



## Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyeceklerin Gün Yüzüne Çıkarılması: Bayburt İli Ev Kadınları Üzerine Bir Araştırma (Find Out of Local Foods That Fail to be Forgotten: A Research on House Women in Bayburt Province)

\* Ömer Ceyhun APAK <sup>a</sup> , Hami ÜNLÜ <sup>a</sup> , Miraç İlyas KIVANÇ <sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Bayburt University/ Vocational School of Social Sciences/Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Bayburt/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.09.2021

Kabul Tarihi: 22.12.2021

### Anahtar Kelimeler

Yöresel yiyecekler

Ev kadınları

Bayburt

### Öz

Mutfak kültürü bir destinasyonun veya bir ülkenin en önemli miraslarından birisidir. Tüketim alışkanlıklarının ve beklentilerin değişmesi mutfığa verilen önemi son dönemlerde artırmaya başlamıştır. Bu doğrultuda yöresel yemeklere olan ilgi giderek artmaya başlamış ve insanların bir destinasyonu ziyaret etmesinde önemli bir faktör olarak ortaya çıkmıştır. Doğal güzellikler ve kültürel çekicilikler açısından zengin bir birikime sahip olan Bayburt yöresel yiyecekler bakımından da zengin bir kültüre sahiptir. Coğrafi işaretli yiyeceklerinin olması da bunun bir göstergesi olarak düşünülebilir. Bu açıdan unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklerin ortaya çıkarılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması önemlidir. Bu çalışma ile de Bayburt mutfığına özgü unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması hedeflenmiştir. Bu hedefe ulaşabilmek için ilk olarak bir literatür taraması yapılmış ve toplanan verilerden hareketle bir alan araştırması gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, veri toplama yöntemi olarak kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Bayburt ilinde 10 ev kadını ile görüşmeler yapılmıştır. Elde edilen bulgulara göre görüşme yapılan ev kadınlarının %70'i yöresel yiyeceklerin unutulduğu görüşündedir. Ayrıca gençlerin yöresel yiyecekleri öğrenmede istekli görünmedikleri düşünülmektedir.

### Keywords

Local foods

House wives

Bayburt

### Abstract

Culinary culture is one of the most important legacies of a destination or a country. The change in consumption habits and expectations has recently started to increase the importance given to the kitchen. In this direction, the interest in local food has started to increase gradually and it has emerged as an important factor for people to visit a destination. Having a rich accumulation of natural beauties and cultural attractions, Bayburt has a rich culture in terms of local foods. Having geographically indicated food can also be considered as an indicator of this. In this respect, it is important to reveal and ensure the sustainability of local foods that are about to be forgotten. With this study, it is aimed to reveal the forgotten foods specific to Bayburt cuisine. In order to achieve this goal, firstly a literature review was made and a field study was carried out based on the obtained data. Semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used as the data collection method. Within the scope of the research, interviews were conducted with 10 housewives in Bayburt. According to the findings, 70% of the housewives interviewed think that local foods are forgotten. In addition, it is thought that young people do not seem willing to learn local foods.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: ceyhun.apak@hotmail.com (Ö. C. Apak)

DOI:10.21325/jotags.2022.989

## GİRİŞ

Turizm faaliyetlerinin gerçekleşmesinin altında yatan sebeplerden birisi olan yeme-içme turistlerin de en temel ihtiyaçlarından birisidir (Guan & Jones, 2014, s. 2). Bu ihtiyacın karşılanmasında turistler daha çok gittikleri destinasyonun kendisine özgü yemeklerini tatma eğiliminde oldukları bilinmektedir. Turizmin gelişmesinde yöresel yiyecekler önemli bir yer tutmaktadır ve destinasyonun imajını olumlu yönde etkilemektedir (Yordam, 2021, s. 46). Yöresel yiyecekler, bölgenin sahip olduğu özelliklerin farklılaşmasına, ziyaretçi sayısının artmasına, istihdamın ve diğer sektörlerin de gelişmesine katkı sağlamaktadır. Bu sebeplerden dolayı yöresel yiyeceklerin teşvik edilmesi, kültürel mirasın yaşatılması önem arz etmektedir. Heldke (2001) ve Pratt (2007)'e göre yiyecek ve içecek bir bölgenin kültürü ve kimliği ile ilişkilidir ve yöresel yiyecekler bölgesinin sahip olduğu kimliğin bir göstergesi niteliğindedir. Bundan dolayı yöresel yiyeceklerin tüketilmesi o kültürün deneyimlenmesi anlamına da gelmektedir (Lee, 2014, s. 20).

Bu çalışma ile Bayburt mutfağına özgü unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklerin kayıt altına alınması, derlenmesi ve turizme kazandırılması amaçlanmıştır. Bayburt mutfağında ve yerel yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yiyeceklerin öneminin giderek azalması ve bu yiyeceklerin yeni nesiller tarafından bilinmemesi araştırma yapmaya yönlendiren temel problem olmuştur. Araştırmanın amacı doğrultusunda Bayburt'ta ikame eden 10 ev kadınına hazırlanan soru formları dağıtılmış ve verilen cevaplar değerlendirilmiştir. Hazırlanan soru formunda 10 adet soru bulunmaktadır ve bu sorular; mutfakta kullanılan eskiden kalma araç gereçleri, özel günlerde (düğün, cenaze, doğum vb.) hazırlanan yiyecekleri, yöresel yiyeceklerin yeni nesillere nasıl aktarıldığını, yöresel yiyeceklerin ticari faaliyetlerde kullanılıp kullanılmadığını ve bu yiyeceklerin turizme nasıl kazandırılacağına dair katılımcıların görüşlerini almaya yöneliktir.

Araştırma ile ayrıca yörede yaz mevsiminde hazırlanıp kış mevsiminde tüketilen yiyeceklerin neler olduğu ve bunların devamlılığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Bayburt'un Doğu Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgelerinin arasında olması ve birçok medeniyete ev sahipliği yapması karma ve zengin bir mutfak kültürünün oluşmasına neden olmuştur. Bayburt'un örnek seçilmesinde de bu durum etkili olmuştur. Araştırma dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde alan yazın taraması yer almaktadır. İkinci bölümde araştırmanın yöntem açıklanmıştır. Araştırmanın üçüncü bölümünde bulgular ifade edilmiştir. Son bölümde ise araştırmanın sonucu açıklanmış ve öneriler geliştirilmiştir. Yapılan bu çalışma Bayburt mutfağında unutulmaya yüz tutmuş yiyeceklerin ve içeceklerin gün yüzüne çıkarılması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önem taşımaktadır.

## Kavramsal Çerçeve

### Yöresel Mutfak

Gastronomi; mutfak kültürü içerisinde bulunan yiyecek ve içeceklerin, sofraya kurallarını, lezzetlerini, yapılaş şekillerini, görselliklerini ve bu unsurlar arasındaki ilişkiyi inceleyen, lezzetli yiyecek ve içecekleri gün yüzüne çıkaran ve bu faaliyetlere katılan bireyler tarafından sanatsal bir aktivite olarak isimlendirilen bir disiplin olarak açıklamak mümkündür (Şengül & Türkay, 2016, s. 89). Sarıışık (2017); gastronomiyi tanımlarken bir bilim dalı olarak değerlendirilmesinin yanı sıra, odağında estetiğin yer aldığı kapsamlı bir konu olması nedeniyle bir sanat ve kültür felsefesini de gerektirdiğini ifade etmiştir. Bu nedenle ideolojik, kültürel, sosyo-ekonomik ve politik yapıların

içerisinde kendisine yer bulan ve bu yapılar çerçevesinde şekillenebilen bir kavram olarak nitelendirilmektedir (Bulut, 2016, s. 2). Mutfak sanatını gerçek bir bilim olarak kabul ettiren ve düşük karbonhidrat diyetinin uygulayıcısı olarak bilinen Brillant Savarin gastronomiyi, insanın beslenmesini ilgilendiren her şeyin sistemli bir şekilde incelemesi olarak tanımlamaktadır. Savarin, gastronomiye neredeyse her alanda bir anlam yüklemektedir; yenilebilir gıdaların sınıflandırmasını yaptığı için gastronomiyi doğa tarihinde bir bölüm, yiyecekleri kalitelerine ve özelliklerine göre ayırdığı için fiziğin bir dalı, ideal sonuca ulaşmaya kadar farklı bileşimleri denediği için kimyanın bir parçası olarak görmekte ve ticaretten, ekonomi politikasına kadar her konuda gastronomiye bir anlam yüklemektedir (Özgen, 2017, s. 2).

Bir bölgede veya destinasyonda yaşayan yerli halkın tarih boyunca gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili uyguladığı yöntemler, aletler, gelenekler, alışkanlıklar, uygulamalar, faaliyetler gibi miras unsurları, yerel kültürün temel bir ögesi niteliğindedir. Yemek yalnızca temel bir turist ihtiyacı değil aynı zamanda bölgesel kültürün asli unsurlarından birisidir (Yıldız, 2016, s. 31). Mutfak kültürü sosyo-kültürel bağlamda, hem o halkın ve kültürün kendisine has bir yönünü meydana getirmekte, hem de halkları birbirine kaynaştıran bir araç görevi görmektedir (Gökdemir, 2009, s. 8). Yiyecekler, toplumların kendisini ve hayat tarzlarını diğer toplumlara aktarmakta kullandıkları temel unsurlardandır (Bucak & Ateş, 2014, s. 317). Kültürü oluşturan en önemli unsurlarından birisi yiyecekleridir. Bir yöreye özgü yiyecekler, o yöre için bir farklılık ortaya çıkarmaktadır. Çağımızda insanlar yalnızca açlık duygularını gidermek için değil, aynı zamanda o yemek boyunca değişik deneyimler yaşamak amacıyla evlerinden dışarıda yemek yemektedirler (Yüncü, 2010; Kara & Gürbüz, 2017; Apak & Gürbüz, 2018).

Gastronomi turizmi ve yöresel mutfak unsurlarının ülkemizde birçok destinasyona değer katabilme potansiyeli oldukça yüksektir. Özellikle incelendiğinde ülkenin mevcut mutfak kültürünün yöresel olarak farklılıklar göstermesi ve her yörenin kendine has bir özelliğinin bulunması gastronomi turizminin farklı turizm alternatifleri içerisinde kullanılabilmesi için oldukça büyük bir avantaj ortaya çıkartabilecektir. Her geçen zamanda değişen ve farklılık arayışları içerisinde olan turistlere yöresel mutfak kültürünün tanıtılması turistik ürünün çeşitlendirilmesi ve turistik ürünlerin sürdürülebilir olması için oldukça önemlidir (Gökdemir, 2005; Şengül & Türkay, 2015; Gross, Brien & Brown 2008; Hu & Ritchie, 1993).

### **Bayburt Tarihi ve Mutfağı**

Karadeniz Bölgesi kentlerinden olan Bayburt'un M.Ö. 3000 yıllarında kurulduğu tahmin edilmektedir. Bununla birlikte Bayburt şehrinin tarihi M.Ö. 3000'li yıllara kadar uzanmaktadır. Şehir Azziler tarafından kurulmuş olup M.Ö. 770-665 yılları arasında Kimmer ve İskitlerin akınına uğramıştır. Sonrasında ise İskitlerin (Saka Türkleri) hakimiyetine giren Bayburt ili 2500 yıllık geçmişi olan bir Türk şehridir. Bayburt tarih boyunca Azziler, Kimmer, İskitler, Haldiler, Medler, Persler, Romalılar, Emeviler, Bizanslılar, Selçuklular, Akkoyunlular gibi çok farklı millet ve kavimler tarafından idare edilmiştir. 1514 yılında şehir ve çevresini fetheden Osmanlılar, Türkiye Cumhuriyeti Devletinin kuruluş yılı olan 1923 yılına kadar bu topraklarda hâkimiyet sağlamıştır (www.bayburt.gov.tr, 2020; www.kulturportali.gov.tr, 2021).

Bayburt'un bugün bilinen isminin Ortaçağ Ermeni kaynaklarına göre Payberd, Bizans kaynaklarına göre Payper, Aberd veya Paypert olarak geçmektedir. XII. Yüzyıl sonlarında Bayburt bölgesinden geçen Marko Polo,

seyahatnamesinde şehirden Painpurth ve Baiburt olarak söz etmektedir. Ayrıca Arap kaynaklarında ilden Bâbirt olarak bahsedilmiş, II. Mesud adına 1291 yılında basılan bir parada ise Baypirt ismi kullanılmıştır. Akkoyunlu tarihine ait eserlerde ise Pâpirt şeklinde geçmektedir. 1647 yılında şehre ziyarete gelen Evliya Çelebi Bayburt isminin zengin anlamına gelen "Bay" ve belde anlamına gelen "yurt" gibi iki kelimeden oluştuğunu açıklamaktadır. Osmanlı dönemine ait kaynaklarda ismin bugünkü hali ile kullanıldığı bilinmektedir (Işkın & Sarıışık, 2019, s. 468)

Bayburt'un mutfak kültürünün oluşmasında ikliminin sert oluşu ve kar örtüsünün neredeyse 9 ay kalkmamasının yanı sıra ipek yolu üzerinde bulunmasının da önemli etkisi olmuştur. Besleyici, lezzetli ve yokluk kültürü ile beslenmiş bol çeşidiyle Bayburt Mutfağı, Türk Mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Bayburt Mutfağında beslenme kültürü karın doyurmanın ötesinde bir sanat özelliği vardır. Bayburt Mutfağında yardımlaşma, dayanışma ve konukseverlik en önemli unsurlardandır. Bayburt özgü yemeklerin hazırlanması zahmetlidir; emek gerektirir, özel malzeme ve hazırlık gerektirir. Geleneksel ev mimarileri incelendiğinde mutfak evin en gözde yeri konumundadır. Bayburt mutfağı evin içerisinde ayrı bir 'ev' konumundadır. Çünkü evin üst köşesinde tandır evi diye ifade edilen ayrı bir bölüm vardır (Kıvanç, 2019, s. 61).

Geçmiş dönemlerde Bayburt evlerinde aşhane adı verilen bir bölüm teşkil edilmiş ve bu bölüm yemeklerin yendiği mutfak olarak değerlendirilmiştir. Bu yönüyle kentteki yemek yeme özellikleri ve yemek yenilen yerler bakımında Anadolu'nun geneline benzemektedir. Bayburt'un kırsal kesimleri başta olmak üzere ilin genelinde yemekler yenirken yer sofrası tercih edilmektedir. Kış ayları için genellikle kurutulmuş sebze konserveler olmak üzere hayvansal gıdalar ve kurutulmuş meyveler depolanmaktadır. Genellikle depolanan bu ürünler insanların kendi üretimleridir. Kış aylarının çetin geçmesi nedeniyle bu hazırlıklar sonbahar başında yapılmaktadır (Özger, 2007, s. 289).

Bayburt mutfağına ait en göze çarpan yemek "Lor Dolması"dır. Bayburtlu Kadınlar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği tarafından Lor Dolma'sının Bayburt'a ait coğrafi işaret almak için başvurulmuş 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.08.2017 tarihi itibarıyla Mahreç İşareti olarak tescil edilmiştir (www.turkpatent.gov.tr, 2021). Bayburt'ta önemli bir yere sahip olan tereyağının hazırlanmasına bakıldığında tandırın yakılıp büyük bakır kazanlarda eritilerek çinko kovalar içerisinde dokuz ay devam eden kış mevsiminde kullanılmak amacıyla hazırlanıp kilerlerde muhafaza edildiği görülmektedir. Tereyağıyla birlikte tereyağından daha kıymetli bir ürün olan kuru kaymak ise günümüzde neredeyse hiçbir köy de yapılmamaktadır. Bayburt'ta sadece Aydıntepe ilçesinde yer alan yöreye özgü süt ürünlerinin satıldığı bakkallarda bulunmaktadır (Serçeoğlu, 2014, s. 39).

Bayburt mutfağı incelendiğinde balık kültürünün birçok köyde alabalığın yaşadığı derelerin olmasına ve Karadeniz'e yakın olmasına rağmen yerleşmemiş olduğu görülmektedir. Ancak son yıllarda Aydıntepe ve Demirözü ilçelerinde kurulan alabalık tesisleriyle balık kültürü geliştirilmeye çalışılmaktadır (Serçeoğlu, 2014, s. 39). Yöre halkı tarafından sunulan ürünlerin kalite, hijyen, ve makul fiyatlandırma ve gibi unsurlar açısından tercih edilebilir olması için önemli olan sürdürülebilir yaklaşımların ve pazarlama tekniklerinin dikkatli ve özenli bir şekilde orta-ya konması ve uygulanması gerekmektedir (Güneş, Ülker & Karakoç, 2008). Bayburt'a özgü yöresel yiyecekleri Tablo 1'de gösterildiği gibidir.

Tablo 1’de görüldüğü üzere Bayburt ilinin çorba, unlu mamuller, ana yemek, dolma ve tatlı şeklinde yöresel yiyecekleri sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırma içerisinde bakıldığı zaman yöresel yiyeceklerin çoğunluk olarak ana yemek kategorisinde toplandığı gözlenmektedir. Buna karşılık çorba, unlu mamul, dolma ve tatlı kategorisinde çeşitlerin çokça olması Bayburt ilinin yöresel yiyecek açısından zengin görünümüne sahip olduğunu gösterebilmektedir. Bazı yiyeceklerin yapımında farklı yörelerden etkiler olsa da (örneğin; kuymak) yapım aşamasında veya kullanılan malzemelerde farklılık arz eden durumlar olduğu için Bayburt iline özgü olduğu yerel halk tarafından ifade edilebilmektedir.

**Tablo 1.** Bayburt’a özgü yöresel mutfak ürünleri

Çorbalar	Unlu Mamuller	Ana Yemekler	Dolmalar	Tatlılar
Lahana Çorbası	Ziron	Gendime Pilavı	Yalancı Dolma	Kokoçlu Cevizli Krep
Yavan Çorbası	Bayburt Ketesi	Kara Pancar	Kara Dolma	Tatlı (Kokoç) Çorbası
Herle Çorbası	Yaprak Mantı	Civil Peynirli Kuymak	Ekşili Dolma	Kabak Bastı
Ayranlı Çorba	Süt Böreği	Bulgurlu	Lor Dolması	Helva-Kara Helva
Kesme Aşı Çorbası (Köfteli)	Ziron	Kuru Köfte	İmir Dolması	Tel Helvası
Kavut Çorbası	Papara	Ekşi Lahana Yemeği	Fasülye Yaprağı Sarması	Hasuta
Mısırlı Yoğurt Çorbası	Tandır Ekmeği	Çırtma		
	Galacoş	Ayva Yahnisi		
	Su Böreği	Döner Kebap		
	Yoğurtlu Kesme Mantı	Herse		
		Patates Közlemesi		
		Pancar Borani		
		Pazı Turşusu		
		Kavurması		

**Kaynak:** Esenbuğa & Sağlık, 2012.

Unutulmaya yüz tutan yöresel yemekler veya mutfaklar üzerine yapılan literatür taramasına göre Özdemir & Güngör (2016) çalışmasında Hatay ili mutfak kültürüne değinerek mutfak kültürünün anneden kıza öğretilerek yaşatılmaması gerekliliğine vurgu yapmıştır. Hatay’ın mutfak kültürünün yaşatılması için turizm paydaşlarının (kamu sektörü, özel sektör ve yerel halk) görev üstlenmesine dikkat çekmektedir. Çakıcı & Zencir (2018)’in Afyonkarahisar ili Çakırözü Köyü perspektifinde gerçekleştirdiği araştırmada ise mutfak kültürünün değişikliğe uğradığı ve eski zamanlarda olduğu gibi çok fazla çeşit yemeklerin yapılmadığı tespit edilmiştir. Yapılan çalışma ile yöre halkının yapmış olduğu yöresel yemeklerin unutulmaya başlandığı ve araştırma sayesinde yemek kültürünün kayıt altına alındığı belirtilmiştir.

## Yöntem

Doğal ortamlara odaklanan nitel araştırmalar, yeni anlayışların ortaya çıkarılmasına yol açan keşifler olarak nitelendirilmektedir. Nitel araştırmalar bütüncül yaklaşım sağlama, derinlemesine düşünceleri ortaya çıkarma ve tümevarım şeklinde gerçekleştirilebilmektedir. Bununla birlikte nicel araştırma, bulgularının analiz edilmesi kolay olan, sistematik ve kolay sunulabilir özelliklere sahipken nitel araştırma bulgularının içeriği daha uzun, ayrıntılı, standart bir hale getirilmesi ve analiz edilmesi zor bir özelliğe sahiptir. Fakat nitel araştırmalarda genel olarak açık uçlu soruların kullanılması, cevaplayanların düşüncelerini daha iyi ifade etmesine olanak tanımaktadır (Patton, 2002,

s. 20-21). Dolayısıyla Bayburt ilinde yaşayan ev kadınlarının unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek ve içeceklerle bakış açısını ortaya çıkarmak amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Ayrıca araştırmada nitel araştırma desenlerinden olan fenomenoloji deseninin kullanılması uygun görülmüştür.

Fenomenoloji deseni kapsamında yürütülen çalışmalar, farkında olunan fakat ayrıntılı ve derinlemesine bir anlayışa sahip olunmayan olgulara odaklanmaktadır. Bu olgular durum, vaka, kavram, algı, deneyim gibi çeşitli biçimlerde görülebilmektedir. Fenomenoloji (olgubilim) çalışmalarında odaklanılan gruplar olguyu yaşayan ve bu olguyu dışa vurabilecek potansiyeli olan gruplardır. Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerde etkileşim ve esnekliğin olması bireylerin yabancı olmadıkları olguları daha rahat dışa vurmasına ortam hazırlamaktadır. Başka bir deyişle gerçekliğin farklı bakış açıları veya deneyimlerle ortaya çıkarılması olarak da ifade edilebilir (Büyüköztürk vd., 201, s. 20; Yıldırım & Şimşek, 2013, s. 69-70).

Çalışmanın amacı doğrultusunda görüşme sorularının belirlenmesi için konu ile ilgili alan yazın detaylı bir şekilde taranmış olup unutulmuş yiyecekler ve ev kadınları üzerine yapılmış araştırmalar (Özdemir & Güngör, 2016; Ayaz & Çobanoğlu, 2017; Ağlamaz & Çivici, 2018; Çakıcı & Zencir, 2018; Genç & Seçim, 2019; Yalın, 2020) detaylı olarak incelenmiştir. İncelenen çalışmalar neticesinde araştırma soruları Yalın (2020) tarafından yapılan araştırmadan uzman görüşü tarafından uyarlanarak hazır hale getirilmiştir. Ev kadınlarının demografik özellikleri (yaş, eğitim durumu, medeni durum, meslek ve hane aylık geliri) ve araştırmanın amacı doğrultusunda katılımcıların kişisel yorumlarını ortaya çıkarabilecek 10 görüşme sorusu yöneltilmiştir. Bu sorular şu şekildedir:

- S.1. Yöresel (eski) yiyecek ve içecekleriniz var mı? Bu yiyecek ve içecekler nelerdir?
- S.2. Eski zamanlardan kalma yiyecek veya içecekleri yaparken kullandığınız mutfak eşyaları nelerdir?
- S.3. Doğum, ölüm veya düğün gibi özel günlerde yaptığınız yöresel yiyecek veya içecekler var mı? Varsa Nelerdir?
- S.4. Yaz dönemlerinde kışın tüketmek için hazırlık yapıyor musunuz? Neler yapıyorsunuz?
- S.5. Yöresel yiyecek ve içecekleri kimden öğrendiniz. Bir hikayesi var mı?
- S.6. Yöresel yiyecek ve içecekleri gelecek nesile nasıl aktarıyorsunuz? Ne kadar istekliler? Ne yapılabilir?
- S.7. Yöresel yiyecek ve içecekler unutuluyor mu? Unutuluyorsa unutulmaması için neler yapılmalıdır?
- S.8. Şehir dışından gelen misafirleriniz yöresel yiyecek ve içeceklerinizi tatmak istiyorlar mı? Hangi yöresel yiyecek ve içecekleri tatmak istiyorlar?
- S.9. Yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili ticari faaliyette bulunuyor musunuz?
- S.10. Sizce yöresel yiyecekler ve içecekler turizme nasıl kazandırılabilir?

Nitel araştırmalarda odak gruplarının belirlenmesinde Krueger (2000) 6-9 kişiye ulaşmanın yeterli olduğuna, Langford, Schoenfeld & Izzo (2002) 6-10 kişiyle gerçekleştirilebileceğine, Morse (1994) derinlikli mülakat yönteminde en az 6 kişiye ulaşma zorunluluğuna ve ayrıca görüşme süresinin 100-200 dakika olması gerekliliğine değinmiştir. Ayrıca Creswell (2017, s. 82) fenomenoloji (olgubilim) araştırmalarında 3-10 kişiye ulaşılması

gerekliliğine dikkat çekmiştir. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Bayburt Üniversitesi Etik Kurulu 07/05/2021 tarihi ve 2021/95 sayı numarası ile alınmıştır.

## Bulgular

Araştırmanın örneklemini Bayburt ilinde ikamet eden ev kadınları oluşturmaktadır. Kolayda örnekleme kapsamında derinlikli mülakat yöntemi ile 10 ev kadınından veriler toplanmıştır. 10 katılımcıdan alınan cevaplardan sonra elde edilen verilerin doyum noktasına erişmesi, yeni ve farklı düşüncelerin ortaya çıkmamasıdır. Görüşmeler Ekim 2020 döneminde gerçekleştirilmiş olup katılımcılara demografik bilgilerin yanı sıra 10 soru yöneltilmiştir. Ayrıca katılımcıların isim bilgilerinin gizli tutulması amacıyla K1, K2, K3 şeklinde K1 ile K10 arasında kodlar verilmiştir. Bayburt ilinde unutulmuş yöresel yiyecek ve içeceklerin ortaya çıkarılması amacıyla hazırlanan bu araştırmada verilerin elde edildiği ev kadınlarının demografik özellikleri şu şekilde betimlenmiştir.

**Tablo 2.** Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Yaş	Medeni Durum	Eğitim Durumu	Meslek	Hane Aylık Gelir	Bayburt'ta Yaşama Süresi
K1	61	Evli	İlkokul	Ev hanımı	3100 TL	61
K2	68	Evli	Okuryazar değil	Ev hanımı	4500 TL	68
K3	56	Evli	İlkokul	Ev hanımı	4000 TL	25
K4	50	Evli	İlkokul	Ev hanımı	2700 TL	50
K5	38	Evli	İlkokul	Ev hanımı	5000 TL	38
K6	57	Evli	İlkokul	Ev hanımı	2500 TL	57
K7	46	Evli	İlkokul	Ev hanımı	2300 TL	46
K8	32	Evli	Ortaöğretim	Ev hanımı	3000 TL	32
K9	26	Evli	Ortaöğretim	Ev hanımı	2000 TL	10
K10	35	Evli	Ortaöğretim	Ev hanımı	3500 TL	35

Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların genç ve yetişkinlerden oluştuğu gözlenmektedir. Katılımcıların tamamının medeni durumunun evli ve ev hanımı olduğu tespit edilmiştir. Eğitim durumlarına bakıldığında çoğunluğunun ilkököl eğitim düzeyine sahip olduğu saptanmıştır. Hane aylık gelirleri çoğunluk olarak asgari ücret üzerindedir. Ayrıca Bayburt ilinde yaşama süresine bakıldığında ise 8 katılımcının Bayburt'ta doğup büyüdüğü ve bu ilde hayatını devam ettirdiği gözlenirken 2 katılımcının ise sonradan Bayburt'ta yaşamaya başladığı tespit edilmiştir.

Katılımcıların "S.1. Yöresel (eski) yiyecek ve içecekleriniz var mı? Bu yiyecek ve içecekler nelerdir?" araştırma sorusuna yönelik görüşleri Tablo 3'te gösterilmektedir.

**Tablo 3.** Katılımcıların Görüşüyle Bayburt İlinin Yöresel Yiyecek ve İçecekleri

Tema	Katılımcı	İfadeler
Çorba	K3	Fasulyeli Çorba, Lahana Çorbası
	K4	Yavan Çorbası, Kavut Çorbası
	K5	Kavut Çorbası, Herle Çorbası
	K7	Kavut Çorbası, Lahana Çorbası
	K9	Kavut Çorbası
	K10	Mısırlı Yoğurt Çorbası, Kavut Çorbası
Ana Yemek	K1	Lor Dolması, Ziron, Yalancı Dolma, Galaçoş
	K2	Lor Dolması, Bayburt Tava, Ziron
	K3	Yalancı Dolma, Ziron, Çarıklı Fasulye, Ekşi Lahana
	K4	Haşıl, Ziron, Hincos, Macar Turşusu

	<b>K5</b>	Lor Dolması, Ekşi Lahana, Yalancı Dolma
	<b>K6</b>	Ekşi Lahana, Lor Dolması, Yalancı Dolma, Gendime Pilavı
	<b>K7</b>	Lor Dolması, Gendime Pilavı, Ziron
	<b>K8</b>	Haşıl, Yalancı Dolma, Lor Dolması
	<b>K9</b>	Ekşi Lahana, Yalancı Dolma, Lor Dolması
	<b>K10</b>	Ekşi Lahana, Ziron, Lor Dolması, Galaçoş
<b>Tatlı</b>	<b>K4</b>	Tatlı (Kokoç) Çorba, Tel Helva
	<b>K5</b>	Tatlı (Kokoç) Çorba
	<b>K7</b>	Tatlı (Kokoç) Çorba, Tel Helva
	<b>K9</b>	Tatlı (Kokoç) Çorba, Tel Helva
<b>İçecekler</b>	<b>K2</b>	Kuşburnu Suyu
	<b>K3</b>	Kızılçık Şerbeti

Tablo 3'te Bayburt'un yöresel yiyecek ve içeceklerinin neler olduğu sorusunda katılımcıların görüşleriyle "Çorba", "Ana Yemek", "Tatlı" ve "İçecek" şeklinde 4 tema ortaya çıkarılmıştır. Bu temalar kapsamında çorba kategorisinde katılımcıların cevapları arasında en fazla kavut çorbası yer almaktadır. Halen üretilmesi devam eden bu çorba özellikle kış mevsiminde tüketilen yiyecekler arasında bulunmaktadır. Ana yemek kategorisinde lor dolması, ziron ve ekşi lahana öne çıkan yiyecekler arasındadır. Bunlar içerisinde geleneksel olarak yapımı devam eden ve coğrafi işareti alınan lor dolması fazlaca üretilen yiyeceklerdendir. Katılımcıların görüşleriyle tatlı kategorisinde öne çıkan ürün tatlı (kokoç) çorbadır. İsmi her ne kadar çorba şeklinde ifade edilmiş olsa da literatürde tatlı kategorisinde değerlendirilip tatlı olarak tüketilmektedir. Yine tatlı (kokoç) çorba da lor dolması gibi Bayburt ilinin coğrafi işaret aldığı bir diğer üründür. Bu tatlının yöresel olarak özelliği Bayburt ve Gümüşhane yöresinde doğada bolca yetişen kuşburnu bitkisinden elde edilen marmelattan yapılmasıdır. Ayrıca yapımı aşamasında içerisinde üzüm, kayısı ve incir gibi meyvelerin kullanılmasından dolayı çorbadan ziyade tatlı kategorisinde değerlendirilmesine sebep olmaktadır. Son olarak içecek kategorisinde fazlaca yöresel ürün bulunmamasıyla birlikte kuşburnu suyu yine Bayburt çevresinde yetişmesinden dolayı üretilen bir içecek olarak değerlendirilmektedir.

Katılımcıların "S.2. Eski zamanlardan kalma yiyecek veya içecekleri yaparken kullandığınız mutfak eşyaları nelerdir?" araştırma sorusuna yönelik görüşleri Tablo 4'te gösterilmektedir.

**Tablo 4.** Yöresel Yiyecek ve İçecekleri Yaparken Kullanılan Araç Gereçler

<b>Tema</b>	<b>Katılımcı</b>	<b>İfadeler</b>
<b>Hazırlık Aşaması</b>	<b>K1</b>	Elek, Taş Değirmen
	<b>K3</b>	Elek, İbrik, Taş Değirmen
	<b>K7</b>	Halbur
	<b>K8</b>	Taş Değirmen, Elek
	<b>K9</b>	Elek, Halbur, Kevgir
	<b>K10</b>	Kevgir, Elek
<b>Pişirme Aşaması</b>	<b>K3</b>	Güveç, Tandır, Sac
	<b>K5</b>	Sac, Güveç
	<b>K8</b>	Güğüm, Güveç
	<b>K9</b>	Güveç, Sac
<b>Sunum ve Tüketim Aşaması</b>	<b>K10</b>	Güveç, Güğüm
	<b>K1</b>	Bakır Sini, Bakır Tas, Ahşap Kaşık
	<b>K2</b>	Güğüm, Bakır Tas, Ahşap Kaşık
	<b>K5</b>	Ahşap Kepçe, Ahşap Kaşık
	<b>K6</b>	Ahşap Kaşık, Bakır Tas
	<b>K9</b>	İbrik, Bakır Sini, Ahşap Kaşık
<b>K10</b>	Ahşap Kaşık, Bakır Tas, Bakır Sini	



Tablo 4'e göre katılımcıların görüşleri kapsamında yöresel yiyecek ve içeceklerin yapımında ve sunumunda kullanılan geleneksel araç gereçler "Hazırlık Aşaması", "Pişirme Aşaması" ve "Sunum ve Tüketim Aşaması" olarak 3 kategoride değerlendirilmiştir. Yöresel yiyecek veya içeceklerin yapımında hazırlık aşamasında kullanılan elek öne çıkmaktadır. Bununla birlikte katılımcıların ifade etmiş oldukları halbur ise esasında elektir. Halbur kelimesi Anadolu coğrafyasında elek malzemesi için kullanılan yöresel bir isimdir. Pişirme aşamasında ev kadınlarının en fazla kullanmış oldukları malzeme ise güveçtir. Güveç geçmişten günümüze kadar halen yiyecekleri pişirmede kullanılan en önemli mutfak malzemesidir. Sunum ve tüketim aşamasında ise ahşap kaşık, ahşap kepçe ve bakır sini katılımcıların görüşlerinden öne çıkarılmış olan malzemelerdir. Ahşap olarak kullanılan malzemeler yerini metal malzemelere bırakabilirken yine de Anadolu'nun birçok kırsal bölgesinde bu malzemeler kullanılabilir.

Katılımcıların "S.3. Doğum, ölüm veya düğün gibi özel günlerde yaptığınız yöresel yiyecek veya içecekler var mı? Varsa Nelerdir?" araştırma sorusuna yönelik görüşleri Tablo 5'te gösterilmektedir.

**Tablo 5.** Özel Günlerde Yapılan Yöresel Yiyecek veya İçecekler

Tema	Katılımcı	İfadeler
Doğum	K1	Hasuta, kuymak, yumurta kaygana
	K2	Yumurta kaygana, kuymak
	K3	Hasuta, yumurta kaygana
	K4	Hasuta, yavan çorba, kara helva
	K5	Hasuta, helva, kuymak, dut kavurması
	K6	Hasuta, lohusa şerbeti
	K7	Hasuta, helva, yumurta kaygana
	K8	Hasuta, yumurta kaygana, helva, üzüm kavurma
	K10	Hasuta, lokma, helva
	Düğün	K1
K2		Pasta, börek, kuşburnu suyu
K3		Tatlı çorba, sütlaç, baklava
K4		Tatlı çorba, kavurma, pilav, baklava, su böreği
K5		Tatlı çorba, dolma, pilav, su böreği
K6		Kavurma, pilav, su böreği, baklava
K7		Kavurma, pilav, baklava, börek, tatlı çorba
K9		Dolma, kavurma, baklava
K10		Tatlı çorba, su böreği, kavurma, pilav
Ölüm		K2
	K3	Dolma, baklava, fasulye, pilav
	K4	Dolma, börek, baklava
	K5	Dolma, Bayburt kete, börek
	K7	Helva
	K8	Helva
	K9	Bayburt kete, börek
	K10	Helva, pide, lahmacun

Tablo 5'e göre ev kadınlarının özel günlerde üretmiş olduğu yöresel yiyecek veya içecekler "Doğum", "Düğün" ve "Ölüm" olarak 3 kategoride incelenmiştir. Katılımcıların çoğunluğu doğum zamanında hasuta olarak isimlendirdikleri un, şeker ve nişastayla yapılan bir tatlı türünü ürettiklerini belirtmektedir. Bayburt yöresinde hasuta bebek, çocuk veya hasta yemeği olarak ta bilinmektedir. Düğün kategorisinde Anadolu'nun genelinde üretilip

sunulan yiyeceklerle benzerlik gösteren kavurma öne çıkmaktadır. Ancak yöresel olarak tatlı çorba da düğün yiyeceği olarak üretilebilmektedir. Son olarak ölüm kategorisinde ise yine düğün kategorisinde olduğu gibi Anadolu coğrafyasının genelinde üretilip sunulan helva yapılmaktadır.

Katılımcıların “S.4. Yaz dönemlerinde kışın tüketmek için hazırlık yapıyor musunuz? Neler yapıyorsunuz?” araştırma sorusuna yönelik görüşleri Tablo 6’da gösterilmektedir.

**Tablo 6.** Kış Döneminde Tüketilmek İçin Yapılan Yiyecekler

Tema	Katılımcı	İfadeler
Konserve	K1	Domates, turşu çeşitleri, biber, pazı turşusu
	K2	Reçel, menemen, turşu çeşitleri
	K3	Turşu, pancar turşusu, pazı turşusu
	K4	Lahana turşusu, ekşi lahana, fasulye turşusu
	K5	Menemen, turşu çeşitleri, yupko
	K6	Menemen, turşu çeşitleri
	K7	Turşu çeşitleri, pazı turşusu, fasulye turşusu, lahana turşusu
	K8	Turşu çeşitleri, menemen
	K9	Turşu çeşitleri
	K10	Turşu çeşitleri, menemen, kuşburnu marmelat, sirke
Kurutma	K3	Erişte, mantı, ziron,
	K4	Fasulye kurutması, erişte, bulgur, evelik kurutması
	K5	ziron, erişte,
	K6	Erişte, mantı
	K7	Ziron, erişte,
	K8	Erişte, ziron
	K9	Mantı, ziron
	K10	Ziron, erişte

Tablo 6’ya göre yaz döneminde kışın tüketmek için yapılan yiyecekler katılımcıların görüşleriyle “Konserve” ve “Kurutma” şeklinde 2 kategoride incelenmiştir. Konserve kategorisinde genel olarak turşu çeşitleri yer almaktadır. Bununla birlikte lor dolması yemeğinin yapımında da kullanılan pazıdan yapılan turşu öne çıkan katılımcı görüşlerindedir. Ev kadınlarından elde edilen bilgilere göre kurutma kategorisi içerisinde yer alan erişte ve ziron ise Bayburt ilinde yerel halk tarafından çokça üretilen ve tüketilen hamur işi yiyecekler arasında yer almaktadır. Hamur işlerinin kurutulmasıyla hem yaz hem de kış mevsiminde bu yiyecekler tüketilmektedir.

Katılımcıların “S.5. Yöresel yiyecek ve içecekleri kimden öğrendiniz. Bir hikâyesi var mı?” araştırma sorusuna ise genel olarak “büyüklerimizden”, “ailemden”, “babaannemden”, “anneannemden” ve “annemden” şeklinde cevaplar alınmıştır. Bu bağlamda yöresel yiyecek ve içeceklerin nesilden nesile aktarılması veya devamlı şekilde üretilmesinin sağlanmasında aile içi fertlerin öneminin olduğu söylenebilir.

Katılımcıların “S.6. Yöresel yiyecek ve içecekleri gelecek nesile nasıl aktarıyorsunuz? Ne kadar istekliler? Ne yapılabilir?” araştırma sorusuna yönelik cevaplar genel olarak “ailemden öğrendiklerimi çocuklarıma öğretiyorum” şeklinde olmuştur. Bununla birlikte K1, K6, K7 ve K10 gelecek nesillerinin yöresel yiyecek ve içecekleri öğrenmeye istekli olduklarını belirtirken K2, K3, K4, K5, K8 ve K9 yöresel yiyecek ve içecekleri öğrenmeye istekli olmadıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca K7 ve K10 yapmış olduğu yöresel yiyecekleri veya içecekleri sık sık öğünlerde tükettiklerini ifade etmiştir. Yapmış oldukları yöresel yiyecekleri ve içecekleri sosyal medya aracılığıyla da paylaşarak başkalarının görerek öğrenmesine katkı sayılabileceğini ifade etmiştir.

Katılımcıların “S.7. Yöresel yiyecek ve içecekler unutuluyor mu? Unutuluyorsa unutulmaması için neler yapılmalıdır?” araştırma sorusuna yönelik görüşleri Tablo 7’de gösterilmektedir.

**Tablo 7.** Yöresel Yiyeceklerin Unutulup Unutulmama Durumu

İfadeler	Katılımcı
Evet	K1, K2, K5, K6, K7, K9, K10
Hayır	K3, K4, K8

Tablo 7’de görüldüğü gibi K1, K2, K5, K6, K7, K9 ve K10 yöresel yiyecek ve içeceklerin unutulduğunu belirtirken K3, K4 ve K8 unutulmadığını belirtmektedir. Bunun yanı sıra yöreye özgü olan yöresel yiyecek ve içeceklerin gerekli tarafların da girişimiyle tanıtımının yapılması gerekliliği vurgulanmaktadır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin unutulmaması için neler yapılması gerektiğine ilişkin “K10-sosyal medya büyük bir etkidir ve medya araçlarıyla yöresel yiyecekler tanıtılmalıdır.”, “K8-evlerde sıkça üretilmesi ve tüketilmesi gereklidir.” ve “K6-şehir dışında da Bayburt’a özgü yöresel yiyeceklerin tanıtımının yapılması gereklidir.” şeklinde ifadeler yer almaktadır.

Katılımcıların “S.8. Şehir dışından gelen misafirleriniz yöresel yiyecek ve içeceklerinizi tatmak istiyorlar mı? Hangi yöresel yiyecek ve içecekleri tatmak istiyorlar?” araştırma sorusuna yönelik görüşleri “K1 ve K2-lor dolmasını tatmak istiyorlar.”, “K3-kuşburnudan yapmış olduğumuz tatlı çorabayı merak ediyorlar.”, “K4-galaçoş, lor dolması ve evelik yemeklerini tatmak istiyorlar.” “K5-ekşili dolma ve ekşi lahana yemeklerini merak edip tatmak istiyorlar.”, “K6-lor dolması ve kavut çorbasını tatmak istiyorlar.”, “K7-özellikle lor dolmasını merak ettikleri için pişiriyoruz. Tükettikten sonra lezzetli olduğu yönünde yorumlar yapıyorlar.”, “K8-lor dolması ve tatlı çorbasını merak edip tüketiyorlar.” ve “K10-lor dolması, tereyağı, tandır ekmeği ve tatlı çorba gibi yöreye özgü yemeklerimizi merak edip tatmak istiyorlar.” şeklindedir.

“S.9. Yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili ticari faaliyette bulunuyor musunuz?” araştırma sorusuna verilen cevaplara göre katılımcıların yöresel yiyecek ve içeceklere yönelik herhangi bir ticari faaliyette bulunmadıklarını belirtmişlerdir. “S.10. Sizce yöresel yiyecekler ve içecekler turizme nasıl kazandırılabilir?” araştırma sorusuna yönelik katılımcıların görüşleri ise; “K3-yöresel yemeklerin reklamı yapılarak turizme kazandırılabilir.”, “K5-yerel yönetimlerin etkinlikler düzenlemesi ve tanıtımının yapılmasıyla yörenin yemekleri turizme kazandırılabilir.”, “K7 ve K10-etkinlikler düzenlenerek turizme kazandırılabilir.” ve “K8-Bayburt’a fazla turist gelmediği için yöresel yemeklerin turizme kazandırılabileceğini düşünmüyorum.” olarak şekillenmiştir.

## Sonuç

Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması, özel günlerde (düğün, cenaze, doğum vb.) hazırlanan yemeklerin neler olduğunun tespit edilmesi ve yöresel yemeklerin turizme kazandırılması için nelerin yapılması gerektiği ile ilgili yapılan çalışmanın sonucunda yöresel yiyeceklerin çeşitliliği ve önemi ortaya çıkmıştır. Bayburt’un yöresel yemeklerine bakıldığında çorba olarak kavut çorbası, ana yemek olarak lor dolması, ziron ve ekşi lahana ön plana çıkmaktadır. Tatlı olarak kokoç çorbası denilen tatlı çorba dikkat çekmektedir. Lor dolması ve tatlı çorba Bayburt’un coğrafi işaretli yiyecekleri olarak diğer yiyeceklere kıyasla ön plana çıkmaktadır. Bayburt mutfağında eskiden kalma kullanılan araç gereçlerin halbur (elek), topraktan yapılmış güveç kabı, ahşaptan yapılmış kaşıklar ve sunum aşamasında bakır sinilerin çok fazla kullanıldığı tespit edilmiştir.

Yöre mutfağında cenaze, doğum ve ölüm gibi özel günlerde hasuta, kavurma, kokoç çorba ve helva yapılmakta ve ikram edilmektedir. Bunun yanı sıra yine yazın hazırlanıp kışın tüketilen konservelerin ve kurutma yiyeceklerin sayısı da oldukça fazladır. Konserveler arasında özellikle lor dolmasının yapımında da kullanılan pazı turşusu ön plana çıkmaktadır. Kurutma yiyecekler kategorisinde ise daha çok erişte ve zironun olduğu belirlenmiştir. Bu yiyecekler aileler ve büyükler tarafından yeni nesillere öğretilmeye çalışılmaktadır fakat gün geçtikçe yeni nesillerin bu konuda çok fazla istekli olmadıkları katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Bu durumun yöresel yiyeceklerin unutulmasının aslında en önemli sebebi olarak karşımıza çıkmaktadır. Şehrin kimliğinin ve kültürünün bir göstergesi olan yöresel yiyeceklerin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması çok önemlidir. Bunun içinde özellikle günümüzde kullanımı yaygınlaşan sosyal medyanın kullanılması önem arz etmektedir. Sosyal medyada yöresel yiyeceklerin tanıtılması ve bu konuda ilgi uyandırılması yöresel yiyeceklerin sürdürülebilirliğini olumlu yönde etkileyecektir.

Yöresel yiyeceklerin şehre dışardan gelenlerin ilgisini çektiği ve bu konuda taleplerinin olduğu tespit edilmiştir. Özellikle lor dolması, tatlı çorba, galacoş, tandır ekmeği ve evelikten yapılan yemekler misafirler tarafından talep edilmektedir. Yemeklerin unutulmaması açısından gelen misafirlere bu yemeklerin yapılması önem arz etmektedir. Misafirler kendilerine sunulan bu yemekleri gittikleri yerlerde anlatarak yöresel mutfağa katkı sağlayabilirler. Yöresel yemeklerinin tanıtımının yapılması ve turizme kazandırılması konusunda eksikliklerin olduğu belirlenmiştir. Bayburt'un tanıtım eksikliğinin olması ve bu durumun sonucunda doğal olarak şehre gelen turist sayısının az olması yöresel yiyeceklerin turizm ürünü olarak değerlendirilememesine sebep olmaktadır. Tanıtım faaliyetlerinde yerel yönetimlerin yetersiz kaldığı belirlenmiştir. Yöresel yemeklerin ticari faaliyetlerde kullanılmadığı tespit edilmiştir. Bunun en önemli sebebinin de tanıtım eksikliği olduğu katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. İlgili literatür incelendiğinde Bayburt ilinde çorba, ana yemek, dolma, tatlı vb. kategorilerde yöresel yiyecek çeşitliliğinin oldukça zengin olduğu görülmektedir. Fakat ev kadınları bu kategoriler kapsamında belirli yöresel yiyecekleri (örneğin; çorbalar içerisinde kavut çorbası, ana yemekler içerisinde lor dolması, tatlı olarak kokoç çorba) üretip tüketebilmektedirler. Dolayısıyla literatürde geçen diğer yiyeceklerin üretilmemesi bu yiyeceklerin unutulmasına sebep olabilmektedir.

Yöresel mutfağın korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında yerel yönetimlerin ve ilgili paydaşlara önemli roller düşmektedir. Bu konu ile ilgili olarak yöresel yemek festivalleri düzenlemek, unutulmayı yüz tutmuş yiyeceklerin reçetelerini çıkarmak, ödüllü yöresel yemek yarışmaları düzenlemek geleneksel yemeklere olan ilgiyi artırabilir. İçinde bulunduğumuz çağ geleneklerin unutulduğu, hızlı yaşam ve yoğun çalışma saatlerinin olduğu ve sosyal medyanın hayatın bir parçası haline geldiği bir çağdır. Sosyal medyayı doğru kullanıp yöresel yemeklere olan ilgi artırılabilir. Kamu kurumları veya özel sektörün kendi bünyelerinde bulunan yemekhanelerinde mönülerine yöresel yemeklerin eklenmesi bu yemeklere olan ilgiyi ve farkındalığı artırabilir. Bayburt yöresel mutfağı ile ilgili çalışanların, gönüllülerin ve STK'ların bir araya gelip bilimsel çalışmalar yapması, yazılı-görsel materyaller hazırlaması ve envanter çıkarılması mutfağın gelecek nesillere aktarılmasında fayda sağlayabilir.

**Beyan**

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Bayburt Üniversitesi Etik Kurulu 07/05/2021 tarihi ve 2021/95 sayı numarası ile alınmıştır.

**KAYNAKÇA**

- Ağlamaz, E. & Çivici, M. E. Ö. (2018). Yerel halkın gözünden İzmir'in simge yemeklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Journal of Travel and Tourism Research*, (13), 50-69.
- Apak, Ö. C. & Gürbüz, A. (2018). Turistlerin yöresel gıda ürünlerine ilgi düzeyleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 334-349.
- Ayaz, N. & Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427.
- Boyne, S., Hall, D. & Williams F. (2003). Policy, support and promotion for foodrelated tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3-4), 131-154.
- Bucak, T. & Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *International Journal of Social Science*, 28(2), 315-328.
- Bulut, B. S. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmine bir model: Silile beldesi örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 1-12.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. & Demirel, F. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Creswell, J. W. (2017). *Karma Yöntem Araştırmalarına Giriş* (M. Sözbilir, çev. ed.). Ankara: Pegem Akademi. doi:10.14527/9786053184720 (Çalışmanın orijinali 2015'te yayımlanmıştır).
- Çakıcı, H. H. & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı 3), 285-297.
- Esenbuğa, N. & Sağlık, E. (2012). (Tra1 Bölgesi) İllerinin yöresel yemek envanterinin çıkarılması ve kitaplaştırılması. Erzurum: Zafer Ofset Ltd. Şti.
- Genç, N. A. & Seçim, Y. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319.
- Gökdemir, A. (2005). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, (Editör: Alptekin Sökmen), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gross, M. J., Brien, C. & Brown, G. (2008). Examining the dimensions of a lifestyle tourism destination. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 2(1), 44-66.

- Guan, J. & Jones, D. L. (2014). The contribution of local cuisine to destination attractiveness: An analysis involving Chinese tourists' heterogeneous preferences. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(4), 416-434.
- Güneş, G., Ülker, H. İ. & Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. 2. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya.
- Heldke, L. (2001). "Let's Eat Chinese!": Reflections on cultural food colonialism. *Gastronomica*, 1(2), 76-79.  
<http://www.bayburt.gov.tr/tarihce> (Erişim Tarihi: 28/10/2020).
- <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bayburt/genelbilgiler> (Erişim Tarihi: 12/12/2021).
- <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/D4FC3411-653D-4623-9D67-20AD1D4E1F61.pdf;jsessionid=FFF67F4EB1F2FD9CA3E102577A06A523> (Erişim Tarihi: 28/10/2020).
- Hu, Y. & Ritchie, J. R. B. (1993). Measuring destination attractiveness: A contextual approach. *Journal of Travel Research*, 32(2), 25-34.
- Işkın, M. & Sarıışık, M. (2019). *Karadeniz Bölgesi Mutfağı*. (Editörler: Sarıışık, M. ve Özbay, G.), Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı (Tarihçe, Hammadde, Ritüeller, Özgün Yemekler, Reçeteler), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kara, G. & Gürbüz, A. (2017). Safranbolu'ya gelen turistlerin yöresel gıda algısı ve talep durumu. *Anka e-Dergi*, 2(2), 1-9.
- Kıvanç, M. İ. (2019). *Destinasyon çekim gücü olarak yöresel mutfağın önemi ve bayburt mutfağı örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Krueger, R. (2000). *A Focus Groups: A practical guide for applied research*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Langford, B. E., Schoenfeld, G. & Izzo, G. (2002). Nominal grouping sessions vs. focus groups. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 5(1), 58-70.
- Lee, K. H. (2014). *The Importance of food in vacation decision-making: involvement, lifestyles and destination activity preferences of international slow food members*. PhD Thesis, Queensland Üniversitesi, Avustralya.
- Morse, J. M. (1994). *Designing funded qualitative research*. In: N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (eds.). *Handbook of Qualitative Research* (p. 220-235). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Özbay, G. (2017). *Dünden bugüne gastronomi*. (editör: sarıışık, m.), *tüm yönleriyle gastronomi bilimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, F. & Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerlerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 190-199.
- Özgen, I. (2017). *Uluslararası gastronomiye genel bakış*. (editörler: sarıışık, m., özbay, g.), *uluslararası gastronomi temel özellikler örnek menüler ve reçeteler*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research & Evaluation Methods*. Third Edition. Sage Publications, London.

- Pratt, J. (2007). Food values: The local and the authentic. *Critique of Anthropology*, 27(3), 285-300.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Şengül S. & Türkay, O. (2015). Bölge restoran mönülerinin belirlenmesinde “yöresel mutfaklar” eğitiminin kullanılması: Mudurnu örneği. *Electronic Journal of Vocational Colleges*, (Özel Sayı 4), 1-6.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 86-99.
- Yalın, G. (2020). *Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: balıkesir ili edremit körfezi örneği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, Ö. A. (2016). *Turistik ürün olarak gastronomi*. (editörler: kurgun, h. ve özşeker, d. b.), *Gastronomi ve turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yordam, S. (2021). Algılanan otantiklik, yiyecek deneyimi ve davranışsal niyet ilişkisi: Alaçatı ot festivali örneği. *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 45-53.
- Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası*, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, Ankara: Detay Yayıncılık.

## **Find Out of Local Foods That Fail to be Forgotten: A Research on House Women in Bayburt Province**

**Ömer Ceyhun APAK**

Bayburt University, Vocational School of Social Sciences, Bayburt/Turkey

**Hami ÜNLÜ**

Bayburt University, Vocational School of Social Sciences, Bayburt/Turkey

**Miraç İlyas KIVANÇ**

Bayburt University, Vocational School of Social Sciences, Bayburt/Turkey

### **Extended Summary**

Food and beverage, which is one of the underlying reasons for the realization of tourism activities, is one of the most basic needs of tourists. It is known that in meeting this need, tourists tend to taste the unique dishes of the destination they go to. Local foods have an important place in the development of tourism and positively affect the image of the destination. Local foods contribute to the differentiation of the characteristics of the region, increase the number of visitors, and the development of employment and other sectors. For these reasons, it is important to encourage local foods and to keep the cultural heritage alive. According to Heldke (2001) and Pratt (2007), food and drink are associated with the culture and identity of a region, and local foods are an indicator of the region's identity. Therefore, consuming local foods also means experiencing that culture.

With this study, it is aimed to bring to light the local foods peculiar to Bayburt cuisine and bring them to tourism. The decrease in the importance of local foods in Bayburt cuisine and local food and beverage businesses and the fact that these foods are not known by new generations has been the main problem that led to research. In line with the purpose of the research, the prepared questionnaires were distributed to 10 housewives residing in Bayburt and the answers were evaluated. There are 10 questions in the prepared question form and these questions are; It is aimed to get the opinions of the participants about the old tools used in the kitchen, the foods prepared on special occasions (weddings, funerals, births, etc.), how local foods are transferred to new generations, whether local foods are used in commercial activities and how these foods can be brought into tourism.

With the research, it was also tried to determine what the foods prepared in the summer season and consumed in the winter season in the region and their continuity. The fact that Bayburt is between the Eastern Black Sea and Eastern Anatolia regions and is home to many civilizations has led to the formation of a mixed and rich culinary culture. This situation was also effective in the selection of Bayburt as an example. The research consists of four parts. In the first part, there is a literature review. In the second part, the method of the research is explained. In the third part of the study, the findings were expressed. In the last part, the result of the research is explained and suggestions are developed. This study is important in terms of unearthing the forgotten foods and beverages in Bayburt cuisine and transferring them to future generations.

The diversity and importance of local foods have emerged as a result of the study on what should be done to bring to light the local foods that are about to be forgotten, to determine the dishes prepared on special occasions (weddings, funerals, births, etc.) and to bring local foods to tourism. When looking at the local dishes of Bayburt, kavut soup as



soup, stuffed curd as main course, ziron and sour cabbage comes to the fore. For dessert, the sweet soup called Kokoç Soup draws attention. Stuffed curd and sweet soup stand out as the geographically marked foods of Bayburt compared to other foods. It has been determined that the old tools used in Bayburt cuisine are halbur (sieve), earthenware casserole dish, wooden spoons and copper trays in the presentation phase.

In the local cuisine, on special occasions such as funerals, births and deaths, hasuta, roasting, kokoc soup and halva are made and served. In addition to this, the number of canned foods and dried foods prepared in summer and consumed in winter is quite high. Chard pickle, which is also used in the production of curd stuffing, stands out among canned foods. In the drying food category, it was determined that more noodles and ziron were found. These foods are tried to be taught to new generations by families and adults but it has been expressed by the participants that the new generations are not very keen on this issue. This is actually the most important reason why local foods are forgotten. It is very important that local foods, which are an indicator of the identity and culture of the city, are not forgotten and transferred to future generations. In this, it is important to use social media, which is especially popular today. Introducing local foods in social media and arousing interest in this subject will positively affect the sustainability of local foods.

It has been determined that local foods attract the attention of those who come to the city from outside and there are demands in this regard. Especially the stuffed curd, sweet soup, galacoş, tandoori bread and dishes made from labada are requested by the guests. It is important to prepare these meals for the guests in order not to forget the meals. Guests can contribute to the local cuisine by explaining these dishes offered to them in the places they go. It has been determined that there are deficiencies in promoting local dishes and bringing them into tourism. The lack of promotion of Bayburt and the low number of tourists coming to the city as a result of this situation causes local foods not to be considered as a tourism product. It has been determined that local governments are insufficient in promotional activities. It has been determined that local dishes are not used in commercial activities. It was stated by the participants that the most important reason for this was the lack of publicity. When the relevant literature is examined, it is seen that the regional food variety is quite rich in categories such as soup, main course, stuffing meat, dessert, etc. in Bayburt. However, housewives can produce and consume certain local foods (for example, kavut soup in soups, stuffed curd in main courses, Kokoç soup as dessert) within the scope of these categories. Therefore, not producing other foods mentioned in the literature may cause these foods to be forgotten. Local governments and relevant stakeholders play an important role in preserving the local cuisine and transferring it to future generations. In this regard, organizing local food festivals, preparing recipes for forgotten foods, organizing award-winning regional food competitions can increase the interest in traditional dishes. The age we live in is an age where traditions are forgotten, fast life and busy working hours, and social media has become a part of life. The interest in local dishes can be increased by using social media correctly. Adding local dishes to the menus of public institutions or private sector cafeterias can increase the interest and awareness of these dishes. Employees, volunteers and non-governmental organizations related to Bayburt's local cuisine can come together to conduct scientific studies, prepare written and visual materials and take inventory, and it may be beneficial to transfer the cuisine to future generations.