



Yiyecek İçecek İşletme Sahipleri Gözüyle Tarsus Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme (An Evaluation on Tarsus Cuisine From Food and Beverage Business Owners' Perspective)

* Meral ÜZÜLMEZ^a , Seda Nur KESKİN GÖK^b 

^a Osmaniye Korkut Ata University, Kadirli Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Osmaniye/Turkey

^b Nevşehir Hacı Bektaş Veli University Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.05.2022

Kabul Tarihi: 26.06.2022

Anahtar Kelimeler

Mutfak kültürü

Yiyecek içecek işletmeleri

Tarsus

Keywords

Cuisine culture

Food and beverage businesses

Tarsus

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Çalışmanın amacı, işletme sahiplerinin bakış açısıyla Tarsus mutfak kültürünü ortaya çıkarmaktır. Bu doğrultuda çalışmada, Tarsus mutfak kültürünün genel özellikleri, günlük yaşamda Tarsus mutfağını en iyi temsil eden yiyecek ve içecekler, söz konusu işletmelerde yöre mutfağına yer verilip verilmediği ve gelecek kuşaklara Tarsus mutfak kültürünü aktarmak için neler yapılması gerektiği gibi çeşitli konulara yönelik katılımcıların görüşleri belirlenmek istenmiştir. Bu kapsamda, çalışmanın örnekleme, Tarsus'ta en az 20 yıldır faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin sahipleri dâhil edilmiştir. Veriler, yarı yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilmiştir. Veriler, 1 Şubat-30 Nisan 2022 tarihleri arasında amaçsal örnekleme yöntemlerinden olan ölçüt örnekleme tekniğinden faydalanılarak katılımcılardan yüz yüze toplanmıştır. Toplamda 15 katılımcıya ulaşılmış olup; elde edilen veriler betimsel analizine tabi tutulmuştur. Betimsel analizi sonucunda, 17 kod türetilmiş olup; bu kodlar 5 kategoride birleştirilmiştir. Söz konusu kategoriler sırasıyla; 'ana yemekler', 'tatlılar', 'içecekler', 'hamur işleri' ve 'çorbalar' şeklinde sınıflandırılmıştır. Çalışmada, günlük yaşam içerisinde, Tarsus mutfak kültürünü en iyi temsil eden yiyeceklerin; "humus, fındık lahmacun, Tarsus kebabı, Tarsus şalgamı ve Tarsus yayla bandırması" olduğu saptanmıştır. Çalışma sonucunda, Tarsus mutfağının gastronomik bir turistik ürüne dönüştürülebilmesi amacıyla çeşitli öneriler sunulmuştur.

Abstract

The aim of the study is to reveal the culinary culture of Tarsus from business owners' perspective. In this direction, it was aimed to determine the participants' opinions on various issues such as the general characteristics of the Tarsus culinary culture, the foods and beverages that best represent the Tarsus cuisine in daily life, whether the local cuisine is included in the mentioned businesses and what should be done to transfer the Tarsus culinary culture to the next generations. In this context, the owners of food and beverage businesses operating in Tarsus for at least 20 years were included in the sample of the study. The data were obtained by semi-structured interview form. The data were collected face-to-face from the participants by using the criterion sampling technique, which is one of the purposive sampling methods, between February 1 and April 30, 2022. A total of 15 participants were reached, and the obtained data were subjected to descriptive analysis. As a result of the descriptive analysis, 17 codes were derived and these codes were combined in 5 categories. These categories were classified respectively as 'main dishes', 'desserts', 'drinks', 'pastries' and 'soups'. In the study, it has been determined that the foods that best represent Tarsus culinary culture are "humus, fındık lahmacun, Tarsus kebab, Tarsus turnip and Tarsus yayla bandırması". As a result of the study, various suggestions were presented in order to transform Tarsus cuisine into a touristic product.

* Sorumlu Yazar

E-posta: meraluzulmez@osmaniye.edu.tr (M. Üzülmöz)

DOI:10.21325/jotags.2022.1053