? Satış yerleri neresi oluyor? (Seyyar, Dükkan vb.)
10. Sizce bu yörede üretilen yiyecek-içeceklerin turizme kazandırılması mümkün mü? Nasıl?