



T.C.
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**YÖRESEL MUTFAKLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ
KAPSAMINDA MUTFAK ŞEFLERİNİN DÜŞÜNCELERİNİN
ARAŞTIRILMASI: BURSA İLİ ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Hazırlayan
Emre BİLMEZ

Danışman
Prof. Dr. Lütfi BUYRUK

Nevşehir
Ağustos -2022



T.C.

NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**YÖRESEL MUTFAKLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ
KAPSAMINDA MUTFAK ŞEFLERİNİN DÜŞÜNCELERİNİN
ARAŞTIRILMASI: BURSA İLİ ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Hazırlayan

Emre BİLMEZ

Danışman

Prof. Dr. Lütfi BUYRUK

Nevşehir

Ağustos -2022

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Tezi Hazırlayan

Emre BİLMEZ

TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK

“Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği” adlı Yüksek Lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Yazım Kılavuzu’na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan
Emre BİLMEZ

Danışman
Prof. Dr. Lütü BUYRUK

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Başkanı

Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

KABUL VE ONAY SAYFASI

Prof. Dr. Lutfi BUYRUK danışmanlığında Emre BİLMEZ tarafından hazırlanan “Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği” adlı bu çalışma, jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

12/08/2022

JÜRİ

Danışman: Prof. Dr. Lutfi BUYRUK

Üye: Doç. Dr. Erkan AKGÖZ

Üye: Dr. Öğr. Üyesi Koray ÇAMLICA

İMZA

.....

.....

.....

ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun / / tarih ve sayılı Kararı ile onaylanmıştır.

..... / /

Dr. Öğr. Üyesi Volkan Recai ÇETİN

Enstitü Müdürü

TEŞEKKÜR

Bu bilimsel çalışmada bana her zaman destek veren ve daima bana yol gösteren, destekleyen, gerçek bir eğitimcinin nasıl olması gerektiği yönünde bana örnek olan danışman hocam Sayın Prof. Dr. Lütfi Buyruk'a ve beni yalnız bırakmayan, desteklerini esirgemeyen aileme sonsuz teőekkürlerimi sunarım.

Emre BİLMEZ



**YÖRESEL MUTFAKLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ KAPSAMINDA
MUTFAK ŞEFLERİNİN DÜŞÜNCELERİNİN ARAŞTIRILMASI: BURSA
İLİ ÖRNEĞİ**

Emre BİLMEZ

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans, Ağustos, 2022
Tez Danışmanı: Prof. Dr. Lütfi BUYRUK**

ÖZET

Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmesiyle Anadolu'nun zengin gıda çeşitliliği ile karşılaştığı ve mutfak kültürünün de zenginleştiği bilinmektedir. Anadolu'nun tarihi geçmişi, coğrafi özellikleri, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması gibi birçok özellikten dolayı bölgeden bölgeye mutfak kültürleri farklılaşmaktadır. Bursa mutfak kültürü de bunlardan birisidir. Bursa mutfak kültürünün zenginleşmesinde Bursa'nın coğrafi özellikleri, tarihi geçmişi, göçler gibi faktörlerin etkili olduğu düşünülmektedir. Bursa mutfak kültürü daha çok Balkanlardan gelen göçlerin etkisiyle zenginleşmiştir.

Yapılan araştırma ile Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için araştırmaya katılan mutfak şeflerinin düşüncelerinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Çalışma nitel araştırma yöntemleri ile tasarlanmış ve bu amaçla 20 mutfak şefi ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak; mutfak şeflerinin Bursa'ya ait 12 tane yöresel lezzeti bildikleri ve bunların içinde öne çıkan yöresel lezzetlerin İskender Kebap (Bursa Kebabı) ve Kemalpaşa tatlısının olduğu görülmektedir. Mutfak şeflerinin çalıştığı işletmelerin menülerinde 7 adet yöresel lezzete yer verilmektedir. Mutfak şeflerinin %80'i Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişime uğradığını düşünmektedir. Değişim nedeninin en başında yemeklerde organik gıdaların kullanılmaması gelmektedir. Mutfak şeflerinin %95'i, mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için işletme menülerinde Bursa mutfak kültürüne ait yöresel lezzetlere daha fazla yer vermesi, bünyelerinde bilgili ve eğitimli aşçıları çalıştırması gerektiğini ifade etmişlerdir. Bunun yanında özel kuruluşlar kaliteli ürünler tedarik etmeli ve bu ürünleri kullanmalıdır. Mutfak şefleri, Bursa mutfak kültürünün korunabilmesi için kamu kuruluşlarının festival, fuar gibi etkinlikleri arttırarak hem yerel halkı hem de aşçıları bilgilendirmesi gerektiğini vurgulamışlardır.

Anahtar Kelimeler: Yöresel mutfak, Mutfak şefleri, Bursa mutfak kültürü, Sürdürülebilirlik

**THE INVESTIGATION OF THE OPINIONS OF THE KITCHEN CHEFS
WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABILITY OF LOCAL CUISINE: BURSA
CITY EXAMPLE**

Emre BİLMEZ

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences

Gastronomy and Culinary Arts, Master Thesis, August, 2022

Supervisor: Prof. Dr. Lütfi BUYRUK

ABSTRACT

Anatolia was exposed to a wide variety of foods and had its culinary culture enriched by the migration of Turks from Central Asia. The historical background, geographic characteristics, and the presence of various civilizations in Anatolia are just a few of the factors that cause culinary cultures to vary from region to region. One of them is the cuisine culture of Bursa. It is believed that elements like Bursa's geographic characteristics, its historical background, and migrations have a significant impact on the development of its culinary culture. As a result of migration from the Balkans, it is clear that Bursa's culinary culture has improved.

In order to preserve, protect, and pass down the Bursa culinary tradition to future generations, the research's goal is to make the opinions of the kitchen chefs involved public. A semi-structured interview form was used to conduct interviews with 20 kitchen chefs as part of the study's qualitative research methods design. As a result, it can be seen that the kitchen's chefs are familiar with 12 local flavors from Bursa, with the most well-known being Iskender Kebab (Bursa Kebab) and Kemalpaşa dessert. The menus of the establishments where the kitchen chefs work can be seen to include seven regional flavors. Furthermore, while 80 percent of the chefs in the kitchen believe that Bursa cuisine has changed since the past, they point out that the main cause of this change is the lack of organic foods in meals. 95 percent of the chefs in the kitchen agreed that more Bursa cuisine should be offered on the menus of the establishments if the culinary culture is to survive. According to kitchen chefs, private organizations should hire knowledgeable and skilled chefs in order to preserve Bursa's culinary tradition. Chefs in kitchens also believe that quality products should be supplied by private companies and used in regional cuisine. Public institutions should hold more festivals and fairs, according to kitchen chefs, and as a result, they should inform both the locals and the cooks, in order to preserve Bursa's culinary culture.

Keywords: Local cuisine, Kitchen chefs, Bursa culinary culture, Sustainability

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK.....	ii
TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK.....	iii
KABUL VE ONAY SAYFASI.....	iv
TEŞEKKÜR.....	v
ÖZET.....	vi
ABSTRACT.....	vii
İÇİNDEKİLER.....	viii
TABLolar LİSTESİ.....	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xii
RESİMLER LİSTESİ.....	xiii
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

MUTFAK, TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, YÖRESEL MUTFAK VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

1.1.Mutfak Kavramı.....	3
1.2.Mutfağın Tarihsel Gelişimi.....	4
1.3.Türk Mutfak Kültürü.....	5
1.3.1.Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı.....	6
1.3.2.Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı.....	7
1.3.3.Osmanlı Devleti Dönemi Türk Mutfak Kültürü.....	8
1.4.Yöresel Mutfak Kavramı.....	11
1.4.1.Türkiye’de Yöresel Mutfak Kültürleri.....	13
1.4.1.1.Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü.....	13
1.4.1.2.Ege Bölgesi Mutfak Kültürü.....	14
1.4.1.3.Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü.....	15
1.4.1.4.Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü.....	16
1.4.1.5.Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü.....	17
1.4.1.6.Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü.....	17
1.4.1.7.İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfak Kültürü.....	19

1.5.Sürdürülebilirlik	21
1.6.Yöresel Mutfak ve Sürdürülebilirlik İlişkisi	23

İKİNCİ BÖLÜM

BURSA MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1.Bursa Şehrinin Tarihi Geçmişi	27
2.2.Bursa Mutfak Kültürü.....	28
2.3.Bursa Mutfak Kültüründe Özel Günler	30
2.3.1.Ramazan Ayı	30
2.3.2.Kandiller	30
2.3.3.Düğünler	30
2.3.4.Sünnet Düğünleri	31
2.3.5.Mevlitler	31
2.3.6.Bursa Mutfağına Özgü Yemekler	31
2.3.6.1.Çorbalar.....	31
2.3.6.2.Ana Yemekler	31
2.3.6.3.Hamur İşi yemekleri.....	32
2.3.6.4.Tatlılar	32
2.3.7.Bursa Mutfak Kültürüne Özgü Yemek Tarifleri	33

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ

KAPSAMINDA MUTFAK ŞEFLERİNİN DÜŞÜNCELERİNİN

ARAŞTIRILMASI

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	42
3.2. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırları.....	43
3.3. Araştırmanın Yöntemi	44
3.4. Araştırmanın Deseni.....	45
3.5. Evren ve Örneklem.....	46
3.6.Verilerin Toplanması.....	47
3.7. Verilerin Analizi.....	51

3.8. Araştırmanın Geçerliği ve Güvenirliği.....	52
3.9. Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşünceleri.....	54
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	67
KAYNAKÇA.....	74
EKLER.....	82



TABLULAR LİSTESİ

Tablo 2. 1. Etli Düğün Çorbası (Kemalpaşa çorbası).....	33
Tablo 2. 2. Sipsi Çorbası	34
Tablo 2. 3: Pideli köfte.....	35
Tablo 2. 4: Etli Kereviz.....	36
Tablo 2. 5. Kestaneli lahana dolması	37
Tablo 2. 6. Keşkek.....	38
Tablo 2. 7. Cevizli Lokum.....	39
Tablo 2. 8. Arnavut Böreği (Pırasa böreği).....	40
Tablo 2. 9. Süt Helvası	41
Tablo 3. 1. Araştırmaya Katılan Kişilere Ait Demografik Dağılımı.....	50
Tablo 3. 2. Bursa Yöresel Mutfak Kültürü Denince Akla Gelenler.....	55
Tablo 3. 3. İşletme Menülerinde Bulunan Bursa Mutfak Kültürüne Ait Lezzetler... 56	
Tablo 3. 4. Bursa Mutfak Kültürünün Geçmişe Göre Bir Değişime Uğradığını Düşünüyor musunuz?.....	57
Tablo 3. 5. Bursa Mutfağına Ait Yemeklerin Değişim Nedenleri	58
Tablo 3. 6. Bursa Mutfak Kültürünü Korumak, Geliştirmek ve Mutfak Kültürünün Sürdürülebilir Olması İçin Mutfak Şeflerine Düşen Görevler.....	60
Tablo 3. 7. Bursa Mutfak Kültürünün Sürdürülebilmesi İçin Özel Kuruluşlara Düşen Görevler.	62
Tablo 3. 8. Bursa Mutfak Kültürünün Sürdürülebilmesi İçin Kamu Kuruluşlarına Düşen Görevler.	64

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. 1. Dünya Mutfakları Soy Ağacı.....	5
Şekil 3. 1. Örneklem Teknikleri.....	46



RESİMLER LİSTESİ

Resim 2. 1. Etli düğün çorbası (Kemalpaşa çorbası).....	33
Resim 2. 2. Sipsi Çorbası.....	34
Resim 2. 3. Pideli köfte	35
Resim 2. 4. Etli kereviz.....	36
Resim 2. 5. Kestaneli lahana dolması	37
Resim 2. 6. Keşkek	38
Resim 2. 7. Cevizli lokum	39
Resim 2. 8. Arnavut böreği (pırasa böreği)	40
Resim 2. 9. Süt helvası	41

GİRİŞ

İnsanların en temel ihtiyaçlarından biri beslenmelidir. Beslenmenin tarihsel süreci incelendiğinde türlü değişikliklere uğradığı görülmektedir. İlk başlarda avcılık ve toplayıcılık ile beslenen insanoğlunun, ateşin bulunmasından sonra beslenmesinde köklü değişiklikler meydana gelmektedir. Tarihsel süreç zarfında bu değişikliklerin oluşmasında birçok etmenin etkili olduğu düşünölmektedir. İnsanoğlu yeryüzünün farklı bölgelerinde yaşamını sürdürmüş ve o bölgede yetişen ürünleri işlemeyle beslenme ihtiyacını karşılamıştır. Bölgelere göre farklılık gösteren ürünler sonucunda yöresel/bölgesel beslenme farklılıkları oluşmuştur. Bu farklılıklar bölgenin kültüründe bir süre sonra yerleşmiş ve kültürünün önemli bir parçası haline gelmiş, o bölge ile özdeşleşmiştir (Akdemir ve Selçuk, 2018; Seçim ve Kaya, 2020).

Yöresel mutfak kültürü, diğer mutfak kültürlerine göre farklılıkları olan, içinde bulunduğu toplumun kültürünü, tarihini, yaşamını aydınlatan soyut olmayan bir kültür varlığı olarak kabul edilmektedir. Yöresel mutfak, bölgenin kültürünün ve kimliğinin bir ifadesini oluşturmaktadır (Çağlı, 2012).

Dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahip olan Türk mutfağının tarihi çok eskiye dayanmaktadır. Türkler ilk başlarda göçebe bir yaşam tarzı benimsemişlerdir. Orta Asya'da ilk besinlerinin süt ve süt ürünleri, et ürünleri olduğu temel tahıllarının ise buğday olduğu bilinmektedir. Anadolu'ya sonradan göç eden Türkler Anadolu'da yeni ürünlerle karşılaşmış ve bu ürünlerle önceden getirdiğı geleneksel ürünleri birbiriyle harmanlamışlardır. Türkler Anadolu'da devlet kurmuş ve zamanla sınırlarını genişleterek yeni medeniyetlerle karşılaşmışlardır. Yeni medeniyetlerle tanışması sonucunda Türk mutfak kültürü zenginleşmiştir. Günümüzde Türk mutfak kültürünün köklü bir geleneğe sahip olmasını sağlamıştır (Arman, 2011; Gökdemir, 2005; Tuncel, 2000; Yılmaz, 2002).

Türk mutfak kültürü kendi bünyesinde birçok yöresel mutfak kültürünü barındırmaktadır. Yöresel mutfaklar bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Bursa mutfak kültürü de ülkemizin önemli yöresel mutfaklarından biridir. Bursa ilinin konumu, tarihi ve coğrafi özelliklerinden dolayı mutfak kültürü zenginleşmiştir. Bursa mutfak kültürünün zenginleşmesinde dışarıdan aldığı göçlerin de etkili olduğu görülmektedir. Bursa'nın tarihi incelendiğinde uzun yıllar Bizans egemenliğinde kaldığı, Türklerin sonradan bölgeye hâkim olduğu ve Uludağ'ın eteklerine Osmanlı Devleti zamanında Türkmenlerin yerleştirildiği görülmektedir. Osmanlı devletinin son zamanlarına doğru Balkanlardan Bursa'ya göçler gelmiştir. Gelen göçlerin ana nedenleri arasında, devletin durumunun kötüleşmesi, toprakların kaybedilmesi gibi etmenler yatmaktadır. Bunların sonucu olarak, Bursa mutfak kültürünün zenginleştiği ve çeşitlendiği düşünülmektedir.

Çalışmanın birinci bölümünde ilk olarak mutfak kavramı tanımlanmış ve genel hatlarda mutfağın tarihsel gelişimi incelenmiştir. Sonrasında ise Türk mutfak kültürü tarihsel gelişimi içerisinde olan Orta Asya dönemi, Selçuklu Devleti dönemi, Osmanlı Devleti dönemi ve günümüzde Türk mutfak kültürü irdelenmiştir. Yöresel mutfak kavramı açıklanarak Türkiye'nin bölgelerinin mutfak kültürleri ele alınmıştır. Sürdürülebilirlik kavramı açıklanarak yöresel mutfak kültürü ve sürdürülebilirlik arasındaki ilişki irdelenmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde Bursa mutfak kültürü incelenmiştir. Bursa şehrinin tarihsel geçmişi ile Bursa mutfak kültürü açıklanmıştır. Bursa mutfak kültüründe özel günler irdelenerek Bursa mutfağına özgü yemekler hakkında bilgi verilmiş ve bazı yemek reçeteleri örnekleri verilmiştir.

Çalışmanın üçüncü bölümü alan araştırılmasına ayrılmıştır. Alan araştırması kapsamında ilk olarak araştırmanın amacı ve önemi belirtilmiştir. Araştırmanın kapsamı ve sınırları, yöntemi, deseni ve evreni, örnekleme açıklanmıştır. Bir sonraki aşamada sahadan elde edilen veriler gerekli yöntemler kullanılarak analiz edilmiştir. Sonuç bölümünde elde edilen bulgular yorumlanarak değerlendirilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

MUTFAK, TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, YÖRESEL MUTFAK VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

1.1.Mutfak Kavramı

Mutfak kelimesi dilimize Arapçadan geçmiştir. Arapçada “yemek pişirilen yer” anlamına gelen “matbah” kelimesi dilimize mutfak olarak geçmiştir. Aktaş ve Özdemir (2007) mutfağı iki farklı yönden tanımlamaktadır. Tanımlardan ilkinin fiziki alan diğeri ise kültürle ilgili bir kavram olarak ilişkilendirmektedir. Kaya (2000) ise işletme ölçeğinde her türlü gıdanın hazırlandığı, pişirildiği kimi zamanda tüketildiği yer olarak tanımlamaktadır. Gökdemir (2005), konaklama, ticari ve kurumsal yiyecek içecek işletmeleri açısından mutfağı, yiyecek üretiminin yapıldığı yer olarak tanımlamaktadır. Zamanla mutfak algısının değişmesi mutfak tanımının farklılaşmasına neden olmuştur (Bulut, 2019).

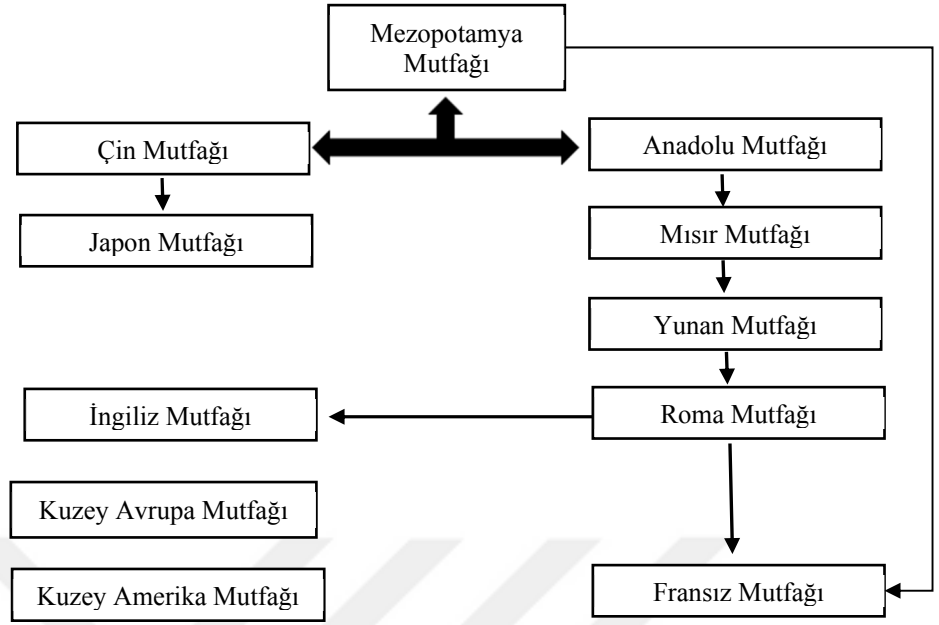
Mutfak ev içinde özel bir yeri olan ve içerisinde yemeklerin pişirildiği, genellikle gıdaların muhafaza edildiği, yemeklerin servis edildiği kendine has bir mekân olarak bilinmektedir. Mutfakta geçirilen zaman geçmişe göre karşılaştırıldığında insanların mutfakta daha az zaman geçirdiği düşünülmektedir. Bunda birçok faktörün etkilidir. Kentleşme ile yemeğe ayrılan sürenin azalması, kadınların iş yaşamına dâhil olması gibi nedenler etkili olduğu düşünülmektedir. Mutfağın en önemli özelliklerinden birinin aile bireylerini bir arada tutan ve bireylerin sosyalleşmesine katkıda bulunan bir mekân olduğudur. Günümüzün tasarımcıları bu özellikleri göz önüne alarak mutfak tasarımlarını oluşturmaktadır (Oğuzoğlu, 2019).

1.2.Mutfağın Tarihsel Gelişimi

Mutfak tanımlarının temelinde genel olarak beslenme kavramının olduğu görülmektedir. Beslenmenin insanlık tarihi ile aynı zamanda olduğu bilinmektedir. Tarih bilimcilerinin yaptığı araştırmalar neticesinde mağara devrine ait gerek araç ve gereçler gerekse duvarlara yapılan resimler insanoğlunun beslenme alışkanlıklarını ortaya koymaktadır (Gökdemir, 2005). İnsanoğlu ilk zamanlarda yarı yerleşik bir yaşam sürmekte, bitkisel besinleri toplayarak, hayvanları avlayarak hayvansal besinlere ulaşmaktaydı (Gökdemir, 2005). Daha sonradan insanoğlu ateşi keşfetmiştir. Ateş, ilk zamanlar ısınmak, aydınlanmak ve vahşi hayvanlardan korunmak için kullanılmış sonrasında yiyecekler pişirilmiş, zamanla pişirmede farklılaşmalar olmuş ve ateşe dayanıklı toprak kaplar gibi araç-gereçler yapılmıştır (Aktaş ve Özdemir, 2007; Gökdemir, 2005; Gürsoy, 2014). İlkel mutfağın ilk gereçleri toprak kaplar olmuştur (Özdemir, 2001).

Antropologlar, insanların mağara ve göçebelikten sonra küçük yerleşim yerleri kurup yerleşik düzene geçmesiyle uygarlığın başladığını düşünmektedirler (Gürsoy, 2014). Yerleşik düzene geçilmesiyle de insanlar zamanla bitkileri ve hayvanları ehlileştirmiş, besinler üretmiş bu besinleri saklamış, doğal afetlere, kıtlıklara karşı tedbirler alarak kendini garanti altına almıştır (Baysal, 1990). İnsanoğlunun yaşam şeklinin değişmesiyle doğadan daha fazla yararlanmış ve gıdaları çeşitlenmiş bunun sonucunda insanlar değişik lezzetlere yönelmiştir. Bu vesileyle yemeklerin yapısının bölgelere göre kimi zamanda yöreye göre farklılıkların oluşmasına neden olmuştur (Aktaş ve Özdemir, 2007). Göç, savaş, ticaret, iklimsel olaylar gibi pek çok unsurlardan dolayı kültürler karşılıklı olarak birbirinden etkilenmiş ve mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır (Sandıkçıoğlu, 2007).

Mussmann ve Pahalı (1989) Mezopotamya mutfağını sonradan Çin ve Anadolu mutfakları olmak üzere ikiye ayırmaktadır. Yemek pişirmenin ilk olarak veya gerçek anlamda köklerinin Mezopotamya'ya kadar götürülebileceği varsayılmaktadır (İrepoğlu, 2013; Yalçın, 2015).



Şekil 1. 1. Dünya Mutfakları Soy Ağacı
Kaynak: Mussmann ve Pahalı, 1989

Yukarıdaki şekil incelendiğinde Çin mutfağının, Japon mutfağını etkilediği görülmektedir. Sonrasında Anadolu mutfağı, Mısır mutfağının gelişimini sağlamakta, Mısır mutfağının da Grek mutfağını etkilemektedir. Grek mutfağının, Roma mutfağının gelişiminde etkili olduğu, Roma mutfağının etkileri ise Fransız ve İngiliz mutfaklarında görülmektedir. İngiliz mutfağının yansımalarının da Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarında olduğu bilinmektedir.

1.3.Türk Mutfak Kültürü

Toplumun yeme içme alışkanlıklarında, topluma ait olan değerlerin etkisinin büyük olduğu düşünülmektedir. Türk mutfak kültürünün de diğer toplumlara göre farklı yemek çeşitleri, farklı tatları olduğu bilinmektedir (Şar, 2013). Türklerin köklü bir tarihi olması mutfak kültürünün de köklü olmasını sağlamıştır. Türkler geniş bir coğrafyaya sahip olması sonucunda diğer mutfak kültürlerinden etkilemiş veya etkilemiştir (Kasar, 2021). Türk mutfağı bu ve bunun gibi sebeplerden dolayı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Türk mutfak kültürünün geçmişi incelendiğinde orta Asya'dan, günümüz Cumhuriyet dönemine kadar bölümlere ayrılabilen ve her bölüm kendi içinde incelenmektedir. Türk mutfak kültürünün genel özellikleri oldukça

fazladır. Türk mutfak kültürünün genel özellikleri şöyle sıralanabilmektedir (Önçel, 2015; Solmaz ve Dülger Altın, 2018; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008);

1. Ekmeğin Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir.
2. Yemeklerde soğan kullanımının önemli yere sahip olmasının yanında domatesin topraklarımıza geldikten sonra kullanımının da yaygın olduğu bilinmektedir.
3. Zeytinyağı tüketiminin daha çok Anadolu'nun batı kısmında olduğu ve bölgelere göre farklılık göstermektedir.
4. Tahıl tüketimi yaygındır. Et ve sebze yemekleri, çorba ve köfte çeşitlerinde bulgur fazla kullanılmaktadır.
5. Kurutulmuş meyvelerin kullanımı eski zamanlardan beri fazla olduğu bilinmektedir.
6. Baharat kullanımının yaygındır. En çok kullanılan baharatlar, tuz ve kırmızı pul biberdir. Baharat kullanımı da bölgelere göre farklılık arz etmektedir.
7. Türk mutfak kültüründe yoğurt, önemli bir yer tutmakta ve sade olarak tüketilmektedir. Yoğurttan yapılan ayranın ise Türk mutfak kültüründe önem teşkil etmektedir.
8. Tatlılarda genellikle şeker kullanılmakta, bölgelere göre de bal ve pekmez tercih edilmektedir.
9. Türk mutfak kültüründe sosların yemeklerde kullanımı pek görülmesine de günümüzde birçok etkiden dolayı soslar kullanılmaktadır.
10. Türk mutfak kültüründe yemeklerde görüntüden çok lezzete odaklanılmaktadır.

1.3.1.Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Göçebe yaşam tarzını benimseyen Türkler birçok farklı kültürle etkileşim içinde olmuştur. Bu etkileşimler Kutadgu Bilig, İbn-i Batuta Seyahatnamesi, Orhun Yazıtları, Babürname, Evliya Çelebi Seyahatnamesi ve Kanunnameler gibi önemli yazılı kaynaklardan anlaşılmaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Orta Asya'da Türklerin ilk besinleri un, yoğurt gibi süt ve süt ürünleri, at, koyun, keçi gibi hayvanların etleridir. İçecek genellikle kımızdan ibaretken sirke, pekmez ve şarap gibi ürünler de tüketilmektedir. Türklerin Orta Asya'da temel tahılı buğday olmakla beraber arpa, çavdar, yulaf, darı, pirinç gibi tahıl çeşitleridir. Sebze ve meyveleri de taze tüketmektedir. Şeker oranı yüksek meyveleri daha sonradan tüketmek üzere bazı işlemlerden geçirerek uzun süre muhafaza etmektedir (Gökdemir, 2005; Gürsoy, 2014; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2017).

Orta Asya Türk mutfak kültüründe tüketilen bazı yiyecekler İslam'ın etkisiyle yasaklanmış ve yiyecekler mutfak kültürü içerisinde kullanılmamaya başlanmıştır. Türk mutfak kültürünün devam ettiği ancak dini yasaklar ve gereklilikler uygulanmaya başladığı görülmektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014).

Orta Asya'dan göç ederek Anadolu'ya gelen Türkler burada karşılaştıkları yeni bitkisel ve hayvansal besinleri önceden getirdikleri geleneksel yemeklerle harmanlamışlardır. Bu yiyecekleri kış aylarında kullanabilmek için saklama ve muhafaza yöntemleri geliştirmişlerdir (Gökdemir, 2005).

1.3.2.Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı

Selçuklular Anadolu'ya yerleştikten sonra Orta Asya'dan getirdikleri kültürlerini mutfaklarına da yansıtarak gösterişsiz sade bir mutfak anlayışı benimsemişlerdir. Selçuklular Türk mutfağında kendine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Selçuklu mutfak kültürü genel olarak incelendiğinde Orta Asya mutfak kültürünün günümüze aktarılmasında önemli bir yer teşkil etmektedir. Türklerin Anadolu'ya göçlerinden sonra yeni toplumlarla tanışması ve o toplumların kültürünü özümsemesi ile Orta Asya'dan gelen mutfak kültürünün de devam ettirerek bir bağlantı oluşturduğu görülmektedir. Selçuklular zamanında Türk mutfak kültürü, Bizans-İran ve Mezopotamya kültürlerinin etkileşimi sonucunda Orta Asya'daki Türk mutfak kültüründen daha zengin bir hale gelmiştir. Bu dönemde mutfak kültürünün, besin öğeleri, malzemeleri, yemek çeşitleri, içecekler ve tatlı çeşitleri büyük bir değişim ve zenginlik yaşamıştır. Bu değişim ve gelişim günümüzde de varlığını göstermektedir. Türklerin Anadolu'ya geldikten sonra yurt edinmek için savaş yapmalarının yanında

bir de kültürel olarak bir mücadele içine girmişlerdir. Zamanla Anadolu'nun yapısından kaynaklanan etkilerden dolayı Türk mutfak kültürü de belirli bir oranda değişikliğe uğramaktadır. Bu değişikliklere örnek vermek gerekirse kımız yerine şarap, şerbet gibi içeceklerin tüketildiği, ağırlıklı olan et yemeklerinin yerine daha çok sebze yemeklerine yer verildiği ve ekmeğin tüketiminin fazlaştığı görülmektedir. Türklerin Anadolu'ya geldikten sonra yerleşik hayata geçmeleri ve yeni ürünlerle karşılaşmaları sonucunda ana besin maddesi olan et tüketimi azalmıştır (Arman, 2011; Tuncel, 2000).

Orta Asya mutfak kültüründe kullanılan yiyecekler, içecekler, yemekler, mutfak araç gereçleri v.b. birçok faktörün Anadolu'ya aktarılmasında Selçukluların önemi ve etkisinin büyük olduğu görülmektedir. Selçuklu mutfak kültürü incelendiği zaman özellikle Anadolu'ya geldikten sonra sebzeler yemeklerde daha çok kullanılmaktadır. Selçuklular, Orta Asya'nın et yemeklerini Anadolu'nun topraklarında yetişen ürünleri ile birleştirerek bir araya getirdiği ve zenginleşmiş bir mutfak kültürü oluşturmaktadır. Bundan dolayı günümüz mutfağının oluşmasında Selçukluların etkisinin büyük olduğu düşünülmektedir. Selçuklu mutfak kültüründeki yemeklerin ham maddesini genellikle et, un, yağ gibi gıdalar oluşmaktadır. Besinleri, büyükbaş ve küçükbaş hayvan sütleri, etleri, kümes hayvanları, bitkiler, yabani otlar, meyvelerdir. Selçuklular da Ayran, boza, kımız ve şarap tüketilen içecekler arasındadır (Arman, 2011; Erdoğan, 2010; Köymen, 1982; Tuncel, 2000).

1.3.3.Osmanlı Devleti Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfağının Osmanlı devleti döneminde gelişmesinin birçok nedeni olduğu düşünülmektedir. Bu nedenler arasında, devletin çok geniş coğrafi alana hükmetmesi ve bunun sonucunda farklı kültürleri bünyesinde barındırması, saray aşçılarının Türk mutfağına yaptığı katkılar olduğu varsayılmaktadır. Osmanlı Devleti zamanında Türk mutfak kültürü en görkemli zamanını yaşamıştır. Mutfak kültürü 15. yy' da daha sade ve çeşitlilik az iken, 16 yy' da zengin bir döneme girmiştir. Bu zenginlik, 17. yy. ve 18 yy.' da devam etmektedir. 19. yy' da ise mutfak kültürü fakirleşme sürecine girmektedir (Gökdemir, 2005; Gürsoy, 2014; Köymen, 1982; Tuncel, 2000). Osmanlı mutfağını geçmişten ayıran en önemli özelliği, saray ve ev mutfağının baharat ile

tanışmış olmasıdır. Değişik yemek pişirme yöntemlerinin olduğu bir mutfağı baharat kullanımını çok daha lezzetli bir hale getirmiştir (Arman, 2011).

Yemekler genellikle Osmanlı devletinde köy (taşra) ve şehir (kent) mutfağı olarak incelenmektedir. Bu iki mutfağın birleşimini sağlayan ve günümüz Türk mutfağının temelini oluşturan saray mutfağıdır (Aktaş ve Özdemir , 2007).

Saray mutfağı Osmanlı Devleti'nin büyümesine paralel olarak gelişim göstermektedir. Saray mutfağının gelişim göstermesinde birçok neden etkili olduğu düşünülmektedir. Saray mutfağı, temelinde İstanbul mutfağının etkisinin büyük olduğu, bu etki ise hem İstanbul'un başkent olması hem de farklı kültürel yapısından kaynaklandığı düşünülmektedir. Gelişim göstermesindeki bir başka neden ise; padişah ve erkânının, soyluların, konaklarda ve yalılarda yaşayanların sofrası etrafında toplanmayı bir sosyal aktivite olarak saymasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Bunların yanında Osmanlı aile yapısı ve harem beslenmeyi güçlü olmanın bir nedeni sayarak yiyecek ve içeceklerimize değişik bir fonksiyon kazandırdığı düşünülmektedir. Saray mutfağı gösterişli mutfak olmakla beraber padişah, valide sultan ve divan halkı için kurulan sofralardan oluşmaktadır. 16. yüzyılda saray mutfağında 15-20 aşçıbaşı, 60 aşçı, 200 yardımcı bulunurken bu yüzyılın sonuna doğru aşçı sayısı 1570'e yaklaşmış ve aşçılar yeni yemekler icat ederek bazı konakların yemek ihtiyacını da karşılanmıştır (Birer , 1990; Gürsoy, 2014; Samancı ve Croxford, 2006; Toygar, 1981; Yılmaz, 2002). Fatih Sultan Mehmet'in 15. yüzyılın ikinci yarısından sonra Topkapı sarayına büyük mutfaklar yaptırması saray mutfağının gelişimini sağlamıştır (Mussmann ve Pahalı, 1989).

İstanbul'un fethinden sonra saray mutfağında karides, istiridye, kolyoz, uskumru gibi besinlerin kullanılmıştır (Yılmaz, 2002). Saray mutfağında et en önemli yiyeceklerdendir. Çoğunlukla koyun eti daha fazla tercih edilmektedir. Yemek listelerinde çorbaların ve tavuk etinden yapılan yemeklerin yer almaktadır. Pirincin saray mutfağında kullanımı yüksek olmakta ve en fazla pirinç pilavı, çorba ve tatlı olarak zerde yapılmaktadır. Yahni, mantı, bulamaç, erişte önemli yiyecekler arasındadır. 15. yüzyıl Osmanlı saray mutfağı yemek tariflerinde meyve ve et bir arada bulunmakta, tatlı ve tuzlu lezzet kalıpları ve baharat çeşitlemesi görülmektedir. 19.

yüzyıla doğru tatlı, tuzlu ve ekşi tatlar birbirinden ayrılmakta ve baharatlar sadeleşmektedir (Samancı ve Croxford, 2006; Tuncel, 2000;).

Halk mutfağında saray mutfağının gösteriş ve bolluğu görülmemesi halk mutfağının önemsiz olduğu anlamına gelmemektedir. Kültürel anlayış, bölgesel farklılıklar, ürünler halk mutfağının çoğu yerde birleşimini sağlamaktadır. Türklerin uzun zamandır benimsediği yemek kültürü ve sofrada adabı, halk mutfağında devam ettiği bilinmektedir (Eren , 2011; Güler, 2010). Halk mutfağı kendi imkân ve ölçüleri içerisinde varlığını sürdürmektedir. Hayırseverlik önemli olup imarethanelerde, törenlerde yemek dağıtılmaktadır. İhtiyaç sahibi kim ise oradan karnını doyurmaktadır (Singer, 2005). İçerisinde gelenek, görenek ve alışkanlıkları, ekonomik olanakları kendine özgün yemek hazırlama ve şekillerini içermektedir. Halk mutfağı, hoşgörülü ve zengin ortamda imparatorluğun her yöresindeki mutfak gelenekleri ile beslenmiş, gelişmiş ve zenginleşmiştir (Birer, 1990). Halk misafirlerine önem göstermenin yanında misafirlerine yeni lezzetler ortaya çıkarabilmek için çaba göstermiştir (Güler, 2010).

Tanzimat ile başlayan mutfaktaki yenilikler cumhuriyet döneminde de devam etmektedir. Yemek çeşitliliği arttığı gibi mutfakta kullanılan araç-gereçlerde çeşitlilik yaşanmıştır. Cumhuriyetin kurulmasıyla yaşanan ekonomik sosyal ve teknolojik değişimler toplumun yemek alışkanlıklarında değişime neden olmuştur. Batılılaşma, modernleşme, kentleşmenin yaşanması toplumun yemek yeme alışkanlıklarını değiştirmiş, çeşitli tarzlarda restoranlar kurulmuş, gıdalar çoğalmış ve yerel gıdaların kullanımını yaygınlaştırmıştır (Bilgin ve Samancı , 2008; Croxford ve Samancı, 2006).

Türk mutfağı günümüze kadar çeşitli etkenlerden dolayı değişime uğramıştır. Değişime neden olan etkenler aşağıdaki gibi sıralanabilir (Toygar, 1981; Tuncel, 2000);

- Batı kültürüne açılma
- Hızlı sanayileşme ve kentleşme
- Kadının çalışma yaşamına girmesi
- Kitle iletişim araçları
- Gıda sanayisindeki gelişmeler

- Turizm gelişmesi
- Fastfood sistemi

1.4.Yöresel Mutfak Kavramı

İnsanların yemek kültürü incelendiğinde, yaşadığı coğrafyanın şartlarına göre beslendiği ve kendine has mutfak kültürü oluşturduğu bilinmektedir. İnsanların kendi mutfaklarında yaşadıkları ürün çeşitliliği, karın doyurmadan öteye onları daha lezzetli yemekler yapmaya yöneltmiştir. Kültürler arası etkileşimin artmasıyla insanların, deneme yanılma yoluyla yeni pişirme şekilleri, yeni araç ve gereçler geliştirmesine yöresel mutfakların oluşmasına neden olduğu düşünülmektedir (Sandıkçioğlu, 2007).

Yöresel mutfak kavramını tanımlamalarına baktığımız zaman; Türk dil kurumu (2020) yöresel kelimesini “Belli bir yöre ile ilgili yerel, mahalli, mevzii” ve “belli bir yöreye özgü” olarak tanımlamaktadır. Yöresel mutfak kavramını Şengül ve Türkay, (2015) *“yöreye özgü olan ürünler ile yöresel adetlerin birleştirilmesi sonucu ortaya çıkan, yöre halkı tarafından kendine özgü usullerde pişirilerek sunulan ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin bütünü”* olarak tanımlamaktadır.

Yöresel mutfak, bir yöreye/bölgeye özgü olan, kültürünü yansıtan, yeme-içme adetleri, sofraya düzenleri vb. tüm unsurları kapsadığını ve günümüze kadar değişim göstererek geldiği gibi birçok farklı kültürün etkileşimi ile de ortaya çıkabileceğini belirtmişlerdir (Şengül ve Türkay, 2014). Yöresel mutfak unsurlarının ortaya çıkmasında etkili olan faktörleri Şengül ve Türkay, (2015) şöyle sıralamaktadır.

- Yöreye has yiyecek içecek ürünleri
- Dini etkiler
- Milli etkiler
- Gelenek ve görenekler
- Yeme-içme alışkanlıkları
- Mevsimsel özellikler
- Coğrafi özellikler
- Tarihsel birikim

Yöresel mutfak, bu faktörlerin birleşimi sonucu geçmişten gelen yiyeceklerle ilgili hazırlanma, pişirilme, saklanma ve sunulma olarak karşımıza çıkmaktadır. Varlığını sürdüren bütün mutfakların kendine özgü yanları vardır. Bu özgü yanları mutfakları birbirinden ayırmakta ve farklı olmasını sağlamaktadır (Büyükmehmetoğlu, 2020).

Yöresel yemekler yöresel mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Yemek, değişik besinlerin tat vericilerle birlikte belirli yöntemlerle hazırlanıp pişirilmesi olarak tanımlanırken bu yemeğin içinde kullanılan malzemeleri, ölçüleri, kullanılacak araç ve gereçleri, kullanılacak pişirme yöntemini, nerede ve nasıl sunulacağı, tüketileceği bağlamında kültürel bir olguya işaret etmektedir (Baysal, 1990; Yurdigül, 2010). Yöresel yemekler, yöresel mutfak kültürünün en önemli unsuru olduğu görülmektedir. Yöresel yemekler uzun yıllar boyunca süregelmiş ve bölgeyle özdeşleşmiştir. Yöresel yemeği; Hatipoğlu ve vd., (2013), bir şehir ya da yörede insanların uzun yıllar birlikte yaşamalarının sonucunda, gelenek haline gelmiş, özel günlerde daha çok tüketilen, genellikle bir olay sonucunda kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyecekler olarak tanımlamaktadır. Mil ve Denk, (2015), ise o bölgede gelenek haline gelmiş, kültüre yerleşmiş ve halk tarafından diğer yemeklerden üstün tutulan yiyecekler olarak tanımlamaktadır. Yöresel yemekler, bölge insanı tarafından birden fazla malzemenin, bölgeye özgü şekilde bir araya getirilerek bölge insanı tarafından özümsemiş ve belleğinde yer edinmiş, kültür haline getirilmiş, yemeklerdir.

Yöresel mutfak kültürünün bir başka önemli unsuru ise yöresel ürünlerdir. Cerrahoğlu, (2015) yöresel ürünü, belli bir alan veya bölgenin coğrafi sınırları içinde yetiştirilen ve o bölgenin ve yörenin adıyla anılan ürünler olarak tanımlamaktadır. Yöresel ürünler bölgelerin yöresel kimliğini oluşturduğu ve bölgede yaşayan insanlar ile bu ürünleri üreten insanların maddi ve manevi kültürel değerlerini de yansıtmaktadır. Yöresel ürünler geçmişin yeme-içme alışkanlıkları hakkında da bilgi sahibi olmamızı sağlamaktadır (Küçükkyaman, Demir ve Bulgan, 2018). Yöresel ürünlere, Ezine'nin peyniri, Kahramanmaraş'ın kırmızıbiberi, Malatya'nın kayısı ürünleri, Isparta'nın gül ürünleri, İzmit'in pişmaniyesi gibi örnekler verilebilir (Köksal, 2014).

Yöresel mutfak kültürünün bir diğer önemli unsuru ise yemeğin hazırlanmasında veya tüketilmesinde kullanılan araç gereçlerdir. İnsanoğlu tarih boyunca yemeği hazırlayabilmek ve sunabilmek için çeşitli mutfak araç ve gereçleri geliştirmişlerdir. Geliştirilen bu mutfak araç ve gereçlerin toplumdan topluma bölgeden bölgeye farklılıklar göstermektedir. Mutfak araç ve gereçlerin farklılaşması yemeğin hazırlanmasında veya sunulmasında da farklılıklar meydana getirmekte ve zamanla kültüre uyum sağladığı görülmektedir. Uzak doğu ülkelerinde yemeklerin çatal ve bıçakla değil çubuklarla yenmesi mutfak kültürünün farklılaştığını göstermektedir (Merdol, 1998).

1.4.1. Türkiye’de Yöresel Mutfak Kültürleri

Yedi coğrafi bölgeden oluşan Türkiye’nin her bölgesinde ve hemen hemen her yöresinde farklı yöresel mutfak kültürü hâkimdir. Bölgelere göre farklı yöresel mutfak kültürünün oluşmasında birçok faktör etkili olduğu düşünülmektedir. Bu faktörlerin başında Türkiye’nin tarihi geçmişi, coğrafyası, iklim çeşitliliği, gelenek ve görenekler, milli ve dini etkiler gibi farklı etmenler olduğu düşünülmektedir (Şengül veTürkay, 2015).

Türkler özellikle Anadolu’ya geldiğinde artık göçebe hayat sona ermiş, yerleşik düzene geçilmiştir. Bunun sonucunda ise Anadolu toprakları içerisinde farklı yerlere yerleşen Türk toplumu, Anadolu topraklarının farklı coğrafi bölgelerinde yetişen farklı yerel yiyeceklerle tanışmıştır (Kapucuoğlu, 2018). Anadolu’da sofraya düzenleri, pişirme yöntemleri, kışa hazırlanan yiyecekler, araç gereçleri ve yemekleri ile çok zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Halıcı, 1981).

1.4.1.1.Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü

Marmara Bölgesi, Türkiye’nin kuzeybatısında yer almaktadır. Yüzölçümü 67.000 km²’dir. Karadeniz, Marmara ve Ege olmak üzere, üç denize komşudur. Bölgede İstanbul ve Çanakkale boğazları bulunmaktadır. Hem Asya hem de Avrupa kıtasını birleştirmektedir. Ticari faaliyetler ve endüstri açısından Türkiye’nin en gelişmiş bölgesidir. Marmara Bölgesi, yaklaşık 26 milyon nüfusu ile 11 ili içermektedir (Özer E. , 2019).

Marmara'nın Türkiye'nin en gelişmiş bölgesi olması insanların bölgeye göç etmesine ve farklı mutfak kültürlerinin birleşmesine bunun sonucu olarak mutfak kültürlerinde bölgesel farklılıkların görülmesine neden olduğu görülmektedir (Şengül, 2016).

Marmara bölgesi zengin ve çeşitliliği yüksek bir mutfak kültürüne sahiptir. Zengin mutfak kültürüne sahip olmasında birçok etmen etkili olduğu düşünülmektedir. İstanbul'un Osmanlı ve Bizans İmparatorluğu'na başkentlik yapmış olması, Bursa ve Edirne şehirlerinin de Marmara Bölgesi'nde bulunması ile bölgenin mutfak kültürü açısından öne çıkmasını sağlamıştır. Bunların yanında saray mutfaklarında bulunan aşçıların yemek çeşitlerini arttırması ile Marmara mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır (Şengül, 2016).

Marmara mutfak kültürü incelendiğinde Çanakkale, Balıkesir, Bursa, Tekirdağ gibi illerin kıyı kesimlerinde deniz ürünleri tüketimi görülürken iç kesimlerde, süt ve süt ürünleri, kırmızı et, hamur işleri tüketmektedir. Kıyı kesimlerde zeytin ve zeytinyağı tüketimi iç kesimlere göre daha fazla olmaktadır. Sakarya, Bilecik, Kocaeli, Yalova, illerinde Karadeniz bölgesinden göçlerin fazla olmasından dolayı Karadeniz mutfak kültüründen izler görülmektedir (Deveci vd., 2013; Şengül ve Türkay, 2014; Şengül, 2016).

1.4.1.2.Ege Bölgesi Mutfak Kültürü

Ege bölgesi, İç Anadolu bölgesine yakın iklim, bitki örtüsü ve buna bağlı olarak yetiştirilen tarım ürünleri ile İç Batı Anadolu bölümü ve denize yakın bölüm olan Ege bölümü olarak ikiye ayrılmaktadır. Bölge; Kütahya, Afyon, Uşak, Denizli, Muğla, Aydın, Manisa ve İzmir illerinden oluşmaktadır (Dilsiz, 2010).

Ege bölgesi yöresel mutfak kültürü incelendiği zaman kıyı kesimlerinde zeytin ve zeytinyağı, deniz mahsulleri tüketiminin yüksek olduğu aynı zamanda yörede yetişen otlardan çok çeşitli yemekler yapıldığı bilinmektedir. Otların bölge mutfak kültürüne Giritliler tarafından kazandırıldığı düşünülmektedir. Girit mutfağına özgü yabancı otların önemi büyük olduğu görülmektedir. Ege Bölgesi'nin mutfak kültüründe otların ve zeytinyağının yanında, yabancı otların zeytinyağı ile kendi suyunda pişirilmesi bölgenin öne çıkan özellikleri arasındadır. Bölgenin mutfak kültüründe başta pırasa,

börülce, patlıcan gibi pek çok sebze tüketilmektedir. Özel günlerde mercimek bükme, katmer, keşkek, patlıcan böreği, çeşitli yahniler ve gözleme gibi yemeklerin tüketilmektedir. Ege'nin kıyı kesimlerinden iç kesimlere doğru yemek kültüründe farklılaşmalar görüldüğü, iç kesimlerde daha çok Anadolu mutfak kültürüyle benzerlik göstermektedir. Ege'nin iç kesimlerinde sebze ve et yemeklerinin ağırlıklı olarak görüldüğü erişte, bulgur, tarhana gibi ürünlerin bölgenin yemek kültüründe önemli bir noktada bulunduğu bilinmektedir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015; İzmir İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2021; Şengül, 2016).

1.4.1.3. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Akdeniz bölgesi, coğrafi konumu, toprakları, kıta bağlantı noktası, iklimi ve doğal güzellikleriyle birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bu uygarlıklar dünya tarihine yön veren Helen, Roma, Bizans, Osmanlı gibi medeniyetlerdir (Işık, 2016). Akdeniz bölgesi Adana, Hatay, Mersin, Antalya, Osmaniye, Isparta, Kahramanmaraş, Burdur illerinden oluşmaktadır.

Akdeniz mutfak kültüründe Torosların etkisinin olduğu bilinmektedir. Torosların zengin bitki örtüsü bölge mutfak kültüründe de etkisini göstermektedir. Akdeniz mutfak kültürünü doğu ve batı mutfak kültürü olmak üzere iki farklı şekilde incelenebilmektedir. Doğu Akdeniz mutfak kültüründe Arap mutfağının etkileri görülmektedir. Hatay, Mersin ve Adana illerinde çeşitli baharatlarla yapılan lezzetli yemekleri bulunmaktadır. Bu yemekler, yağlı, etli, meyve ve sebzelerden yapılan pek çok kebab çeşidi bulunmaktadır. Doğu mutfak kültüründe yemekler de acı, salça, şeker, limon kullanımına rastlanmaktadır. Batı Akdeniz mutfak kültürü incelendiğinde Yörük ve Girit kültürünün etkileri görülmektedir. Piyaz, tarator gibi meze kültürü yöre mutfağına Girit etkisiyle girdiği düşünülmektedir. Burdur ve Isparta illerinde sade yemekler ve hamur işlerinin daha fazla olduğu bilinmektedir. Bu illerde Orta Anadolu mutfak kültürünün etkileri sürmektedir. Tarhana, makarna, yoğurt, börek ve helva gibi Türk mutfağına ait lezzetler önemli bir yer tutmaktadır. Akdeniz mutfak kültürü sahil yörelerinde balık tüketiminin yaygın olduğu, iç kesimlere doğru gidildikçe kırmızı et daha fazla tüketilmektedir.

Akdeniz bölgesi, genel olarak tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, su ürünleri, süt türüleri, baharat ve üzüm suyu, zeytin, zeytinyağı, soğan, sarımsak, pırasa, beyaz ve kırmızı pancar, pazı ve bamya, patlıcan ve salatalık ile en çok tüketilen sebzeler arasında yer almaktadır (Bayrak, 2015; Ertaş ve Gezmen, Karadağ, 2013; Şengül, 2016)

1.4.1.4.Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Güneydoğu Anadolu bölgesi; Gaziantep, Diyarbakır, Şanlıurfa, Mardin, Şırnak, Siirt, Adıyaman, Batman gibi illerin mutfak kültürleri içinde bulunan lezzetleriyle öne çıkmış bölgelerdendir. Güneydoğu Anadolu bölgesinin Dicle ve Fırat nehirleri arasında kalan ve “verimli hilal” diye adlandırılan bölgede yer alması ve çeşitli uygarlıkların bölgede varlığını göstermesinden dolayı mutfak kültürünün zenginleşmesine neden olduğu düşünülmektedir. Bölgede Araplar ve Türkler yüzyıllar boyu birlikte yaşamışlar ve kültürel bakımından karşılıklı olarak birbirini etkilemişlerdir. Bölgenin mutfak kültürü Arap yemek kültüründen daha fazla etkilendiği, baharatın çok fazla kullanıldığı yiyecekler ve acı biberin kullanımının diğer bölgelere göre daha yaygın olduğu göze çarpmaktadır (Dilsiz, 2010).

Güneydoğu bölgesi mutfak kültürü hayvansal gıdalar yönünden oldukça zengindir. Kebap türleri bölgenin mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Bölgede et yemeklerinin yanında sebze ve meyvelerin bol miktarda mutfak kültüründe kullanılmaktadır. Bölgenin gerek iklimi gerekse bereketli toprakları zengin ürün çeşitliliğine neden olmuştur. Bu ürün çeşitliliği bölgenin mutfak kültürüne yansımaktadır. Bölgede mercimek, bulgur ve pirinç çok fazla tercih edilmektedir. Örnek vermek gerekirse Gaziantep'te ana maddesinin pirinç, bulgur, firik, dövme olmak üzere kırk türden fazla pilav ve benzeri yemekler yapılmaktadır. Bölgede genel olarak çiğ köfte, içli köfte, mercimek köftesi yaygın olarak tercih edilmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Güzelbey, 1981; Şengül, 2016; Tezcan, 2000).

Güneydoğu bölgesi mutfak kültüründe peynir önemli bir yer tutmaktadır. Mutfak kültüründe sebzelerden bazılarını kışın kullanabilmek için yazın sıcakların çok yüksek olduğu dönemlerde kurutularak birçok yemekte tüketilmektedir. Bölgenin yemekleri genellikle yağlı ve bol acılı olduğu bilinmektedir. İllerde genel olarak hamur tatlıları

önemli yer tutmaktadır. Fıstıklı şerbeti bol tatlılarda illerin genelinde yapılmaktadır. Yöresel yemeklerde pişirme teknikleri olarak en çok; açık ateşte pişirme, yahni, fırında “bölgede tava olarak adlandırılan” pişirme, tandır, büryan ve kuyuda pişirme teknikleri kullanılmaktadır (Akman , 1998; Gürsoy, 2013).

1.4.1.5.Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Doğu Anadolu bölgesi illeri Erzurum, Erzincan, Ağrı, Ardahan, Iğdır, Kars, Malatya, Bingöl, Muş, Bitlis, Elâzığ, Tunceli, Van, Hakkâri olup bu bölgemizde de kendine has yöresel lezzetler bulunmaktadır (Dilsiz, 2010).

Doğu Anadolu Bölgesi'nin coğrafik özelliği, iklimi, tarihi geçmişi gibi birçok faktör bölgenin mutfak kültürüne olan etkisinin yüksek olduğu düşünülmektedir. Bölgenin kış ayları diğer bölgelere göre uzun sürmesi bölgede yaşayan insanların birçok yöntem kullanarak kışa hazırlık yapmaktadır. Bölgenin mutfak kültürü genel olarak incelendiğinde, tahıl ve tahıldan ürünleri, bulgur, yarma, tarhana, erişte, dövme, şehriye, gibi ürünler tüketilmektedir. Bölgenin mutfak kültüründe süt ve süt ürünlerinin önemli bir yer tutmaktadır. Peynir bölgenin mutfak kültüründe her öğünde ve her mevsimde tüketilen üründür. Bu peynir türlerine; Erzincan tulum peyniri, Kars kaşarı, çivil ve lor peyniri, otlu peynir örnek verilebilir. Malatya, Elâzığ, Bitlis, Van, Malatya, Elâzığ gibi illerin yöresel mutfak kültüründe sebze ve meyve tüketimi diğer bölge illerine göre daha fazladır. Bitlis, Van, illerinde balık tüketimi yaygındır. Bölgede genel olarak pişirme yöntemleri; sacda kavurma, fırında pişirme, kuzu etini kendi postunun içinde pişirme, kuyuda pişirme, buğulama, haşlamadır (Akmeşe , 2018; Dilsiz, 2010; Gürsoy, 2013; Şengül, 2016; Tezcan, 2000).

1.4.1.6.Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Bölge, Artvin, Bartın, Bayburt, Bolu, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Karabük, Kastamonu, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Tokat, Trabzon ve Zonguldak illerinden oluşmaktadır. Batı ve Doğu Karadeniz illeri sundukları yöresel yemekler ile tanınmaktadır (Dilsiz, 2010).

Karadeniz bölgesi, Doğu Anadolu bölgesi, İç Anadolu bölgesi ve Marmara bölgesine komşu olması, diğer bölgelerin mutfak kültürüyle etkileşime girmesine neden olmaktadır. Ülkemizde Karadeniz bölgesi mutfak kültürü diğer bölgelere göre daha az değişim geçirdiği düşünülmektedir (Dokur, 2009; Halıcı, 2001). Karadeniz mutfağının şekillenmesinde ise en önemli etkenler bölgenin tarihi geçmişi, kültürel değerleri, halkın yaşam biçimi ve yörede yetiştirilen ürünlerdir. Bölge mutfağında sebze yemekleri, coğrafyasının engebeli ve tarım alanlarının sınırlı olmasına rağmen önemli bir yer tutmaktadır. Karadeniz'e özgü pirinçli sebze yemeği olan dibleler, pek çok sebze ve otlarla yapılmaktadır. Sebzeler mıhlama ve ezme olarak da değerlendirilmektedir. Yenebilen yabancı otlar ve mantar türleri çorbalardan böreklerle her yerde kullanılmaktadır (Yazıcıoğlu, Işın ve Özata , 2017).

Özellikle Doğu Karadeniz'de tüketilen yiyecekler Gürcistan ve Kafkaslarla benzerlik taşımaktadır. Bölge yemeklerinde göçler nedeniyle Laz ve Gürcü etkileri de devam etmektedir (Kabacık, 2016). Karadeniz mutfağındaki balık kültürü Yunan kültüründen etkilendiği düşünülmektedir. Bölgenin en önemli hayvansal gelir kaynağını balıkçılık oluşturmaya rağmen iç bölgelerde balık tüketimi sınırlıdır. Hatta sahilden yalnızca 20-30 kilometre içeride bulunan ilçelerin köylerinde bile deniz balıkları nadiren tüketilmektedir. Mutfak kültüründe yıl boyunca tüketilen gelenekleşmiş hamsi yemeklerine hamsili içli tava, hamsili pide, hamsili pilav, hamsili börek, hamsi köftesi, hamsi buğulama, hamsi tava, hamsi çorbası ve hamsi kuşu gibi pek çok örnek verilmektedir. Hamsiden kırk farklı yemek çeşidi yapılmaktadır. Bu geleneksel yemeklerin ana malzemesi hamsidir (Boran ve Albayrak, 2004; Dokur, 2009; Kabacık, 2016).

Bölgede mısır ve mısır ununun önemi büyük olmasının yanında bu ürünlerden yapılan yemekler ve hamur işleri de bulunmaktadır. Karalâhana sarması ve farklı yemek çeşitleri bölgenin genelinde yenilmektedir. Fasulye sebzesinden yapılan yemekler ve fasulye turşusu da batı, orta ve doğu Karadeniz mutfak kültüründe yer alan lezzetlerindedir. Karadeniz mutfak kültürü denilince aklımıza balık gelse de bölgede kırmızı et önemli bir yer tutmaktadır. Karadeniz Bölgesi'nde önemli bir lezzet olan kavurmanın, günün her öğününde yenebilecek bir lezzet olduğu ve böylece sofralarda önemli yer tutmaktadır. Bölgenin diğer lezzetlerine baktığımız zaman kuzu dolması,

kuzu büryan, köfte çeşitleri ve piran gibi et yemekleri görülmektedir. Bölgede yemeklerin hazırlanmasında fırında pişirme, tandır, sacda kavurma, yahni, az yağda kızartma, dible (sebzelerin haşlandıktan sonra kızartılması) gibi yöntemler kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013; Şengül, 2016).

Karadeniz bölgesi iç kesimlerinin mutfak kültürü eski Türk yemekleri, Karadeniz yemekleri ve İç Anadolu bölgesinin yemeklerinin harmanlanmaktadır. Bu harmanlanma Amasya, Çorum, Gümüşhane, Bayburt, Tokat gibi illerin mutfak kültüründe daha fazla görülmektedir. Amasya, toyga çorbası, sucuk çemen, pastırma, Merzifon keşkeği yöresel lezzetleri arasındadır. Çorum, leblebi, turşu, helva, pekmez, kebab çeşitleri ve koyun etinden yapılan yemekleri vardır. Bayburt'un tavası ve bal helvası önemli yöresel lezzetlere sahiptir. Tokat, kebabı ile ünlüdür. Tokat kebabı, pişirilmesi için bölgeye özgü özel bir araç olan Tokat kebabı sobası kullanılmaktadır. Tokat kebabı sobasının ortasında bulunan yatay demire şişler asılır. Etler, fırının etrafında bulunan yatay bölümde yanan odun ateşi ile pişmeye bırakılır. Gümüşhane, pestil ve köme yöresel lezzetleri ile ünlüdür (Kabacık, 2016; Şengül, 2016).

Batı Karadeniz bölgesinin mutfak kültürü incelendiğinde Bolu mutfak kültürünün, Karadeniz bölgesinin genel karakteristik özelliklerinden farklılık göstermektedir. Bal kabağı ve patates, ağırlıklı olarak yetiştirmekte ve kabaklı gözleme, kabaklı hoşaf, kabaklı baklava, patatesli ekmek gibi farklı yöresel lezzetler yapılmaktadır. Düzce ili yöresel mutfağı, farklı etnik grupların göçleri sonucunda zenginleşmiştir. Çerkez tavuğu, haluj gibi yöresel lezzetlere sahiptir. Zonguldak ve Karabük şehirlerindeyse sanayileşmenin artması, bölgeye göç oranını arttırmış ve bu göçler sonucunda mutfak kültürü de etkilenmiştir. Özellikle bölgenin doğusundaki yemekler bu göç sonucunda geldiği düşünülmektedir. Bartın, Osmanlı devleti zamanında tavuk yetiştiriciliğiyle ünlenmiştir. Bartın'da tavuk hamuru gibi su buharında pişirilen ve başka hiçbir bölgede görülmeyen bölgeye özgü bir yemek hazırlanmaktadır (Kabacık, 2016; Şengül, 2016).

1.4.1.7.İç Anadolu Bölgesi Yöresel Mutfak Kültürü

İç Anadolu bölgesi başkent Ankara, Eskişehir, Konya, Nevşehir, Kayseri, Sivas, Niğde, Karaman, Kırıkkale, Kırşehir, Aksaray, Yozgat, Çorum ve Çankırı illerinden

oluşmaktadır. Bölge bozkır iklimine sahiptir ve daha çok tarımsal faaliyetleriyle ön plandadır (Dilsiz, 2010).

İç Anadolu bölgesi, Türklerin Anadolu'ya geldiğinden beri ilk yurt edindiği bölgelerin başında gelmekte ve Türk hâkimiyeti bölgede aralıksız olarak devam etmektedir. Hâkimiyetin uzun yıllardır devam etmesi Türk yeme-içme alışkanlıklarının korunarak günümüze kadar ulaşmasını sağlamıştır. Bunun yanı sıra bölgenin mutfak kültüründe Osmanlı döneminde bölgede yaşayan Ermeni, Rum ve Müslüman Alevilerin mutfak kültürlerinin de izleri bulunmaktadır (Gürsoy, 2013; Şengül, 2016).

İç Anadolu bölgesi mutfak kültürü genel olarak incelendiğinde ağırlıklı olarak tahıla ve hamur işlerine dayalıdır. İç Anadolu bölgesinin mutfak kültürünün zenginleşmesini, yoğurt, bulgur, pastırma, tarhana, buğday, koyun eti, baklagiller ve bazı bölgelerinde üzüm, kiraz, ayva, dut gibi meyve çeşitleri sağlamaktadır (Halıcı, 2009; Kabacık, 2016; Şengül, 2016).

Ankara mutfak kültürü birçok medeniyetten izler taşımaktadır. Kentin 17. yy. da celali isyanlarıyla büyük bir bölümü yanmış ve kent büyük bir zarar görmüştür. Osmanlı Devleti'nin gerileme devrinde de sönük bir dönem geçirmiştir. Ankara başkent olduktan sonra önemi artmış ve gelen göçler ile mutfağındaki çeşitlilik artmıştır. Günümüzde Türkiye'nin en zengin yöresel mutfakları arasında 93 çeşit yemek ile üçüncü sıradadır. Yöresel lezzetleri arasında; toyga çorbası, Beypazarı kurusu, Beypazarı tarhanası, yaprak döneri ve turşuları gibi pek çok örnek verilebilmektedir (Şensoy ve Tiritöğlü, 2018; Şengül, 2016; Yavuz, 2019).

Eskişehir mutfak kültürünün göçlerden etkilenmiştir. Karnabahar çorbası, Çerkez çorbası, çibörek, kaşık börek, üyken börek gibi yöresel lezzetlere sahiptir. İç Anadolu bölgesinin önemli ilinden biri de Konya'dır. Konya'nın mutfak kültürünün zenginleşmesinde ve şekillenmesinde Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapması ve Mevlevi mutfak kültürünün etkisi olduğu düşünülmektedir. Konya Mutfak kültürünü oluşturan etmenler Anadolu mutfak kültürü ile benzerlik göstermektedir. Yemek kültürünün et ve tahıl ağırlıklıdır. Yöresel lezzetlerine, etli ekme, tahinli pide, fırın

kebapı, bamya çorbası, şekerlemeler örnek verilmektedir (Alptekin, 2007; Çölbay ve Sormaz, 2015; Şengül, 2016).

Kayseri mutfak kültüründe eski medeniyetlerin izlerinin görülmesinin yanında Orta Asya'dan gelen göçlerin etkili olduğu düşünülmektedir. Kayseri mutfağının en bilinen yöresel lezzeti mantıdır ve mantının birçok çeşidi yapılmaktadır. Kayseri mutfağının yemek kültüründe genel olarak hamur işi ve et ürünleri ağırlıklıdır. Bölgenin yöresel lezzetleri arasında mantı, katmer, gözleme, yağlama, su böreği, sucuk, pastırma, güllü baklava, nevine ve aside tatlısı sayılabilmektedir (Şahinbaş, 2018).

Sivas'ın birçok medeniyete ev sahipliği yapması, tarih boyunca geçiş yolları üzerinde bulunması zengin mutfak kültürünün olmasına neden olmuştur. Her yörede olduğu gibi Sivas'ın da kendine özgü yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Yörenin en önemli yiyeceği madımak fazlasıyla kullanılmaktadır. Madımaktan farklı yöresel yemekler yapılmaktadır. Madımak mıhlaması, madımak çorbası ve türlü madımlı börekler yapılmaktadır. Yörenin mutfak kültüründe hayvansal ürünler önemli yer tutmaktadır. Küçükbaş ve büyükbaş etleri yöre yemeklerinin önemli malzemeleri arasındadır. Yörenin lezzetlerinden bazıları şunlardır: Sivas köftesi, Sivas kebabı, madımak çorbası, evelik sarması, peskütan çorbası, kalburabastı gibi pek çok örnek verilmektedir (Üçer, 2006; Şimşek, Türkmendağ ve Türkmendağ, 2017).

1.5.Sürdürülebilirlik

Sanayi devrimiyle birlikte dünya birçok alanda hızlı bir gelişim kat etmiştir. Devletlerin bu gelişime sadece ekonomik anlamlar yüklemesi dünyanın doğal kaynaklarının hızlı şekilde tükenmesine neden olmuştur. Ekolojinin geleceği ile bireylerin tüketimi birbiri ile doğrudan ilişkilidir. Ekolojik kaynakların azalmaya başlaması ile 1970'lerde sürdürülebilirlik kavramı ortaya atılmıştır. İnsan yaşamının Ekolojik canlılığa bağlı olduğu için hükümetler, şirketler, medya sürdürülebilirlik konusunu gündeme daha fazla getirmeye başlamışlardır (Aydın ve Tufan, 2018; Çavuş ve Tanrısevdi, 2000).

Sürdürülebilirlik kelimesinin kökeni incelendiğinde Latince “subtenir” kelimesinden gelmektedir. Kelime, “korumak” ya da “aşağıdan desteklemek” anlamına gelmektedir (Özmehmet, 2008). Sürdürülebilirlik kavramı, ilk olarak pek çok ülke temsilcilerinin 1987 yılında hazırladığı “ortak geleceğimiz” (Brundtland raporu) isimli raporda ortaya atılmıştır. Raporda gelecek Kuşaklar bir paydaş olarak görülmektedir (Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, 1987). Sürdürülebilirlik kavramının kapsamı çok geniş olması farklı bilim dallarında farklı tanımların yapılmasına neden olmuştur. Sürdürülebilirlik kavramının yapılan tanımlar üzerinden, sınırları çizilmekte ve farklı amaçlar ortaya konulmakta ve bu amaçlara ulaşmak için izlenecek yol ve yöntemler önerilmektedir (Yeni, 2014). Kavramlar genel olarak incelendiğinde tanımların temelinde koruma, ileriye aktarabilme, devam ettirebilme kelimelerinin olduğu görülecektir.

Sürdürülebilirlik kavramı ile ilgili yapılan bazı tanımlar şunlardır: Avcıkurt, (1996) sürdürülebilirliği; turizme kaynak olan bölgesel/yerel özellikleri koruyup geliştirerek, devamlılığını sağlamak olarak tanımlamaktadır. Karabıçak ve Özdemir (2015) sürdürülebilirliği, bir şeyin devam etmesi veya ettirilmesi bugünü ve gelecek zamanı içerisinde barındıran bir kavram olarak belirtmişlerdir. Gilman, (1992) ‘a göre sürdürülebilirlik, bir toplumun, ekosistemin veya devam eden bir sistemin, aşırı kullanım yoluyla azalmaya zorlanmadan belirsiz bir geleceğe kadar işlemeye devam ettirilmesidir. Osso, (1996) sürdürülebilirliği, doğal ve yapay kaynakların korunmasının yanında insan hayatının ve kaynakların devam ettirilmesi olarak tanımlamaktadır. Çevreyi veya kaynakları korumak sürdürülebilirliğin temelini oluşturmaktadır. Turizmde çevre önemli bir boyuttur ve turizmin olumsuz yanlarından dolayı çevre korunması gerekmektedir. Sürdürülebilir turizm bu noktada önem kazanmaktadır. Sürdürülebilir kalkınmanın temel ilkeleri sürdürülebilir turizmin temel prensiplerini oluşturmaktadır. Sürdürülebilir kalkınmanın temelinde bazı prensipler vardır. Bunlar; çevre, uzun yıllar yok edilmeden korunmalı, kalkınma, bütün insanları kapsamalı, kaynaklar adil ve eşit şekilde nesillerin kullanabileceği şekilde olmalıdır (Sharpley, 2009; Tosun, 2001).

Sürdürülebilir turizm anlayışında üç yaklaşım öne çıkmaktadır. Bunlar:

- Çevresel sürdürülebilirlik

- Toplumsal (Sosyal) Sürdürülebilirlik
- Ekonomik Sürdürülebilirlik

Çevresel sürdürülebilirlik, doğal kaynakların ve ekosistemin korunmasına ve devamının sağlanmasına yönelik yapılan işlemlerin bütünüdür (Şen, Kaya ve Alpaslan, 2018). Turizm faaliyetlerinde çevresel sürdürülebilirlik, biyoçeşitlilik ve doğal mirasın korunmasına yardımcı olan, ekolojik süreçlerin sürekliliğini temel alan bir yaklaşımdır. Çevresel sürdürülebilirlik açısından turizm faaliyetleri önem arz etmektedir. Turizm kaynaklı oluşan çevresel sorunların başında hava, su, toprak ve gürültü kirliliği gelmektedir. Doğal kaynakların en uygun şekilde kullanılarak sürdürülebilirliğini sağlamak çevresel sürdürülebilirliğin temelini oluşturmaktadır son dönemlerde çevresel sürdürülebilirliğe ilgi ve hassasiyetin arttığı görülmektedir (Arslan Ayazlar, 2017; Çalık ve Akgün, 2019; Pereira, Mykletun ve Hippolyte, 2012). Toplumsal sürdürülebilirlik, yerel halkın otantikliğini sağlayan sosyo-kültürel yapısına saygı duymalı, yerel halkın yaşayan geleneksel değerleri ve kültürel mirasını korumalı ve kültürler arası anlayışa katkıda bulunmalıdır (Arslan Ayazlar, 2017).

Ekonomik sürdürülebilirlik, ekonomik kaynakların ilerleyen yıllarda da devam ettirebilmek için gerekli önlemlerin alınmasını ve bu kaynakların kullanım maliyetlerinin minimize edilmesidir. Yoksulluğu azaltmaya, yerel halkın sosyal hizmetlerine, gelir elde etmelerine ve sabit iş olanaklarına katkıda bulunacak şekilde tüm paydaşlara sosyo-ekonomik yarar sağlamalı, uzun dönemli ekonomik faaliyetlerde bulunmalıdır (Arslan Ayazlar, 2017; Şen, Kaya ve Alpaslan, 2018).

1.6.Yöresel Mutfak ve Sürdürülebilirlik İlişkisi

Dünya, hızlı bir değişim içindedir bu değişimden toplumların maddi ve manevi kültür öğelerinin de etkilemektedir. Kültürün öğelerinden biri yöresel mutfak kültürüdür. Dünyadaki bu değişim yöresel mutfak kültürünün unutulmasına, eksik veya yanlış aktarılmasına neden olduğu düşünülmektedir. Yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özünün korunması gerekmektedir (Zeng, Zhao ve Sun, 2014).

Hızla sanayileşme doğal kaynakların hızla tükenmesine neden olmaktadır. Sanayileşmenin vermiş olduğu kirlilikten dolayı insanlar ne tükettiğini bilmek istemektedir. Bunun sonucu olarak yöresel gıdaya yönelmektedir (Pearson, v.d. 2011). Kültürel veya doğal çevrenin korunmasına yönelik birçok alanda çalışma yapılmaktadır. Bu çalışma alanlarından birisi de turizmdir. Sürdürülebilir turizm anlayışı toplumlara ait kültürel değerleri, örfleri, adetleri, gelenekleri, gelecek nesillere aktarmaya çalışan bir anlayıştır. Planlanmayan, kontrolsüz gelişen turizm doğal ve kültürel değerlerin hızlı bir şekilde tüketilmesine ve istenmeyen sonuçların doğmasına neden olabilmektedir. Olumsuz sonuçların çıkmasını engelleyebilmek için her alanda olduğu gibi turizm alanında da tartışmalar yapılmaktadır (Çalık, 2014; Demirtaş, 2011; Yurtsal, 2019).

Küreselleşme ve kapital gelişim ekolojik çevreye verdiği zararlara çözüm olmak için çıkan sürdürülebilirlik kavramı, kültürün devamı, korunabilmesi ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi içinde başvurulabilecek bir yöntem olarak görülmektedir. Sürdürülebilirlik kültürün maddi ve manevi değerlerinin küreselleşme, teknolojik ilerleme, iklim değişikliği v.b. nedenlerden dolayı daha az etkilenmesini sağlamaktadır. Kültürün unsurlarının sürdürülebilmesi amaç haline gelmesi halinde kaybolması, zarar görmesi engellenebileceği gibi korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması kolaylaşacaktır (Özkan Altınöz, 2019).

Kültürel değerlerin tükenmeye başlamasıyla birlikte değerlerin sürdürülebilmesi tartışılmaya başlanmıştır. Kültürel değerlerin tükenmeye başlaması kültürün somut ürünleri olan yiyecek içecek kültürünün de etkilenmesine neden olmuştur. Yiyecek içecek kültürünün sürdürülebilmesi için çalışmalar yapılması ve yeni projeler geliştirilmesine neden olmuştur. Yavaş yemek ile dünya genelinde mutfak sanatları kültürünün korunduğunu, biyolojik çeşitliliğe ve yerel çiftçiliğin yaygınlaşmasına katkıda bulunduğunu belirtmektedir (Durlu Özkaya v.d. 2013).

Turistler sadece zamanlarını sahil alanlarında geçirmek isteseler de artık son yıllarda bu anlayış yerini herhangi bir özelliğe sahip olan bölgelere gidip oranın kültürel ve çevresel değerlerini keşfetmeye dönmüştür. Bu kültürel değerler; bölgenin farklı lezzetleri veya bölgedeki kültürel dokunun ürünü olan el işçiliği ürünler

olabilmektedir. Bölgeye çok fazla ziyaretçi gelmesi, turizmin orantısız şekilde büyümesine ve kültürel ve çevresel değerlerde büyük tahribatların oluşmasına neden olmaktadır. Tahribatın azaltılması, kaynakların sürdürülebilir olarak planlanmasının önemini arttırmaktadır (Can, Sünnetçioğlu ve Durlu-Özkaya, 2012; Kan, Gülçubuk ve Küçükçongar, 2012). Bu kaynaklara örnek olarak sanat eserleri, el sanatları, yöresel mutfak kültürü v.b verilmektedir. Kaynakların sürdürülebilir olması için kurum veya kuruluşlar tarafından tescillenmekte veya koruma altına alınmaktadır. UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization/ Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) bu kuruluşlardan birisidir. UNESCO bu unsurları somut olmayan kültürel miras olarak görmektedir. UNESCO somut olmayan kültürel mirası “Yaşayan Miras” olarak görmekte topluluklara bir aidiyet, devamlılık duygusu sağlayan somut olmayan kültürel miraslar koruma altına alacağını bildirmektedir. Kuruluş, kültürel mirasın canlı tutulabilmesi için toplumla ilişki içerisinde olmalı, devamlı olarak yeniden üretilmeli ve nesilden nesile aktarılması gerektiği belirtilmektedir.

Yöresel mutfak, bölgenin önemli kültür unsurlarından biridir. Turistlerin bölgeyi ziyaret etmesinde en önemli faktörlerden biri mutfak kültürüdür (Göker, 2011). Turistler bölgeyi ziyaret etmesinin yanında onlara yemek aracılığıyla otantikliği de sağlamaktadır (Sims, 2009). Mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için mutfak şeflerinin büyük önem arz ettiği düşünülmektedir.

Literatürde yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği veya mutfak şeflerinin düşüncelerini araştıran çalışmalar bulunmaktadır (Bilgin S. , 2018; Küçükyaman, Demir ve Bulgan, 2018; Mandal, 2018; Stein ve Santini, 2022).

Mandal, (2018) çalışmasında destinasyonun çekicilik unsuru olan gastronomi turizminin sürdürülebilirliğini ve gastronomi turizminin gelişmesinde mutfak şeflerinin etkisini incelemiştir. Çalışma kapsamında yapılan araştırmalar ve incelemeler, Türkiye’deki sürdürülebilir gastronomi turizmin gelişmesinde mutfak şeflerinin önemli bir role sahip olduğunu ortaya çıkarmışlardır. Bilgin (2018) yaptığı çalışmada İzmir ilindeki yiyecek içecek işletmelerinde, yerel gıda ürünleri ve yerel mutfaka verilen önem ile gerçekleştirilen uygulamalar ve bu uygulamalarda

sürdürülebilir gıda ve mutfak kültürü bilincinin ne derece ön planda tutulduğu ölçülmek istenmiş ve mutfak şefleri ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırmada şeflerin yerel gıda ürünleri ve yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği konusunda farkındalık sahibi olduğu görülmektedir. Farkındalık sahibi olursa dahi yerel gıdaya olan ilgi ve talebin kimi zaman ticari kaygılar ile işletme sahipleri/yöneticilerinin tutumları açısından uygulamaya yansımamaktadır. Küçükyağan, Demir ve Bulgan, (2018) çalışma kapsamında, Isparta yöresinde yetişen yöresel tarım ürünlerinin neler olduğu ve bu ürünlere yörede çalışan mutfak şeflerinin ilgisini değerlendirmektedir. Mutfak şeflerinin bölge de yöresel ürünlerle ilgili eksiklik olarak gördüğü en temel konular yöresel ürünlerin tanıtım ve reklam faaliyetlerinin tam anlamıyla yapılmadığı vurgulanmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

BURSA MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1.Bursa Şehrinin Tarihi Geçmişi

Bursa çevresinde bilinen ilk uygarlık alanlarının Aktopraklık (Nilüfer), Barçın (Yenişehir) ve Ilıpınar (Orhangazi)'dir. Günümüzden yaklaşık 2700 yıl önce Bursa'da üretilen ürünler antik Ege şehirlerinin dikkatini çekmiş Kios (Gemlik) ve Apemeia (Mudanya)'da iskeleler kurarak yörenin diğer bölgelere açılmasını sağlamışlardır. Bölgenin zamanla değerlenmesine ve ekonomik gelirinin artmasından dolayı Bytina kralı bölgeye geldi ve bölgeyi pazaryeri oluşturacak şekilde korunaklı bir şehir haline getirdi. Bursa şehri böylece ortaya çıktı. Bursa'nın tarihi geçmişi, Güney Marmara'nın koloni limanlarından başlayıp Bytina, Roma ve erken Bizans dönemi sonuna kadar giden yaklaşık 1000 yıllık tarihi süreç olduğu bilinmektedir (Oğuzoğlu, 2013)

Müslümanlar ilk kez Bursa'ya 8 yy. da geldiği ve Bursa'ya hâkim oldukları görülmektedir. Bu egemenliğin 23 yıl sürdüğü bilinmektedir. Türklerin Bursa'ya gelişi özellikle Alparslan'ın Malazgirt'te kazandığı zafer ile Selçuklular Anadolu'ya hâkim olmasından sonra 1075 yılında Selçukluların İznik'i almasıyla olmuştur. İznik Anadolu Selçuklu Devletine 1081 ve 1097 yılları arasında başkentlik yapmıştır. 1097 yılında haçlı savaşları sırasında Selçuklular İznik'i kaybetmiştir. IV. Haçlı Seferine katılan Latinler İstanbul'u yağmalayarak İstanbul'da Latin Hükümeti kurdular. Hükümetin kurulmasından sonra Bizans'ın saltanat soyu Theodoros Lascaris, İznik'e kaçtı ve burada imparatorluğunu ilan etti. İznik, 14. yüzyıla kadar Bizans İmparatorluğunun yönetiminde kaldı. 14. yüzyılın başlarından itibaren Osmanlı Devleti'nin ilk dönemlerinde, Orhangazi tarafından alınarak Osmanlı Devleti'nin başkenti yapılır. Bursa'nın konumunun elverişliliği nedeniyle Osmanlı devletinde

İdari, sosyal, iktisadi ve kültürel bir gelişmişlik sürecine girmektedir (Özer, 2002).

Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde yapılan savaşlar sonucundan Bursa'ya göçlerin geldiği görülmektedir. Cumhuriyetin kurulması ile birlikte Bursa, kısa sürede hızlı bir büyüme ile modern bir kent görünümü kazanmaya başlamıştır. Günümüzde Bursa ülkemizin dördüncü büyük şehri haline gelmiştir.

2.2.Bursa Mutfak Kültürü

Bursa şehrinde yapılan kazı çalışmalarıyla ortaya çıkan eski yerleşim yerlerinde yerleşik yaşam, neolitik çağdan itibaren başladığını göstermektedir. Höyüklerde tarıma dayalı yaşamın olduğu ortaya çıkarılmıştır. Barcın höyükte yapılan kazı çalışmalarında yemek pişirme yöntemlerinin farklılaştığı, buna bağlı olarak yemek pişirme kapları bulunmaktadır. Höyükte bulunan yiyeceklerin başında ise süt, ayran, peynir gibi süt ve süt ürünlerinin olduğu görülmüştür. Pişirme çömleklerinin yapısının ise iki tutmalı ve dört ip delikli asılabilen türde kaplara rastlanılmıştır. Akçalar neolitik ise el yapımı pişmiş kaplar günlük işlerin dışında farklı amaçlarla kullanılmaktadır (Oğuzoğlu, 2013).

Bizans döneminde Bursa'nın da içinde bulunduğu bölgelere Bithynia adı verilmektedir. Bu dönemin yiyecek ve içecek kültürü incelendiğinde ekmeklerin içine mısır ve arpa gibi ürünlerin karıştırıldığı görülmektedir. İçecekler arasında şıra, tatlı şıra ve bozanın Bizans döneminde lezzetli içecekler olarak nitelendirildiği ve bundan dolayı bu içeceklerin Bizans döneminde de üretildiği düşünülmektedir. Bizans döneminde de Bursa tarım ve işlenmiş ürünler ile İstanbul'un önemli gıda tedarik yerlerinden biridir. Bizans döneminde Bursa bölgesinin diğer bölgelerle yollarının kesişmesinden dolayı sofralarındaki ürünlerin çeşitlendiği ve sofrada bulunan kaplarında bazılarının diğer bölgelerden getirildiği görülmektedir (Doğer ve Armağan, 2014).

Osmanlı İmparatorluğu'na başkentlik yapmış olan Bursa köklü bir mutfak kültürüne sahiptir. Bursa yöresinin gerek tarihi gerekse coğrafi özelliklerinden dolayı mutfak kültürü zenginleşmiştir. Osmanlı Devleti'nin Bursa'yı fethetmesinden sonra Bursa'ya Türkmen göçleri başlamıştır. Osmanlı Devleti, Türkmenleri Uludağ yöresinde yurt tutmasını sağlamıştır. Mutfak kültürü de bu göçlerle birlikte zenginleşmeye başladığı

düşünülmektedir. Bursa'nın Osmanlı Devleti'nin başkenti olmasından sonra genel olarak şehrin geliştiği ve göç almasından dolayı mutfak kültürünün de geliştiği görülmektedir. Osmanlı Devleti'nin büyümesi ve İstanbul'un fethi ile birlikte İstanbul saray mutfağının birçok eksiğinin Bursa yöresinden karşılandığı görülmektedir. Bursa'nın İstanbul'a yakın olması saray mutfağının birçok eksiğinin Bursa'dan karşılanmasına neden olmuştur. Saray mutfağının un ve buğday ihtiyacının tamamına yakını Bursa'dan karşılamaktadır. Saray mutfağında soğutucu olarak kar ve buz kullanılırdı. Bu malzemelerinde Bursa dağ ve göllerinden tedarik edildiği bilinmektedir. Bursa'dan karşılanan bir başka gıda maddesi ise tuzdur. Osmanlı Devleti'nin zamanla sınırlarını daralmasıyla birlikte diğer devletlerin hudutların içinde kalan Türk ve Müslüman ahali Osmanlı Devleti'ne göç etmişlerdir. Bu göçlerin en önemli noktalarından biri ise Bursa'dır. Göçler sonucunda insanlar kendi mutfak kültürlerini de Bursa'ya taşımışlardır. Bursa mutfak kültürü de bu göçler sonucunda hızla zenginleşmiştir. Osmanlı devleti zamanında Bursa, her ne kadar göçlerden olumsuz etkilense de mutfak kültürü zenginleşmiştir. Yapılan göçlerin ağırlıklı olarak Balkanlar'dan olduğunu bilinmektedir. Balkanlardan gelen göçlerin yanında 93 harbi ile Çerkezlerinde göç ettiği illerin başında gelmektedir (Altuğ, 1966; Aydın ve Kaya, 2021; Oğuzoğlu, 2013; Kut, 2003).

1502'de Osmanlı Devleti'nde çıkarılan ilk belediye kanunları olarak tarihe geçen Kanunname-i İhtisab-i Bursa nizamnamesinde birçok gıda maddesine düzenleme getirilmiştir. Nizamname içinde yer alan gıdalar; meyveler, sebzeler, zeytin çeşitleri, ekmek, unun nasıl hazırlanacağı ve pide ununun ekmek unundan daha arı olacağı gibi kuralların olduğu ve bu ürünlerin özelliklerine göre fiyatlandırma yapılmaktadır.

Bursa mutfak kültüründe bir diğer önemli dönem ise cumhuriyet dönemidir. Cumhuriyet döneminde sanayileşme, teknoloji, coğrafi konum gibi özellikler Bursa şehrinin hızlı gelişmesini sağlamış ve köyden kente göçler artmıştır. Göçlerin artmasıyla şehir merkezinde farklı kültürler bir araya gelmiştir. Şehir merkezinde bulunan işletmelerin Bursa mutfak kültürüne ait ürünleri kısmi olarak menülerine koyduğu bilinmektedir. Günümüzde Bursa mutfak kültürü daha çok köylerde devam ettirildiği bilinmektedir. Bursa yöresinin tarihi ile Bursa mutfak kültürü karşılaştırıldığında da mutfak kültürü ve şehrin tarihi birbiriyle örtüşmektedir. Bursa

yöresinin tarihi incelendiğinde savaşların, göçlerin, idari yapının önemli merkezlerinden biri olduğu, bunun sonucu olarak da mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağladığı düşünülmektedir (Işık, Barı ve Özdoğan, 2005).

Bursa mutfak kültürünün gelişmesinde bir diğer önemli noktanın ise bereketli ovalarının, Uludağ'ın bol su kaynaklarının, çeşitli tarım ürünlerinin olduğu görülmektedir. Bursa mutfak kültürü çeşitlilik ve zenginliği fazla olsa da bir o kadar yalın ve sade bir mutfaktır. Soslara, değişik baharat karışımlarına çok fazla yer verilmemektedir (Işık, Barı ve Özdoğan, 2005).

2.3.Bursa Mutfak Kültüründe Özel Günler

Bursa mutfak kültüründe özel günlerde ikram edilen yiyecekler, bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Bu farklılıkların Bursa'nın tarihi geçmişinde farklı zamanlarda farklı bölgelerden aldığı, göçlerin etkili olduğu düşünülmektedir. Genel olarak özel günlerde ikram edilen yiyecekler aşağıdaki gibidir (Akkor, 2011; Mentеше ve Mentеше, 2014; Oğuzoğlu, 2013).

2.3.1.Ramazan Ayı

Bursa mutfak kültüründe Ramazan ayı için ayrı bir önem teşkil etmektedir. Sahurda yenilmek üzere reçeller, erişteler, kuskuslar yapılmaktadır. İftar saatinde birçok hamur işi, pilavlar, hoşaf türleri yapılmaktadır. Yapılan yemekler bölgelere göre farklılık göstermektedir (Oğuzoğlu, 2013).

2.3.2.Kandiller

Bursa mutfak kültüründe kandillerde daha çok lokma ve helvanın dağıtılmaktadır.

2.3.3.Düğünler

Düğünler Bursa'nın ilçelerinde farklılık göstermektedir. Ailelerin maddi durumuna göre ikram edilen yiyecekler de farklılaşmaktadır. Genel olarak düğün haftaları kınayla başlamakta düğün çorbası, et yemekleri, sebze yemekleri, börekler, Mustafa

Kemalpaşa tatlısı, cennet künkü, süt helvası gibi birçok yemek çeşidi ikram edilmektedir.

2.3.4.Sünnet Dügünleri

Bursa mutfak kültüründe sünnet düğününde eskiden hazırlıklarına iki ay önceden başlanırdı. Kuru fasulye, fındık, fıstık, cevizli lokum, taze vişne suyu gibi yiyecekler ikram edilirdi. Günümüzde sünnet düğünlerinde genellikle düğün çorbası, et yemeği olarak köfte, keşkek ve zerde tatlısı ikram edilmektedir.

2.3.5.Mevlitler

Mevlitlerde maddi duruma göre aileler ayran, cantık, pide, tavuklu ya da kavurmalı pilav dağıtılmaktadır.

2.3.6.Bursa Mutfağına Özgü Yemekler

2.3.6.1.Çorbalar

- Oğmaç çorbası
- Sipsi
- Etlü düğün çorbası (Kemalpaşa çorbası)
- Balık çorbası.
- Muradiye çorbası

2.3.6.2.Ana Yemekler

- Bursa kebabı (İskender Kebabı)
- Pideli köfte
- İnegöl köfte
- Gavata
- Etlü kereviz
- Ciğer sarma
- Zeytinyağlı enginar dolması

- Kestaneli lahana dolması
- Dik dik kebabı
- Keşkek
- Damat paçası
- Etlı erık yemeği
- Keles güveci
- Yumurta dolması
- Beğendili kebab
- Uludağ kebab

2.3.6.3.Hamur İşi yemekleri

- Dödük hamuru
- Çarşaf böreği (gelincik böreği)
- Cevizli lokum
- Cantık
- Silor
- Arnavut böreği (pırasa böreği)
- Tahinli pide

2.3.6.4.Tatlılar

- Mustafa Kemalpaşa tatlısı
- Süt helvası
- Kestane şekeri
- Ayva tatlısı
- Cennet künkü
- İncir dolması
- Sütlü kabak tatlısı
- Dilber dudağı

2.3.7.Bursa Mutfak Kültürüne Özgü Yemek Tarifleri

Tablo 2. 1. Etli Düğün Çorbası (Kemalpaşa çorbası)

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">• 500 gr kuzu eti• 200 gr yoğurt• 2 yumurta• 3 kaşık un• 2 kaşık tereyağı,• Yarım limon• 1 lt et suyu	<p>Kuzu eti pişirilir ve pişen suyu ayrı bir kaba alınır, etler küçük parçalar halinde doğranır.</p> <p>Tereyağı eritilir. Un eklenir ve biraz kavrulur yoğurt, limon suyu, un ve yumurta ile terbiyesi hazırlanarak karışıma eklenir. Daha sonra etler çorbaya eklenir. Tuz eklenerek tatlandırılır.</p>

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü



Resim 2. 1. Etli düğün çorbası (Kemalpaşa çorbası)

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tablo 2. 2. Sipsi Çorbası

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">• 1 adet tavuk göğsü• 1 litre süt• 2 litre su• 1 tatlı kaşığı domates salçası• 2 yemek kaşığı un• 3 yemek kaşığı tereyağı• Tuz• Kırmızı pul biber	<p>Tavukgöğsünü belli bir miktar suyun içinde pişirilir. Aynı bir tencerede tereyağı eritilir ve domates salçası ilave edilerek 1-2 dakika kavrulur ve tavuk suyu ilave edilir. Süt, un ve tuzu ayrı bir kaptaki çırpılarak karışıma ilave edilir</p> <p>Tavukgöğüsleri doğandıktan sonra sıcak karışıma ilave edilir üzerine kırmızı pul biber ilave edilerek sıcak şekilde servis edilir</p>

Kaynak: Gastromanya; Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü



Resim 2. 2. Sipsi Çorbası

Kaynak: gastromanya

Tablo 2. 3: Pideli köfte

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">• 500 gr kıyma• 3 adet kebablık pide• 250 gr tereyağı• 250 gr yoğurt• 1 çay kaşığı kimyon• 1 çay kaşığı karabiber• 1 çay kaşığı tuz• 1 yemek kaşığı domates salçası	<p>Kıyma ekmek ile birlikte çekilerek dolapta bir gün dinlendirilir. Diğer kalan baharatlarla birlikte bir gün sonra karıştırılarak köfte hamuru hazırlanır ve yassı şekil verilerek ızgarada pişirilir.</p> <p>Kebablık pideler ızgarada ısıtılarak küp küp doğranıp servis tabağına yerleştirilir. Pidelerin üzerine köfteler kenarına yoğurt ve isteğe bağlı olarak biber konur ve üzerine salçalı sos ve kızgın tereyağı dökülerek servis edilir.</p>

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü



Resim 2. 3. Pideli köfte

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tablo 2. 4: Etli Kereviz

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">• 2 kereviz• 1 soğan• Yarım limonun suyu• 3 su bardağı su• 200 gr kuşbaşı et• 2 havuç• 2 patates• 20 gr tereyağı• 1 yemek kaşığı un• 1 yumurtanın sarısı• Tuz• Karabiber	<p>Soğan küçük küçük doğranır ve tereyağında kavrulur. Sonrasında et tencereye alınarak biraz su ilave edilir ve pişirilir. Sebzeler soyularak küp şeklinde doğranır.</p> <p>Ayrı bir kapta yumurta sarısı ve un çırpılır yemeğin suyu ile karıştırılarak biraz daha pişirilir. Yemek baharat eklenir. Sıcak şekilde servis edilir.</p>

Kaynak: lezzet.com



Resim 2. 4. Etli kereviz

Kaynak: lezzet.com

Tablo 2. 5. Kestaneli lahana dolması

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">• 1 adet orta boy beyaz lahana• 1 bardak pirinç• 2 adet kuru soğan• 1 çay bardağı zeytinyağı• Yarım demet maydanoz• 500 gr kestane• Tuz, nane, karabiber, kuş üzümü, çam fıstığı	Kestaneler suda pişirildikten sonra kabuğu soyulur, küçük parçalar halinde doğranır. Kuru soğan zeytinyağında kavrulduktan sonra pirinç ilave edilir biraz kavrulur sonrasında nane, kuşüzümü, tuz, karabiber, çam fıstığı ilave edilerek demlenir. Lahana haşlanarak içleri harç ile doldurulur ve tencereye dizilir. Sıcak su eklenerek pişirilir.

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü



Resim 2. 5. Kestaneli lahana dolması
Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tablo 2. 6. Keşkek

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">• Keşkeklik Buğday• Tavuk Eti• Kuru Soğan• Kimyon• Karabiber• Tuz	<p>Keşkeklik buğday yıkandıktan sonra yumuşayınca kadar pişirilir. Tavuk eti pişirilerek didiklenir ve yumuşayan buğdayın içine ilave edilir. Ayrı bir tavada ince rendelenmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Buğdayın içine ilave edilir. Hazırlanan keşkek baharatları eklenerek servis edilir.</p>

Kaynak: Türkiye Kültür Portalı



Resim 2. 6. Keşkek

Kaynak: Türkiye Kültür Portalı

Tablo 2. 7. Cevizli Lokum

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">• 1 kilo un• 30 gr yaş maya• 200 gr ceviz• 100 gr susam• Tuz• 2 bardak süt	<p>Cevizli lokum için un, maya, tuz ve su ile mayalı hamur yoğrulur, mayasının gelmesi için 1 saat beklendikten sonra hamur bezelere ayrılır, ayrılan parçalar elle açılarak inceltilir.</p> <p>İçine ceviz veya susam serpilerek dürüm yapılır, bıçakla yaklaşık üç parmak kalınlığında parçalara kesilerek, tepsiye dik olarak dizilir.</p> <p>Fırına verilerek pişirilir. Piştikten sonra üzerine süt sürülerek yumuşaması sağlanır</p>

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü



Resim 2. 7. Cevizli lokum

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tablo 2. 8. Arnavut Böreği (Pırasa böreği)

Malzemeler	Yapılışı
Hamur Malzemeleri <ul style="list-style-type: none">• 5 su bardağı un• 2 yemek kaşığı sirke• 2 su bardağı su• Tuz İç Harç Malzemeleri <ul style="list-style-type: none">• 3 yemek kaşığı zeytinyağı• 700 gr. Pırasa• Tuz• Karabiber• Kırmızı toz biber Ara Kat Malzemeleri <ul style="list-style-type: none">• 100 gr. erimiş tereyağı• 100 ml zeytinyağı	<p>Pırasalar küçük parçalar halinde doğranarak zeytinyağı, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ile biraz pişirildikten sonra ocaktan alınır ve soğutulur.</p> <p>Ayrı bir kabın içine hamur malzemeleri karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir ve 10 beze olacak şekilde ayrılır. Ayrı bir kaptaki tereyağı eritilir ve içine zeytinyağı ile karıştırılır. Tepsi yağlanır bezeler açılır bezelerin arasına yağ sürülür, iç harç eşit olacak şekilde her yufkanın üzerine yayılır ve bezeler bitene kadar bu işlemi uygulanır.</p> <p>Tepsinin içindeki malzemeler havuç dilimi şeklinde kesilerek üzerine zeytinyağı sürülür ve kızarıncaya kadar fırında pişirilir.</p>

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü



Resim 2. 8. Arnavut böreği (pırasa böreği)

Kaynak: lezzet.com

Tablo 2. 9. Süt Helvası

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg süt• 200 gr tereyağı• 1 çay bardağı zeytinyağı• 250 gr un• 300 gr toz eker	Tencereye yağ ve un konduktan sonra kısık ateşte un pembeleşinceye kadar kavrulur. Süt ısıtılır ve kavru lan un ile karıştırılır. Kıvam aldıktan sonra tepsiye dökülür ve fırına verilir üstü kızarana kadar fırında pişirilir. Sıcak servis edilir.

Kaynak: Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü



Resim 2. 9. Süt helvası

Kaynak: yemek.com

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ KAPSAMINDA MUTFAK ŞEFLERİNİN DÜŞÜNCELERİNİN ARAŞTIRILMASI

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Yöresel mutfak, belli bir yöreye özgü olan bölgenin kültürüne yerleşmiş, bölge insanının belleğinde kalıcı hale gelen; yemekleri, adetleri, gelenekleri, sofrada adaptasyonu gibi faktörlerdir. Yöresel mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan birçok etmen bulunmaktadır. Ülkemizin zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasında birçok faktör etkilidir. Bu faktörler, Anadolu coğrafyasında farklı medeniyetlerin varlığını sürdürmesi, coğrafi etmenler, dini etmenler sayılabilmektedir.

Dünyamızda yaşanan olumsuzluklar, içinde bulunduğumuz çağın bazı nedenlerden dolayı değişim içinde olması, dünyada varlığını sürdüren kültürleri etkilemektedir. Bu etkinin kültürlerin mutfaklarına da yansıdığı düşünülmektedir. Ülkemizin zengin mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için gelecek kuşaklara aktarılması gerekmektedir. Mutfak kültürünün aktarılabilmesinde sorumluluk düşen gerek bireysel gerekse kurumsal paydaşlar bulunmaktadır. Sorumluluk düşen paydaşlar; kamu ve özel kurum veya kuruluşlar, sivil toplum örgütleri, dernekler, vakıflar, meslek odaları v.b.'dir. Sorumluluk düşen önemli paydaşlardan biri de mutfak şefleridir. Şefler yöresel mutfak kültürünü gelecek kuşaklara aktarmada önemli bir görev üstlenmektedir. Şeflerin gelecek kuşaklara yöresel mutfak kültürünü aktarabilmesi için bilgi seviyelerinin yüksek olması gerektiği de ortadadır.

Bu araştırmanın temel amacı, Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için araştırmaya katılan mutfak şeflerinin düşüncelerinin ortaya çıkarılmasıdır.

Çalışma alanı olarak belirlenen Bursa ili tarih boyunca birçok göç almış ve bu göçler sonucunda zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur. Günümüzde, turistlerin destinasyon tercihlerinde yöresel mutfakların veya yöresel tatların önemi giderek artmaktadır. Bursa ilinin zengin mutfak kültürü ile daha fazla ziyaretçi çekeceği düşünülmektedir.

Mutfak kültürünün sürdürülebilir olmasının ziyaretçilerin de sürekliliğini sağlayacağı varsayılmaktadır. Bursa mutfak kültürünün sürdürülmesi için mutfak şeflerine büyük görevler düşmektedir. Mutfak kültürünün tahrip olması veya yok olmasını engellemek ve daha fazla ziyaretçi çekebilmek için mutfak şeflerinin düşünceleri önem arz etmektedir. Yapılan bu çalışmada da mutfak şeflerinin düşünceleri araştırılacaktır. Mutfak şeflerinin düşüncelerinin ortaya çıkarılması yoluyla Bursa mutfak kültürü nasıl korunacağı ve gelecek kuşaklara nasıl aktarılacağı yönünde bilgiler elde edileceği varsayılmaktadır. Bu bilgiler neticesinde kültürel anlamda birçok kurum ve kuruluş veya kişilere yardımcı olunacağı düşünülmektedir.

Yapılan literatür taraması sonucunda mutfak şefleri üzerine araştırmaların yapıldığı ancak mutfak şeflerinin düşüncelerinin çok az araştırıldığı yöresel mutfakların sürdürülebilirliği üzerine yapılan araştırmaların da çok az olduğu görülmektedir. Yapılan bu çalışmanın mutfak şefleri üzerine yapılan çalışmalara katkı sunacaktır.

3.2. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırları

Erdoğan (2007) araştırmanın kapsamı; “araştırmacının hangi konu ve unsurları, ne zaman, hangi bağlamda, hangi alanda inceleyeceğini belirtmesi ve çalışmanın sınırlarını çizmesi açısından büyük önem taşımaktadır.” Yapılan araştırma Eylül 2021`de başlamış Haziran 2022`de tamamlanmıştır. Araştırmanın ilk olarak kavramsal çerçevesi tamamlanmış, araştırmanın amacı ile görüşmede yöneltilecek sorular belirlenmiştir. Sonrasında ise araştırma sonuca ulaştıracak en uygun yöntem belirlenmiş ve uygulamaya geçilmiştir. Verilerin toplanması ve toplanan verilerin analiz edilmesi birlikte ileriletilmiş ve süreç ile bulgular bölümü oluşturulmuştur.

Çalışma konu olarak, yöresel mutfakların sürdürülmesi, korunması, gelecek nesillere aktarılabilmesi için mutfak şeflerinin düşüncelerini kapsamaktadır. Araştırmada yalnızca izin alınan işletmelerin mutfak şefleriyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle bazı otel işletmelerinden izin alınmaması ve pandemi döneminin veri toplama sürecini etkilemesi yapılan araştırmanın sınırlılığı olarak kabul edilmektedir.

3.3. Araştırmanın Yöntemi

Yapılan bu çalışma nitel olarak tasarlanmıştır. Nitel araştırma, nitel veri toplama tekniklerini kullanarak bireylerin, algıları, duyguları, tecrübeleri gibi öznel verilerden hareket ederek gerçekliğin doğasını bütüncül bir biçimde anlayarak nitel bir zamanın izlendiği çalışmalardır (Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013). Nitel araştırmalarda olay ve olguların araştırmacı doğal ortamlarında ele almakta, bütüncül olarak araştırma problemini yorumlayarak ortaya koymaktadır (Altunışık, Çoşkun ve Yıldırım, 2010; Gürbüz ve Şahin, 2017). Nitel araştırmaları bir başka önemli özelliği ise esnek bir yapıya sahip olmasıdır. Araştırmanın aşamasında Yeni yöntemler geliştirerek araştırma deseninde farklılıklar olmasına olanak sağlar (Şimşek ve Yıldırım, 2013).

Nitel araştırmalar insanların ve grupların tepkilerinin nedenlerini ve nasıl olduğunu anlamaya çalışan araştırmalardır (Saruhan ve Özdemirci, 2016). Bu çalışmada da nitel araştırma yöntemleri kullanılmış ve mutfak şefleri düşünceleri araştırılmış, yöresel mutfakların sürdürülebilmesi teknik olarak irdelenmeye çalışılmıştır. Bu çalışmada nitel araştırma yapılmasının başlıca nedenleri şunlardır;

- Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşüncelerinin araştırılmamış olması ve çalışmanın da mutfak şeflerinin düşüncelerini keşfetmeye yönelik olduğu düşünülmektedir.
- Çalışmada derinlemesine görüşmeler yaparak mutfak şeflerinin düşüncelerini ortaya çıkarmak ve Bursa mutfak kültürünün unutulmaması için teknik olarak çözüm önerileri sunmak.
- Diğer akademik çalışmalar incelendiğinde ortaya çıkan fikirler sonucunda nitel araştırmanın çalışmaya daha uygun olacağını öngörmek.

Nitel araştırma yönteminde üç tür farklı bilgiler toplanmaktadır. Bilgilerden ilki çevreyle ilişkili bilgilerdir bu bilgilerin içerisinde kültürel, demografik, fiziksel özellikler yer almaktadır. İkincisi, süreçle ilgili olan bilgilerdir. Araştırma sürecinde olup biten ve araştırılan grubun veya kişinin nasıl etkilendiğine ilişkin bilgilerdir. Son olarak ise algılara ilişkin bilgilerdir. Buradaki bilgiler, gruptaki bireylerin araştırılan süreç hakkındaki düşüncelerine ilişkindir (Şimşek ve Yıldırım, 2013).

Literatür taraması, problemin tanımlanmasına, önceki çalışmalara katkı sağlamasına, elde edilecek bulguların yorumlanmasına, araştırmanın kavramsal çerçevesinin ve yönteminin belirlenmesine yol göstermektedir (Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013). Bu çalışmada ilk olarak literatür taraması yapılmış ve kuramsal çerçeve oluşturulmuştur. Literatür taraması çalışma sürecinde de geliştirilmiş çalışmaya dâhil edilmiştir. Literatür yazılırken kitaplar, makaleler, bildiriler, raporlar ve internet sitelerinden yararlanılmıştır.

3.4. Araştırmanın Deseni

Yapılan bu çalışmada nitel araştırma tercih edilmiş ve nitel araştırma yönteminin deseni olan fenomenoloji ve keşifsel tarzda desenlenmiştir. Fenomenoloji (olgubilim) insan davranışlarının göreceli olduğu farkında olduğumuz ancak detaylı ve derin bilgi sahibi olunmayan olgulara odaklanır. Olguların uzun süren ve derin şekilde incelenmesini amaç edinir. Fenomenoloji araştırmalarında örneklem büyüklüğü 1-10 kişi arasında değişmektedir (Starks ve Trinidad, 2007). Olgular karşımıza birçok farklı şekillerde ortaya çıkabilmektedir. Bu desen tamamıyla yabancılaşma yaşadığımız ancak tam olarak da kavrayamadığımız olguların araştırılmasında önem arz etmektedir. Araştırmacı burada görüşmeler yaparak kavrayabildiğimiz veya kavrayamadığımız olgular ile ilgili yeni bilgiler elde etmeye çalışır (Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013).

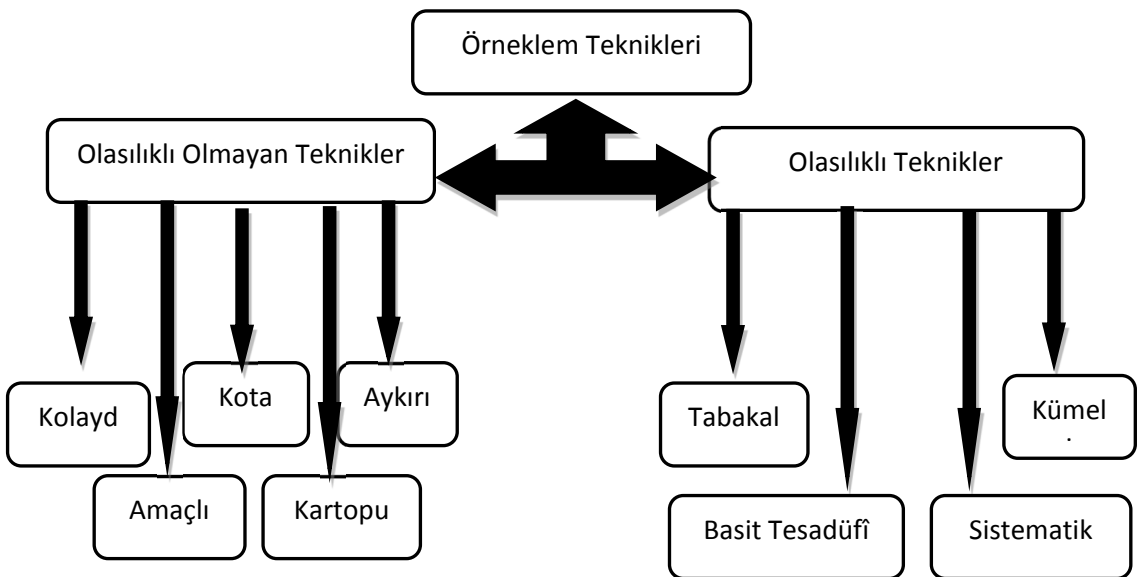
Keşifsel araştırma ise araştırma konusunun daha yeni araştırıldığı ya da önceden araştırılma yapılmadığı durumlarda kullanılmaktadır. Keşifsel araştırmalar araştırmacıya ön bilgi ve yüzeysel bilgiye ulaşmasını sağlamaya yöneliktir (Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013).

Bu çalışmada daha önceden yapılan akademik çalışmaların az olması ve mutfak şeflerinin düşüncelerinin birbirinden farklılık göstereceğinden dolayı derinlemesine araştırma yapılmaya çalışılmaktadır. Olgu bilim ile bu çalışma da mutfak şeflerinin araştırma konusuna yüklediği anlamları, deneyimleri, algıları gün yüzüne çıkartılmaya çalışılmaktadır.

3.5. Evren ve Örneklem

Evreni, Arık (1992) araştırılmakta olan konuyu oluşturan elemanların tümünü kapsayan yapı olarak tanımlamaktadır. Evren canlı ve cansız her türlü elemanı içerebilir. Karasar (2008) genel evren ve çalışma evreni olmak üzere evreni iki şekilde incelenmiştir. Genel evrene ulaşması zor hatta imkânsız iken çalışma evrenin üzerinden genellemelere ulaşılması daha doğru olacağını belirtmektedir. Örneklem seçimi çalışma ile paralel olmalı ve sistematik bir temelde rasyonel dayanaklarla gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Nitel araştırmalarda insan mekân zaman gibi örneklem faktörlerine dikkat etmek gerekmektedir. Altunışık, Coşkun ve Yıldırım, (2010) Araştırmada örnekleme sürecini dört kısımda incelemektedir.

- Araştırma evreninin tanımlanması
- Örneklem çerçevesinin belirlenmesi
- Örnek büyüklüğünün belirlenmesi
- Uygun örnekleme tekniğini belirlenmesi



Şekil 3. 1. Örneklem Teknikleri
Kaynak: Gürbüz ve Şahin, 2017

Örnekleme teknikleri iki kısma ayrılmaktadır ilk kısmı olasılıklı olmayan tekniklerdir. Bu teknikler kendi içinde 5 kısımda incelenmektedir. İlk olarak kolayda örnekleme, amaçlı örnekleme, kota örnekleme, kartopu örnekleme, aykırı örneklemedir. Örnekleme teknikleri 2.nci kısmı ise olasılıklı tekniklerdir. Bu teknikler kendi içerisinde 4 farklı başlık altında incelenmektedir. Basit tesadüfi örnekleme, sistematik örnekleme, tabakalı örnekleme ve kümeli örneklemedir. Araştırma örnekleme; olasılıklı olmayan tekniklerden amaçlı örnekleme seçilmiştir. Amaçlı örnekleme; araştırmacının kendi kişisel gözlemlerinden hareket ederek araştırma sorusuna uygun geldiğini düşündüğü belirli özellikleri taşıyan deneklerin seçildiği örnekleme denir. Amaçlı örnekleme de araştırmacının amacına en uygun birimler örnekleme dâhil edilmektedir (Şimşek ve Yıldırım, 2013).

Bu çalışmanın evrenini, Bursa ilinde bulunan tüm yiyecek içecek işletmelerinde çalışan mutfak şefleri oluşturmaktadır. Çalışmanın örnekleme ise Bursa ilinde bulunan dört ve beş yıldızlı otellerde çalışan mutfak şefleri oluşturmaktadır. Otellerin belirlenmesinde Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bursa Büyükşehir Belediyesi Dış İlişkiler Daire Başkanlığı Turizm ve Tanıtma Şube Müdürlüğü verilerinden yararlanılmıştır. Buna göre Bursa ilinde 10 adet 5 yıldızlı otel bulunurken 21 adet 4 yıldızlı otel bulunmaktadır. 20 otelin mutfak şefi çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır.

3.6.Verilerin Toplanması

Nitel araştırmada veri toplama teknikleri oldukça fazladır. Her tekniğin ise kendine özgü şartları bulunmaktadır. Yapılan araştırmada yarı yapılandırılmış form üzerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme, insanların karşılıklı algılarını, bakış açılarını, deneyimlerini açığa çıkartan bir yöntem olarak tanımlanmaktadır (Şimşek ve Yıldırım, 2013).

Araştırmacı konu hakkında önceden hazırladığı soruları katılımcıya yönelterek duygu ve düşünceleri sistematik olarak ortaya çıkarmayı hedeflemektedir. Görüşmede temel amaç araştırma sorusu hakkında veri toplayabilmektir (Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013).

Görüşme tekniğinin türleri bulunmaktadır. Bu türler; yarı yapılandırılmış görüşme, yapılandırılmış görüşme, yapılandırılmamış görüşme başlıkları altında ele alınmaktadır. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacı önceden bir dizi soru ve konu başlıkları belirlemektedir. Araştırmaya katılan katılımcı konu dışına çıksa da araştırmacı pek müdahil olmamaktadır. Yalnız, araştırmaya katılan katılımcının, görüşme rehberi dışına çıkılmasına sınırlı düzeyde izin verilmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde diğer görüşme tekniklerine göre sorular esnek bir yapıdadır (Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013; Tekin, 2006).

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği sınırlarının dar olmaması, derinlemesine bilgiye sahip olunabilmesi gibi pek çok açıdan dolayı diğer görüşme tekniklerine göre daha fazla tercih edilmektedir.

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacı görüşme sorularını önceden hazırlar ve görüşme yaptığı sırada görüşmenin gidişatına bağlı olarak soruların yerini yer değiştirebilir alt sorular ekleyebilir veya istediği bilgiye ulaştığında bazı soruları görüşme formundan çıkarabilir. Bundan dolayı yarı yapılandırılmış görüşme tekniği esnek bir yapıya sahiptir bu da araştırmacıya bir kolaylık sağlayarak araştırma konusunda derinlemesine ve nitelikli bilgiye sahip olmasını sağlamaktadır (Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013; Türnüklü, 2000).

Yukarıda belirtilen kriterler de dikkate alınarak yapılan literatür araştırması sonucunda 8 sorudan oluşan mutfak şeflerine yönelik görüşme formu hazırlanmıştır. Yapılan araştırmanın derinleştirilmesi ve alanında iki uzmanın görüşü alınması sonucunda 3 sorunun çalışmanın sınırlarının dışına çıktığı tespit edilmiş ve görüşme formundan çıkarılarak 5 ana soru belirlenmiştir.

Görüşme formunda ilk soru olarak mutfak şeflerine; "Bursa yöresel mutfak kültürü denilince aklınıza neler gelmektedir?" sorusu yöneltilmiştir. Bu soru ile mutfak şeflerinin Bursa mutfağı hakkında zihinlerindeki çağrışım yapan yöresel lezzetler meydana çıkarılmak istenmiştir. Görüşme formunun ikinci sorusunda ise mutfak şeflerine "İşletmenizde Bursa mutfak kültürünün temsil edildiğini düşünüyor

musunuz?" sorusu yöneltilmiştir. Mutfak kültürünün temsil edildiğini düşünen şeflere bu ana sorunun bir alt sorusu olan "İşletmenizin menüsünde Bursa mutfak kültürüne ait neler bulunmaktadır?" sorusu yöneltilmiştir. Bu soru ile mutfak şeflerinin çalıştığı işletmede Bursa mutfak kültürünün temsil edilebilme düzeyi ortaya çıkarılması hedeflenmiştir. Görüşme formunda yer alan üçüncü soru ise "Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişime uğradığını düşünüyor musunuz?" sorusudur. Değişime uğradığını düşünen mutfak şeflerine bir alt soru olan "Sizce bu değişimin sebepleri nelerdir ve Bursa mutfak kültürünü nasıl etkilemiştir?" sorusu sorulmuştur. Sorulan bu soru ile Bursa mutfak kültürünün geçmişi ve günümüzdeki durumu mutfak şeflerinin düşüncelerinden hareket ederek karşılaştırılmıştır. Görüşme formunun dördüncü sorusu; "Bursa mutfak kültürünü korumak, geliştirmek ve mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için mutfak şeflerine düşen görevler nelerdir?" sorusudur. Bu soru ile de mutfak şeflerine düşen görevler ortaya çıkarılmak istenmiştir. Görüşme formunun son sorusu olan beşinci soru; "Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu ve özel kuruluşlara düşen görevler nelerdir?". Mutfak şeflerinin düşünceleri kapsamında iki ayrı kuruluşa düşen görevler birbirinden ayrılarak kendi içinde sınıflandırılmak istenmiştir. Yukarıda yer alan sorular ile yapılandırılmış görüşme formuna son hali verilmiştir. Görüşme sorularının geçerliliğini ve anlaşılabilir olup olmadığını sağlamak amacıyla 3 kişiyle pilot görüşmeler yapılmıştır ve bu görüşmeler sonucunda da bir sorun olmadığı tespit edilerek görüşmelere geçilmiştir.

Mutfak şefleri ile yapılan görüşmeler 17 Nisan-12 Mayıs 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bursa ilinde bulunan 4 ve 5 yıldızlı otel sayısı 31 olup 4 yıldızlı otellerden 5 tanesinin mutfak şefleri görüşmelerin yapıldığı zaman diliminde işlerinden ayrıldıkları için görüşmeden çıkarılmıştır. Geriye kalan otellerle yapılan görüşmeler sonucunda 6 mutfak şefi görüşme talebini pandemi nedeniyle reddetmişlerdir. Araştırma geriye kalan 20 mutfak şefi ile görüşmeler yapılarak tamamlanmıştır.

Mutfak şefleri ile yapılan görüşmeler 20 ile 30 dakika arasında gerçekleşmiştir. Yapılan görüşmeler esnasında not alınmış ve gerekli izinler alındıktan sonra ses kayıtları tutulabilmesi için uygun ortamlar oluşturularak ses kayıt cihazıyla da

kaydedilmiştir. Araştırmaya katılımda isteklik ön planda tutulmuştur. İstekli olmayan hiç kimse örnekleme dâhil edilmemiştir.

Yukarıda da açıklandığı gibi araştırma kapsamında katılımcılara beş adet soru sorulmuştur. Bu sorular; mutfak şeflerinin Bursa mutfak kültürü hakkındaki bilgi ve tutumlarına, çalıştıkları işletme de Bursa mutfak kültürünün temsil edip, etmediklerine ve Bursa mutfak kültürünü nasıl korunabileceğine yönelik sorulardan oluşmaktadır. Araştırmaya katılan kişilerin demografik özelliklerinin dağılımı ve görüşme sorularına verdikleri cevaplar ile ilgili tablolarda açıklanmıştır.

Tablo 3. 1. Araştırmaya Katılan Kişilere Ait Demografik Bilgiler

Cinsiyet	Frekans	Yüzde (%)
Kadın	3	15
Erkek	17	85
Toplam:	20	100
Yaş	Frekans	Yüzde (%)
25-34 Yaş	5	25
35-44 Yaş	10	50
45-54 Yaş	4	20
55 Yaş ve Üzeri	1	5
Toplam:	20	100
Eğitim durumu	Frekans	Yüzde (%)
İlköğretim	1	5
Lise	8	40
Ön Lisans	7	35
Lisans	3	15
Lisans Üstü	1	5
Toplam:	20	100
Pozisyon	Frekans	Yüzde (%)
Bölüm Aşçısı	1	5
Bölüm Şefi	2	10
Aşçıbaşı Yardımcısı	5	25
Aşçıbaşı	12	60
Toplam:	20	100
Çalışma süresi	Frekans	Yüzde (%)
0-5 Yıl	9	45
6-10 Yıl	7	35
11-15Yıl	3	15
16-20 Yıl	1	5
Toplam:	20	100

Araştırmaya katılanların, 12'si aşçı başı, 5'i aşçı yardımcısı, 2'si bölüm şefi, 1'i bölüm aşçısıdır. Araştırmaya katılanların çoğunluğu 29-56 yaş arasındadır; katılımcıların 3'ü kadın 17'si erkek, 8'i lise, 7'si ön lisans, 3'ü lisans, 1'i lisansüstü mezundur, 1'i ise ilköğretim eğitim seviyesinde olan kişilerdir.

3.7. Verilerin Analizi

Alan araştırması sonucu alınan bilgilerin analizi için betimsel ve içerik analizi kullanılmıştır. Verilerin analizi, veriler toplanmadan önce belirlenmiş kavramsal çerçeveye bağlı kalınarak yapılmıştır.

İçerik analizi tümevarımcı olması nedeniyle araştırma yapılan olgu ve olayın kökenlerine odaklanır. Kodlama yoluyla bilgilerin altında yatan kavramlar ve arasındaki ilişkiler ortaya çıkarılır. Nitel araştırmalarda araştırmacı elde ettiği verileri anlamlı ve tutarlı yapılara getirme, yani bir soyut bilgi oluşturma veya soyut bilgiyi doğrulama çabasıdır. Araştırmacının incelediği olay veya olguya ilişkin bir soyut bilgi/kuram olmaması durumunda kodlamaya dayalı içerik analizi yapması gerekmektedir. İçerik analizinde, araştırmacı kodları, kategorileri oluştururken dikkat etmesi gerekmektedir. Başka araştırmacıların aynı sonuca ulaştırabilecek kategoriler belirlenmelidir (Silverman, 2006). İçerik analizinde veriler analiz edilirken bazı aşamalardan geçmektedirler. Bu aşamada ilk olarak veriler kodlanır ve kod ve temalar bulunur sonraki aşamada kod ve temalar düzenlenir en son olarak da bulgular tanımlanarak yorumlanır. Bulguların yorumlanmasında araştırmacının öznel değerlendirmesi yer almaktadır. Öznel değerlendirme de araştırmacının deneyimlerinden o alanla ilgili bilgilerinden yola çıkarak oluşturmasıdır (Baltacı, 2019; Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013).

Betimsel analizde amaç, yapılan görüşmeler sonucu elde edilen verilerin düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde okuyucuya sunulmasıdır. Betimsel analizde genellikle içerikler önceden belirlenen tema veya kodlara göre sınıflandırılır ve elde edilen bulgular özetlenir ve araştırmayı yapan kişinin öznel değerlendirmesi ile yorumlanır. Bu analiz türünde araştırmacı görüştüğü kişilerin fikirlerini çarpıcı bir şekilde yansıtabilmek için doğrudan alıntılara sık sık yer vermektedir (Baltacı, 2019; Şimşek ve Yıldırım, 2013). Yapılan bu araştırmada betimsel analiz yöntemi kullanılması sonucu olarak doğrudan alıntılara yer verilmiştir. Betimsel analiz içerik analizine göre daha yüzeyseldir ve araştırmanın kuramsal yapısının önceden açık biçimde belirlendiği araştırmalarda kullanılır (Şimşek ve Yıldırım, 2013).

İçerik analizinin yapılabilmesi için görüşmeler yapılırken mutfak şeflerinin ses kayıt cihazı ile sesleri kaydedilmiştir. Bunun yanında araştırmacı tarafından not alınarak veriler bilgisayar ortamında yazıya dönüştürülmüş ve analiz yapmaya uygun metin haline getirilmiştir. Daha sonraki aşamada oluşturulan bu veriler kendi içerisinde ilişkili bir şekilde sınıflandırılmak suretiyle düzenlenmiştir. Sınıflandırılan veriler kendi içerisinde gruplandırılmış ve özetlenmiştir. Verilerin tasnif edilmesi sonucunda kodlama işlemine başlanılmıştır. Kodlama işlemi de süreç içerisinde birkaç kez kontrol edilerek hatalı olanlar ayıklanmış ve tekrardan düzenlenmiştir. Kodlama, elde edilen veriler arasında yer alan anlamlı bölümlere araştırmacı tarafından isim verilmesi olarak ifade edilmektedir. Kodlamanın süreci alan araştırması ile elde edilen bilgileri sınıflandırmayı, onları inceleyerek karşılaştırmayı ve kendi içlerinde ilişkilendirmeyi zorunlu kılar (Baltacı, 2019; Şimşek ve Yıldırım, 2013). Katılımcıların kodları kendi içinde sınıflandırılarak bir düzen oluşturulmuştur ve kodlama süreci sonlandırılmıştır. Betimsel analiz oluşturulabilmesi için araştırmanın kavramsal çerçevesi önceden oluşturulmuş ve görüşme yöntemiyle elde edilen verilerden de yola çıkılarak verilerin analiz edilebilmesi için bir çerçeve oluşturulmuştur. Bu çerçevelerin de hangi sınıflandırmanın içinde yer alacağı belirlenmiştir.

3.8. Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenirliği

Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenirlilik önemli anlamlara sahiptir. Geçerlilik, araştırma sonuçlarının doğruluğu veya problem çözme yeteneği ile ilgilidir. Nitel araştırmalarda geçerlik, araştırmacının problemi olabildiğince tarafsız bir şekilde çözme derecesidir. Bu durumda elde edilen verilerin fiili durumu ne derece yansıttığı önemlidir. Araştırma problemini bir bütün olarak ele almak veya incelenen olgunun tüm özelliklerini ele almak önem arz etmektedir. Konsantrasyon önemli geçerlilik kriteridir. Ayrıca katılımcılarla yapılan görüşmelerde “Bunu mu demek istediniz?” ya da “Sözlerinden bunu mu anlamalıyım?” katılımcı onayı gibi geri dönüşler almak geçerliliği artırır. Ayrıca araştırmacının verileri başka bir uzman tarafından incelemesine izin verilmesi, yani meslektaşı veya uzman onayının sağlanması da geçerliliğe olumlu katkı sağlamaktadır. Nitel araştırmalarda geçerlik iç ve dış geçerlik olmak üzere iki şekilde incelenir (Baltacı, 2019). İç geçerlik: Araştırma sonuçlarına ulaşırlarken izlenen sürecin incelenen gerçeği ortaya çıkarmadaki yeterliliğidir. “Araştırmacı olarak gözlemediğimizi sandığımız olaylara ya da anladığımızı

sandığımız olgulara ilişkin yorumlarımız tüm detaylarıyla gerçek durumu yansıtıyor mu? Araştırma bulguları kendi içinde tutarlı ve anlamlı mı? Bulguları doğrulamak için kullanılan belirli ilkeler, kurallar veya stratejiler var mı? Belirsiz veya ilgisiz herhangi bir gerçek veya olay var mı? Bulgular gerçekçi bulundu ve araştırmaya katılan kişiler tarafından doğrulandı mı?" Bu tür sorular iç geçerliliği artırmaya yöneliktir (Baltacı, 2019; Şimşek ve Yıldırım, 2013). Verilerin analizi sırasında cevapların kategorize edilmesi, katılımcıların verdiği cevaplardan doğrudan alıntı yapılması ve araştırmacıların yorumlarına yer verilmesi oldukça önemlidir.

Araştırma sonuçlarının tekrar edilebilirliği, güvenilirlik kavramı ile ilgilidir. Başka bir deyişle, "çalışma ikinci kez yapılırsa aynı sonuçlara ulaşılabilir mi?" Bu soru, araştırmalarda sıklıkla karşılaşılan güvenilirlik sorununa işaret etmektedir. İnsan tutum ve davranışlarının dinamik ve değişken doğası nedeniyle, çoğu araştırma tekrarlanamaz, ancak farklı ölçüm durumları ile güvenilirliği artırabilir. İnanırcılığın ön koşullarından biri olan güvenilirlik, araştırmalarda yerine getirilmesi gereken bir koşuldur. Güvenilirliği düşük bir araştırmanın bilimsel değeri yoktur ve yüksek güvenilirlik, yürütülen araştırmanın geçerliliğini garanti edemez. Ancak bir araştırmanın geçerli olabilmesi için öncelikle güvenilir olması gerekir. Bu açıdan bir araştırmanın güvenilirliği (Baltacı, 2019; Gürbüz ve Şahin, 2017; Şimşek ve Yıldırım, 2013);

- Zaman içinde değişmezliği (süreklilik),
- Bağımsız uzmanlar veya değerlendiriciler arasındaki tutarlılık (değerlendirici tutarlılığı)
- İç tutarlılığı sağlamasıyla mümkündür.

Nicel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirliği sağlamak için belli bazı formüller kullanılabilir. Nitel araştırmalarda ise geçerlilik ve güvenilirliği tespitini yapmak pek mümkün olamamaktadır (Baltacı, 2019). Araştırma yapılırken geçerlilik ve güvenilirliği arttırmak için yapılan çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmada geçerlilik ve güvenilirliği sağlamak için bazı çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar aşağıda sıralanmıştır.

- Verilerin toplanması için kullanılan araçlar yöntemler, araçların oluşturulması, çalışma grupları özellikleri, verilerin analiz edilirken nelere dikkat edildiği, açık ve net bir şekilde ayrıntılı olarak açıklanmıştır.
- Derinlemesine araştırma yapılmış ve verilerin toplanmasından analiz edilmesine veya değerlendirilmesine kadar olan süreçte araştırma inceleme yaklaşımı benimsenmiştir.
- Araştırmada katılımcıların cevapları devamlı alıntılanmıştır ve sistematik olarak doğrudan araştırma raporunda sunulmuştur.
- Araştırmanın literatürü veri toplama sürecine geçilmeden önce oluşturulmuş ve detaylı bir şekilde ortaya çıkarılmıştır. Bunların sonucu olarak da kavramsal çerçeveye bağlı kalınarak analizler gerçekleştirilmiştir.
- Yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulurken literatür taranmış sorular oluşturulmuş ve alanında uzman kişilerin görüşü alınmıştır.
- Görüşmeye geçilmeden önce pilot görüşmeler yapılmıştır. Pilot görüşmeler sonucunda alınan veriler analiz edilmiştir.
- Görüşme gerçekleştirilirken kurallara dikkat edilmiş ve katılımcılara aynı sorular aynı sözcüklerle aynı şekilde sorulmuştur.

Görüşmelerin analiz edilmesi sonucunda elde edilen kodlar kendi içerisinde sınıflandırılmış ve herhangi bir öznel değerlendirmeye yer vermeden ayrı başlıklarla, doğrudan alıntılara yer vererek okuyucunun anlayacağı biçimde açık ve net olarak sunulmuştur.

3.9.Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşünceleri

Araştırmanın bu bölümünde mutfak şefleriyle yapılan görüşmelerden elde edilen verilerin analizine yer verilmiştir. Araştırma bilimsel etiğe uygunluk bağlamında araştırmaya katılan hiçbir katılımcının adına yer verilmemiştir.

Görüşmecilere yöneltilen ilk soru: "Bursa yöresel mutfak kültürü denince aklınıza neler gelmektedir?". Katılımcıların verdikleri cevapları ilişkin bilgiler kendi ifadeleri ile aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 3. 2. Bursa Yöresel Mutfak Kültürü Denince Akla Gelenler

Kategori	Kodlar	Katılımcılar	Frekans (%)	
Bursa yöresel mutfak kültürü denince akla gelenler	Kod: 1	<i>İskender Kebap (Bursa Kebabı)</i>	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K16, K18, K19, K17, K20	90
	Kod: 2	<i>Kemalpaşa Tatlısı</i>	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K12, K14, K16, K17, K18	70
	Kod: 3	<i>İnegöl Köfte</i>	K1, K3, K4, K5, K6, K9, K10, K12, K14, K20	50
	Kod: 4	<i>Cantık</i>	K1, K2, K4, K12, K14, K15, K18, K20	40
	Kod: 5	<i>Süt Helvası</i>	K3, K4, K9, K13, K15, K16, K20	35
	Kod: 6	<i>Uludağ Kebap</i>	K1, K2, K3, K11, K13, K14,	30
	Kod: 7	<i>Muradiye Çorbası</i>	K2, K3, K9, K12, K14, K18	30
	Kod: 8	<i>Tahinli Pide</i>	K2, K4, K11, K13, K20	25
	Kod: 9	<i>Pideli Köfte</i>	K1, K2, K10, K14,	20
	Kod: 10	<i>Enginar Dolması</i>	K9, K10, K15, K19	20
	Kod: 11	<i>Etlı Kereviz</i>	K3, K6, K9, K17,	20
	Kod: 12	<i>Kestane Şekeri</i>	K5, K16, K19	15
Toplam Katılımcı Sayısı: 20. Kod 1: (18); Kod 2: (14); Kod 3: (10); Kod 4: (8); Kod 5: (7); Kod 6: (6); Kod 7: (6); Kod 8: (5); Kod 9: (4); Kod 10: (4); Kod 11: (4); Kod 12: (3)				

Görüşmecilerden elde edilen veriler içerik analizi ve betimsel analiz yöntemleriyle analiz edilmiş ve Tablo 3.2’de ki kodlar oluşturulmuştur. Tablo 3.2’de soruya karşılık olarak verilen cevaplar “Kodlar” bölümü altında belirtilmiş olup, bu kodlara katılan görüşmeciler “Katılımcılar” bölümü altında belirtilmiştir. Oluşturulan ilk cevap koduna göre 18 katılımcı ilgili soruya “İskender Kebabı (Bursa Kebabı)” cevabını vermiştir. İkinci cevap koduna göre 14 katılımcı “Kemalpaşa Tatlısı”, üçüncü cevap koduna göre 10 katılımcı “İnegöl Köftesi”, dördüncü cevap koduna göre 8 katılımcı “Cantık”, beşinci cevap koduna göre 7 katılımcı “Süt Helvası”, altıncı cevap koduna göre 6 katılımcı “Uludağ Kebap”, yedinci cevap koduna göre 6 katılımcı “Muradiye Çorbası”, sekizinci cevap koduna göre 5 katılımcı “Tahinli Pide”, dokuzuncu cevap kartına göre 4 katılımcı “Pideli Köfte”, onuncu cevap kartına göre 4 katılımcı “Enginar Dolması”, on birinci cevap koduna göre 4 katılımcı “Etlı Kereviz” ve son olarak yani on ikinci cevap kartına göre ise 3 katılımcı “Kestane Şekeri” cevabını vermiştir. Tüm bu verilerden yola çıkılarak “İskender Kebabı”nın (Bursa Kebabı) Bursa mutfak kültürü’de ilk sırada yer aldığı söylenebilir. "Bursa yöresel mutfak kültürü denince aklınıza neler gelmektedir?" sorusuna katılımcıların verdiği cevaplardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

K1: “Bursa mutfak kültürü denince aklıma; genelde Uludağ kebab, Pideli köfte, İskender daha çok ızgara kebab tarzı şeyler geliyor. Bursa mutfağının yemek

çeşitlerinin fazla olduğunu bilmekteyim. Bursa mutfağı dediğimiz zaman aklımıza direk olarak İskender, İnegöl köfte, Cantık, ızgara tarzı şeyler geliyor. Tatlı olarak ise Kemalpaşa tatlısı gelmektedir.”

K3: “Bursa öncelikle geleneksel lezzetleri ile ünlü bir ilimizdir. Yemek olarak: İskender, Uludağ kebab, İnegöl köfte ve Etlı kereviz bunlar başta gelen yiyeceklerdir, tatlılardan Kemalpaşa tatlısı, çorbalardan ise Muradiye çorbası hem bir mahallenin adı hem de çok güzel bir çorbadır. Biz bu geleneksel lezzetleri geliştirerek otelciliğe taşıyoruz.

K10: “Aslında Bursa’ya has çok fazla yöresel lezzetleri var ama profesyonel mutfakta çok kullanılmıyor. Şu an bilinen: İnegöl köfte, İskender kebab Enginar dolması, Pideli köfte, tatlılardan Kemalpaşa tatlısını söyleyebilirim. Bursa mutfağında en fazla bilinenlerin bunlar olduğunu düşünmekteyim.”

K14: “Bursa yöresel mutfak kültürü denildiğinde akla gelen yöresel yemeklerden: Uludağ kebab, İskender kebab, Cantık, İnegöl köfte, Pideli köfte, Kemalpaşa tatlısı, Muradiye çorbası aklıma geliyor.”

Tablo 3. 3. İşletme Menülerinde Bulunan Bursa Mutfak Kültürüne Ait Lezzetler.

Kategori	Kodlar	Katılımcılar	Frekans (%)	
İşletme menülerinde bulunan Bursa mutfak kültürüne ait lezzetler	Kod: 1	İskender Kebab (Bursa Kebabı)	K1, K3, K4, K5, K7, K9, K10, K11, K13, K14, K16, K18, K17, K20	70
	Kod: 2	Kemalpaşa Tatlısı	K1, K2, K4, K5, K7, K12, K15, K16, K18	45
	Kod: 3	Cevizli lokum	K3, K5, K6, K9, K8, K11, K12, K14	40
	Kod: 4	Süt Helvası	K1, K3, K9, K12, K17, K19,	30
	Kod: 5	Kestane Şekeri	K7, K4, K11, K18,	20
	Kod: 6	Pideli Köfte	K2, K15, K14	15
	Kod: 7	Keşkek	K9, K14	10
Toplam Katılımcı Sayısı: 20. Kod 1: (14); Kod 2: (9); Kod 3: (8); Kod 4: (6); Kod 5: (4); Kod 6: (3); Kod 7: (2)				

Tablo 3.3 incelendiğinde, ilk olarak tüm katılımcın Bursa mutfak kültürünü temsil ettiği söylenebilir. “İşletme menülerinde bulunan Bursa mutfak kültürüne ait lezzetler” sorusuna ise, 14 katılımcı menülerinde İskender Kebabı’ nın (Bursa Kebabı), 9

katılımcı Kemalpaşa Tatlısı' nın, 8 katılımcı Cevizli Lokum 'un, 6 katılımcı Süt Helvası'nı, 4 katılımcı Kestane Şeker'inin, 3 katılımcı Pideli Köfte'nin, iki katılımcı ise Keşkek'in bulunduğunu belirtmiştir. " İşletme menülerinde bulunan Bursa mutfak kültürüne ait lezzetler?" sorusuna katılımcıların verdiği cevaplardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

K4: "Tabii ki de temsil ediyoruz. Menülerimizde Bursa mutfağına ait yemeklere ağırlık veriyoruz. Örneğin, İskender kebab, Kemalpaşa tatlısı, Kestane şekeri bu tür yiyeceklere menümüzde yer veriyoruz."

K5: "Kesinlikle temsil ettiğimizi düşünüyorum. Bursa yemekleri ile ilgili özellikle yabancı misafirler geldiğinde restoranlarımızda ve banket yemeklerin de Bursa yemeklerine yer veriyoruz. Bursa mutfağı ait yöresel lezzetlerinde menülerin %20 sini oluşturması gerekir. Biz Bursa mutfak kültürünü temsil ederken resimler veya tanıtımlar yapıyoruz. Menülerimizde İskender kebab, Cevizli lokum, Kemalpaşa tatlısına yer veriyoruz."

K17: "Yeterince temsil etmeye çalışıyoruz. Bursa yöresel mutfağına ait yemeklerden özellikle İskender kebabı ve Süt helvasına menülerimizde yer verilmektedir."

K20: "Bursa mutfağını bazı alanlarda temsil ediyoruz. Ancak menülerimizde sadece İskender kebabını sunuyoruz. Dışarıdan gelen misafirlerimizin bu yöresel lezzete olan taleplerinin diğer yemeklere göre daha fazla olduğu için bizde kendi otelimizde bu yöresel lezzeti misafirlerimize tattırıyoruz."

Tablo 3. 4. Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişime uğradığını düşünüyor musunuz?

Kategori	Frekans	Yüzde (%)
Evet	16	80
Hayır	4	20

Araştırmaya katılanların "Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişime uğradığını düşünüyor musunuz"? Sorusuna verilen yanıtlar tablo 3,4'te yer almaktadır. Araştırmaya katılanların %80'i Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişime uğradığını düşünürken, %20'si ise Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişime uğramadığını düşünmektedirler.

Tablo 3. 5. Bursa Mutfağına Ait Yemeklerin Değişim Nedenleri

Kategori	Kodlar		Katılımcılar	Frekans (%)
Bursa Mutfağına Ait Yemeklerin Değişim Nedenleri	Kod 1	Kullanılan malzemelerin çoğunun organik olmaması	K1, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K19, K20.	80
	Kod 2	Yemeklerin sunumundaki değişim	K1, K3, K4, K5, K6, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K19, K20	70
	Kod 3	Teknolojik gelişmeler	K1, K3, K4, K6, K9, K12, K13, K15, K17, K20.	50
	Kod 4	Fastfood tüketiminin artması	K4, K5, K6, K8, K12, K14, K15, K19.	40
	Kod 5	Lezzetin zamanla elden ele değişmesi	K1, K3, K6, K8, K11, K12, K14, K16.	40
	Kod 6	Öğrencilere mesleki eğitimin eksik verilmesi	K5, K8, K9, K11, K16, K17.	30
Toplam Katılımcı Sayısı: 16. Kod 1: (16); Kod 2: (14); Kod 3: (10); Kod 4: (8); Kod 5: (8). Kod 6: (6)				

Tablo 3,5 incelendiğinde, soru kategorisine verilen ilk cevap kodunda 16 katılımcı mutfak kültürünün geçmişe göre değişim nedenlerini kullanılan malzemenin çoğunun organik olmaması ile ilişkilendirmiştir. İkinci cevap kodunda 14 katılımcı mutfak kültürünün geçmişe göre değişim nedenlerini yemeklerin sunumundaki değişim ile ilişkilendirmiştir. Üçüncü cevap kodunda 10 katılımcı mutfak kültürünün geçmişe göre değişim nedenlerinin teknolojik gelişmeler olduğu görüşündedir. Dördüncü cevap kodunda 8 katılımcı mutfak kültürünün geçmişe göre değişim nedenlerini fastfood yiyecek tüketiminin artması ile bağdaştırmıştır. Beşinci cevap kodunda 8 katılımcı, lezzetin zamanla elden ele değişmesinin mutfak kültürünün geçmişe göre değişimine neden olduğunu belirtmiştir. Altıncı cevap kodunda ise 6 katılımcı mutfak kültürünün de geçmişe göre değişim nedenlerini öğrencilerin mesleki eğitiminin eksik verilmesi ile ilişkilendirmiştir.

Elde edilen bulgulardan anlaşıldığı gibi Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre değişim nedenlerinin başında kullanılan malzemenin organik olmaması gelmektedir. Ayrıca yemeklerin sunumundaki değişim, teknolojik gelişmeler, fastfood yiyeceklerin ve bu tarz işletmelerin sayının gün geçtikçe artması, lezzetin zamanla elden ele değişmesi ve bu alandaki öğrencilere bilgilerin eksik verilmesi de Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre değişim nedenlerinden birkaçıdır. “Bursa mutfağına ait yemeklerin değişim nedenleri nelerdir?” sorusuna katılımcıların verdiği cevaplardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

K1: Yemeklerimiz eskiden daha lezzetli idi teknolojinin gelişmesiyle birlikte yemeklerimizde lezzet azaldı. Her şey değiştiği için o eski lezzetler kalmadı. Bugün aldığımız tereyağı bile uzun süre dayanması için içerisine katkı malzemesi katılmaktadır. Bu verdiğimiz örnek tek bir gıda maddesi üzerinden diğer değişen gıdaları da işin içine katarsak yemeklerimizin eskisi kadar lezzetli olmadığını görürüz. Uzun lafın kısası; bir değişim var ve bu yüzden o eski lezzetler yok. Lezzetin zamanla değişmesinde, Lezzetin zamanla elden ele değişmesi, kullanılan malzemelerin çoğunun organik olmaması gibi hususlardan dolayı yemeklerde eski lezzetleri yakalamak çok zor. Hem yemeklerin lezzetinde hem de sunumunda çok değişiklikler olmuştur.

K6: Geçmişe göre yemeklerdeki lezzet muhakkak değişmiştir çünkü iklim, tarım, hayvancılık değişmiş ve bu da gıda sanayiye yansıyor. Eskiden yenilen gıdaların günümüze göre tadı yok. Çünkü şimdi daha çok organik olmayan malzemeler kullanılmaktadır. Bununla birlikte teknolojik değişimler nedeniyle yapılan yemeklerde tadında fazlasıyla değişiklikler olmuştur. Şu an fastfood kültürüne doğru yönelme olduğu için bir yemeğin 10 dakika gibi kısa bir sürede pişmesi isteniyor, hâlbuki ki eski zamanlarda yemek 40-50 dakikada hazırlanmaktadır. Bazı yemeklerimizin de hazırlanması uzun saatler sürmektedir. Günümüzde yemeklerin lezzetinin yanında sunumunda da değişiklikler olmuştur. Bir başka nedense eski lezzetlerin zamanla el değiştirmesi nedeniyle maalesef eski yemeklerin tadını yakalayamıyoruz.

K16: "Bursa'ya ait lezzetler eskiye göre sunumunda bir değişiklik olduğunu düşünüyorum. Bu değişikliğin olmasında da biz aşçıların neden olduğunu varsayıyorum. Örnek vermek gerekirse patates püresi olmayan bir yemeğin patates püresi ekleyerek sunumunda bir farklılık meydana getiriyoruz. Bu da yöresel lezzetin sunumunda farklılıklara neden oluyor. Sunumun yanında yöresel yemeklerin lezzetinde bir farklılık meydana geldiğini düşünüyorum tabii bu farklılıklara neden olan birçok etmen olduğu bilinmektedir. Bu nedenlerin arasında da biz aşçıların etkili olduğunu da düşünüyorum. Eskiden ustalar daha donanımlı daha teknik bilgiye sahip iken şimdi gerek eğitimin yetersizliği gerekse günümüzde yetiştirilen elemanların teknik bilgi açısından daha az donanımlı olması yemeklerin lezzetinin değişmesine

neden olmaktadır. Bunlardan dolayı zamanla lezzetlerin de el değiştirerek farklı kişilerin yapması da elbette ki yöresel yemeklerin lezzetini etkilemiştir.”

K20: Bursa mutfak kültürünün günümüz şartlarına göre özellikle lezzet konusunda çok değişiklik gösterdiğini düşünüyorum. Örnek vermek gerekirse, eskiden benim annem bile tereyağını kendisi yapardı. O tereyağıyla şu anda herhangi fabrikada üretilen tereyağı kesinlikle birbirini tutmuyor. Sadece tereyağında değil maalesef diğer ürünlerin çoğunda durumun çok daha kötü olduğunu biliyoruz. Bununla birlikte günümüzde teknolojinin de gelişmesi ile yemeklerimizin sunumunda değişikliğe neden olmuştur.

Tablo 3. 6. Bursa Mutfak Kültürünü Korumak, Geliştirmek ve Mutfak Kültürünün Sürdürülebilir Olması İçin Mutfak Şeflerine Düşen Görevler

Kategori	Kodlar	Katılımcılar	Frekans (%)	
Mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için mutfak şeflerine düşen görevler	Kod 1	Mutfak kültürüne ait yemeklere, yöresel ürünlere menülerde daha fazla yer verilmesi	K1, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20	95
	Kod 2	Festivaller, fuarlar gibi etkinliklere katılmak.	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K15, K16, K17, K18, K19, K20.	80
	Kod 3	Aşçıların bilgilerini/tecrübelerini yetişen elemanlarla paylaşması	K2, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K14, K16, K17, K19,	55
	Kod 4	İnsanlara Bursa mutfak kültürüne ait lezzetleri tattırarak ilgi çekmek	K4, K7, K8, K11, K15, K16, K18	35
	Kod 5	Bursa mutfak kültürüne ilişkin derneklerin kurulması	K1, K6, K14, K19, K20.	25
Toplam Katılımcı Sayısı: 20.				
Kod1: (19), Kod 2: (16), Kod 3: (11), Kod 4: (7), Kod 5: (5).				

Tablo 3,6’da Bursa mutfak kültürünü korumak, geliştirmek ve mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için mutfak şeflerine düşen görevlerle ilgili katılımcılara soru verilmiştir. Bu doğrultuda tablo incelendiğinde, ilk cevap koduna göre 19 katılımcı şefin, Bursa mutfak kültürüne ait yemeklere, yöresel ürünlere menülerde daha çok yer vermesi gerektiğini düşünmektedir. İkinci cevap kodunda ise 16 katılımcı şefin, festivaller, fuarlar gibi etkinliklere katılması gerektiği görüşündedir. Üçüncü cevap kodunda ise 11 katılımcı şefin, aşçıların bilgi ve tecrübelerini yetişen elemanlara

aktarılması gerektiğini düşünmektedir. Dördüncü cevap kodunda 7 katılımcı şefin, Bursa mutfak kültürüne ait lezzetleri insanlara tattırarak, onların ilgisini çekmesi gerektiği görüşündedir. Beşinci cevap kodunda ise 5 katılımcı şefin Bursa mutfak kültürüne ilişkin dernekleri kurması gerektiğini vurgulamıştır.

Elde edilen bulgularda görüldüğü gibi, katılımcıların %95'i şeflerin, Bursa mutfak kültürüne ait yemeklere, yöresel ürünlere daha çok menülerde yer vermesi gerektiğini vurgulamıştır. Katılımcıların %80'i şeflerin, festivaller, fuarlar gibi etkinliklere katılması gerektiği görüşündedir. Katılımcıların %55'i şeflerin, aşçıların bilgi ve tecrübelerini yetişen elemanlara aktarılması gerektiğini düşünmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda Bursa mutfak kültürünü korumak, geliştirmek ve mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için mutfak şeflerinin yukarıdaki ilk üç göreve daha fazla dikkat etmesi gerekmektedir. "Bursa mutfak kültürünü korumak, geliştirmek ve mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için mutfak şeflerine düşen görevler nelerdir?" sorusuna katılımcıların verdiği cevaplardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

K2: Biz bununla ilgili çalışmalarımızı yapıyoruz. Bursa'nın yöresel yemeklerini tanıtımını yapmak için çalışmalar yapmaktayız. Festivallere, fuarlara ve bunun gibi etkinliklere katılarak yemeklerimizin tanıtımını yapıyoruz. Ayrıca aşçıların bilgilerini saklamamalı ve deneyimlerini yanlarında çalışan personellerle paylaşması gerekmektedir.

K10: Aşçıların çalıştığı kurumun menülerinde daha fazla bursa yemeklerine yer verilebilir. Personeller bilgilendirilerek bursa mutfak kültürü kurumlarda temsil edilebilir. Bunun için öncelikle kültürü yaşamak/yaşatmak gerekiyor. Örnek veriyorum, Bursa nedir? Nasıl kuruldu? Nerden geldi? Bursa mutfak kültürünün tarihi nedir? Nasıl bulundu? Bunların aktarılması kültürel olarak daha bilgilendirici olacaktır. Bize düşen görevler işin aslı aşçıların bilgilerini saklamaması, personellerle paylaşması lazım, menülerde bursa mutfağına ait lezzetlere yer verilmesi gerekiyor. Etkinliklere katılarak Bursa mutfağına ait yemekleri halkın ve özellikle de gençlerin öğrenmesini sağlamaya çalışmalıdır.

K15: Bursa'da mutfak şeflerinin bir araya gelerek reçeteye dökülen tarifleri menülerinde uygulama kararı alması gerekiyor. Öncelikle menülerde Bursa mutfağına ait yemeklerin ağırlık verilmesi ve bu ağırlığında menülerde en az %30 civarında olması gerektiğini düşünüyorum. Aşçılar ayrıca etkinliklere katılarak yemeklerimizin lezzetlerini insanlara tattırılmasını söyleyebilirim.

K20: Bursa yemek kültürüyle ilgili bir yemek yarışmalarının sayısı ve sıklığı artırılarak düzenlenmeli. Bununla ilgili fuarlar düzenlenip hem dışarıdan gelen insanlara hem de Bursa içerisindeki halka bunun tanıtılması gerektiğini düşünüyorum. Unutulmak üzere olan yemekleri insanlara tekrardan hatırlatılmalı, en önemlisi ise menülerimizde yöremize ait yemeklere daha fazla yer verilmelidir.

Tablo 3. 7. Bursa Mutfak Kültürünün Sürdürülebilmesi İçin Özel Kuruluşlara Düşen Görevler.

Kategori	Kodlar		Katılımcılar	Frekans (%)
Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel kuruluşlara düşen görevler	Kod 1	Bilgili/egitimli aşçıların çalıştırılması	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K17, K18, K20	85
	Kod 2	İşletmeler Kaliteli ürünleri tedarik etmeli ve kullanmalı	K2, K3, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K19, K20	80
	Kod 3	Bursa mutfak kültürüne ait lezzetlere tanıtım ve sosyal medyada daha fazla yer verilmesi	K1, K3, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K19, K20	80
Toplam Katılımcı Sayısı: 20. Kod1: (17), Kod 2: (16), Kod, 3: (16)				

Tablo 3.7' de katılımcılara yönelik sorular sonucunda elde edilen bulgulardan yola çıkarak, Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel kuruluşlara düşen görevlere yönelik kodlar ve katılımcı cevapları yer almaktadır. İlk cevap koduna göre 17 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel kuruluşların bilgili ve eğitimli aşçılarla çalışması gerektiğini vurgulamıştır. İkinci cevap kodunda 16 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel kuruluşların kaliteli ürünleri tedarik etmeli ve kullanması gerektiğini düşünmektedirler. Son cevap kodunda ise 16 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel

kuruluşların, Bursa mutfak kültürüne ait lezzetlerin tanıtımını arttırması ve sosyal medya hesaplarında daha fazla yer vermesi gerektiğini vurgulamışlardır.

Bu bulgulardan yola çıkılarak Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel kuruluşlar ; bilgili ve eğitimli aşçılarla çalışması; işletmeler kaliteli ürünler tedarik etmesi ve kullanması; söz konusu mutfak kültürüne ait lezzetlerin tanıtımını arttırması ve sosyal medyada bu lezzetlere daha fazla yer vermesi gerektiği söylenebilir. “Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel kuruluşlara düşen görevler nelerdir?” sorusuna katılımcıların verdiği cevaplardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

K2: Öncelikle yemeklerin yapımında organik, kaliteli malzemelerin kullanılması gerekir. Az öncede ifade ettiğim gibi organik olmayan malzemeler kullanıldığı zaman eski lezzeti yakalayamıyoruz. Bununla birlikte eğitimli aşçıların çalıştırılmasına önem verilmelidir. Eğitim eksikliği olan elemanları eğittikten sonra işletmede çalışmasına izin verilmedir.

K7: Özel sektör denildiği zaman önce yemek yapan kişinin kim olduğuna bakmak gerekir. Örnek veriyorum, aşçıların bilgi seviyesinin yüksekliği yanında yapılacak yemekte kullanılan malzemelerin kaliteli olması gerekir. Çalıştığı kasabın, aldığı etin kaliteli olmasına dikkat etmeleri gerekir. Eğer gerçekten yöresel yemekleri yapmak istiyorlarsa bunlara dikkat etmeleri gerekir. Aşçının bilgili ve teknik anlamda donanımlı olması gerekmektedir. Bursa mutfağına ait yemekleri tanıtılması için sosyal medyada daha çok yer verilmesi gibi görevleri söyleyebilirim

K18: Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel kuruluşlar işletmelerde daha bilgili ve eğitimli aşçılar çalıştırması gerekir. Bilgili ve eğitimli aşçıların çalıştırılması ile Bursa mutfak kültürünün korunması da sağlanacaktır. Eğer bilgili aşçılar çalışırsa, bu mutfak kültürüne ait farklı lezzetleri bir araya getirerek işletmenin dikkat çekmesini sağlayacak ve işletmede o lezzetleri tatmak için insanlar tercih edecektir. Böylece bilgili, eğitim almış aşçılar mutfak kültürünü haliyle tanıtmaya katkı sunacaktır.

K19: Bana göre ilk önce yapılan yemeklerde kaliteli malzemelerin kullanılması gerekir. Çünkü kullanılan malzemeler yemeğin tadını ve lezzetini etkilemektedir. Özel

kuruluşlar kendi işletmelerinde Bursa mutfağına ait yapılan yemekleri sosyal medya aracılığıyla tanıtılmasına öncelik göstermelidir. Ben özel kuruluştta çalışıyorum bu söylediklerimi işletmemizin yaptığını görüyorum ama bunun üzerine biraz daha fazla adapte olunması gerektiğini düşünüyorum.

Tablo 3. 8. Bursa Mutfak Kültürünün Sürdürülebilmesi İçin Kamu Kuruluşlarına Düşen Görevler.

Kategori	Kodlar		Katılımcılar	Frekans (%)
Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için özel kuruluşlara düşen görevler	Kod 1	Festivaller, kongreler, fuarlar gibi etkinliklerin artırılması	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K17, K18,	80
	Kod 2	Hem yerel halk hem aşçılar bilgilendirilmeli	K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17, K19, K20.	85
	Kod 3	Bursa’da aşçılık mesleğini icra edecek öğrencilere Bursa mutfak kültür hakkında eğitim verilmeli	K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K12, K13, K14, K15, K18, K20	65
	Kod 4	Standart reçeteler çıkarılarak kitap oluşturulması	K3, K4, K9, K10, K11, K13, K18, K20	40
	Kod 5	Unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin gün yüzüne çıkarılması için çalışmalar yapılmalı	K1, K7, K8, K12, K 17	25
	Kod 6	Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için belirli yol haritası çizilmesi	K2, K11, K18	15
	Kod 7	AR-GE çalışmaları yapılarak destek sağlanması	K5, K19	10
Toplam Katılımcı Sayısı: 20.				
Kod1: (16), Kod 2: (15), Kod, 3: (13), Kod 4: (8), Kod 5: (5), Kod 6: (3), Kod 7: (2)				

Tablo 3.8’ de katılımcılara yönelik sorular sonucunda elde edilen bulgulardan yola çıkarak, Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarına düşen görevlere yönelik kodlar ve katılımcı cevapları yer almaktadır. İlk cevap koduna göre 16 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarının festivaller, kongreler, fuarlar gibi etkinliklerin artırması gerektiğini bildirmiştir. İkinci cevap kodunda 15 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarının hem yerel halkı hem aşçıları bilgilendirmesi gerektiğini vurgulamıştır. Üçüncü cevap kodunda ise 13 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için

kamu kuruluşlarının aşçılık mesleğini icra edecek öğrencilere Bursa mutfak kültürü hakkında eğitim vermesi gerektiğini söylemiştir. Dördüncü cevap kodunda 8 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarının standart reçeteler çıkarılarak kitap oluşturulması gerektiğinden bahsetmiştir. Beşinci cevap kodunda 5 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarının unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin gün yüzüne çıkarılması için çalışmalar yapması gerektiğini bildirmiştir. Altıncı cevap kodunda 3 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarının belirli yol haritası çizilmesi gerektiğinden bahsetmiştir. Yedinci cevap kodunda ise 2 katılımcı Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarının AR-GE çalışmaları yapılarak destek sağlaması gerektiğini vurgulamıştır.

Bu verilerden yola çıkarak Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarının; festivaller, kongreler, fuarlar gibi etkinliklerin artırması; hem yerel halkı hem aşçıları bilgilendirmesi ve aşçılık mesleğini icra edecek öğrencilere bursa mutfak kültürü hakkında eğitim vermesi gerektiği söylenebilir. “Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarına düşen görevler nelerdir?” sorusuna katılımcıların verdiği cevaplardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

K5: Kamu kuruluşları AR-GE çalışmaları yaparak ve aşçıları da bu konuya dâhil ederek çalışmalara destek sağlaması gerekmektedir. Bursa mutfağına ait olan ama bilinmeyen yemekler meydana çıkarılarak festival, fuar, sosyal medya, internet, haber siteleri üzerinden tanıtımının yapılması gerekmektedir. Yeni yetişen öğrencilerimize mutfağımızla ilgili gereken eğitimlerin sağlanmasına yardımcı olmalıdır.

K8: Bursa mutfak kültürüne ait bazı yemeklerimiz var ki maalesef bunlar unutulmaya yüz tutmuş. Kamu kuruluşları bu tür yemeklerin sıradan çıkmasına izin vermemesi gerekmektedir. Bunun için festivaller, fuarlar gibi etkinlikler düzenlenerek bu yemekleri yeniden gündeme getirmeleri gerekmektedir. Bunun dışında ise önemli hususlardan biri de yetişen öğrencilerimize Bursa mutfak kültürüne ait eğitimlerin verilmesi gerekmektedir.

K12: Kamu kuruluşları ilimizin mutfak kùltürünü koruyabilmesi için hem yerel halkımızı hem de aşçılarımızı ve bu mesleği icra edecek öğrencilerimizi Bursa mutfak kùltürü hakkında bilgilendirilmeleri gerekir. Bunun için birtakım çalışmalar yapmaladırlar. Festivaller gibi etkinlikler düzenlenmeli halkın yöresel mutfağına ait yemekleri hatırlatarak mutfak kùltürünün gelecek nesillere aktaran çalışmaları gerçeğleştirmelidir.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Anadolu coğrafyasında bölgeden bölgeye mutfak kültürlerinin farklılaşmaktadır. Bir bölgede yapılan yemeğin diğer bölgede yapılmadığı ve farklı yemeklerin yapıldığı görülmektedir. Anadolu coğrafyasında bu farklılığın oluşmasında tarihi geçmişi, coğrafyası, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, stratejik bir noktada bulunması gibi pek çok etmen sayılabilmektedir. Türkler Anadolu'ya geldikten sonra Orta Asya'dan getirdiği yemekler ile Anadolu yemeklerini birbirine harmanlayarak bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır. Osmanlı Devleti'nin birçok kıtaya yayılması da Türk mutfak kültürünün zenginleşmesine neden olmuştur. Osmanlı Devleti'nin ilerleyen yüzyıllarda durumunun kötüleşmesi ile sınırlarının daraldığı ve bunun sonucunda Anadolu'ya göçlerin arttığı görülmektedir. Göçler sonucunda da Türk mutfak kültürünün zenginleştiği bilinmektedir. Günümüze kadar gelinen süreçte de mutfak kültürlerinde farklı nedenlerden dolayı bazı değişimler yaşanmıştır.

Köklü bir tarihi geçmişe ve günümüze kadar gelen doğal güzelliklere sahip olan Bursa, yöresel lezzetleri ile Türkiye'nin kültürel simgelerinden biridir. Bursa şehrinin tarihi incelendiğinde köklü bir geçmişinin olduğu ortadadır. Bursa kebabı, İnegöl köftesi, kestane şekeri gibi uluslararası üne sahip lezzetlerinin yanı sıra, yöre dışında tarifi bilinmeyen birçok farklı yöresel lezzete de sahiptir. Bursa mutfak kültürünün zenginleşmesinde gerek coğrafyası gerek tarihsel geçmişi gerekse stratejik konumu etkili olmuştur. Bursa'nın tarihsel geçmişinde göçlerin fazla olmasına paralel olarak mutfak kültürünün de zenginleştiği varsayılmaktadır. Bursa mutfak kültürünün günümüzde daha çok köylerde yaşatılmaktadır. Şehir merkezinde Bursa mutfak kültürü köylere göre çok daha az temsil edilmektedir. Literatür incelendiğinde Bursa mutfak kültürü hakkında çok az yazılı kaynak bulunmaktadır. Bu nedenle bu araştırma Bursa mutfak kültürü hakkında literatüre katkı sağlayacaktır.

Bu çalışmada, yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşünceleri araştırılması amaçlanmıştır. Nitel araştırma desenleri kullanılmış, yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine uygun olarak hazırlanmış soruların yer aldığı bir form hazırlanarak, görüşmeyi kabul eden mutfak şefleriyle görüşmeler yapılmış ve uygun analiz yöntemleri ile sonuçlar analiz edilerek çıkarımlarda bulunulmuştur.

“Bursa Yöresel Mutfak Kültürüne denince aklınıza neler gelmektedir?” sorusuna aşçuların her biri ayrı ayrı en az iki-üç yemek isimleri söylemektedir. Yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre mutfak şefleri 12 yöresel lezzet söylemektedir. Bursa mutfak kültürü denince akla ilk sırada İskender Kebap (Bursa Kebap) gelmektedir. İskender Kebap dışında ise Kemalpaşa tatlısı ve İnegöl köfte en çok söylenen yöresel lezzetler arasında yer almaktadır. Kestane şekeri ise en az söylenen yöresel lezzetlerden biridir. En az söylenen diğer yöresel lezzetler ise etli kereviz, enginar dolması, pideli köftedir.

“İşletmenizde Bursa mutfak kültürünün temsil edildiğini düşünüyor musunuz? İşletme menülerinde Bursa mutfak kültürüne ait bulunan lezzetler nelerdir?” sorusuna verilen yanıtlar göre Bursa mutfak kültürü işletme menülerinde 7 yöresel lezzet ile temsil edilmektedir. İşletme menülerinde bulunan Bursa mutfak kültürüne ait en çok temsil edilen lezzet İskender Kebaptır. İskender kebabla birlikte işletme menülerinde Kemalpaşa tatlısı, Cevizli lokum, süt helvası, kestane şekeri, pideli köfte ve keşkek yemekleri yer almaktadır. Bursa mutfak kültüründe çok sayıda yemek çeşidinin olmasına rağmen işletme menülerinde sadece 7 yemek çeşidi yer almaktadır. Bursa mutfak kültürünün işletme menülerinde yedi yemekle temsil edilmesi yöreye ait mutfak kültürünün korunmasını sınırlandırmaktadır. İl dışından gelen misafirlere de sınırlı bir mutfak kültürü sunulmaktadır. Bunların sonucu olarak Bursa mutfak kültürü daha az tanınmasına neden olup gelecek kuşaklara aktarılmasında yetersiz kalınacağı düşünülmektedir.

Mutfak şeflerine yöneltilen görüşme formundaki bir diğer soru; “Bursa yöresel mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişime uğradığını düşünüyor musunuz?” sorusudur. Soruya verilen yanıtlara göre araştırmaya katılanların %20’si Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre değişime uğramadığını belirtmektedir. Ancak %80’i Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre değişime uğradığını belirtmektedir. Yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişikliğe uğradığı ortaya çıkarılmıştır. Mutfak şefleri, değişimin nedenlerini, kullanılan malzemelerin çoğunun organik olmaması, yemeklerin sunumundaki değişimlerin olması, günümüzde geçmişe göre teknolojik gelişmeler ve bu gelişmeler sonucunda

değişimlerin olması, fastfood yiyecek tüketiminin artması, lezzetin zamanla elden ele değişmesi ve öğrencilere mesleki eğitimin eksik verilmesi şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre mutfak şefleri bu değişimin başlıca sebebini, kullanılan malzemelerin çoğunun organik olmamasından kaynaklandığını düşünmektedir. Geçmişe göre Bursa mutfak kültürünün değişime uğramasının bir diğer nedenini olarak 14 mutfak şefi, yemeklerin sunumuna bağlamaktadır. Yemeklerin sunumunun geçmişe göre değiştiği, yemekte kullanılmayan bir malzemenin kullanılarak yöresel yemeğin sunum açısından farklılaşmasına neden olduğunu düşünmektedirler.

Araştırmaya katılan 10 mutfak şefi ise yemeklerde geçmişe göre değişim nedenini teknolojik gelişmelere bağlamaktadır. Teknolojinin gelişmesi ile fabrikasyon ürünlerin arttığı ve yöresel yemeklerde kullanılan malzemelerin eski tat ve lezzetinde olmadığı bunun sonucu olarak da yöresel yemeklerin geçmişe göre bir değişim yaşadığı düşünülmektedir.

Araştırmaya katılan 8 mutfak şefi ise Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişim yaşama nedenini fastfood tüketiminin artmasına bağlamaktadır. Araştırmaya katılan diğer 8 mutfak şefi ise lezzetin zamanla elden ele değişmesi ile mutfak kültürüne ait yemeklerin geçmişe göre değiştiğini düşünmektedir. Mutfak şefleri geçmişte bir yemeği yapan ustanın veya kişinin zamanla değişmesi, farklılık göstermesi yemeğin de geçmişe göre bir değişim gösterdiğini ifade etmişlerdir. Bundan dolayı yemeğin yapılmasında kişilerin farklılık göstermesi yani lezzetin zamanla elden ele değişmesi Bursa mutfak kültürüne ait yemeklerinde değişmesine sebep olmaktadır. Bursa mutfağına ait yemeklerin değişim nedenleri arasında mutfak şefleri, öğrencilerin mesleki eğitiminin eksik verilmesini de görmektedir. Öğrencilere verilen eğitimin eksik olması onların içinde bulunduğu kültüre ilgisini azaltmakta ve gerek sosyal medya gerekse internet gibi birçok nedenden dolayı başka kültürlerle ait ürünlere ilgi duymakta ve bu durum kendi kültürlerini unutmalarına neden olmaktadır.

Günümüzde yeni nesiller Bursa mutfağına ait bir yemeğin geçmişte nasıl yapıldığını ve hangi bölgede yapıldığını ve tarihini araştırmaktan ziyade, sorgulamadan internette veya başka yerlerde gördükleri şekilde yapmaktadırlar. Bunun sonucu olarak da yöresel lezzetlerde geçmişe göre bir değişim yaşanmaktadır.

Mutfak şeflerine Bursa mutfak kültürünün korunması, geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için aşçılara düşen görevlerin neler olduğu sorulmuştur. Bu soruya verilen yanıtlar; menülerde Bursa mutfak kültürüne ait yemeklere daha fazla yer verilmeli, festival, fuar gibi etkinliklere katılmalı, aşçılar bilgilerini/tecrübelerini yetişen elemanlarla paylaşmalı, tüketicilere Bursa mutfak kültürüne ait lezzetleri tattırarak ilgileri çekmeli ve Bursa mutfak kültürüne ilişkin dernekler kurulmalı şeklinde sıralanmaktadır. Ayrıca elde edilen bulgularda görüldüğü gibi, katılımcıların %95'i şeflerin, Bursa mutfak kültürüne ait yemeklere, yöresel ürünlere menülerde daha çok yer vermesi gerektiğini vurgulamıştır.

Mutfak şeflerinin %80'i aşçıların, festival, fuar gibi etkinliklere katılması gerektiği görüşündedir. Bu gibi etkinliklerin yetersiz olduğunu ve daha da artırılarak mutfak çalışanlarının katılması gerektiğini belirtmektedirler. Katılımcıların %55'i aşçıların bilgi ve tecrübelerini yetişen elemanlara aktarması gerektiğini vurgulamaktadır. Aşçılar, tecrübesini saklamadan ve eksik bilgi vermeden yetişen elemanlara öğretmeli ve onların merak duygusunu arttırarak Bursa mutfağının sürdürülebilir olması için çalışmalıdır.

Bursa mutfak kültürüne ait lezzetlerin tanıtımına ve sosyal medyada daha fazla yer verme görevini ise şeflerin %80'i savunmaktadır. Bilgili ve eğitimli aşçılar çalıştırılarak yöresel lezzetlerin hazırlanması ve sunumunda daha hassas olunacağı, mutfak kültüründe bulunan yemeklerin daha fazla üretilerek kültürün daha sürdürülebilir olacağı düşünülmektedir.

Bunun yanında işletmelerin kaliteli ürünleri tedarik ederek ve kullanarak Bursa mutfak kültürüne ait yemeklerin daha kaliteli hazırlanmasını ve insanların zihninde yer

edinmesini sağlayarak ilin kültürünün daha sürdürülebilir olacağını düşünülmektedirler. Mutfak şefleri tarafından, işletmelerin kalitesiz ürünler kullandığında yöresel yemeklerin daha lezzetsiz üretileceği bunun sonucu olarak mutfak kültürünün sürdürülmesinde tehlike oluşturacağı belirtilmektedir.

Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin dikkat çektiği bir başka nokta ise işletmelerin sosyal medya veya internet sitelerinde yöresel lezzetleri daha ön plana çıkarılması gerektiğidir. Yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre Bursa mutfak kültürünü korumak, geliştirmek ve mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için özel kuruluşların yukarıdaki önemli noktalara dikkat etmesi gerekmektedir.

Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin, “Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşlarına düşen görevler nelerdir?” sorusuna verdiği yanıtlara göre kamu kuruluşları; festival, kongre, fuar gibi etkinlikleri arttırılmalı, hem yerel halk hem aşçılar bilgilendirilmeli, aşçılık mesleğini icra edecek öğrencilere Bursa mutfak kültürü hakkında eğitim verilmeli, standart reçeteler çıkarılarak kitap oluşturulmalı, unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin gün yüzüne çıkarılması için çalışmalar yapılmalıdır. Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için belirli yol haritası çizilmeli ve AR-GE çalışmaları yapılarak destek sağlanmalıdır. Araştırmaya katılanların çoğunluğu (%80’i) Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu kuruluşları tarafından düzenlenen festival, kongre ve fuar gibi etkinliklerin arttırılması gerektiğini düşünmektedir. Festival, kongre ve fuarların arttırılması ile Bursa’ya ait yöresel lezzetlerin insanların zihninde daha fazla kalacak ve Bursa mutfak kültürüne olumlu katkı sağlanacaktır.

Mutfak şeflerinin bir başka önemle üzerinde durduğu konulardan birisi ise hem yerel halka hem de aşçılara Bursa mutfak kültürü hakkında bilgi verilmesidir. Yerel halk bilgilendirilerek insanların kendi mutfak kültürü ile bağının kopmasını engellemek ve genç kuşaklara Bursa mutfak kültürüne ait yöresel lezzetleri, gelenekleri ve görenekleri, mutfak araç gereçleri öğretilerek farkındalık oluşturulması

gerekmektedir. Kamu kuruluşları vasıtasıyla aşçılar bilgilendirilmeli ve hizmet içi eğitimler verilmelidir.

Şeflerin önemle üzerinde durduğu bir diğer nokta da aşçılık mesleğini Bursa ilinde icra edecek öğrencilere mesleğe başlamadan önce Bursa mutfak kültürü hakkında eğitim verilmesi gerektiğidir.

Mutfak şeflerinin dikkat çektiği bir diğer husus ise standart reçetelerin oluşturulmasıdır. Bursa mutfağına ait yöresel lezzetlerin standart reçeteleri çıkartılarak insanların bu tariflere kolay ulaşabilmesi sağlanmalıdır. Mutfak şefleri, insanların Bursa yöresel lezzetlerini internet üzerinden araştırdığında çok fazla tarif ile karşılaştıkları ve bu durumun bir karmaşa meydana getirdiğini ifade etmektedir. Bunun engellenebilmesi için standart reçeteler oluşturulmalı ve oluşturulan standart reçeteler de internet ortamına aktarılarak herkes tarafından kolayca ulaşılabilir. Yapılacak olan çalışmalar sonucunda Bursa mutfağına ait unutulmuş ve yahut da başka mutfakların sahiplenmesi sonucunda Bursa mutfağından çıkmış yöresel lezzetler tekrardan gün yüzüne çıkarılmalı, sahiplenilmeli ve bunların kamu kuruluşları vasıtasıyla tescili yapılmalıdır. Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu ve özel sektör kuruluşları bir araya gelerek belli bir yol haritası çizilmelidir. Mutfak şeflerinin bir diğer ifade ettiği nokta, Bursa mutfak kültürü hakkında kamu kuruluşlarının AR-GE çalışmaları yapmalı veya yapılan çalışmaları desteklemelidir.

Bursa yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ve gelecek nesillere kültürel değerlerin kaybolmadan aktarılabilmesi için çalışmada sunulan öneriler oldukça önem arz etmektedir. Bu bağlamda valilik, üniversiteler, diğer kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşlarının yer aldığı etkinliklerle bölgeye sağlanacak katkılar önem arz etmektedir.

Sonuç olarak;

- Bursa mutfak kültürüne ait bilinmeyen yöresel lezzetlerin tanıtımı yapılmalıdır.
- Bursa mutfak kültürüne ait yöresel lezzetlere yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde daha fazla yer verilmelidir. İşletmeler bu yönde teşvik edilmelidir.
- Bursa mutfak kültürünün korunmasına yönelik kamunun desteklediği eğitim programları uygulamaya konulmalıdır. Başta aşçılar olmak üzere yerel halk bilinçlendirilmelidir.
- Bursa mutfak kültürünün korunması için dernekler, federasyonlar gibi yapılar kurulmalıdır.
- Sosyal medyaya önem vererek Bursa mutfak kültürünün tanıtımının yapılması yerinde olacaktır.
- Bursa yöresel lezzetlerinin standart reçeteleri oluşturularak basılı veya internet ortamında materyaller hazırlanmalı; oluşturulan bu materyallere insanlar kolay bir şekilde erişebilmelidir.
- Kamu kuruluşları ile sektör paydaşları bir araya gelerek Bursa mutfak kültürüne ait coğrafi işaretli ürün sayısını arttırmak için çalışmalar yapılmalıdır.

Bursa mutfak kültürü ile ilgili günümüze dek oldukça az çalışma yapıldığından, bu araştırma ile alandaki boşluğun doldurulmasına katkı sağlanacağı öngörülmektedir. Araştırma, Bursa ilinde bulunan 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak şefleri ile sınırlıdır. Örneklem büyüklüğünün daha da geniş tutulmasıyla başka boyutların da irdeleneceği çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu araştırma da Unesco yaratıcı şehirler ağı programı incelenmemiştir. Bundan sonra yapılacak araştırmalar ile Bursa mutfak kültürünün Unesco yaratıcı şehirler ağı programıyla birlikte irdelenecek araştırmalar yapılabilir. Araştırmacıların bu tür çalışmaları yapması ile mutfak kültürlerinin korunması, sürdürülmesi veya gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlanabilecektir.

KAYNAKÇA

- Akdemir N, Selçuk G (2018). Yöresel Mutfağın Turizme Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı: Sakarya Ölçeğinde Bir Araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(22), 2033-2049.
- Akkor MÖ (2011). *Bursa mutfağı*. İstanbul: Türkiye İş Bankası.
- Akman M (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağı'nın Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Akmeşe S (2018). *Etkinlik Turizmi Kapsamında Yerel Mutfak Festivallerinin Etkileri: Uluslararası Mergen Aşçılık ve Turizm Festival Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı, Karabük.
- Aksoy M, Sezgi G (2015). Gastronomi Turizmi Ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktaş A, Özdemir B (2007). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alptekin A (2007). *Konya Mutfağı*. Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı , Kütahya.
- Altuğ Y (1966). Balkanlarda Ana Yurda Yapılan Göçlerin Mahiyeti. *İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi Mecmuası*, 32(2-4), 846 - 857.
- Altunışık R, Coşkun R, Yıldırım E (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Arık İA (1998). *Psikolojide Bilimsel Yöntem*. İstanbul: Çantay Kitabevi.
- Arman A (2011). *Türk Mutfak Kültürünün Tanıtım Sorunu: Mergen Mutfağı Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilimdalı, Düzce.
- Arslan Ayazlar R (2017). Sürdürülebilir Turizm Tutum Ölçeğinin (Sus-Tas) Geçerlilik ve Güvenilirlik Çalışması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 80-92.
- Aydın N, Kaya H (2021). Kafkasya'dan Osmanlı Devletine Yapılan Çerkez Göçleri. *Atatürk ve Türkiye Cumhuriyeti Tarihi Dergisi*(9), 223-254.
- Aydın S, Tufan F (2018). Sürdürülebilirlik ve Yeşil Kavramları Bağlamında Y Kuşağının Satın Alma Davranışları. *Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi*, 11(2), 397-420.
- Baltacı A (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Bayrak MF (2015). *Soframda Anadolu Akdeniz Yemekleri*. İstanbul: Alfa yayıncılık.
- Baysal, A (1990). Atalarımız Neler Yediler? *Beslenme ve Diyet Dergisi*(19), 153-155.
- Baysal A (1990). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara Eserleri Dizisi: Kültür.
- Bilgin A, Samancı Ö (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı.

- Bilgin S (2018). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Mutfak Öğelerinin Kullanımı ve Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi: İzmir Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Birer S (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Sürecindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*(19), 51—260.
- Boran G, Albayrak N (2004). Karadeniz Bölgesinin Yöresel Hamsi Yemekleri ve Hamsinin Besin Miktarındaki Mevsimsel Değişim. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. Van .
- Bulut Ö (2019). *1920'den Bugüne Modern Mutfağın Gelişimi Ve Teknolojik Değişimler Işığında Gelecek Mutfakları*. Yüksek Lisans Tezi, Haliç Üniversitesi Lasansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. (tarih yok). 04 11, 2022 tarihinde <https://bursa.ktb.gov.tr>: <https://bursa.ktb.gov.tr/TR-271165/bursa-halk-mutfagi.html> adresinden alındı
- Büyükmehmetoğlu N (2020). *Yöresel Mutfak Ve Gıdaların Turistik Ürün Olarak Pazarlanması: Kastamonu Örneği*. Yüksek Lisans Tezi , Kastamonu Üniversitesi , Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Kastamonu .
- Can A, Sünnetçioğlu S, Durlu-Özkaya F (6-9 Aralık 2012). Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Etkisi. *13. Ulusal Turizm Kongresi*, (s. 873-882). Antalya.
- Cerrahoğlu M (2015). Küreselleşme Sürecinde Yöresel Ürünlerin Tanıtımının Önemi ve Bu Bağlamda Aşıkların Tanıtımdaki Yeri. *Folklor/Edebiyat*, 21(84), 211-222.
- Croxford S, Samancı Ö (2006). *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. İstanbul: PMP Basım ve yayım.
- Çağlı IB (2012). *Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü Gastronomi Turizmi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı Bölge Planlama Programı, İstanbul.
- Çalık İ (2014). *Sürdürülebilir Turizm Göstergeleri Kapsamında Doğu Karadeniz Bölgesinin Analizi*. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sakarya.
- Çalık İ, Akgün Ö (2019). Sapanca'da Turizmin Çevresel Sürdürülebilirliği. *Tourism and Recreation*, 1(2), 67-74.
- Çavuş Ş, Tanrısevdi A (2000). Sürdürülebilir Turizm ve Yerel Öteekli Bir Sürdürülebilir Turizm Gelişme Modeli Önerisi. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(2), 149 - 159.
- Çölbay Ş, Sormaz Ü (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4), 1729–1736.
- Demirtaş N (2011). *Turizm ve Çevre*. Ankara: Ankara Üniversitesi .
- Deveci B, Türkmen S, Avcıkurt C (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 ((2)), 29-34.
- Dilsiz B (2010). *Türkiye'de Gastronomi Turizmi (İstanbul Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi , İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim dalı, İstanbul.

- Doğer L, Armağan E (2014). Bizans Döneminde Prousa (Bursa) ve Çevresinde Gündelik Beslenme Üzerine Bir Deneme. *Sanat Tarihi Dergisi*, 23(2), 13-48.
- Dokur N (2009). *Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma*. Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı, Konya .
- Durlu Özkaya F, Sünnetçioğlu S, Can A (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13-20.
- Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (1987). *Ortak Geleceğimiz (Brundtland Raporu)*. Birleşmiş Milletler.
- Düzgün E, Durlu Özkaya F (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Erdoğan E (2010). *Türkiye Selçukluları Mutfağı*. Yüksek Lisans Tezi, Genel Türk Tarihi , Ankara.
- Eren D (2011). *Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Düzce.
- Ertay Y, Gezmen Karadağ M (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Gastromanya* (2022). 04 12, 2022 tarihinde gastromanya.com: <https://gastromanya.com/sipsi-corbasi-tarifi/> adresinden alındı
- Gilman R (1992). *Sustainability by Robert Gilman from the 1992 UIA/ AIA call for sustainable community solutions*. <http://www.context.org> adresinden alındı
- Gökdemir A (2005). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Göker G (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Güler S (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(26), 24-30.
- Gürbüz S, Şahin F (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürsoy D (2013). *"tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım..." Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız* (1. Baskı b.). İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Gürsoy D (2013). *tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım..." Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız* (1. Baskı b.). İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Gürsoy D (2014). *Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güzelbey CC (1981). Gaziantep'e Özgü Yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 87-105). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Halıcı N (2009). *Türk Mutfağı* (1. baskı b.). İstanbul: Oglak Yayıncılık.
- Halıcı N (1981). Anadolu Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 105-113). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Halıcı N (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Konya: GÜR-AY Ofset Matbaacılık.
- Hatipoğlu A, Zengin B, Batman O, Şengül S (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği Kırsal Turizm İşletmelerinde Menülerde Yerel Gıdaların Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 06-11.
- İrepoğlu G (2013). Katılımcı Gözünden: Tarih Üzeri Yemek. A Avcı, S Erkoç, E Otman içinde, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 1-11). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Işık N (2016). Akdeniz Bölgesi'nin yöresel Mutfağı. *Yöresel Mutfaklar* (s. 195-226). içinde eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi .
- Işık N, Barı, N, Özdoğan Y (2005). Bursa Mutfak Kültürü. 2. *Bursa Halk Kültürü Sempozyumu*. 3, s. 1057-1079. Bursa: Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü Kültür Sanat Kurulu Yayınları.
- İzmir İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2021). *İzmir-Ege Mutfağı ve Yemek Kültürü*. 02 21, 2021 tarihinde <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/yazdir?6D5FA348CB351E84A1B93718B145B9F3> adresinden alındı
- Kabacık M (2016). Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. *Yöresel Mutfaklar* (s. 138-163). içinde Eskişehir : Anadolu Üniversitesi Yayınları,.
- Kan M, Gülçubuk B, Küçükçongar M (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 93-101.
- Kapucuoğlu M (2018). *Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı , Çanakkale.
- Karabıçak M, Özdemir, M.B. (2015). Sürdürülebilir kalkınmanın kavramsal temelleri. *Vizyoner Dergisi*, 6(13), 44-49.
- Karaca OB, Yıldırım O, Çakıcı C (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Karasar N (2008). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Kasar H (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347-358.
- Kızıldemir Ö, Öztürk E, Sarıışık M (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kızıldemir Ö, Öztürk E, Sarıışık M (2017). Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler. *VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, (s. 349-356). Gaziantep.

- Köksal Y (2014). Yöresel Ürünlerin Ulusal Pazarlara Açılmasında Karşılaşılan Pazarlama Sorunları ve Çözüm Önerileri: Burdur Ceviz Ezmesi Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 28(3), 159-171.
- Köymen M (1982). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri* (s. 35-45.). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Kut T (2003). MATBAH-ı ÂMİRE. *İslam Ansiklopedisi 28.Cilt* (s. 115-119). içinde İslam Araştırmaları Merkezi.
- Küçükyaman MA, Demir ŞŞ, Bulgan G (2018). Mutfak şeflerinin yöresel ürünlere ilgisi: Isparta Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 86-103.
- lezzet.com. (tarih yok). 05 01, 2022 tarihinde <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kirmizi-et-tarifleri/etli-kereviz-yemegi> adresinden alındı
- Mandal M (2018). *Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Mutfak Şeflerinin Rolü*. Ankara: Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .
- Menteşe A, Mentşe C (2014). *Bursa Köylerinde Ekimden Hasata, Hasattan Sofraya Yemek ve Mutfak Kültürü-1*. Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi.
- Merdol TK (1998). Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 135-145). Ankara: T.H.K. Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Mil B, Denk E (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(2), 01-07.
- Mussmann KD, Pahalı C. (1989). *Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Oğuzoğlu Y (2013). *8500 Yıllık Uygarlığın İzinden Bursa Tarihi*. Bursa: Bursa Kültür A.Ş.
- Oğuzoğlu Y (2019). *Türk Mutfak Kültürü Yönünden Günümüz Toplu Konut Mutfaklarının İrdelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi, İç Mimarlık Anabilim Dalı, İstanbul.
- Osso A, Gottfried D, Walsh . (1996). *Sustainable Building Technical Manual: Green Building Design, Construction and Operations*. New York: Public Technology Inc.
- Önçel S (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33 - 44.
- Özdemir B (2001). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil (Allinclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik anabilim dalı, Antalya.
- Özer E (2019). *Marmara Bölgesi'nin Kırsal ve Kentsel Alanlarında PM10 ve PM2.5 Konsantrasyonlarının Yersel ve Zamansal Değişimi*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi , Fen Bilimler Enstitüsü Meteoroloji Mühendisliği Ana Bilim Dalı, İstanbul.

- Özer Z (2002). Bursa'nın Nilüfer İlçesine Bağlı Gümüştepe Mahallesinde (Misi Köyü) Değişim Süreci İçinde Mutfak Kültürü. *1. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (4-6 Nisan 2002) Bildiri Kitabı* (s. 187-211). Bursa: Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü.
- Özkan Altınöz M (2019). Safranbolu'da Kültürel Miras, Müze Kent Alımlaması ve Kentin Folklorik Sürdürülebilirliği. *Journal of the Human and Social Science Researches*, 8(2), 1214 - 1225.
- Özmehmet E (2008). Dünyada ve Türkiye Sürdürülebilir Kalkınma Yaklaşımları. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 3(12), 1853 - 1876.
- Pearson D, Henryks J, Jones P, Parker G (2011). Local Food: Understanding Consumer Motivations İn Innovative Retail Formats. *British Food Journal*, 113(7), 886-899.
- Pereira E, Mykletun R, Hippolyte M (2012). Sustainability, Daily Practices And Vacation Purchasing: Are They Related? *Tourism Review*, 67(4), 40-54.
- Samancı Ö, Croxford S (2006). *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. İstanbul: PMP Basım Yayın.
- Sandıkçioğlu T (2007). *Hititlerde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilimdalı, Ankara.
- Sandıkçioğlu T (2007). *Hititlerde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilimdalı, Ankara.
- Saruhan ŞC, Özdemirci A (2016). *Bilim, Felsefe ve Metodoloji*. İstanbul: Beta Yayınları.
- Seçim Y, Kaya M (2020). Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), 70-85.
- Sharpley R (2009). *Tourism Development and The Environment: Beyond Sustainability?* London: Earthscan.
- Silverman D (2006). *Interpreting Qualitative Data : Methods for Analyzing Talk, Text and Interaction*. London: SAGE Publication.
- Sims R (2009). Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Singer A (2005). Serving Up Charity: The Ottoman Public Kitchen. *Journal of Interdisciplinary History*, 35(3), 481-500.
- Solmaz Y, Dülger Altın D (2018). Türk Mutfak Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıkları. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Starks H, Trinidad S (2007). Choose your method: a comparison of phenomenology, discourse analysis and grounded theory. *Qualitative Health Research*, 17, 1372-1380.
- Stein A, Santini F (2022). The sustainability of “local” food: a review for policy-makers. *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 103, 77-89.
- Sürücüoğlu MS, Özçelik AÖ (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *38. İcanas Kongresi*, (s. 1287-1310). Ankara.
- Şahinbaş K (2018). Kayseri'de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. *Uluslararası Beşerî Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100-112.

- Şar S (2013). Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 95 - 95.
- Şen H, Kaya A, Alpaslan B. (2018). Sürdürülebilirlik Üzerine Tarihsel ve Güncel Bir Perspektif. *Ekonomik Yaklaşım Dergisi*, 29(107), 1-47.
- Şengül S, Türkay O (2014). “Yöresel Mutfaklar” Eğitimi Üzerinden Kimlik,Mutfak Kültürü ve Turizm Gelişimine Dair Çıkarımlar: Mudurnu Örneği. *Citta Slow Eko-Gastronomi Kongresi*. Çanakkale .
- Şengül S, Türkay O (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şengül S (2016). *Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi*. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim dalı , Sakarya .
- Şengül S, Türkay O (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, (s. 599-606). Gümüşhane.
- Şensoy F, Tiritöğlü S (2018). Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 209-233.
- Şimşek A, Türkmendağ T, Türkmendağ Z (2017). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemeklerin Turizm Potansiyeli Sağlamadaki Önemi: Sivas İli Örneği. *Uluslararası Kültürel Miras ve Turizm Kongresi*, (s. 737-746). Sivas.
- Şimşek H, Yıldırım A (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Tekin HH (2006). Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 3(13), 101 - 116.
- Tezcan M (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tosun C (2001). Challenges of sustainable tourism development in the developing world: The case of Turkey. *Tourism Management*, 22(3), 289-303.
- Toygur K (1981). Değişen Türk Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 153-161). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Tuncel M (2000). *Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*. Yüksek Lisans tezi, Anadolu Üniversitesi , Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Türkiye Kültür Portalı* 04 24, 2022 tarihinde [kulturportali.gov.tr: https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/keskek595260](https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/keskek595260) adresinden alındı
- Türnüklü A (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi Dergisi*(24), 543-559.
- Üçer M (2006). *Anamın Aşı Tandırın Başı / Sivas Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- Yalçın Ü (2015). Anadolu Madencilik Tarihine Toplu Bir Bakış. *1. Türkiye Tarihi Madenler Konferansı* , (s. 1-11). Trabzon.
- Yavuz M (2019). *Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri:Gökçeada Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilimdalı, Gaziantep.
- Yazıcıoğlu İ, Işın A, Özata E (2017). Üniversite Öğrencilerinin Yöresel Mutfaklara Yönelik Algısı: Karadeniz Mutfağı Örneği. *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu* (s. 35-44). Trabzon : Karadeniz Teknik Üniversitesi Matbaası.
- Yeni O (2014). Sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma: Bir yazın taraması. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16(3), 181-208.
- Yılmaz A (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Matbaacılık.
- Yurdigül A (2010). *Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi*. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum .
- Yurtsal K (2019). Türkiye'de Sürdürülebilir Turizm. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*(4), 61 - 70.
- Zeng G, Zhao Y, Sun S (2014). Sustainable Development Mechanism of Food Culture's Translocal Production Based on Authenticity. *Sustainability*, 6(10), 7030-7047.

EKLER

GÖRÜŞME FORMU

Sayın Katılımcı,

Bu soru formu Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde ‘**Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği**’ isimli yüksek lisans tezinin sürdürülmesi amacıyla hazırlanmıştır. Görüşme formundaki sorular belirtilen tez kapsamında hazırlanmış olup siz değerli katılımcılara yöneltilecektir.

Görüşmenin ortalama otuz dakika süreceği tahmin edilmektedir. Görüşme esnasında alınacak bilgiler sadece bu araştırmada kullanılacaktır. Kişisel bilgileriniz tamamen gizli tutulacaktır.

Emre BİLMEZ
Yüksek Lisans öğrencisi

Prof. Dr. Lütfi BUYRUK
Danışman

Demografik Bilgiler

Cinsiyet:

Yaş:

Eğitim Durumu:

Çalışılan Pozisyon:

Çalışma Süresi (Yıl):

İşletmedeki Görev Süresi (Yıl) :

İşletmenin Türü:

Görüşme Soruları

1. “Bursa yöresel mutfak kültürü” denince aklınıza neler gelmektedir?
2. İşletmenizde Bursa mutfak kültürünün temsil edildiğini düşünüyor musunuz?
“Cevabınız evet ise”
 - a) İşletmenizin menüsünde Bursa mutfak kültürüne ait neler bulunmaktadır?
3. Bursa mutfak kültürünün geçmişe göre bir değişime uğradığını düşünüyor musunuz?
“Cevabınız evet ise “
 - a) Sizce bu değişimin sebepleri nelerdir ve Bursa mutfak kültürünü nasıl etkilemiştir?
4. Bursa mutfak kültürünü korumak, geliştirmek ve mutfak kültürünün sürdürülebilir olması için mutfak şeflerine düşen görevler nelerdir?
5. Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilmesi için kamu ve özel kuruluşlara düşen görevler nelerdir?