



## Kültürel Kimlik Bağlamında Eskişehir Yöresel Mutfağının İncelenmesi (Analyzing the Local Cuisine of Eskişehir in the Context of Cultural Identity)

\* Gül Seray ŞİMŞEK<sup>a</sup> , Zeynep ASLAN<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Science Specialist, Aydın/Türkiye

<sup>b</sup> Aydın Adnan Menderes University, Faculty of Tourism, Department of Food and Beverage Management, Aydın/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 02.10.2023

Kabul Tarihi: 22.12.2023

### Anahtar Kelimeler

Eskişehir yöresel mutfağı

Kültürel kimlik

Mutfak kültürü

### Keywords

Eskişehir local cuisine

Cultural identity

Culinary culture

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Günümüzde önemi giderek artan yöresel mutfak kavramı, bir bölgenin yerel halkı tarafından bölgeye özgü pişirme yöntemleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri ifade etmektedir. Somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan yöresel mutfak ürünleri, aynı zamanda bulunduğu bölgenin kültürel kimliğini de yansıtmaktadır. Destinasyonlar, sahip oldukları yöresel yemekleri ön plana çıkararak destinasyona çekicilik kazandırmakta ve bölgenin kültürünü deneyimlemek isteyen turistler de bu doğrultuda yöresel lezzetleri tatmaktadır. Eskişehir, sahip olduğu göçmen nüfusun etkisi ile zengin bir yöresel mutfağı bünyesinde barındırmaktadır. Bu araştırmanın amacı, Eskişehir ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak ürünlerinin varlığının ve bu ürünlerin kullanım düzeyinin belirlenmesidir. Araştırmanın anakütlesini, Eskişehir’de faaliyet gösteren 1. sınıf restoranlar oluşturmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yönteminden yararlanılmış ve Eskişehir ilinde bulunan toplamda 12 tane 1. sınıf restoran ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, 9 restoranın hiçbirinde yöresel yemeklere yer verilmediği, bununla birlikte 3 restoranın menülerinde yöresel yiyecek ve içecekler sınırlı düzeyde yer verildiği tespit edilmiştir. Çalışmanın sonunda sektöre ve akademiye yönelik önerilerde bulunulmuştur.

### Abstract

The concept of local cuisine, which is being increasingly important nowadays, refers to the food and beverages produced by the local people of a region with cooking methods specific to the region. Local cuisine products, which are part of the immaterial cultural heritage, also reflect the cultural identity of the region. Destinations attract tourists by highlighting their local dishes and tourists willing to experience the culture of the region taste local flavors in this direction. Eskişehir has a rich local cuisine with the effect of its migrant population. The aim of this study is to determine the level of local cuisine products in food and beverage businesses in Eskişehir. The population of the study consists of first-class restaurants operating in Eskişehir. A qualitative research method was utilized in the study and semi-structured interviews were conducted with a total of 12 first-class restaurants in Eskişehir. According to the results of the research, it was found that 9 restaurants do not include local dishes at all, while 3 restaurants include local food and beverages in their menus at a limited level. In the conclusion section, recommendations were made to the sector and academia.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: gulseray.simsek@gmail.com (G. S. Şimşek)