

## Yörük Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Engeller, Çözüm Önerileri ve Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi (Sustainability of Yoruk Culinary Culture: Obstacles, Solution Proposals and Its Evaluation in Terms of Gastronomy Tourism)

\* Oya YILDIRIM <sup>a</sup>, Oya Berkay KARACA <sup>b</sup>

<sup>a</sup> Çukurova University, Kozan Faculty of Business, Department of Tourism Management, Adana/Türkiye

<sup>b</sup> Çukurova University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Adana/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.09.2023

Kabul Tarihi: 14.12.2023

### Anahtar Kelimeler

Yörük mutfak kültürü

Sürdürülebilirlik

Engeller

Çözüm önerileri

Gastronomi turizmi

### Öz

Çalışmada, Yörük mutfak kültürünün sürdürülmesinin önündeki engelleri tespit etmek, kültürün sürdürülebilmesi ve gelecek kuşaklara aktarımı için çözüm yolları sunabilmek ve bölge gastronomisi için önemini ortaya koymak amaçlanmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden görüşme yönteminin kullanıldığı çalışmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Araştırmanın evrenini Mersin ve Adana il sınırları içerisinde yaşayan Yörük kökenli vatandaşlar oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak 01 Haziran 2022-05 Temmuz 2023 tarihleri arasında 20 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler MAXQDA programına aktarılmış ve içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırma sonucunda, Yörük mutfak kültürünün sürdürülmesinin önündeki engeller; ekonomik, yaşam şekli ve kültür aktarımı ile ilgili engeller olmak üzere üç kategoride toplanmıştır. Yaşam koşullarının değişmesi, kentleşme ve kültürü sürdürmek için uygun ortamların bulunamaması ilk üç engel olarak belirlenmiştir. Kültürü sürdürebilmek için en önemli çözüm önerisi ise kültürel öğelerin yeni nesillere doğru aktarılması şeklinde tespit edilmiştir. Yörük mutfak kültürünün bölgenin yerel lezzetleri ile tanınmasında etkili olacağı ve yerel ürünlere ilgi duyan turistler için bir çekim unsuru olacağı araştırmanın bulguları arasındadır.

### Keywords

Yoruk culinary culture

Sustainability

Obstacles

Solution proposals

Gastronomy tourism

### Abstract

In the study, it is aimed to identify the obstacles to the sustainability of the Yoruk culinary culture, to offer solutions for the sustainability of the culture and to transfer its to the next generations, and to reveal its importance for the regional gastronomy. The interview method, one of the qualitative research methods, was used and the data were collected with a semi-structured interview form. The population of the research consists of citizens of Yoruk origin living within the provincial borders of Mersin and Adana. Using the snowball sampling method, one of the purposeful sampling methods, face-to-face interviews were conducted with 20 people between 01 June 2022 and 05 July 2023. The obtained data were transferred to the MAXQDA program and subjected to content analysis. As a result of the research, the obstacles to the sustainability of the Yoruk culinary culture; They were grouped under three categories as barriers to economic, lifestyle and cultural transfer. Changes in living conditions, urbanization, and the lack of suitable environments to maintain culture were identified as the first three obstacles. The most important solution proposal to sustain the culture has been determined as the correct transfer of cultural elements to new generations. It is among the findings of the research that the nomadic culinary culture will be effective in the recognition of the region with its local tastes and that it will be an attraction for tourists who are interested in local products.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: oyabayram\_33@hotmail.com (O. Yıldırım)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1321

## GİRİŞ

Konar-göçer (yazın yaylak kışın ise kışlaklara yapılan göçler), daima çadırda oturan ve geçimini küçükbaş hayvancılıkla sağlayan Türkmenlere verilen bir terim olan Yörük, ilk defa 15. yüzyıl başlarında yaşamış olan Yazıcızade Ali'nin "Tevarih-i Ali Selçuk" adlı eserinde kullanılmıştır (Nas, 2015, s. 26). Yörük kelimesi yürümek fiilinden gelen Orta Asya'dan Anadolu'ya gelip yurt tutan konar-göçer Oğuz boylarını ifade eden bir kelimedir (Ersavaş & Özkanlı, 2018: s. 40; Türkan, 2018, s. 782). Anadolu'da 17. yüzyıldan önce göçebe hayat yaşayan Türkmenlere "Yörük", 17. yüzyıldan sonra ise "Türkmen" denilirken Güney Anadolu'da Yörük tabiri yerine genelde Aydınli veya Türkmen kullanılmaktadır (Türkan, 2018, s. 783). İncelik (2014, s. 467)'a göre ise Türkmenler ya da El-Etrak olarak da bilinen Yörükler, 1020 yılından sonra Küçük Asya'yı fethetmiş olan Oğuz Boyu'nun bir koludur. Selçuklu döneminde Anadolu'da konar-göçerlerin başıboş hareketlerine engel olarak onları disiplin altına almak, merkez ordusunun ekonomik yükünü azaltmak ve toprağa bağlı bir ordu meydana getirmek için askeri iktalar kurularak göçebe Türkmenler iskân edilmişlerdir (Eröz, 1965, s. 125; Doğan & Doğan, 2004). Bölgede yaşayan Yörükler nedeniyle Adana ve Mersin illerinin mutfak kültüründe etkili olan ana mutfak kültürlerinden birini Yörük mutfacı oluşturmaktadır. Yörüklerin kendilerine ait orijinal yemeklere sahip olduğu ve besin değeri açısından önem taşıyan yemeklerin çoğunun hayvansal ürünlerden yapıldığı bilinmektedir (Ersavaş & Özkanlı, 2018). Bunun yanı sıra tahıllar ve süt ürünleri ile yapılan yiyecekler de bu kültürde önemli bir yer tutmakta böylece kendine özgü özellikleri ile Yörük mutfak kültürü bölgede öne çıkmaktadır (Şen, Cebirbay & Aktaş, 2015; Yıldırım & Karaca, 2022).

Tatil yerlerinde, yerel yemekler özgünlük ve benzersizlik duygusunun iletilmesine yardımcı olmakta (Sims, 2009) ve bölgenin dış imajını güçlendirmektedir (Boyne & Hall, 2004). Yerel gıda ürünleri son yıllarda yerel turizm ekonomilerinde oynadığı önemli rol nedeniyle turizm için pazarlama ve markalaşma araçları haline gelmişlerdir (Du Rand & Heath, 2006; Fox, 2007; Frochot, 2003; Hashimoto & Telfer, 2006; Alderighi vd., 2016, s. 324). Diğer taraftan turistlerin kendi ülkelerinde bulunmayan yerel ve bölgesel yiyecekleri keşfetme konusunda güçlü bir istekleri bulunmaktadır. Gastronomi yemek, lezzet, kültür, tarih ve çevre unsurlarına odaklanarak toplumsal kültürü temsil etmekte ve turistlerin bölgesel mutfak kültürünü keşfetmeleri ve deneyimlemeleri için bir fırsat sunmaktadır (Baldwin, 2018, s. 66).

Sürdürülebilir gıda anlayışı içerisinde bireylerin veya yiyecek içecek işletmelerinin yerel gıdaları kullanması önemlidir. Son dönemlerde yaygın olan yerel gıda hareketi, daha yerel ve kendi kendine yeten gıda ekonomileri oluşturmak ve belirli bir yerin ekonomik, çevresel ve yerel sağlığını iyileştirmek için sürdürülebilir gıda üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve tüketimini birleştiren bir süreçtir (Ozturk & Akoglu, 2020, s. 1). Pascual & Orduna (2020) biyolojik çeşitliliğin korunmasına katkıda bulunacağından mutfak inovasyonu yapılırken ve yeni reçeteler oluşturulurken yerel ve geleneksel ürünlere bağlı kalınmasının önemini vurgulamaktadır. Gastronominin sürdürülebilirliğini sağlamada en iyi yöntem tariflerin zaman içerisinde kaybolmasını önleyerek geleceğe aktarılmasını sağlayan ve coğrafi işaret almasına zemin hazırlayan standart reçetelerin geliştirilmesidir (Çekal & Doğan, 2022, s. 49). Yöresel yemekler/mutfaklar bölgenin kültürünü en belirgin yansıtan öğeler olup, ait oldukları destinasyonları özgün kılmakta ve tüketimleri ile turistlere gerçekten otantik bir kültürel deneyim kazandırarak bölgenin tanıtımına da katkı sağlamaktadırlar (Akdemir & Selçuk, 2017).

Bölgelerin kendine özgü kültürünü yansıtan en önemli unsurlardan biri olan gastronomi mirasının korunması gerekliliği ile mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, kültürün gelecek nesillere aktarılmasında kilit rol oynamaktadır. Bu nedenle yerel mutfak kültürleri korunmalı, tescillenmeli ve menülerde daha fazla yer almalıdır (Öztürk & Akoğlu, 2020, s. 7). Özellikle de topluluklar için mutfak mirası kimliğinin ve değerlerinin aktarılması, geleneksel tarifler ile yemek kültürünün sürdürülmesi ve korunması önemlidir (Cadiogan vd., 2021, s. 2). Gastronomide sürdürülebilirliğin teşvik edilmesi için dünyadaki çeşitli mutfak kültürlerinin mutfak gelenekleri ve tarihlerinin ortaya konulduğu birçok çalışma yapılmaktadır (Abidin vd., 2020; Cadiogan vd., 2021). Modern Malezya Mutfağı olarak yeni isimlendirilen mutfakta ulusal kimliğin gerçekten temsil edilip edilmediği (Abidin vd., 2020), Filipinler'in Angeles şehrinin mutfak mirasının önemini incelendiği (Cadiogan vd., 2021) ve Endonezya'nın Medan şehrinde sürdürülebilir gastronomiyi geliştirmek için yerel yemeklere dikkat çekilmesi gerektiği (Pramezwary vd., 2022) yönündeki çalışmalar bunlardan bazılarıdır. Yöresel yemeklerin lezzet, görüntü ve sunum teknikleri açısından korunması, geliştirilmesi ve çekiciliğinin her dönem aralıksız devamlılığının sağlanması gastronomi turizmi açısından sürdürülebilirliğin sağlanması noktasında önemlidir (Çoşkun vd., 2017, s. 392). Bölgede yer alan somut olmayan kültürel mirasımızın bir parçası olan yerel mutfak kültürlerinin araştırılması, özelliklerinin ortaya konulması ve yazılı doküman haline getirilmesi önemli olup hem gastronomik kültürün hem de destinasyonların sürdürülebilirliğine hizmet etmektedir. Yörük mutfak kültürü Adana ve Mersin bölgesinde toplumsal kültürün ve tarihin önemli bir parçasıdır. Yüzyıllardır bölgede yaşayan Yörükler konar-göçer yaşamlarını ve kültürlerini sürdürmeye çalışırken bölge mutfağının şekillenmesinde de etkili olmuşlardır. Ancak son yıllarda hızlı bir değişim içinde olan dünya, yerel mutfak kültürlerinin değişmesinde de etkili olabilmektedir. Konar-göçer yaşamı devam ettiren Yörük sayısının azalması veya bu yaşam tarzı devam ettirilse bile mutfak kültüründe değişimlerin olabilmesi kültürün sürdürülebilirliğini tehlikeye sokmaktadır (Bektarım, 2020, s. 4). Bu nedenle çalışmada yerel mutfağın ana unsurlarından olan Yörük mutfak kültürünün bölgede sürdürülebilirliğini araştırarak gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesinin önemine dikkat çekmek istenmiştir. Bu kapsamda araştırma üç temel konuya odaklanmıştır. Bunlar; Yörük mutfak kültürünün sürdürülmesinin (YMKS) önündeki engelleri tespit etmek, kültürün sürdürülebilmesi ve gelecek kuşaklara aktarımı için çözüm yolları sunabilmek ve kültürün bölge gastronomisi için önemini ortaya koymaktır. Böylece Yörük mutfak kültürü ve sürdürülebilirliğine ilişkin farkındalığı arttırırken, konuya ilişkin sınırlı yazılı kaynağın var olduğu alan yazına katkı sağlamak hedeflenmiştir.

## Yöntem

Çalışmada Yörük mutfak kültürü ile ilgili derinlemesine bilgi alabilmek hedeflenmiş bu nedenle nitel veri toplama yöntemlerinden görüşme yönteminin kullanılmasına karar verilmiştir (Flick, 2007, s. 78). Görüşme yöntemi özellikle sosyal bilimlerde insanların görüş, tutum, deneyim, algı ve inançlarına yönelik bilgi elde etmede oldukça güçlü bir yöntem olarak değerlendirilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 119). Araştırma deseni, belirli bir grubun kültürünü yorumlamayı içeren kültür analizi olarak belirlenmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 70).

## Evren ve Örneklem

Kültür analizi araştırmalarında veri kaynakları genellikle kültürü oluşturan ve o kültürden etkilenen bireylerdir (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 71). Bu nedenle araştırmanın evrenini Mersin ve Adana il sınırları içerisinde yaşayan Yörük kökenli vatandaşlar oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşılması mümkün olmadığından örneklem alma yoluna gidilmiş ve Yörük kültür dernekleri ile iletişime geçilerek kültürü ve özelliklerini bilen, söz konusu kültür

hakkında fikir beyan edebilecek Yörük kökenli vatandaşlara ulaşılması konusunda destek alınmıştır. Bu doğrultuda zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlemesine çalışılmasına imkan veren (Yıldırım & Şimşek, 2008, s. 107) olasılıklı olmayan amaçlı örnekleme yöntemlerinden (Flick, 2007, s. 26) kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak (Patton, 1987: s.56; Roulston 2010: s.81), Yörük mutfak kültürüne hakim 20 kişi ile 01 Haziran 2022 - 05 Temmuz 2023 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Naumes & Naumes, (1999, s. 49), katılımcının daha güvende hissetmesi, araştırmacının da için de çalışılan durumun geçtiği çevreyi daha iyi anlayabilmesine olanak tanınması nedeniyle görüşmelerin katılımcının iş yerinde yapılmasını önermektedir. Buradan yola çıkarak görüşmeler, katılımcılardan randevu alınarak ikamet ettikleri köylerde (bazı katılımcılar için iş yerlerinde) minimum 2 saat veya bir tüm gün süren ziyaretler şeklinde gerçekleştirilmiş böylece araştırmacının gözlem yapma imkânı da olmuştur. Görüşme ve gözlem yöntemlerinin birlikte kullanılması, kültürü anlama ve ortaya çıkan anlamları açıklamada fayda sağlamaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 71). Aynı zamanda Yörük kültürü konusunda çalışmalar yapan ve bu kültür içerisinde zaman geçirmiş uzmanlardan da (halk bilimci, akademisyen vb.) görüş alınarak araştırmanın geçerliliği sağlanmıştır.

### Veri Toplama Aracı ve Analiz Yöntemi

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Form, araştırmanın amacına uygun açık uçlu sorular ile katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik kapalı uçlu soruları içerecek şekilde alan yazından faydalanarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur (Karaca & Yıldırım, 2020). Katılımcıların Yörük mutfak kültürü ile ilgili düşüncelerini öğrenmek üzere kendilerine yöneltilen açık uçlu sorular aşağıda yer almaktadır.

1. Yaşadığınız bölgede Yörük mutfak kültürünü sürdürmek açısından sorun yaşıyor musunuz?
2. Yaşadığınız bölgede Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin önündeki engeller nelerdir?
3. Yaşadığınız bölgede Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilmesi ve gelecek kuşaklara aktarımı için fayda sağlayacağını düşündüğünüz çözüm önerileri neler olabilir?
4. Yörük mutfak kültürünün yaşadığınız bölgenin tanıtımı ve gastronomi turizmi açısından katkısı olacağını düşünüyor musunuz? Var olduğunu düşünüyorsanız bu katkılar neler olabilir?

Yapılan görüşmeler katılımcılardan onay alınarak kayıt altına alınmış, daha sonra deşifre edilerek MAXQDA programına aktarılmış ve içerik analizine tabi tutulmuştur. MAXQDA, araştırmacılara nitel verileri sistematik olarak değerlendirme ve yorumlama imkânı sunan (Creswell, 2013, s. 203), 1989 yılından beri araştırmacılar tarafından kullanılmakla birlikte halen nitel araştırmaların doğasına en uygun hale getirilmek üzere üzerinde çalışılmaya devam edilen önemli ve güncel bir yazılımdır (Kurnaz, 2016, s. 13). Programa aktarılan metinler üzerinde verilerden çıkarılan kavramlara göre kodlama yapılmış, daha sonra kodları temsil etme özelliğine sahip kategoriler belirlenmiş ve bu kategoriler de temalar altında toplanarak tümevarımcı bir analiz izlenmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2011, s. 232). MAXQDA programında alt kodların istatistiği, kod matris tarayıcısı ve Kod-Alt kod-Bölümler Modeli kullanılarak kavram haritaları oluşturulmuştur. Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Çukurova Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Alanında Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 30.11.2021 tarih ve 4 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

## Geçerlik ve Güvenirlik

Nitel araştırmalarda iç geçerliliği arttırmak için kullanılan stratejilerden bazıları; uzun süreli etkileşim, katılımcı teyidi ve üçgenlemedir. Araştırmacı ile veri kaynağı arasındaki etkileşimin mümkün olduğunca geniş bir zamana yayılması uzun süreli etkileşimi ifade etmekte ve araştırma verilerinin inandırıcılığı açısından oldukça önemli olmaktadır. Araştırma bulgularının katılımcılara aktarılması ve onlara kendi düşüncelerini doğru yansıtip yansıtmadığının sorulması katılımcı teyidi olarak açıklanmaktadır (Başkale, 2016, s. 24). Üçgenleme ise doğruluğu arttırmak için bir şeye çoklu bakış açısı ile bakmak anlamına gelmektedir (Neuman, 2014, s. 166). Örneğin, görüşme ve gözlem gibi iki ya da daha fazla veri toplama yönteminin ya da farklı grup üyeleriyle bireysel görüşmeler gibi iki ya da daha fazla veri kaynağından elde edilen sonuçların karşılaştırılmasını ifade etmektedir (Başkale, 2016, s. 25). Bu doğrultuda araştırma bir yıldan daha uzun bir süre devam etmiş, bazı katılımcılar ile birden fazla kez görüşme yapılmış ve görüşmeler kimi zaman bir tüm gün sürmüştür. Böylece katılımcılarla uzun süreli etkileşim kurulurken ikinci ziyaretlerde araştırma bulguları ile ilgili teyit alınması mümkün olmuş aynı zamanda yaşam koşullarını gözlemlene imkânı da bulunmuştur. Görüşme yönteminin yanı sıra gözlem yönteminin kullanılması ile aynı olguya farklı ölçme yaklaşımları ile bakma yaklaşımı da gerçekleştirilmiştir (Işık & Semerci, 2019, s. 56).

Araştırmanın benzer koşullarda benzer katılımcılarla tekrarlandığında sonuçların benzer olup olmadığını ifade eden güvenilirliği artırmanın yollarından bazıları ise yine üçgenleme ile birlikte araştırma yöntemlerinin ayrıntılı tanıtımıdır (Başkale, 2016, s. 24). Araştırmada Yörük mutfak kültürü ile ilgili yerel halk, Yörük dernekleri başkanları, kültür hakkında araştırma yapan veya bilgi sahibi olan halk bilimci, akademisyen gibi çeşitli kaynaklardan veri elde edilerek veri kaynaklı üçgenleme; görüşme yöntemine ek gözlem yapılarak yöntem üçgenleme yapılmıştır. Ayrıca araştırma yöntemi ayrıntılı açıklanarak güvenilirlik arttırılmaya çalışılmıştır.

## Bulgular

### Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Araştırmaya Mersin'den 10 ve Adana'dan 10 olmak üzere toplam 20 katılımcı görüşlerini paylaşarak destek vermiştir. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgilere Tablo 1'de yer verilmektedir. Buna göre, katılımcıların yarısından fazlası kadınlardan ve 31-60 yaş arası bireylerden oluşmaktadır. Yörük ailelerinde kadının yüksek bir statüsü bulunmakta olup çadırın yönetiminden ev halkının doyurulmasına, misafirleri gerektiği gibi ağırlamaktan hayvandan sütün sağılarak peynir, ayran, tereyağ gibi süt ürünlerinin işlenmesine kadar birçok konudan kadınlar sorumludur (Ersavaş & Özkanlı, 2018, s. 43). Bu durum görüşmelerde kadınların ağırlıklı olarak yer almasında etkili olmuştur. Eğitim durumlarına bakıldığında, katılımcılar arasında okur-yazar olmayan iki kişi varken lisansüstü eğitim seviyesinde üç kişi bulunmakta ve katılımcıların yarısı ilköğretim mezunlarından oluşmaktadır. Katılımcılar arasında en yüksek sayıda (8 kişi) ev hanımları bulunmaktadır. Bu durum mutfak kültürünün araştırıldığı bu çalışmada mutfak ile ilgili daha fazla bilgiye sahip oldukları düşüncesinden hareketle araştırmacıların doğrudan ev hanımlarına yönlendirilmesinin bir sonucudur. Katılımcılar arasında dört çobanın bulunması, konar-göçer bir yaşam tarzına sahip Yörüklerin temel uğraşları olan hayvancılığı devam ettiren katılımcılara ulaşılmasının bir göstergesidir. Akademisyenlerden oluşan üç katılımcı ise Yörük kültürü ile ilgili çalışmalar yapan aynı zamanda bu kültür içerisinde yaşamış kişilerdir.

**Tablo 1.** Katılımcıların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

		F
Şehir	Adana	10
	Mersin	10
Cinsiyet	Kadın	13
	Erkek	7
Yaş Grubu	31-60 yaş arası	13
	61 yaş ve üstü	7
Medeni Durum	Evli	14
	Bekar	6
Eğitim Durumu	Okur-yazar değil	2
	İlköğretim	10
	Lise	4
	Lisans	1
	Lisansüstü	3
Meslek	Ev hanımı	8
	Çoban	4
	Çiftçi	4
	Akademisyen	3
	İş İnsanı	1

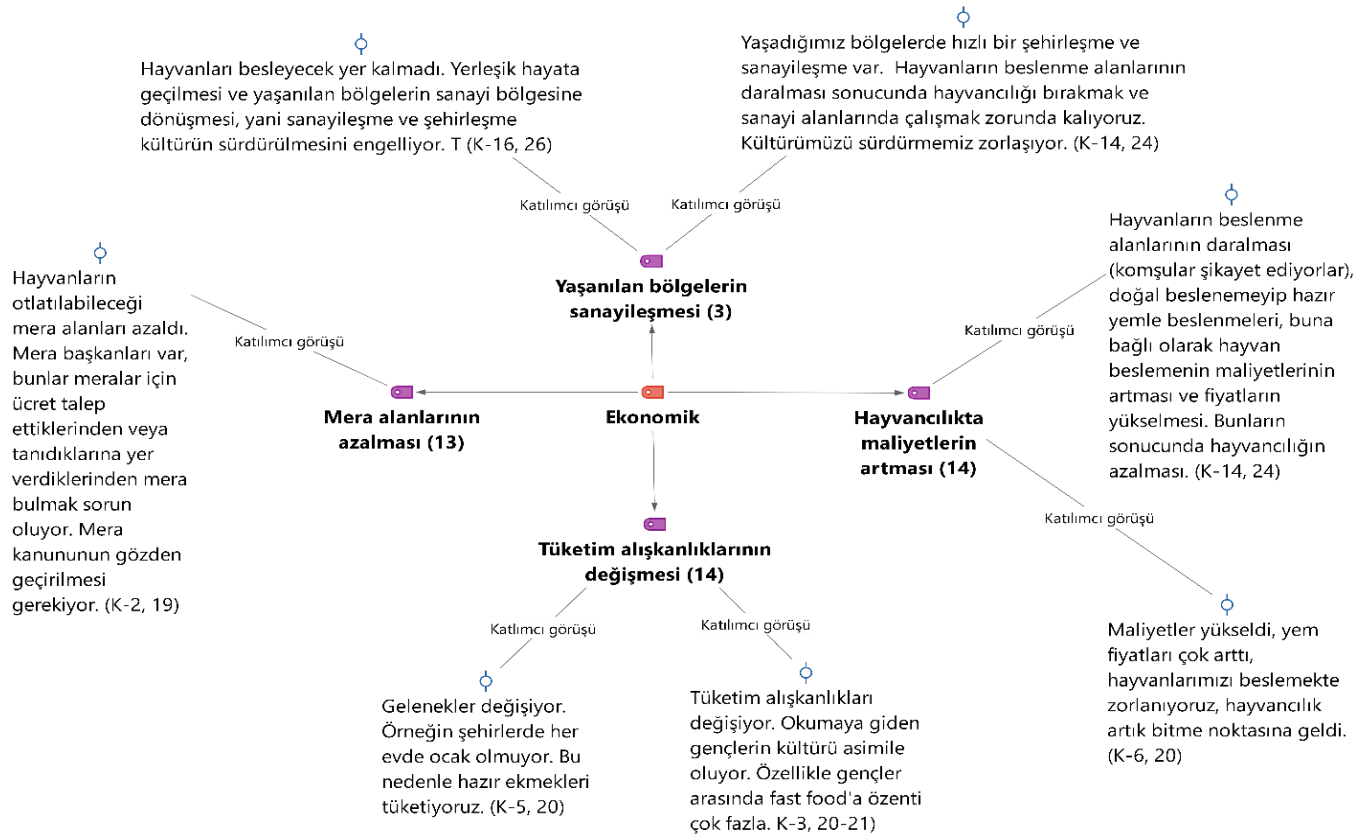
## Yörük Mutfak Kültürünün Sürdürülmesinin Önündeki Engellere İlişkin Bulgular

Araştırmada katılımcılara ilk olarak Yörük mutfak kültürünü sürdürmek açısından sorun yaşayıp yaşamadıkları sorulmuş ve katılımcıların tamamından çeşitli sorunlar yaşadıkları yönünde yanıtlar alınmıştır. Bunun üzerine ikinci olarak katılımcılara yaşadıkları bölgede YMKS için ne gibi engellerle karşılaştıkları sorulmuştur. Katılımcılardan alınan yanıtların dağılımı Tablo 2’de gösterilmektedir. Buna göre katılımcılardan YMKS’nin önündeki engellere ilişkin yirmi farklı yanıt alınmış, yanıtlar birbirleri ile ilişkileri dikkate alınarak “ekonomik”, “yaşam şekli”ne ilişkin ve “kültür aktarımı” ile ilgili olmak üzere üç kategori altında toplanmıştır.

**Tablo 2.** Katılımcıların YMKS'nin Önündeki Engellere İlişkin Görüşlerinin Dağılımı

YMKs'nin Önündeki Engeller		Katılımcılar																					
		K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	Σ	
Ekonomik Engeller	Yaşanılan bölgelerin sanayileşmesi														x	x	x						3
	Tüketim alışkanlıklarının değişmesi		x	x	x	x	x	x	x		x		x					x	x	x	x		14
	Hayvancılıkta maliyetlerin artması		x				x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		14
	Mera alanlarının azalması		x				x	x	x		x		x		x	x	x	x	x	x	x		13
Yaşam Şekline İlişkin Engeller	Yaşam koşullarının değişmesi	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x		18
	Konar-göçer yaşamı sürdürmenin zorlaşması	x		x		x		x	x	x	x	x			x	x		x					11
	Yörüklerin yerleşim alanlarının sınırlanması	x					x				x		x										4
	Seyahat güzergahlarının sınırlanması	x						x			x												3
	Yerleşik hayata geçilmesi		x	x	x	x	x	x	x		x		x	x	x	x	x	x	x	x			15
	Kentleşme	x	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x	x		x	x	x		17
	Gençlerin eğitim alma isteği		x			x	x	x	x			x	x	x					x	x	x	x	12
	Teknolojinin olumsuz etkileri				x	x	x				x	x				x	x	x	x		x		10
	Fast food kültürünün yaygınlaşması		x	x	x						x				x				x	x	x	x	9
Kültür Aktarımına İlişkin Engeller	Kültürün yeni kuşaklara yeterince aktarılmaması		x	x	x														x		x		5
	Kültürün temel unsurlarının yaşatılmaması		x	x		x	x	x	x	x						x			x				10
	Kültürel yozlaşma ve asimilasyon		x	x	x						x	x							x	x	x	x	9
	Kültürel değerlere gereken hassasiyetin gösterilmemesi	x	x	x	x					x	x									x		x	8
	Kültürü sürdürmek için uygun ortamların bulunamaması		x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x		17
	Yeterli sayıda ve aslına uygun etkinlik yapılmaması		x								x									x		x	4
	Yerel yönetimlerce desteklenmemesi		x								x								x		x		4
	Toplam	6	15	10	10	9	9	11	10	5	15	9	8	8	9	10	7	11	15	10	13	200	

Kategorilerden ilki Yörüklerin en önemli geçim kaynağı (Doğan & Doğan, 2004, s. 18), bir anlamda Yörük geleneklerine göre yaşamanın ve Yörüklüğü sürdürmenin anlamı olan hayvancılık (Ersavaş & Özkanlı, 2018, s. 41) ile ilgilidir. Bunlar maliyetlerin yükselmesi nedeniyle hayvancılığın neredeyse bitme noktasına gelmesi, hayvanları besleyebilmek için meralara ihtiyaç duyulması, mera kiralalarının yükselmesi ile mera alanlarının azalması ve yaşanan bölgelerin sanayi bölgelerine dönüşmesi gibi ekonomi temelli konulardır. Ayrıca çoğunlukla tereyağı, un, bulgur, et ve süt ürünleri gibi kendi ürettikleri ürünler ile hayatlarını idame ettiren Yörüklerin günümüzde tüketim alışkanlıklarının değişmesi ile doğru orantılı olarak ihtiyaçların çeşitlenmesi ve daha çok ücret karşılığı çalışmaya yönelim de yine kültürün sürdürülmesinin önündeki ekonomik engellerden diğerleridir. Bu nedenle ilk kategori “Ekonomik” engeller olarak adlandırılmıştır. Günümüzde geçimini hayvancılıkla sağlayan Yörük aile sayısının oldukça az olduğu, özellikle sulu tarıma geçilmesiyle birlikte hayvanlar için otlak bulmakta zorlanan Mersin ili Yörüklerinin hayvancılıktan uzaklaşarak tarıma yöneldikleri belirtilmektedir (Ersavaş & Özkanlı, 2018, s. 42). Katılımcıların kültürün sürdürülmesinin önündeki ekonomik engellere ilişkin ifadeleri Şekil 1’de yer almaktadır.

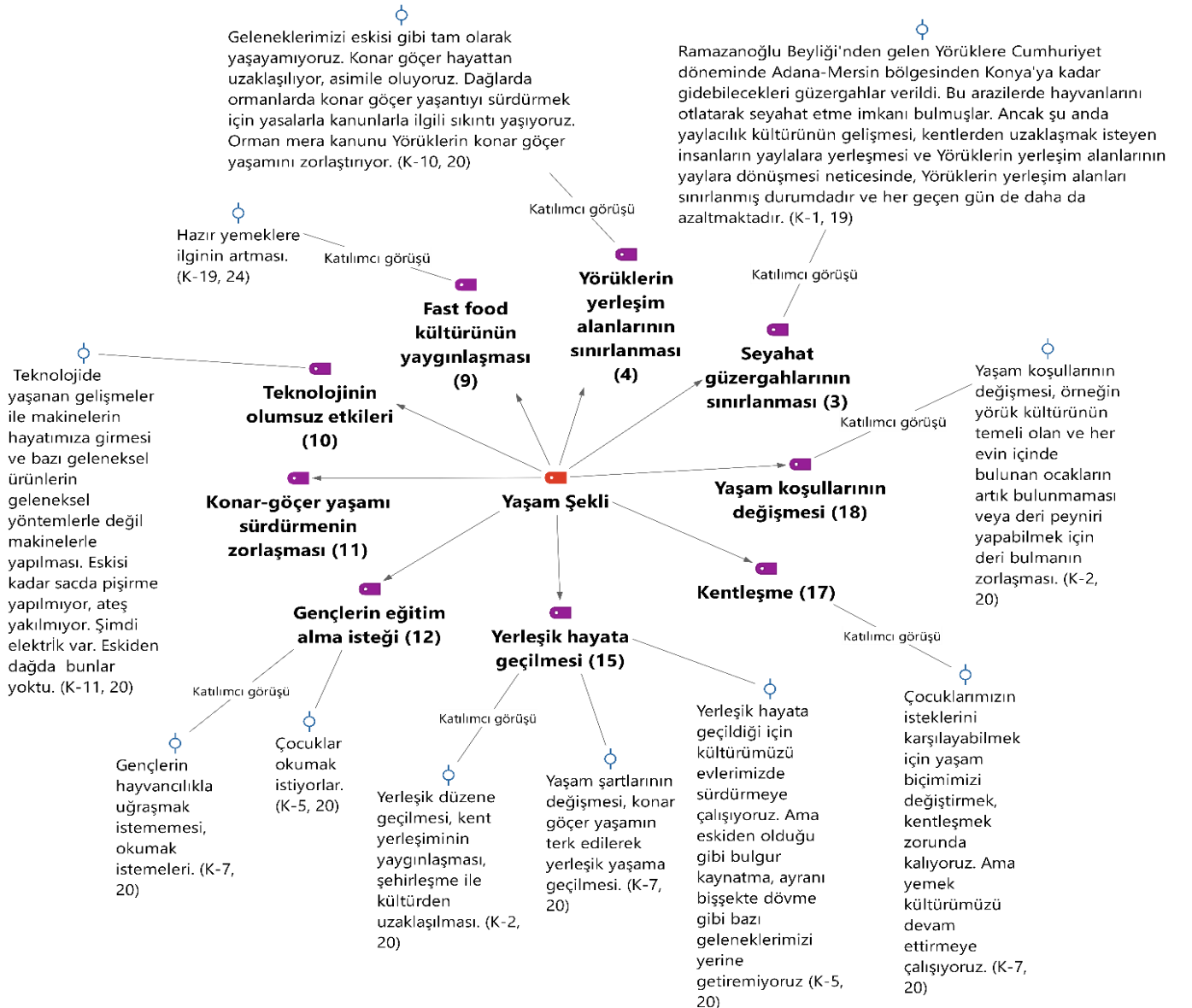


**Şekil 1. YMKs’nde Ekonomik Engellere İlişkin Katılımcı İfadelerinin Gösterimi**

Alan yazında Yörük kelimesinin “yörümek” fiilinden türemiş olduğu ve göçebe hayat tarzının kastedildiği ifade edilmektedir (Doğan & Doğan, 2004, s. 16). Dolayısıyla Yörüklerin temel yaşam şekli konar-göçerliktir. Ancak günümüzde Yörükler, temel yaşam şekillerini sürdürme konusunda çeşitli güçlüklerle karşılaşmaktadır. Yaşam koşullarının değişmesi (18 katılımcı), kentleşme (17 katılımcı) ve yerleşik hayata geçilmesi (15 katılımcı) YMKs’nde yaşam şekline ilişkin en önemli üç engel olarak karşımıza çıkmaktadır. Diğer taraftan genç nesiller eğitim hayatlarını sürdürmek yani okumak istemekte bu durum ise bir anlamda yerleşik hayatı zorunlu kılmaktadır. Okumuş (2013, s. 382) yaylak-kışlak hayatını terk eden bir Yörük bireyin göçebe hayat tarzını terk edip yerleşik hayata geçme nedeninin çocuk ve torunlarının okul okuyup başka işlerle uğraşması ve kendi ile hanımının da artık yaşlanması olduğunu ifade etmektedir. Ayrıca teknolojinin gelişmesi de hem gençlerin zamanlarının önemli bir kısmını

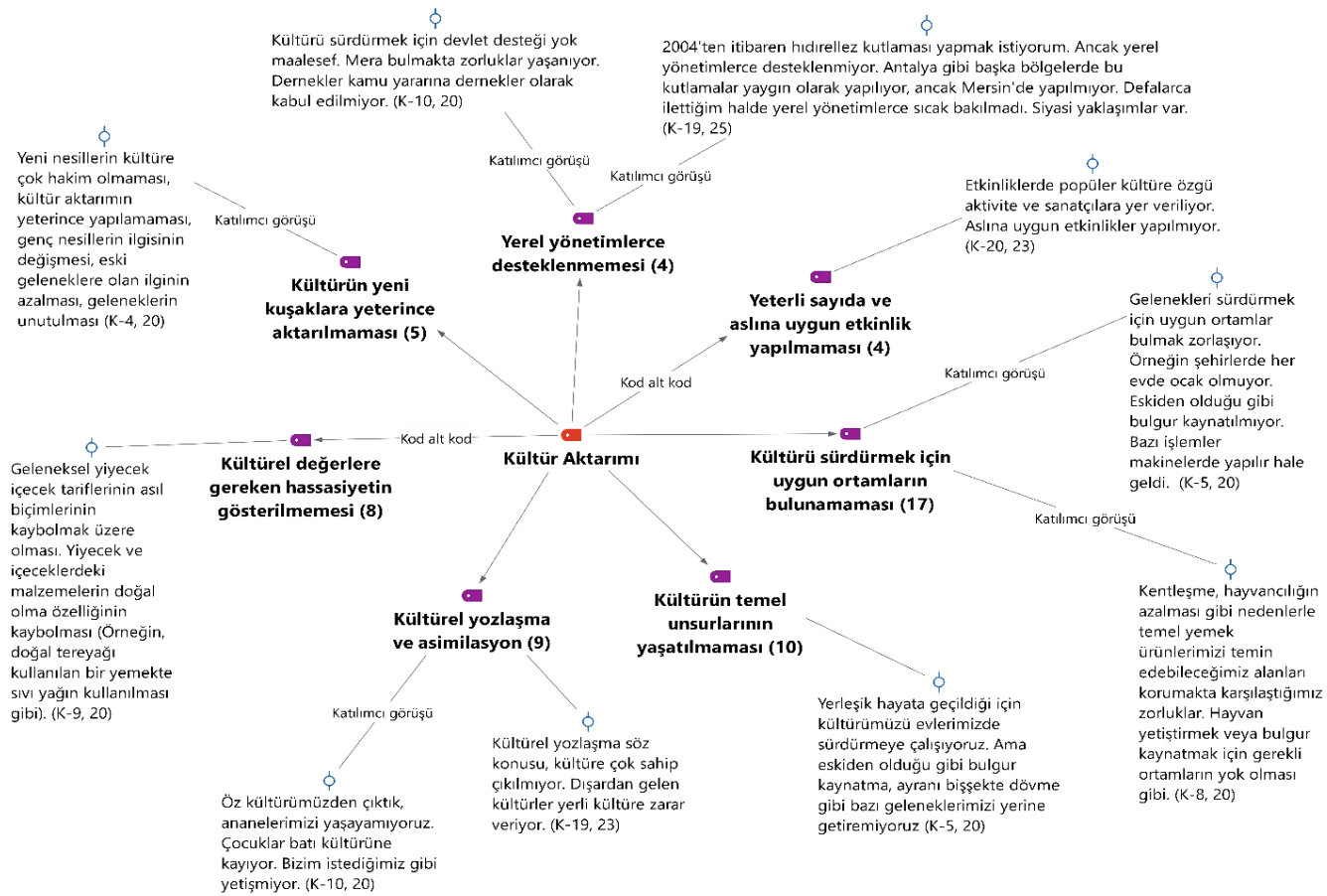
teknolojik aletlere ayırmaları ve kültürü öğrenmek için yeterli isteği taşıyamamaları hem de makineleşme ile birçok ürünün doğal yapım yönteminden vazgeçilmesine neden olan diğer engeller olarak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin, yoğun emekler harcanarak ayrı bir bişekte veya tereyağını yayıkta yapmanın yerini artık daha az emek ve zaman gerektiren makinelerde yapım almıştır. Eğitim için şehir dışına giden gençler arasında Fast Food tüketimi yaygınlaşmıştır. Durukan & Gülel (2020) de araştırmalarında; teknoloji, iletişimdeki gelişmeler ile eğitimin öneminin anlaşılmasını Yörük kültüründe oluşan değişikliklerin nedenleri olarak belirlemişlerdir. Yörüklerin yaşam biçimindeki farklılaşma ile yemek pişirme yöntemleri, yiyecekleri saklama yöntemleri, mutfak aletleri ve sofrası kültürleri de büyük değişimlere uğramıştır.

Geçmiş yıllarda Yörükler rahatça seyahat edebilecekleri güzergâhlar devlet tarafından gösterilirken günümüzde bu güzergâhların sınırlandırılması, Yörüklerin aslına uygun yaşam alanlarını da sınırlandırmıştır. Dolayısıyla yaşam şeklini kapsayan bu hususlar ikinci kategori altında toplanmış ve “Yaşam şekli” olarak adlandırılmıştır. Nitekim Şen, Cebirbay & Aktaş (2015) şehir yaşamına ayak uydurmaya çalışmanın zamanla Yörük gençlerinin beslenme alışkanlıklarında değişimlere neden olduğunu bildirmişlerdir. Katılımcıların kültürün sürdürülmesinin önünde yaşam şekline ilişkin engellere yönelik ifadeleri Şekil 2’de yer almaktadır.



Şekil 2. YMKs’nde Yaşam Şekline İlişkin Engellere Yönelik Katılımcı İfadelerinin Gösterimi

YMKS'nin önündeki engellere ilişkin üçüncü kategori kültürel yaşama dair ifadeleri içermektedir. En yüksek sayıda katılımcı (17 kişi) kültürlerini aslına uygun şekilde yaşamalarına imkân sağlayacak ortam bulamamaktan şikayet etmektedir. Bunu kültürün temel unsurlarının yaşatılmaması (10 kişi) izlemektedir. 9 katılımcı kültürün bölgeye göçlerle gelen yabancı kültürlerin etkisinde kalarak asimile olmasından ve yozlaşmasından, 8 katılımcı ise kültürel değerlere gereken hassasiyetin gösterilmemesinden rahatsızlıklarını dile getirmişlerdir. Kültürün genç nesillere aktarımı konusunda her aileye önemli görevler düştüğü vurgulanmış ve 5 katılımcı tarafından bu konuda da eksiklikler olduğu ifade edilmiştir. Kültürel unsurların yeni nesillere, göç yoluyla gelen yabancılara veya turistlere doğru aktarımının ve tanıtımının yapılmasında fayda sağlayacak etkinliklerin yetersiz olması ve bu türde etkinliklerin yerel ve merkezi yönetimlerce yeterince desteklenmemesi de bir engel olarak görülmektedir. Bu ifadelerden yola çıkarak üçüncü kategori "Kültür aktarımı" olarak adlandırılmıştır. Katılımcıların kültürün sürdürülmesinin önünde kültür aktarımı ile ilgili engellere yönelik ifadeleri Şekil 3'de yer almaktadır.

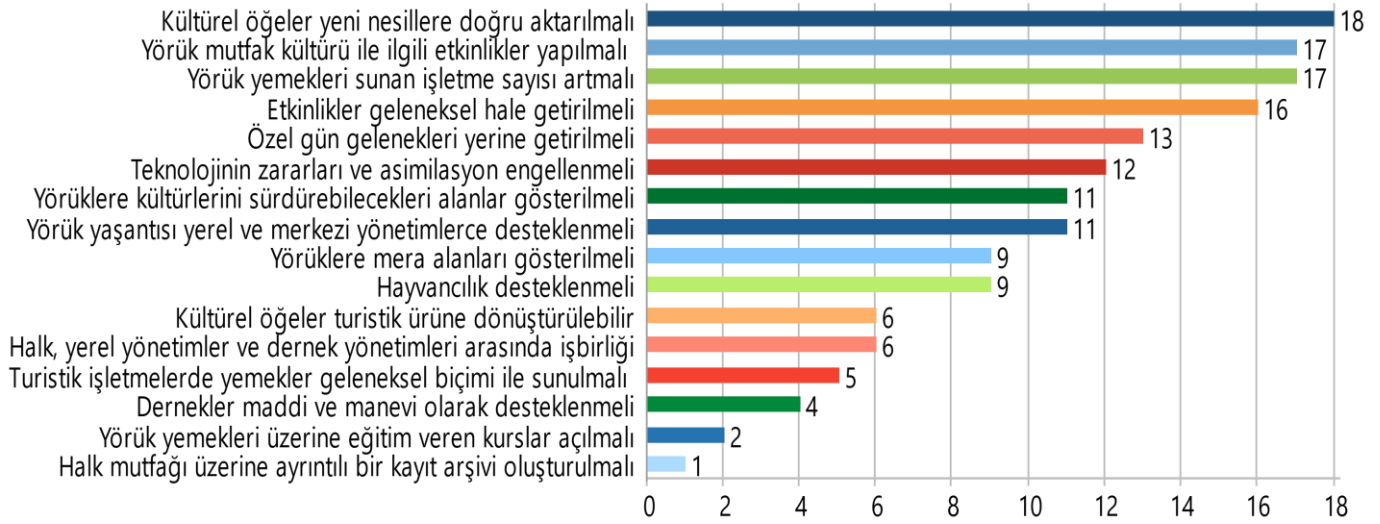


Şekil 3. YMKS'nde Kültür Aktarımına İlişkin Engellere Yönelik Katılımcı İfadelerinin Gösterimi

### Yörük Mutfak Kültürünün Sürdürülebilmesi İçin Çözüm Önerilerine İlişkin Bulgular

Araştırmada katılımcılara Yörük mutfak kültürünü sürdürebilmek ve gelecek kuşaklara aktarımını daha sağlıklı yapabilmek için ne gibi önerileri olduğu sorulmuş ve alınan yanıtlar on altı farklı çözüm önerisi ifadesi olarak kodlanmıştır. Katılımcılardan alınan çözüm önerilerine ilişkin yanıtların dağılımı Şekil 4'te gösterilmektedir.

### YMKS-Çözüm Önerileri



**Şekil 4.** Katılımcıların YMKS İçin Çözüm Önerilerine İlişkin Görüşlerini Kişi Sayısına Göre Gösterir Grafik

Bu grafikte öncelikle dikkati çeken husus, görüşme yapılan 18 katılımcının kültürel öğelerin yeni nesillere doğru aktarılması gerektiğini belirtmiş olmalarıdır. Katılımcılar bu konuda öncelikle bu kültüre mensup her aileye önemli görevler düştüğünün farkında olduklarını ve Yörük aileleri olarak kültürlerini çocuklarına öğretmek konusunda gerekli hassasiyeti göstermeleri gerekliliğini ifade etmişlerdir. Bu konuyu dile getiren katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

K-4: Geleneklerin yeni nesillere öğretilmesi gerekmektedir, her ailenin bu konuda özenli olması gerekmektedir. Evlerimizde kültürümüzü yaşatmalı, genç nesillerimizin öğrenmesini ve uygulamasını sağlamalıyız. Bizler bu konuda gereken hassasiyeti gösteriyoruz ama herkesin aynı hassasiyeti göstermesi gerekiyor.

K-5: Çocuklarımıza küçük yaşlardan itibaren kültürümüze ait yemeklerin yapımını öğretiyoruz. Şu anda bizim yaptığımız yemekleri onlarda yapabilirler. Kültürümüzü evlerimizde yaşatmak ve çocuklarımızın da bu kültür içinde yaşamalarını sağlamak yapmamız gereken en önemli şey.

K-7: Gelecek kuşaklara aktarımı için evlerimizde kültürümüzü yaşatmaya çalışıyoruz ve çocuklarımıza öğretiyoruz. Herkesin de çocuklarına öğretmesi gerekiyor. Doğru kültür aktarımı ile sürdürülebilirlik sağlanabilir. Özel günlerde geleneklerimize uygun davranmaya özen gösteriyoruz.

K-10: Her Yörük Türkmen ailesine iş düşüyor, genç nesillere, çocuklarımıza kendi kültürümüzü iyi anlatmamız gerekiyor.

En çok dile getirilen ikinci öneri, Yörük mutfak kültürü ile ilgili etkinliklerin yapılması (17 katılımcı) ve Yörük yemekleri sunan işletmelerin teşvik edilerek sayılarının artmasının (17 Katılımcı) sağlanmasıdır. Katılımcılardan 16 kişi etkinliklerin geleneksel hale getirilmesi gerekliliğine dikkat çekmiştir. Ayrıca bazı katılımcılar kültürün tanıtılmasında ve aktarılmasında çok önemli bir yeri olan etkinliklerin yeterli sayıda yapılmadığını, yapılsa dahi kültürün temel unsurlarını yansıtmaktan uzak olduğunu ve yerel yönetimler tarafından yeterince desteklenmediğini belirtmişlerdir. Aslına uygun, yeterli sayıda yapılan ve geleneksel hale getirilen etkinliklerin, kültürün kaybolmasının önüne geçilerek uzun yıllar yaşatılmasında önemli olduğu düşünülmektedir. Bu etkinliklerde Yörük mutfak kültürüne

özgü yemeklerin yapılıp dağıtılması da katılımcılar tarafından önerilmektedir. Buna ilişkin görüşler şu şekilde ifade edilmiştir:

K-1: Yörük yemekleri sunan işletme sayısı artmalı, Yörük mutfak kültürü ile ilgili etkinlikler yapılmalıdır.

K-2: Kültürü doğru anlatabileceğimiz, kültürün özelliklerine uygun etkinlikler düzenlenmeli ve bunlar geleneksel hale getirilmeli (yağlı güreş, deve güreşi gibi). Bu etkinlikler aracılığıyla kültürün tanıtımı sağlanmalı. Bu etkinliklerde Yörük yemekleri yapılarak dağıtımı sağlanmalı. Ayrıca Yörük yemekleri sunan işletmelerin açılması da teşvik edilmeli.

K-4: Festivaller yapılabilir, Lepe gibi hem kolay yapılan hem de et suyu ile piştiğinde besleyici de olan kültüre ait yemekler festivallerde verilebilir.

K-11: Kültürün tanıtılmasına yönelik festival, şenlik gibi çeşitli etkinliklerin yapılması ve buralarda yöresel lezzetlerin sunulması da faydalı olacaktır. Nisanda Yörük Şenliği yapılıyor, bu türde aktiviteler artmalıdır.

Benzer şekilde Ak & Bulut (2020, s. 161)'da gelenek ve göreneklerin unutulmaması için Antalya, Isparta, Afyon ve Anamur bölgesindeki Yörükler tarafından üretilen dolaz ve tort yapımının tanıtılmasının ve hatta festivaller, fuarlar aracılığı ile halka gösterilmesinin kültürel sürdürülebilirlik açısından önem taşıdığını ifade etmişlerdir.

13 katılımcı bayram, düğün gibi özel günlerde geleneklerin yerine getirilmesi, bunun bir parçası olarak da geleneksel mutfak kültürüne özgü ürünlerin yapılmasının kültür aktarımı için faydalı olacağı düşüncesindedir. 7 numaralı katılımcı konuya ilişkin şunları söylemiştir:

K-7: Geleneklerin yaşatılmasında özel günlerin ayrı bir önemi var. Çünkü özel günler birliktelik, kardeşlik, anlayış, bağışlama gibi çok önemli anlamlar taşıyor. Bu nedenle özel günlerde gelenekler yerine getirilmeli. Bizler de bu günlerde hep birlikte olmaya, geleneksel yemeklerimizi hazırlayarak misafirlerimize ikram etmeye yani geleneklerimize uygun davranmaya özen gösteriyoruz. Uygun alanlar belirlenip Yörük çadırları, köşkler kurulur ve buralarda kültürü yansıtan yemekler sunulursa sürdürülebilirlik sağlanabilir. Bu şekilde davranırsak kültürel değerlerimizin unutulmasını önleyebiliriz.

Katılımcıların önemli bir kısmı (12 katılımcı), teknolojinin kültürel değerlere zarar verdiğini düşünerek bunun engellenmesi önerisini dile getirmişlerdir. Yetişkinler, gençlerin teknolojiye olan ilgisinin, onları kendi kültürlerinden uzaklaştırmakta olduğu konusunda endişe yaşamaktadırlar. Katılımcılar bu düşüncelerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

K-13: Çocuklarımızı teknolojiden uzak tutmak ve gerçek kültürümüzü onlara iyi anlatmak, kültürü doğru öğrenmelerini sağlamak gerekmektedir.

K-16: Çocuklara geleneksel değerlerimiz iyi aktarılmalı, yemek kültürümüz uygulamalar yaptırılarak öğretilmeli, Fast Food'a yönelmeleri engellenmeli. Yerel yaşam şekilleri korunmalı, çocukların teknolojiye olan ilgilerinin yerel kültürü asimile etmesinin önüne geçilmeli.

Çalışmada, hayvanların beslenme alanlarının daralması, mera bulmakta karşılaşın güçlükler gibi Yörüklerin doğal yaşam alanlarının yok olması veya sınırlandırılmasının, mutfak kültürlerini sürdürebilmeleri için ihtiyaç duydukları temel besin maddelerini üretmekte zorluklarla karşılaşmalarına neden olduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle katılımcılardan 11'i, Yörüklere kültürlerini sürdürebilecekleri alanlar gösterilmesi ve Yörük yaşantısının merkezi ve yerel

yönetimlerce desteklenmesi önerisinde bulunmuşlardır. Ayrıca bu önerilerle bağlantılı olarak 9 katılımcı Yörüklerle mera alanları gösterilmesi ve hayvancılığın desteklenmesi önerilerinde bulunmuştur. Kanuni döneminde çıkarılan Yörük kanunnameleri ile yaylak ve kışlak hayatı sınırları çizilerek tahrir defterlerine kaydedilmesi, yaylak ve kışlaklara gidip gelirken bir yerde durulmaması, gerekirse de üç günden fazla kalınmaması sağlanmıştı. Ayrıca Osmanlı devleti belli zamanlarda konar-göçerlerin yerleşik hayata geçerek tarımsal üretime destek vermelerini de teşvik etmiştir (Okumuş, 2013, s. 383). Konuya ilişkin katılımcı görüşleri şu şekilde ifade edilmiştir:

K-1: Yörüklerle Yörük yaşantısını devam ettirebilmeleri için uygun alanlar gösterilmeli. Hayvancılık ve Yörük yaşantısı, yerel ve merkezi yönetimlerce desteklenmeli. Yörüklerle mera alanları gösterilmeli. Yasalarla destek sağlanmalı. Yörüklerin hayvanlarını rahatça otlatabilmeleri için geniş coğrafi alanlara ihtiyaçları olması yanında aynı zamanda kolay hareket edebilecek bir konumda olmaları gerekmektedir. Bunun devlet tarafından sağlanması gerekir.

K-2: Devlet Yörük kültürünün yaşatılmasını teşvik edecek çalışmalar yapmalı. Yörüklerle rahat seyahat edebilmeleri için uygun güzergâhlar gösterilmeli. Yörük yaşantısını sürdürmeye uygun ortamlar korunmalı ve yeni ortamlar yaratılmalı.

K-10: Köy yaşantısı teşvik edilmeli, devlet bütçe desteği sağlamalı. Devletin meracılığı, hayvancılığı desteklemesi, teşvik etmesi gerekiyor.

K-12: Öncelikle Yörük yaşantısını sürdürebilecek ortam sağlanmalıdır. Hayvancılığa devam edebilmemiz için maliyetlerin düşmesi ve bize uygun mera alanları gösterilmelidir. Mera kanununun gözden geçirilmesi gerekiyor.

Sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için 6 katılımcı tarafından kültürel öğelerin turistik birer ürüne dönüştürülmesi önerilirken diğer 6 katılımcı ise halk, yerel yönetimler ve devlet yönetimleri arasında işbirliği yapılmasını önermiştir. Bu iki öneriyi açıklayan görüşler aşağıda yer almaktadır:

K-2: Halk, yerel yönetimler ve dernek yönetimleri arasında işbirliği, birliktelik olmalı. Yörük kültür dernekleri ve yapmak istedikleri faaliyetler maddi ve manevi olarak desteklenmeli.

K-3: Bazı yemekler yaygınlaştırılabilir. Örneğin dilme gibi yemekler restoranlarda üretilebilir. Ev yemekleri yapan işletme sayısı artırılabilir, teşvik edilebilir. Bazı kültürel ürünler turistik ürüne dönüştürülebilir. Örneğin, kavurga (buğday ve menengiç kavurması) çerez olarak üretilip satışı yapılabilir. Köfter de yapılabilir. Daha önce bunu deneyen üreticiler oldu. Bu tarz girişimler artırılabilir.

Geleneksel yemeklerin yapımının sürdürülmesi kadar kültürel özellikleri yok olmadan aslına uygun olarak gelecek kuşaklara aktarılması da önem taşımaktadır. Katılımcılardan beşi, yemeklerin turistik işletmelerde geleneksel özelliklerine dikkat edilerek sunulmasının kültürün sürdürülmesinde etkili olacağını düşünmektedirler. Katılımcılardan biri bu konuya şu şekilde vurgu yapmıştır:

K-9: Turistik otellerde yöreye özgü Türkmen Yörük yiyecek ve içeceklerinin geleneksel biçimleri ile sunulduğu bölümler olabilir. Yöresel yiyecek içecek bölümü olan oteller başka açıdan desteklenip bu geleneksel mutfak kültürünün yaşatılarak korunması sağlanabilir.

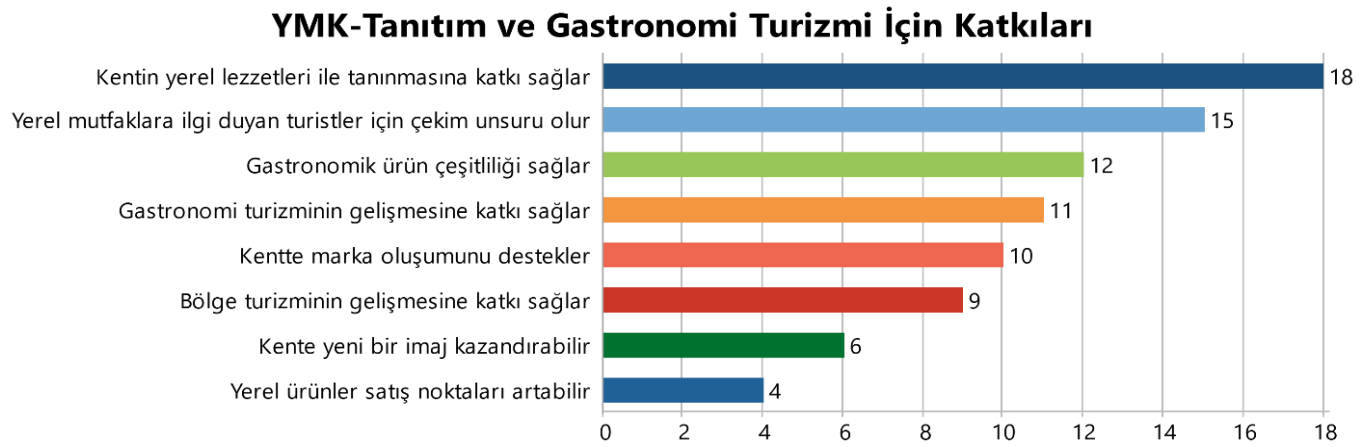
Dört katılımcı Yörük kültür derneklerinin maddi ve manevi açıdan desteklenmesini, iki katılımcı Yörük yemekleri üzerine eğitim veren kurslar açılmasını ve bir katılımcı da halk mutfağı üzerine ayrıntılı bir kayıt arşivinin oluşturulmasını önermektedir. Bu konulara vurgu yapan katılımcıların ifadeleri şöyledir:

K-10: Dernekler kamu yararına dernekler olarak kabul edilmiyor. Derneklerde çeşitli etkinlikler yapılmalı. Ertuğrul Gazi anma şenlikleri yapıyordu devam etmesi gerekir. Yörük Köyü projesi çizildi ancak arazi tahsis yapılamadığı için gerçekleştirilemedi. Merkezi ve yerel yönetimlerin dernekleri ve faaliyetlerini desteklemesi ve işbirliği gerekmektedir.

K-9: Halk mutfağı üzerine ayrıntılı bir kayıt arşivinin oluşturulması (Ses ve görüntülü kayıtlar) önerilebilir. Bu arşiv oluşturulurken yiyecek ve içeceklerin tariflerinin yanı sıra malzeme ve pişirme özelliklerinin de ayrıntılı bir şekilde derlenip kayıt altına alınması iyi olacaktır. Halk eğitim merkezi kursları ya da aşçılık eğitimi verilen kurslarda Yörük Türkmen yemekleri üzerine eğitim planı yapılabilir.

### Yörük Mutfak Kültürünün Araştırma Bölgesinin Tanıtım ve Gastronomisine Sağlayacağı Katkıları İlişkin Bulgular

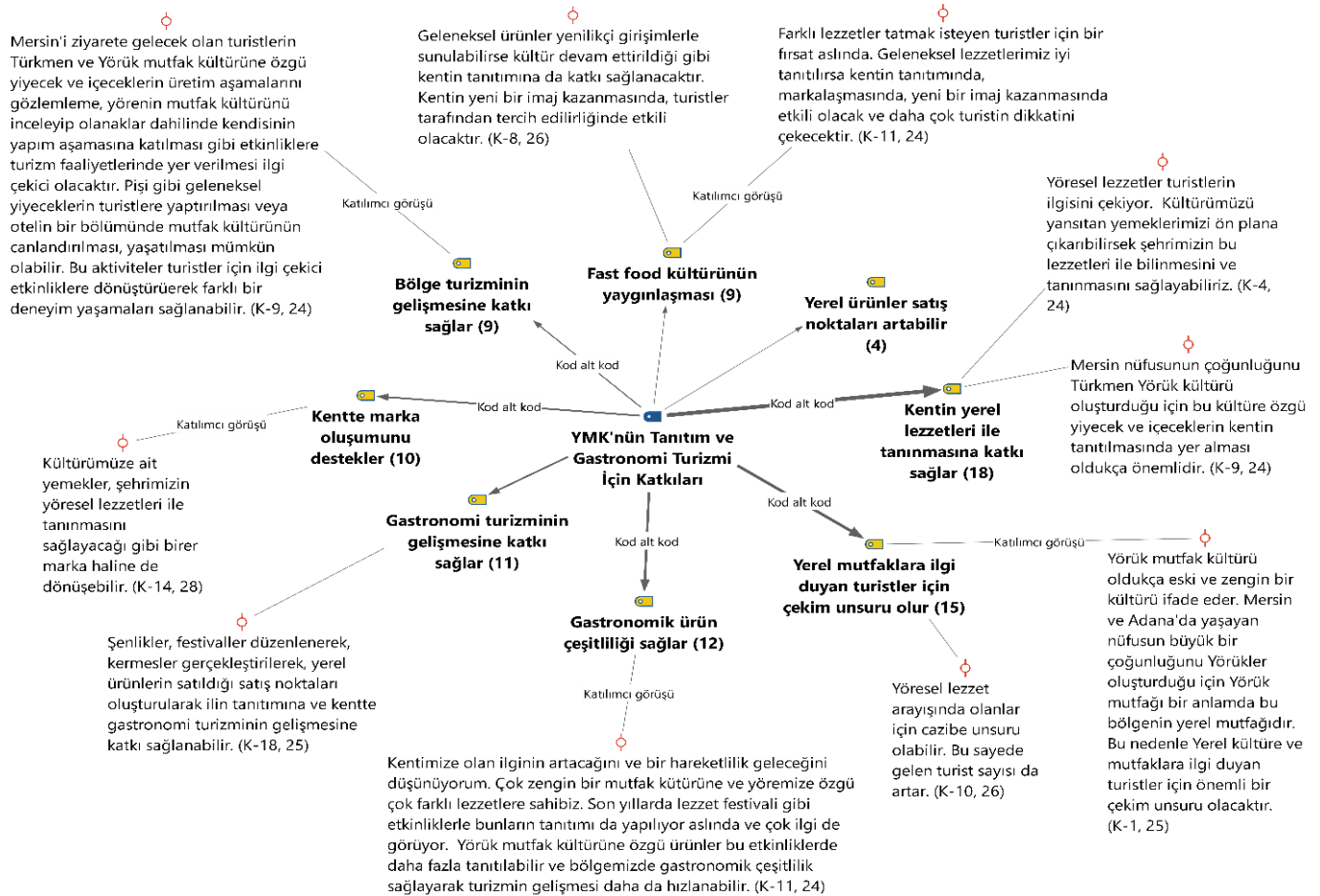
Son yıllarda alan yazında bir bölgenin sahip olduğu yerel mutfak kültürünün o bölgeye ilişkin bir farkındalık ve ilgi oluşmasında ve destinasyon seçiminde etkili olabildiği yönündeki görüş yoğun kabul görmektedir (Alderighi, Bianchi & Lorenzini, 2016; Güneş, Ülker & Karakoç, 2008; Hall & Mitchell, 2001; Hjalager & Richards, 2002; Long, 2004; Quan & Wang, 2004; Selwood, 2003, s. 147; Yüncü, 2010, s. 28). Bu nedenle katılımcılara, Yörük mutfak kültürünün Mersin ve Adana illerinin tanıtımı ve gastronomi turizmi açısından katkılarının olup olmayacağı ve ne gibi katkılarının olabileceği sorulmuştur. Alınan yanıtlar kodlanarak sekiz temel katkı belirlenmiş ve katılımcı ifadelerinin dağılımı Şekil 5'te gösterilmiştir.



**Şekil 5.** Katılımcıların YMK'nün Bölgenin Tanıtımına ve Gastronomi Turizmine Katkılarına İlişkin Görüşlerini Kişi Sayısına Göre Gösterir Grafik

Katılımcılardan 18'i YMK'nün her iki kentinde yerel lezzetleri ile ön plana çıkmalarında ve tanıtımlarında katkı sağlayacağını düşünmektedirler. 15 katılımcı ise bu kültüre özgü ürünlerin yerel mutfaklara ilgi duyan turistler için bir çekim unsuru olacağını ve dolayısıyla şehre gelen turist sayısının artmasında etkili olabileceğini ifade etmiştir. Üçüncü olarak 12 katılımcı tarafından YMK'nün bölgede gastronomik ürün çeşitliliği sağlayacağı ve bu bağlamda 11 katılımcı tarafından gastronomi turizminin gelişmesine katkısının olacağı belirtilmiştir. Ayrıca katılımcılardan 10'u, yöresel lezzetlerin doğru tanıtılması ile her birinin bir marka değeri haline gelebileceğine ve kentte marka oluşumunu destekleyeceğine inanmaktadır. Her iki kentte zengin mutfak kültürleri ile dikkat çekmekte ve 2022 yılı itibarıyla Adana 20, Mersin 21 coğrafi işaretli ürüne sahip bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Yine 2022 yılında Adana'da her yıl büyük bir katılımı gerçekleştirilen ve oldukça ses getiren lezzet festivalinin

altıncısı, Mersin’de ise ilki gerçekleştirilmiştir. YMK’ne özgü ürünlerin gerek coğrafi işaret almaları yönündeki çalışmaların artması gerekse bu türdeki gastronomik etkinliklerde ön plana çıkarılmaları her bir ürünün kentlerine özgü birer marka haline dönüşmesinde etkili olabileceği gibi daha çok turist dikkatini çekerek bölge turizminin gelişmesine de katkı sağlayabilecektir. Dokuz katılımcı bu yönde görüş bildirmiştir. Birer marka haline dönüşen kültüre özgü yöresel tatların, kentlerin yeni bir imaj kazanmasında etkili olacağı 6 katılımcı tarafından, bunun doğal bir sonucu olarak da yöresel ürünler satan merkezlerin artacağı 4 katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Yerel yiyecekler menşe yerinin kimliğini, kültürünü ve sürdürülebilirliğini çağrıştırdığından birçok yazar yerel ve bölgesel destinasyonların pazarlama stratejileri tasarlanırken bunların açıkça dikkate alınması gerektiğini öne sürmektedir (Alderighi vd., 2016, s. 324). Yörükler tarafından Toros Dağları’nda yetişen keçilerin sütünden elde edilen Silifke yoğurdunun ülke genelinde bilinirliği (Eryılmaz, Demir & Pektaş, 2019, s. 220) ve ham çökeleğin şarkılara konu olması buna bir örnek olabilir. Katılımcıların YMK’nün bölgenin tanıtımına ve gastronomi turizmine katkılarına ilişkin ifadelerinin dağılımı Şekil 6’da yer almaktadır.



**Şekil 6.** YMK'nün Adana/Mersin İllerinin Tanıtımı ve Gastronomisine Katkılarına İlişkin Katılımcı İfadelerinin Gösterimi

## Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın odaklandığı birinci konu olan Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin önündeki engeller; “ekonomik”, “yaşam şekli” ve “kültür aktarımı”na ilişkin engeller olmak üzere üç kategori altında değerlendirilmiştir. Yaşanılan bölgelerin sanayileşmesi, tüketim alışkanlıklarının değişmesi, hayvancılık maliyetlerinin artması ve mera alanlarının azalması kültürün sürdürülmesini zorlaştıran başlıca ekonomik nedenler

arasındadır. Bu bulgular Doğan ve Doğan'ın (2004, s. 24-25) Antalya Yörükleri üzerine yaptıkları çalışma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Yazarlar, konar-göçer aile sayısının çok azaldığına dikkat çekerek bunun başlıca nedenleri arasında hayvan beslemenin zorlaşması ve karlılığını yitirmesi, mera kiralarının yüksek olması ve Yörük yaşam biçiminin geçim şartlarının gün geçtikçe ağırlaşması gibi ekonomik hususların yer aldığını vurgulamışlardır.

Yaşam koşullarının değişmesi, konargöçer yaşam sürmenin zorlaşması ve yerleşik hayata geçilmesi, Yörüklerin yerleşim alanları ve seyahat güzergâhlarının sınırlandırılması, kentleşme, gençlerin eğitim gereklilikleri, teknolojiye gelişmeler ve Fast Food kültürünün yaygınlaşması ise Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin önündeki yaşam şekline bağlı engeller olarak ifade edilmiştir. Söz konusu bulgular Bektarım'ın (2020, s. 128-129) konar-göçer ve yerleşik hayata geçmiş Yörükler ile yapmış olduğu çalışmada da destek bulunmaktadır. Çalışmada Yörüklerin mutfak kültürlerinde birtakım değişimlerin olduğu, literatürde yer alan bazı yemekler artık yapılmazken yeni tatların mutfaklara girdiği özellikle yerleşik hayata geçen Yörüklerin mutfaklarında avokado salatası ve brokoli salatası gibi bu kültürden uzak ürünlerin görüldüğü, pekmez kullanımının azaldığı, değişimde ise internet ve televizyon kullanmaya başlamanın etkisi olduğu belirtilmektedir. İmkânların artması ile yaşam şeklinin değişmesi yaşanan değişimdeki önemli etkenler olarak ifade edilmektedir. Yine Doğan ve Doğan (2004, s. 25), Yörüklerin yerleşik hayata soğuk bakmalarına rağmen bunun kendileri için bir zorunluluğa dönüştüğünü gözlemlemişlerdir. Ersavaş ve Özkanlı da (2018, s. 48), modern çağın bir getirisi kabul edilen yerleşik düzenin bu kültürü oldukça zor durumda bıraktığını belirtmekte ve bunun önemli bir sebebinin kültürlerinin dayandığı temel nokta olan hayvancılık için yeterli alanların bırakılmayışı olduğunu altını çizmektedir. Yazarlara göre gidecek yaylak/kışlak alanlar ve hayvanlarını besleyecek otlaklar bulamayan Yörükler yok oluşa sürüklenmektedir. Şen, Cebirbay ve Aktaş (2015) ise Karaman Yörükleri ile yaptıkları çalışmada Yörüklerin kültürlerini korumak için çaba gösterdikleri sonucuna varmış ancak iş, okul ve evlilik gibi nedenlerle şehir yaşamına geçişin önceki nesillerin olmasa bile genç nesillerin mutfak kültüründe değişime neden olduğunu belirtmişlerdir.

Kültürün temel unsurlarının yaşatılmaması, yozlaşması ve yeni kuşaklara yeterince aktarılamaması, kültürün yaşatılması için uygun ortamların yaratılmaması, yeterli sayıda etkinlik yapılamaması ve yerel yönetimlerden bu konularda destek alınamaması kültürün aktarımındaki sorunların ana nedenleridir. Bu bulgular Bektarım'ın (2020, s. 128-129) Mersin'de yaptığı çalışmada konargöçerlerde tören yemeklerinin sabit olduğu ancak yerleşik hayata geçenlerde değişebildiği, düğün, nişan gibi özel günlerde geleneksel bazı uygulama ve yemeklerin artık yapılmadığı, bunun yerine düğün salonlarında yapılan törenlerde tatlı ikram edildiği yönündeki bulguları ile desteklenmektedir. Durukan ve Gülel (2020, s. 66), ekonomik sıkıntı yaşayan, hayatta kalma ve kültürlerini koruma mücadelesi veren Yörüklerin göçebe yaşamlarına ilgili makamlar tarafından destek olunması gerekliliğini vurgulamışlardır.

Araştırmanın odaklandığı ikinci önemli konu Yörük mutfak kültürünü sürdürebilmek ve gelecek kuşaklara aktarımını sağlamak için çözüm önerileri geliştirebilmek yönündedir. Katılımcılardan elde edilen görüşler neticesinde geliştirilen önerilere aşağıda yer verilmiştir. Buna göre;

- Yörük mutfak kültürü ile ilgili yapılacak etkinliklerin sayısı arttırılmalı ve bu etkinlikler geleneksel hale getirilmelidir. Ayrıca bu etkinliklerin kültürün özelliklerini yansıtacak şekilde düzenlenmesine özen gösterilmeli bu anlamda kültür araştırmacılarıyla birlikte çalışılmalıdır. Örneğin, Yörük mutfak kültürü ile ilgili bir etkinlikte kültürü yansıtmayan yemeklere yer verilmemelidir.
- Yörük kültürüne ait özel gün geleneklerinin aslına uygun olarak yapılması teşvik edilmelidir.

- Yörük yemekleri sunan işletme sayısının artırılması yönünde çalışmalar desteklenmeli, projeler geliştirilmelidir.
- Yörük kültürünün temeli olan hayvancılığın desteklenmesi oldukça önemli bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu noktada konar-göçer yaşamı sürdürmeye çalışan Yörüklere uygun mera alanlarının gösterilmesi gerekmekte, bir mera kanunu çıkarılarak bu husus yasa ve yönetmeliklerle desteklenmeli, kültürün korunmasının önündeki engeller kaldırılmalıdır. Mutfak kültürünün unutulmasının önüne geçilerek uzun yıllar yaşatılması sadece o kültürün bireylerinin tek başına gerçekleştirebileceği bir şey olmadığından tüm bunların gerçekleştirilebilmesi için yerel ve merkezi yönetimlerin destek vermesi oldukça önemlidir.
- Yörük mutfak kültürü üzerine eğitim veren kursların açılması, ayrıntılı mutfak envanterinin oluşturulması ve bunların turistik birer çekicilik ürününe dönüştürülmesi sağlanmalıdır.
- Yerleşik hayata geçen yeni nesillerin eğitim hayatlarıyla iç içe kültürlerini yaşayabilmeleri için imkanlar yaratılmalıdır. Bu amaçla Yörük kültür derneklerince düzenlenecek özel gün ve etkinliklerde kültürlerini yaşayacakları ortamların özellikle genç nesillere kent içinde de sağlanması bu noktada faydalı olacaktır.
- Kentin yerel lezzetleri ile tanıtılması turistler için turistik çekim unsuru oluşturarak kentin tanıtılmasına ve markalaşmasına, bölgedeki gastronomi turizmi hareketliliğinin artmasına, bölge turizmin gelişmesine ve en çok da Yörük mutfak kültürünün sürdürülmesine katkı sağlayacaktır. Bu amaçla illerin kendine özgü Yörük mutfak kültürü ürünlerini belirlemeleri ve coğrafi işaret tescillerini yaptırarak belirledikleri satış ve ikram noktalarında turistlerle buluşturmaları önerilmektedir.

Araştırmanın odaklandığı bir diğer konu ise Yörük mutfak kültürünün bölge gastronomisi için önemini ortaya koymaktır. Araştırmadan elde edilen sonuçlar, her iki ilde de kültürün kentlerin yerel lezzetleri ile ön plana çıkmasını sağlayarak kentlere yeni bir imaj kazandıracağı böylece gastronomi turizmini zenginleştireceği doğrultusundadır. Yerel halkın ve yerel yönetimlerin bu konuda farkındalığa sahip olmaları bölgede gastronomi turizminin gelişmesi için önemlidir.

Çalışmada Adana ve Mersin illerinde Yörük mutfak kültürü incelenmiş ve araştırma sonucunda birbirine yakın bölgelerde hatta aynı il içerisinde farklı ilçelerde dahi kültürün farklılıklar gösterebildiği görülmüştür. Bu nedenle gelecek araştırmalarda araştırmacılara kültür araştırmalarını daha sınırlandırılmış alanlarda yapmaları, bölgeleri karşılaştırmaları ve bölgeler arası değişikliklerin nedenini incelemeleri önerilebilir. Ayrıca Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamaya yönelik farkındalık oluşturabilmek için Türkiye'nin farklı bölgelerinde yaşayan Yörüklerin mutfak kültürleri de incelenmeli ve yazılı hale getirilmelidir.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Çukurova Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Alanında Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 30.11.2021 tarih ve 4 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

**KAYNAKÇA**

- Abidin, M.R.Z., Ishak, F.A.C., Ismail, I.A. & Juhari, N.H. (2020). Modern Malaysian cuisine: Identity, culture, or modern-day fad? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100220, 1-9.
- Ak, F. & Bulut, İ. (2020). Yörüklerde gıda hazırlığına bir örnek: Dolaz. *Yörük Araştırmaları-2*, Palet Yayınları, Konya, s:155-162.
- Akdemir, N. & Selçuk, G.N. (2017). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Taraklı ölçeğinde bir araştırma. *1st International Sustainable Tourism Congress*, November 23-25, 2017, Kastamonu-Turkey, s: 793-801.
- Alderighi, M., Bianchi, C. & Lorenzini, E. (2016). The impact of local food specialities on the decision to (re)visit a tourist destination: Market-expanding or business-stealing? *Tourism Management*, 57, 323-333.
- Baldwin, W. (2018). Chef's sabbatical: An analysis of chef's gastronomic research through culinary tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 65-72.
- Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *DEUHFED* 2016, 9(1), 23-28.
- Bektarım, N. (2020). *Mersin'de yaşayan yerleşik ve konargöçer Yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Boyne, S., & Hall, D. (2004). Place promotion through food and tourism: Rural branding and the role of websites. *Place Branding*, 1(1), 80-92.
- Cadiogan, D. J., Dy, S. C. H., Opaco, C. J. L. T., Rodriguez, R. D., Tan, J. T. T., Villanueva, K. A. & Mercado, J. M. T. (2021). Manyisig: The culinary heritage significance of Sisig in Angeles City, Pampanga, Philippines. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100347, 1-7.
- Çekal, N. & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çoşkun, K., Künc, S., Çelik, S. & Acar, S. (2017). Siirt ilinin gastronomi açısından sürdürülebilirlik analizi: Büryan Örneği. *1st International Sustainable Tourism Congress*, November 23-25, 2017, Kastamonu-Turkey, s: 391-397.
- Creswell, J. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*, (Çev.: Mesut Bütün ve Selçuk Beşir Demir), Siyasal Kitabevi, Ankara.
- Doğan, M. S. & Doğan, C. (2004). Tarihsel gelişim sürecinde Yörükler. *İstanbul Journal of Sociological Studies*. 0 (30), 15-29.
- Du Rand, G. E., & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Durukan, A. & Gülel, H. C. (2020). Yoruks' Efforts to Preserve The Culture of Their Ancestors and The Changes Experienced. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 56-67.

- Eröz, M. (1965). Türk köy sosyolojisi meseleleri ve yörük-türkmen köyleri. *Istanbul Journal of Sociological Studies*, 6, 119-154.
- Ersavaş, H. & Özkanlı, O. (2018). 20. yüzyılda orta Toroslardaki Yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39-49.
- Eryılmaz, G., Demir, E. & Pektaş, K. (2019). Silifke yöresel mutfak kültürü unsuru olan “Silifke Yoğurdu”nun gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, ISBN: 978-605-031-271-3, Aralık 2019, Nevşehir, s: 219-229.
- Flick, U. (2007). *Designing Qualitative Research: The Sage Qualitative Research Kit*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546-559.
- Frochot, I. (2003). An analysis of regional positioning and its associated food images in French tourism regional brochures. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3/4), 77-96.
- Hall, C. M. & Mitchell, R. (2001). Wine and food tourism. In N. Douglas, N. Douglas, & R. Derrett (Eds.), *Special Interest Tourism: Context And Cases*, pp. 307-329.
- Hashimoto, A., & Telfer, D. J. (2006). Selling Canadian culinary tourism: Branding the global and the regional product. *Tourism Geographies*, 8(1), 31-55.
- Hjalager, A. M. & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Güneş, G., Ülker, H.İ. & Karakoç, G. (2008). “Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi”. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. 10-11 Nisan. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi.
- Işık, N. (2006). *Konya İli Çumra Ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Işık, E. & Semerci, Ç. (2019). *Eğitim Alanı Nitel Araştırmalarında Veri Üçgenlemesi Olarak Odak Grup Görüşmesi*, Bireysel Görüşme ve Gözlem. *Turkish Journal of Educational Studies*, 6(3), 53-66.
- İnalcık, H. (2014). The Yörüks: Their Origins, Expansion and Economic Role. *Cedrus The Journal of MCRI*, pp.467-495.
- Karaca, O. B. & Yıldırım, O. (2020). Arap mutfak kültürünün adana gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri: Yerel halkın görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41-55.
- Kurnaz, Z. (2016). *Türkiye’de Siyasal Korku ve Akademik Hayatın İnşası*. Hacettepe üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Doktora Tezi.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington, KY: University Press of Kentucky.

- Nas, G. E. (2015). Yörük kültüründe düğün ölüm âdetleri ve adlandırmaları (Anamur örneği). *Journal of Turkish Language and Literature*, 1(2), 25-32.
- Naumes, W. & Naumes M. J. (1999). *The Art And Craft of Case Writing*. Thousand Oaks, Sage Publications.
- Neuman, W. L. (2014). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches* (7th Edition). Essex, Pearson Education Limited.
- Okumuş, O. (2013). Anadolu coğrafyasında ticari hareketlilik: Osmanlı Devleti'nde Türkmen ve yörüklerin iktisadi hayatları. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 5(2), 379-392.
- Öztürk, S. B. & Akoğlu, A. (2020). Assessment of local food use in the context of sustainable food: A research in food and beverage enterprises in Izmir, Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 20, 100194, 1-8.
- Pascual, V. & Orduna, P. (2020). The intangible heritage in the historical and current cuisine: Multidisciplinary didactic proposal for the teaching and learning of culinary ethnobotany. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100241, 1-6.
- Patton, M. Q. (1987). *How to Use Qualitative Methods in Evaluation*. Newbury Park, CA:Sage.
- Pramezwary, A., Lemy, D. M., Juliana, Sitorus, N. B., Masatip, A., Indriany, F., Dalimunthe, Liyushiana, Yanti, D. (2022). Sustainability gastronomy tourism in Medan City. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 17(3), 875-883.
- Quan, S. & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), pp. 297-305.
- Roulston, K. (2010). *Reflective Interviewing*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Selwood, J. (2003). *The Lure of Food: Food As an Attraction in Destination Marketing In Manitoba, Canada*. In C.M.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Şen, A., Cebirbay, M. A. & Aktaş, N. (2015). Yörüklerin mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarına ilişkin nitel bir araştırma: Karaman örneği. *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu*, 08-10 Ekim 2015, Ankara, s: 405-409.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). Türkiye'nin coğrafi işaretleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> adresinden 02.08.2023 tarihinde erişildi.
- Türkan, H. K. (2018). Kırıkhan Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri. *Turkish Studies Language / Literature*, 13(20), 779-806.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, O. & Karaca, O. B. (2022). *Yörük Mutfağının Özel Gün Yemekleri: Türkiye'nin Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Kültür Araştırması*. İçinde E. Aliyev & Y. E. Tansu (Eds.), Silk Road International Scientific Research Conference (ss: 594-605). Lankaran State University, Azerbaijan: IKSAD Publications.

Yüncü, H. R. (2009) “Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 10. Aybastı Kurultayı”. Ankara. <http://www.aybastikabataskurultayi.com/web/wp-content/uploads/2010/05/10-aybasti-kabatas-kurultayi.pdf>>

## **Sustainability of Yoruk Culinary Culture: Obstacles, Solution Proposals and Its Evaluation in Terms of Gastronomy Tourism**

**Oya YILDIRIM**

Çukurova University, Kozan Faculty of Business, Adana/Türkiye

**Oya Berkay KARACA**

Çukurova University, Faculty of Fine Arts, Adana/Türkiye

### **Extended Summary**

The word Yörük is a word that comes from the verb to walk and refers to the nomadic Oghuz tribes who came to Anatolia from Central Asia and settled in Anatolia (Ersavaş & Özkanlı, 2018, p. 40; Türkan, 2018, p. 782). Because of the Yoruks living in the region; Yoruk cuisine constitutes one of the main culinary cultures that are influential in the culinary culture of Adana and Mersin provinces. It is known that the Yoruk culinary culture has its own characteristics, they prefer to consume grains, dairy and meat products, and they prepare beaten pilaf, topalak, stew, keskek, ayran, compote and sherbet on special occasions. Thus, Yoruk culinary culture stands out in the region with its unique characteristics (Şen, Cebirbay & Aktaş, 2015; Yıldırım & Karaca, 2022).

The best method to ensure the sustainability of gastronomy is to develop standard recipes that prevent recipes from being lost over time, ensure that they are transferred to the future, and pave the way for receiving geographical indications (Çekal & Doğan, 2022, p. 49). Local dishes/cuisines are the elements that most clearly reflect the culture of the region, make the destinations they belong to unique and contribute to the promotion of the region by providing tourists with a truly authentic cultural experience with their consumption (Akdemir & Selçuk, 2017). The necessity of preserving the gastronomy heritage, which is one of the most important elements reflecting the unique culture of the regions, and the sustainability of the culinary culture play a key role in transferring the culture to future generations. For this reason, local culinary cultures should be protected, registered and included more in menus (Ozturk & Akoglu, 2020, p. 7). In particular, it is important for communities to transfer the identity and values of culinary heritage and to maintain and protect traditional recipes and food culture (Cadiogan et al., 2021, p. 2). For all these reasons, in this research; It is aimed to determine the obstacles in maintaining the Yoruk culinary culture, to offer solutions for its transfer to future generations, and to investigate its importance for the gastronomy of the region. The data was collected through face-to-face interviews between 01 June 2022 and 05 July 2023, with a semi-structured interview form, with 20 people selected from Yoruk citizens living within the borders of Mersin and Adana provinces using the snowball sampling method. The obtained data were transferred to the MAXQDA program and subjected to content analysis. The following open-ended questions were asked to the participants about Yoruk culinary culture:

1. Do you have any problems maintaining the Yoruk culinary culture in the region you live in?
2. What are the obstacles to the sustainability of Yoruk culinary culture in the region you live in?
3. What solution suggestions do you think would be beneficial for sustaining the Yoruk culinary culture in the region you live in and transferring it to future generations?

4. Do you think that Yoruk culinary culture will contribute to the promotion of the region you live in and gastronomy tourism? If you think there are, what could these contributions be?

As a result of the research, the obstacles to sustaining the Yoruk culinary culture are; They are grouped into three categories: economic, lifestyle and cultural transfer-related obstacles. Industrialization of the living regions, change in consumption habits, increase in livestock costs and decrease in pasture areas are among the main economic reasons that make it difficult to sustain the culture. Changes in living conditions, the difficulty of living a nomadic life and the transition to a settled life, limitation of the settlement areas and travel routes of Yoruks, urbanization, education requirements of young people, developments in technology and the spread of Fast Food culture are expressed as lifestyle-related obstacles to Yoruk culinary culture. It has been suggested that the main reasons for the problems in the transfer of culture are the failure to keep the basic elements of culture alive, its corruption and inadequate transfer to new generations, not creating suitable environments for the survival of culture, not being able to organize a sufficient number of events and not receiving support from local governments on these issues. In order to maintain the Yoruk culinary culture and ensure its transfer to future generations; The elements that have been determined should be increasing the number of activities and businesses related to culinary culture, making them traditional, making special day traditions, supporting animal husbandry and showing pasture areas, opening courses providing training on Yoruk culinary culture, creating a detailed culinary inventory and turning them into tourist attraction products. Preventing the culinary culture from being forgotten and keeping it alive for many years is not something that only the individuals of that culture can achieve alone, so the importance of the support of local and central governments to achieve all this is also emphasized. At this point, it would be beneficial to provide environments in the city where the new generations who have settled into a settled life can experience their culture in special days and events organized by Yoruk cultural associations, intertwined with their educational lives. Introducing the city with its local delicacies will contribute to the promotion and branding of the city by creating a touristic attraction for tourists, increasing gastronomy tourism activity in the region, developing regional tourism and most importantly, sustaining the Yoruk culinary culture. As a result, for this purpose, it is recommended that the provinces identify the unique Yoruk culinary culture products and make them available to tourists at the sales and catering points they determine by registering their geographical indications.

**Ek 1. Etik Kurul İzni**

