

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

* Gül Seray ŞİMŞEK^a , Zeynep ASLAN^b 

^a Science Specialist, Aydın/Türkiye

^b 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 içeceklere 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)

GİRİŞ

Turizm sektörünün gelişmesi ile birlikte yeni turizm türlerinin ortaya çıkmıştır. Bununla beraber yenilik arayışında olan, deneyime önem veren ve farklı ürünleri talep eden turistler, bu doğrultuda yeni alanlara yönelmektedir (Küpeli, 2017). Gastronomi de bu alanlardan biri olarak günümüzde ön plana çıkmaktadır. Bunun sonucunda turistler, destinasyonların sahip olduğu tarihi ve kültürel özellikleri, yerel halkın yaşam tarzını, yöresel mutfak kültürünü, gelenek ve göreneklerini de görmek ve deneyimlemek istemektedir. Bununla birlikte destinasyonlar da pazarlama faaliyetlerini bu doğrultuda yapmaktadır. Pazarlamada kullanılan yöresel mutfak ürünleri bölgenin; bilinirliği, markalaşması ve ekonomisi gibi birçok noktada bölgeye katkı sağlamaktadır (Deniz & Atışman, 2017).

Somut olmayan kültürel miras örneklerinden biri olarak değerlendirilebilecek yöresel yemekler, bir destinasyonun turist çekiciliğini artırmak için etkili bir unsurdur. Yöresel mutfak; bir bölgenin kültürünü, tarihini, geleneklerini ve kimliğini yansıtan önemli araçlar arasında yer almaktadır. Bu nedenle yerel kültürü deneyimlemek isteyen turistler için yöresel yiyecekler, destinasyon tercihinde etkili olabilmektedir. Turistlerin yöresel yemekleri tanınması ve tüketebilmesi için de bölgede bulunan yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin yer alması önem arz etmektedir (Dündar Arıkan, 2017). Aynı zamanda yöresel mutfak, bir toplumun kültürel kimliğinin bir yansımasını oluşturmaktadır. Kültürel kimlik, geçmişten günümüze bir toplumun ortak değerlerini ifade etmektedir. Toplumlar, kendilerine ait kültürün oluşturduğu davranışlara göre yaşamaktadır (Mora, 2008).

Tarihi boyunca aldığı göçler nedeniyle günümüzde bir göçmen kenti olarak bilinen Eskişehir ili, zengin bir kültürel kimliği yansıtmaktadır. Göçmenlerin beraberlerinde getirdikleri kendilerine özgü; kıyafet, yemek, dil, eğlence ve beslenme alışkanlıkları vb. özelliklerin Eskişehir'in kültürel yapısını etkilemiştir (Şahin, 2011). Eskişehir; Tatar, Boşnak, Muhacir, Yörük, Çerkez ve Pomak olmak üzere birçok topluluğu içerisinde barındırmakta ve bu toplulukların yemek kültürlerini de taşımaktadır. Aynı zamanda Eskişehir'in, 2013 yılında Türk Dünyası Kültür Başkenti ve UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti seçilmiştir (Kaşlı, Cankül, Kız & Ekici, 2015). Yöresel mutfak kavramı literatürde öne çıkan bir konu olmakla beraber yapılan literatür taraması sonucunda Eskişehir mutfağı ile ilgili benzer bir çalışmaya rastlanmamıştır. Konunun öneminden yola çıkılarak belirlenen çalışmanın amacı; Eskişehir mutfağının öne çıkan yöresel yiyecek ve içeceklerini tanıtarak gündeme getirmek ve Eskişehir'de faaliyet gösteren 1. sınıf restoranların menülerinde yöresel yiyecek ve içeceklerin yer alma düzeyini saptamaktır.

Kavramsal Çerçeve

Kültürel Kimlik Kavramının Tanımı

Toplum, varlığını devam ettirmek amacıyla bir kültür oluşturmakta kültür, varlığını sürdürebilmek için bir topluma ihtiyaç duymaktadır. İnsanın kendisini ait hissettiği toplumsal kimliği, içinde var olduğu kültür tarafından sağlanmaktadır (Şahin, 2012). Toplumların kültürel yapıları, kendilerine ait toplumsal bir kimlik yaratmada önemli bir unsurdur (Beyhan, 2004). Kimlik kavramı; insanın niteliklerini belirten, benlik duygusunu yansıtan ve diğerlerinden ayıran özelliklerinin bir bütünü olarak tanımlanmakta ve bu kimlik oluşumunun kültürle ilişkili olarak ilerlediği belirtilmektedir. Bu bağlamda kültürel kimlik kavramı; bir insanın veya grubun ait olduğu kültürün kimliğini tanımlamak için kullanılmaktadır. Her kültürün kendine özgü yarattığı bir kimlik olmakla beraber, kültürel

kimlik bu ortak kültürü paylaşmakta olan insanların kimliğini ifade etmektedir (Akyüz & Batman, 2017). Kültürel kimlik; ırk, millet, etnisite, din ve cinsiyet gibi kültürel unsurlara sahip bir grup ile bireyin kendisini tanımlaması veya o gruba bir aidiyet hissetmesi şeklinde açıklanmaktadır (Chen, 2014).

Kültürel kimlik içerisinde insanlar birlikte ortak tarih, ortak kültür, ortak dil vb. olguları paylaşmaktadırlar. Tarihsel süreçte bu kimlikler oluşurlar ve zamanla çeşitli değişimler de geçirirler (Ayaz, 2015). Bir toplumdaki kültürel kimlikler, ortak tarihin değişimlerini ve aynı zamanda bu değişimlerin altında var olan istikrarlı, değişmeyen, anlam çerçeveleri sağlayan kültürel kodlarını yansıtır (Hall, 1994). Her kültür kendine özgüdür ve diğer kültürlerden farklıdır. Bu farklılıklar ise o kültürün kimliğini oluşturmaktadır (Kösoğlu, 1997). Bir topluluğun belli bir unsurunun; örneğin kendi yaşantılarına özgü sosyal bir âdeti sürdürmesi, kültürel kimliklerinin bir yansımasıdır (Birkök, 1994). Kültürel kimlik, geçmişi yansıtan ve geleceğe de uzanan bir kavram olarak belirtilmektedir. Çünkü kültürel kimlik, geçmişte bir başlangıca ve oluşum sürecine sahip olarak günümüze ulaşmakta ve zaman içerisinde de değişime uğramaktadır. Toplumda var olan ortak değerler, örf ve âdetler, anadil, din, edebiyat, müzik, mutfak ve milli gün gibi ortak özellikler kültürel kimliği oluşturmakta ve bu unsurların insanlar tarafından paylaşılması ile de varlığını sürdürmektedir (Ateş, 2011).

Gıdaların üretimi, tüketim için işlenmesi, taşınması, saklanması ve tüketim davranışları gibi süreçler, beslenmenin kültürel bir olgu olarak görülmesini sağlamaktadır (Beşirli, 2010). Yiyecekler, sosyo-kültürel anlam taşıyan kültür öğeleridir. Bu nedenle kültürel ortamlar insanların beslenme alışkanlıklarını etkilemektedir. Yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar olan süreç ile; kültürün öğeleri olan gelenekler, görenekler, inançlar, tabular vb. ilişkilidir (Tezcan, 2000). Toplumların beslenme anlayışları birbirlerinden farklılık göstermektedir. Bu farklılığın temel nedenlerinden biri de kültürdür. Mutfak, maddi kültür unsurları içerisinde yer almakta ve bu bağlamda bir milletin kimlik bilgilerini de göstermektedir (Güldemir & Işık, 2011).

Yöresel Mutfak Kavramının Tanımı

Yöresel kelimesi; “belli bir yöre ile ilgili, yerel, mahallî, mevzii, lokal” ve “belli bir yöreye özgü” anlamlarında kullanılmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2022). Bir yöreye özgü olan unsurlar için kullanılan yöresel kelimesi, mutfak ile ilgili tanımlamalara yönelik de kullanılmaktadır (Şengül & Türkay, 2017). Yöresel mutfak, bir bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek ve içecekler ile bu ürünlerin hazırlanıp sunulması ve tüketilmesini de ifade eden bir kavramdır (Toksöz & Aras, 2016). Bu yiyecek ve içecekler, sadece yerel özellikleri taşımakla kalmayıp aynı zamanda bölgeye özgü pişirme teknikleri, araç gereçler ve geleneksel uygulamalar gibi unsurları da içererek, yöresel mutfak kavramının zengin bir içeriğini oluşturmaktadır. Yöresel mutfak; kültür, beslenme, ekonomi, pazarlama, turizm ve sürdürülebilirlik gibi farklı birçok konu ile bağlantılı olduğu için çok boyutlu bir yapıda ele alınmaktadır (Şengül & Türkay, 2017).

Yöresel mutfağın oluşumunda bölgelerin coğrafi konumu, tarihsel gelişimi, ekonomisi, kültürel ilişkileri, inanç yapıları ve etnik durumları gibi özellikleri önemli birer etken olmaktadır (Toksöz & Aras, 2016). Bu etkiler sonucu oluşmakta olan bölgeye özgü yöresel yemekler ise yöresel mutfağın birer parçasını ifade etmektedir (Pir, 2020). Bir yörenin kimliğini; o bölgede yetiştirilmekte olan tarım ürünlerinden üretilen yöresel ürünler ile bölgeye has üretim yöntemleri ve yeme-içme kültürü gibi unsurlar oluşmaktadır. Bir yörenin kimliğini yansıtan yöresel ürünler aynı zamanda, o bölgede yaşayan halkın geleneklerini, âdetlerini ve örfünü de yansıtmaktadır. Bu nedenle yöresel ürünlerin korunması ve gelecek kuşaklara da devamının sağlanması önem taşımaktadır (Küçükyaman, Demir &

Bulgan, 2018). Bir destinasyonda yöresel mutfağın sunulması ile turistler yöresel yemeklerin hazırlanma ve pişirilme aşamalarını görmekte, aynı zamanda farklı yöresel yemekleri ve kültürleri tanıma fırsatı yakalamaktadır (Zağralı & Akbaba, 2015).

Bir destinasyon; yemek kültürü, müzeleri, eğlence hayatı, ulaşımı ve konaklaması gibi sosyo-kültürel özellikleri ile ön plana çıkabilmekte ya da doğal güzellikleri ile çekicilik sağlayabilmektedir. Yapılan araştırmalara göre; Fransa ve İtalya gibi turizm alanında gelişme amaçlayan birçok ülke, tanıtım faaliyetlerinde destinasyonlarının diğer özellikleri ile beraber mutfak kültürlerini de önemli bir araç olarak kullanmaktadır (Zağralı & Akbaba, 2015). Yöreye özgü ürünler ve yöre ile özdeşleşmiş eşyalar kullanılarak, yöre halkı tarafından yapılan yöresel lezzetlerin tüketilmesi önemli bir çekicilik unsuru olarak düşünülmektedir (Şengül, 2016).

Bir ülkenin, bölgenin veya destinasyonun önemli mirasları arasında mutfak kültürü de yer almaktadır. Yöresel yiyecekler, buldukları destinasyonların farklılaşmasına ve bir markaya dönüşebilmesine olanak sağlamaktadır (Aslan, Güneren & Çoban, 2014). Mutfaklar, milliyetlerine göre bir marka oluşturabildiği için (Çin, Fransız, İtalyan, Türk, Meksika, vb.), bir destinasyonun farklılaşmasına fayda sağlayabilmekte ve yemek kültürü ile destinasyon arasında olumlu bir bağlantı oluşabilmektedir (Okumus, Okumus & McKercher, 2007). Yöresel mutfak, bir bölgenin kültürel özelliklerini yansıtmakta ve bu kültürel unsurları yansıtan yöresel yiyecekler çekicilik unsuru olarak destinasyonun pazarlanmasında kullanılabilir (Au & Law, 2002). Destinasyonlar arasında rekabetin artması ile beraber, yerel kültür öğeleri turistler için bir çekicilik unsuru olarak kullanılmaya başlanmıştır. Gastronomi ise hem bu nedenle destinasyonlar için önemli bir rol oynamakta hem de bölgenin kimlik oluşturmasında bir araç haline gelmektedir (Richards, 2002).

Gastronomi turizmi, bölgenin sahip olduğu mutfak özelliklerini, bölgenin ve insanların bir yansıması olarak kullandığı için, o bölgenin kültürünün de tanınmasına ve anlaşılmasına yönelik bir araç haline gelmektedir (Lopez & Martin, 2006). Yöresel yiyecek ve içeceklerin, kültürel mirasın unsurları olarak turizm amaçlı kullanılması farklı ülkeler ve kültürler arasında yakınlık sağlamakta, kültürler arasındaki bu farklılıklar ise turistler tarafından keşfedilmek istenmektedir (Çapar & Yenipınar, 2016). Bununla birlikte yöresel mutfak kültürü, turistlerin bölgeyi tekrar tercih etmesinde anahtar bir rol da oynayabilmektedir (Şengül & Türkay, 2017).

Turizm sektöründe yöresel yiyecekler büyük bir öneme sahiptir. Bu önem doğrultusunda; turistlerin yöresel yiyecekleri tercih etmesi, yerel tüketimi canlandırmakta ve yerel ekonomiye kazanç sağlamaktadır. Aynı zamanda turizm bölgeleri, diğer bölgeler ile rekabet edebilmek için turizm çekiciliklerini geliştirmekte ve bu çekicilikler içerisinde bölgenin sahip olduğu yöresel yemekleri ön plana çıkarıp kullanabilmektedir (Yüncü, 2010).

Somut olmayan kültürel miras kaynaklarından birini oluşturan yöresel yiyecekler, bir yörenin kültürel özelliklerinin ön plana çıkmasını sağlayabildiği için büyük bir öneme sahiptir. Yöresel gıdaların bölgede yetiştirilmesine devam edilmesi hem yerel ekonomiyi canlandırmakta hem de istihdam olanaklarının da gelişmesine katkı sağlamaktadır. Bu katkılar ile birlikte yöresel yiyeceklerin korunması, turizmin sürdürülmesine de olanak sağlamaktadır (Çapar & Yenipınar, 2016). Türkiye’de yöresel mutfaklar çok çeşitli ve zengin bir kültürü içerisinde barındırmaktadır. Her bölgenin kendine özgü yemekleri hem yerli hem de yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. Bu çekiciliğin artırılması amacıyla yöresel ürünlerin pazarlanması doğrultusunda yapılan çalışmalar da önem kazanmaktadır (Güneş, Ülker & Karakoç, 2008).

Eskişehir Yöresel Mutfak Kültürü

Eskişehir, doğusunda Ankara, batısında Bilecek ve Kütahya, kuzeybatısında Bolu, güneyinde Afyonkarahisar ve Konya bulunan İç Anadolu Bölgesi'nin kuzeybatısında konumlanmış bir ildir. Eskişehir'de, İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan diğer şehirler gibi karasal iklim hâkim olmaktadır (Saklı, 2021). Tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapan Eskişehir'de; Frigya, Bizans, Anadolu Selçuklu Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu gibi medeniyetler yer almıştır. Zengin kültürel yapısı, öğrenci şehri olması ve buğday ambarı özelliği taşıması nedeniyle Eskişehir mutfak kültürü güçlü bir yapıya sahiptir (Yurday & Kınır, 2022). Eskişehir, farklı birçok kültüre ev sahipliği yapmakta ve aynı zamanda diğer kültürlerin de geçiş noktasında yer almaktadır. Bunun sonucunda şehir zengin bir yöresel mutfak kültürüne sahiplik etmekte ve yöresel yemekler ile geleneksel beslenme alışkanlıkları ise günümüze ulaşarak varlığını devam ettirmektedir (Kaşlı vd., 2015).

Eskişehir mutfak kültürünün oluşmasında bölgeye göç eden Balkan, Kırım Tatar ve Kafkas göçmenlerinin önemli ölçüde etkisi bulunmaktadır (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023; Saklı, 2021). Bu göçmen halklarından biri olan Kırım Tatarlarına ait çibörek, Eskişehir ile bütünleşmiş göçmen mutfağına ait örneklerin başında gelmektedir. Tatarlar, geçmişte tarım ve hayvancılık ile uğraştıklarından dolayı mutfakları hamur işi ağırlıklı olarak gelişmiş ve çiböreğin bayramlarda, özel günlerde gelen misafirlere yapılması bir gelenek hâline gelmiştir (Acar, 2009).

Eskişehir mutfağında çorba, kahvaltıda veya diğer öğünlerde tek başına tüketilebilmektedir. Çorbanın yanında öğünün daha doyurucu olması için; salata, rendelenmiş turp, turşu, doğranmış soğan, yoğurt, ayran, kavun, karpuz, bal ve pekmez gibi soğuk yan yiyecekler tercih edilebilmektedir. Çorbalar; salça, yoğurt veya süt katılarak pişirilmekte ve ana malzeme olarak içerisine; şehriye, nohut, bamya, bulgur, pirinç, mercimek ve pırasa katılmaktadır. Eskişehir yöresel mutfağında; pirinç çorbası, göce çorbası, toyga, yoğurtlu tarhana çorbası, düğün çorbası, koca aş, mantı çorbası, omaç (ovmaç, umaç, oğmaç) çorbası, tutmaç, cimcik çorbası, lakşa çorbası, alişke, kaşık börek çorbası, sütlü umaç çorbası, gordoş şorba, bamya çorbası, tavuk çorbası, işkembe çorbası, köfte çorbası, tuzluk, sopa, yayın balığı çorbası ve sazan balığı çorbası gibi tahıl, baklagil, süt, sebze ve et ürünleri kullanılarak birçok farklı çeşitte çorba yapılmaktadır (Kılıç, Kara, İleri, İleri & Çelik, 2003).

Eskişehir mutfağında en çok kullanılan sebzelerin başında patates gelmektedir. Patates dışında kabak, barbunya, pırasa, patlıcan, pancar, fasulye, karalahana ve karnabahar gibi sebzeler de yemek yapımında kullanılmaktadır. Sebzeler; közleme, haşlama, fırınlama, kavurma ve kızartma yöntemleri kullanılarak pişirilmektedir. Sebze yemekleri arasında; fırında patlıcan, karnıyarık, patates oturtma, sütlü kabak, imambayıldı ve sebzeli güveç bulunmaktadır. Yöresel yemeklerde genel olarak kullanılan baharatlar arasında; çibrika (mercimek otu), dereotu, kara nane, karabiber, kekik, kimyon, maydanoz, nane, pul biber, susam ve yarpuz otu bulunmaktadır. Eskişehir yöresel mutfağında yapılmakta olan bazı ekmek çeşitleri ise; somun ekmek, bazlama, yufka, yassı delikli ekmek ve tandır ekmeğidir (Kılıç vd., 2003).

Yöresel mutfağa ait hamur işleri; kolaç, haşhaşlı gözleme, cızmana, cantık, göbete, kömbe, kül hamursuz, pita, toçına, kıyık, dızmana; börek çeşitleri arasında ise mekuşa, livaça, gül böreği, kapama, yufka börek, saraylı, Yörük göbeklisi, çibörek, Arnavut böreği, haluja ve ağzı açık yer almaktadır. Sütlü bulgur aş, mercimekli pilav, göce pilavı; kaşık mantı, üyken börek, metaz (Çerkez mantısı), hampal ve tabak börek yapılan pilav ve mantı çeşitleri arasında bulunmaktadır (Dündar Arıkan, 2017; Kılıç vd., 2003). Eskişehir mutfağında haşhaşlı bükme, haşhaşlı ekmek,

haşhaşlı gözleme gibi birçok çeşit haşhaş kullanılarak yapılan yiyecekler bulunmaktadır. Bölge mutfağında yapılan; abısta, acı gıcı, banak, bozan kavurma, çullama, çiftlik kebabı, çökel et, dayama, harşıl, güveç, kaçamak, kapama, közbastı, küp eti, pasa, yahni, şipsi, sulu et ve sızba et ve et ürünleri kullanılarak yapılan yemekler arasında yer almaktadır (Saklı, 2021).

Hazırlanan dolma ve sarma yemekleri arasında; biber dolması, patlıcan dolması, soğan dolması, kabak çiçeği dolması, kuru fasulye dolması, beyaz lahana sarması, pancar pazısı sarması ve taze fasulye sarması bulunmaktadır. Ayva tatlısı, yoğurt tatlısı, hoşmerim, sarı burma, tikfinile, Pomak baklavası, gazoz tatlısı, irmik tatlısı (Kılıç vd., 2003), tahin helvası, cevizli yaz helvası, kürek helvası ve nuga helvası ise Eskişehir'in geleneksel tatları olarak bilinmektedir (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Yöntem

Bu araştırmada amaç; Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 1. sınıf restoranlarda yöresel yiyecek ve içeceklerin yer alma düzeyi ile ilgili durum tespiti yapmaktır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma yöntemleri, bir bütüne ulaşmak için bilgi parçalarının kullanılması ile birincil veya ikincil verilerin toplanmasını sağlamaktadır. Nitel araştırma yöntemlerinde araştırmacı ile katılımcı arasında karşılıklı bir etkileşim bulunmaktadır (Kozak, 2018). Araştırmada, nitel veri toplama yöntemlerinden görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yöntemi, katılımcının ilgili konu hakkındaki bilgi, düşünce ve gözlemlerini derinlemesine anlamak amacıyla açık uçlu soruların yöneltilmesini içermektedir. Katılımcının sorulara verdiği cevaplar yazılı veya sözel bir şekilde kayıt edilmektedir. Görüşme için hazırlanan sorular gerekli görülmesi hâlinde kişiye göre değiştirilmekte, kısaltılmakta veya yeni sorular yöneltebilmektedir (Çelebi & Orman, 2021; Kozak, 2018). Araştırma için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir.

Araştırmada betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Nitel veri analiz yöntemlerinden biri olan betimsel (tümdengelimci) analizde, toplanan veriler araştırma sorusu üzerinden oluşturulan temalara göre özetlenmekte ve yorumlanmaktadır. Veriler aynı zamanda görüşme ve gözlem boyunca kullanılmış olan sorular veya boyutlar ele alınarak da sunulabilmektedir. Betimsel analizde katılımcıların veya gözlenen kişilerin görüşlerini vurgulamak için doğrudan alıntı yapılarak aktarılmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2021).

Anakütle ve Örneklem

Araştırmanın anakütlesini Eskişehir ilinde faaliyet göstermekte olan Turizm İşletme Belgesi'ne sahip 1. sınıf lokantalar oluşturmaktadır. Anakütlenin hepsine ulaşmak için tam sayım yöntemi kullanılmıştır. Tam sayım yöntemi ile anakütlenin tamamı incelenebilmekte ve böylece anakütleyi oluşturan bütün birimler hakkında bilgi edinilmektedir (Ergin, 1991).

Kültür ve Turizm Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü verilerine göre 2023 yılı itibarıyla Eskişehir ilinde 14 tane 1. sınıf lokanta bulunmaktadır. Araştırmanın anakütlesini belirlenen 14 tane restoran oluşturmaktadır. Bu restoranlar içerisinde 2 restoranın kapanmış olduğu bilgisine ulaşılmış ve bu nedenle görüşmeler gerçekleştirilememiştir. Bunun sonucunda araştırmanın örneklemini görüşmeyi kabul eden toplam 12 tane restoran oluşturmaktadır. Böylece 1. sınıf restoranların tamamına ulaşılmıştır.

Araştırmanın Varsayım ve Sınırlılıkları

Araştırmanın varsayımları aşağıda sıralanmaktadır:

- Eskişehir ilinin mutfak kültürünün kültürel kimlik bağlamında araştırılması, bu araştırmanın amacını gerçekleştirmek için yeterlidir ve geçerli bilgileri yansıtacak özelliindedir.
- Araştırma için hazırlanan görüşme sorularının, restoranlarda yöresel yemeklerin kullanılma düzeyini ölçmek için yeterli olduğu varsayılmıştır.
- Araştırmaya veri toplamak için oluşturulan görüşme formunda, katılımcıların anlayabilecekleri düzeyde ifadeler yer almaktadır.
- Araştırmaya katılan kişilerin yöresel mutfak kavramını bildikleri ve ilgili restoranlar hakkında yeterli bilgiye sahip olduğu varsayılmıştır.
- Katılımcıların cevaplarında objektif oldukları varsayılmıştır.

Bu araştırma, Eskişehir ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ile sınırlandırılmıştır. Gerçekleştirilen görüşmelerde, kişilerin ayırdıkları zamanın kısıtlı olması araştırma sorularının cevaplandırılmasına etki etmiş ve görüşmelerin verimliliğini azaltmıştır. Araştırmanın 1. sınıf lokantalar ile sınırlandırılmasının nedeni; maliyet ve zaman gerektirdiği için Eskişehir ilindeki tüm yiyecek içecek işletmeleri ile görüşme yapılamamasıdır. Aynı zamanda lokantaların sınıflandırılmasında belirtildiği üzere, 2. sınıf restoranlara göre daha kapsamlı olması nedeniyle 1. sınıf restoranlar tercih edilmiştir.

Görüşmede Kullanılan Soru Formlarının Oluşturulması

Görüşmede kullanılan soru formları konu ile ilgili literatür incelenerek hazırlanmış ve oluşturulan görüşme formu için 2 akademisyenin görüşlerine başvurularak onay alınmıştır. Görüşme formu 2 kısımdan oluşmaktadır. Birinci kısımda; katılımcıların cinsiyeti, yaşı, eğitim seviyesi, iş tecrübesi ve işletmedeki görevinin sorulduğu demografik sorular yer almaktadır. İkinci kısımda ise; restoranın menüsünde yöresel yiyecek ve içeceklerin yer alma durumunu tespit etmek ve yöresel ürünler ile ilgili detaylı bilgi almak için 17 adet soru bulunmaktadır. Görüşmeler; 22-25 Mayıs 2023 tarihleri arasında araştırmacı tarafından ilgili restoranlarda katılımcılar ile yüz yüze görüşme yapılarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcımlar arasından 4 kişinin onaylaması üzerine görüşmeler ses kaydına alınmış ve 42 dakikalık bir kayıt elde edilmiştir. Onay vermeyen katılımcıların cevapları araştırmacı tarafından not alınarak yazıya geçirilmiş ve toplamda bütün görüşmeler 2 saat 15 dakika sürmüştür. Araştırmanın etik ilkelere uygunluğunu sağlamak için 04.07.2022 tarihinde, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'ndan 31906847 sayısı ile onay alınmıştır.

Bulgular

Araştırmaya dahil olmayı kabul eden 12 katılımcının demografik özelliklerine ilişkin elde edilen bilgiler aşağıdaki tabloda gösterilmektedir.

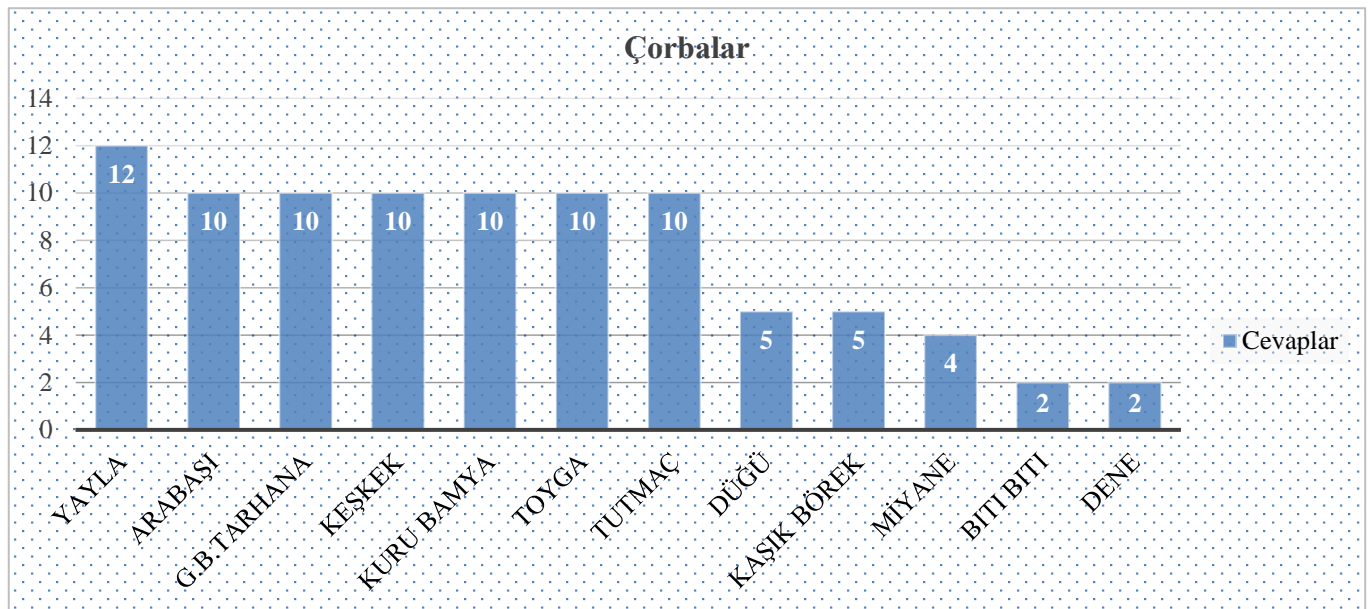
Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	Katılımcının Cinsiyeti	Katılımcının Yaşı	Katılımcının Eğitim Seviyesi	Katılımcının İş Tecrübesi	Katılımcının İşletmedeki Görevi
K1	Erkek	26	Lisans	6 yıl	Aşçıbaşı - Servis Koordinatörü
K2	Erkek	35	Lise	15 yıl	Sıcak Şefi
K3	Erkek	30	Lisans	17 yıl	İşletme Müdürü
K4	Kadın	27	Yüksek Lisans	5 yıl	Aşçı Yardımcısı
K5	Erkek	37	Lisans	16 yıl	İşletme Müdürü
K6	Erkek	27	Lisans	12 yıl	İşletme Müdürü
K7	Erkek	43	İlkokul	25 yıl	İşletme Müdürü
K8	Kadın	40	Lisans	11 yıl	İşletme Müdürü
K9	Erkek	37	Yüksek Lisans	20 yıl	Aşçıbaşı
K10	Erkek	47	Lise	15 yıl	İşletme Sahibi
K11	Erkek	36	Lisans	12 yıl	İşletme Müdürü
K12	Erkek	50	Lise	30 yıl	Şef Garson

Gerçekleştirilen görüşmeler; 6 katılımcı işletme müdürü ve 2 katılımcı aşçıbaşı ile yapılmış olup diğer 4 katılımcı ise işletme sahibi, sıcak şefi, aşçı yardımcısı ve şef garson gibi farklı pozisyonlarda yer alan kişiler ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yiyecek içecek sektöründeki iş tecrübesi sorulmuş ve 5 ila 30 yıl arasında olduğu belirlenmiştir. Katılımcılar çoğunlukla (10 kişi) 10 yıldan fazla süredir yiyecek içecek sektöründe çalışmaktadır. Katılımcıların eğitim seviyesi en fazla 6 kişi ile lisans mezunu olup 3 kişi lise, 2 kişi yüksek lisans ve 1 kişi de ilkokul mezunudur. Katılımcıların yaş aralığı 26 - 50 yaş arasında olup, katılımcıların çoğunluğunun erkeklerden ve 2 katılımcının ise kadınlardan oluştuğu görülmektedir.

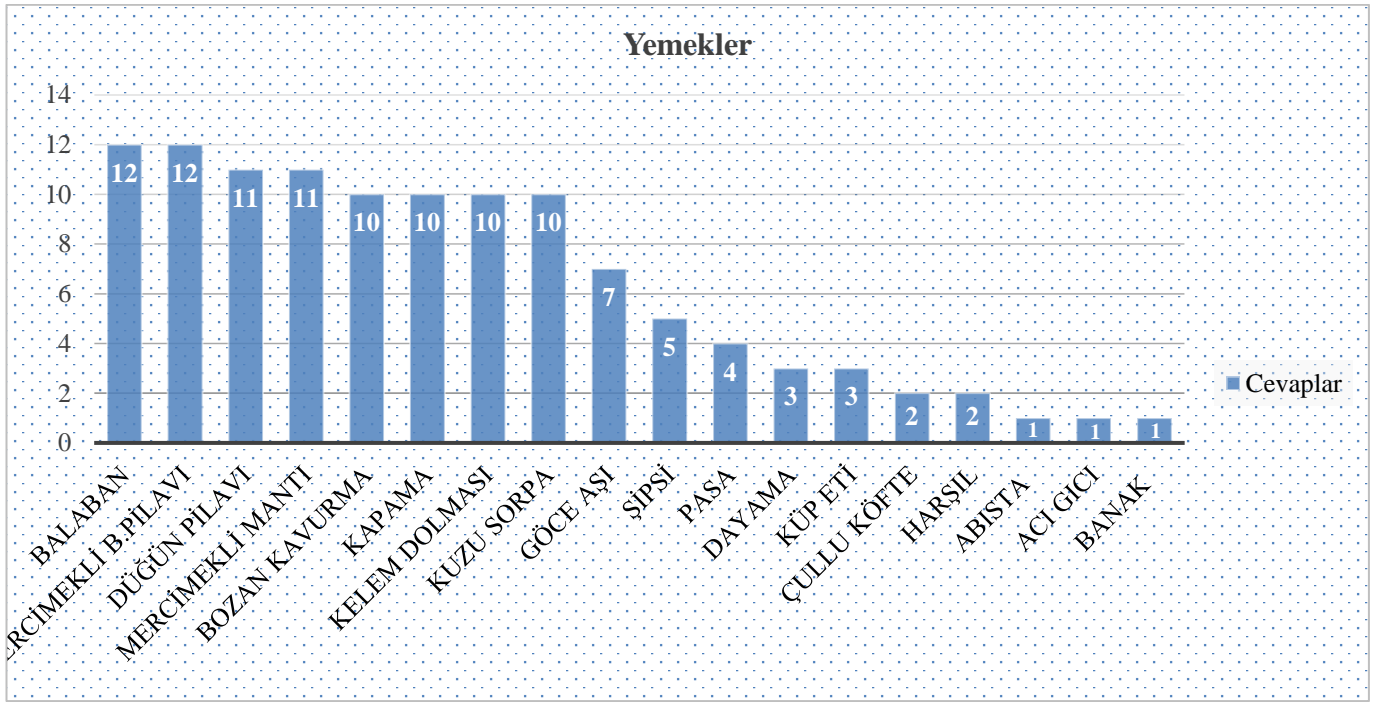
Katılımcıların Eskişehir'in Yöresel Yiyecek ve İçecek Bilgilerine Ait Bulgular

Katılımcılara, "Aşağıdaki tabloda yer alan Eskişehir'in yöresel yiyecek içeceklerinden hangilerini biliyorsunuz?" sorusu yöneltilmiş ve sunulan tabloda bildikleri ürünleri işaretlemeleri istenmiştir.

**Grafik 1.** Katılımcıların Bildiği Yöresel Çorbalar

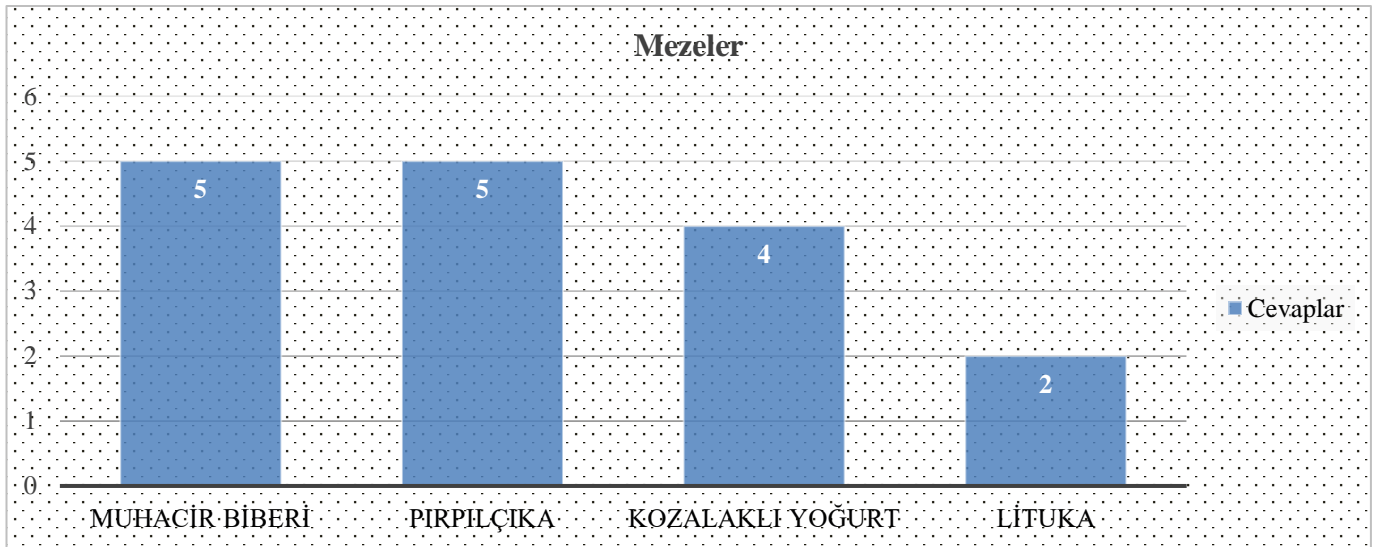
Katılımcıların vermiş olduğu cevaplara göre yayla çorbası bilinirlik yönünden ilk sırada yer almaktadır. Arabaşı, göceli beyaz tarhana, keşkek, kuru bamyası, toyga ve tutmaç çorbaları ise 10 katılımcı tarafından bilinmektedir. Düğü

ve kaşık börek çorbaları 5, miyane çorbasını ise 4 katılımcı bildiğini belirtmektedir. En az bilinen çorbaların bıtı bıtı ve dene olduğu görülmektedir.



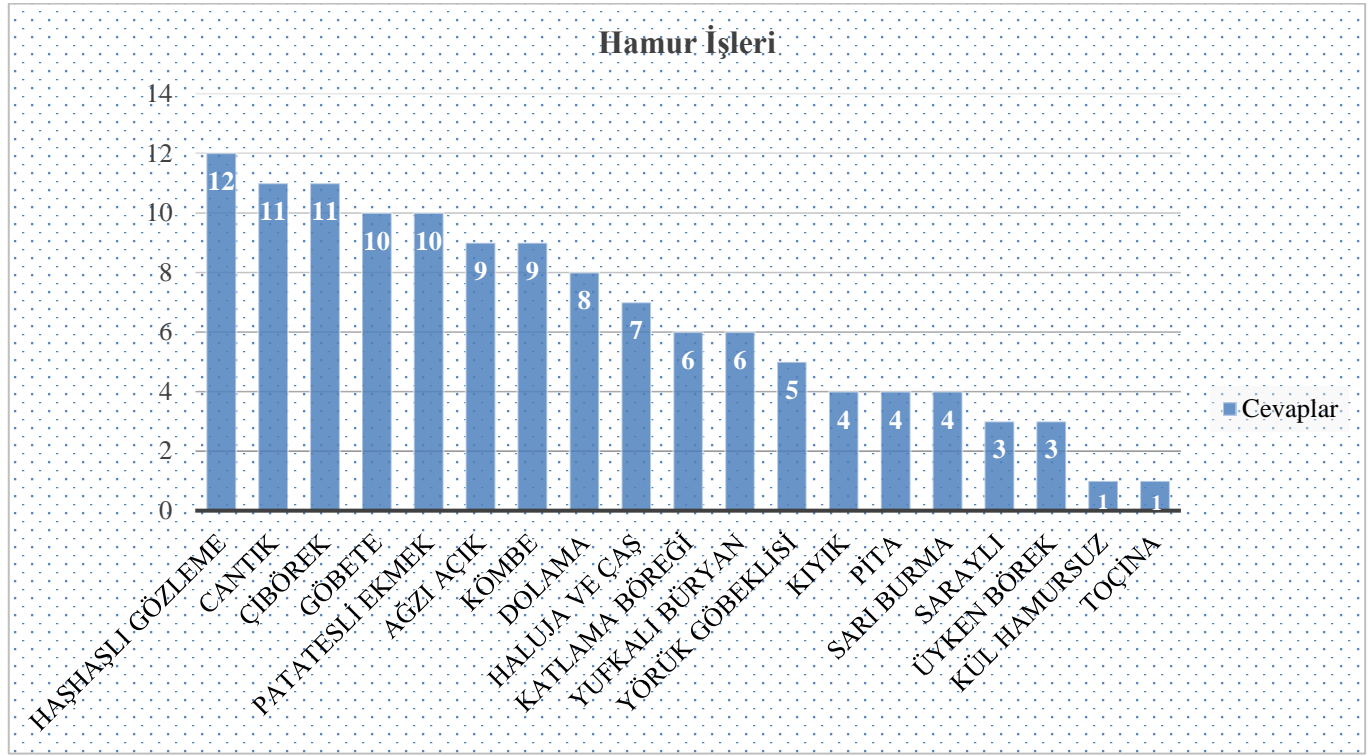
Grafik 2. Katılımcıların Bildiği Yöresel Yemekler

Eskişehir yöresel mutfağına ait balaban ve mercimekli bulgur pilavı katılımcılar tarafından en fazla bilinen yöresel yemekler olmaktadır. 11 katılımcı düğün pilavı ve mercimekli mantıyı tanıdığını belirtmekte ve onları bozan kavurma, kapama, kelem dolması ve kuzu sorpa takip etmektedir. Göçe aşı 7 katılımcı, şipsi 5 katılımcı ve pasa 4 katılımcı tarafından bilinmektedir. Dayama ve küp etini ise 3'er katılımcı tanımaktadır. En az bilinen yemekler; çullu köfte, harşıl, abısta, acı gıcı ve banak'dır.



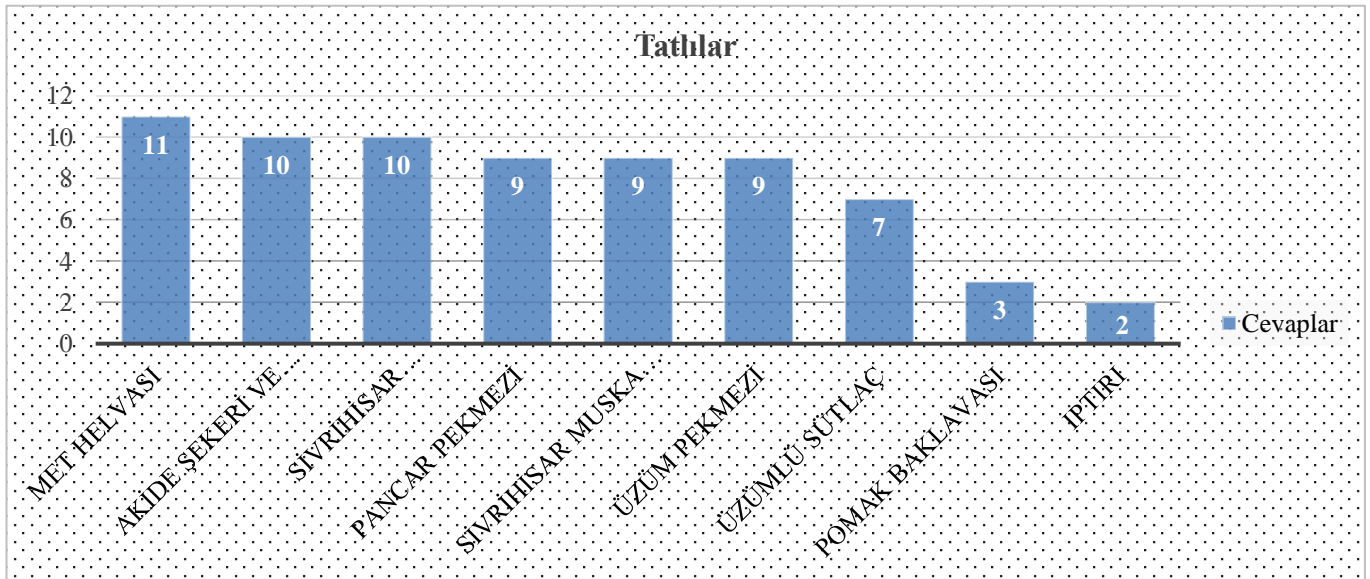
Grafik 3. Katılımcıların Bildiği Yöresel Mezeler

Mezeler arasında Muhacir biberi ve pırpılçık 5 katılımcı tarafından bilinmekte, kozalaklı yoğurdu ise 4 katılımcı bilmektedir. Lituka, en az tanınan meze olmaktadır.



Grafik 4. Katılımcıların Bildiği Yöresel Hamur İşleri

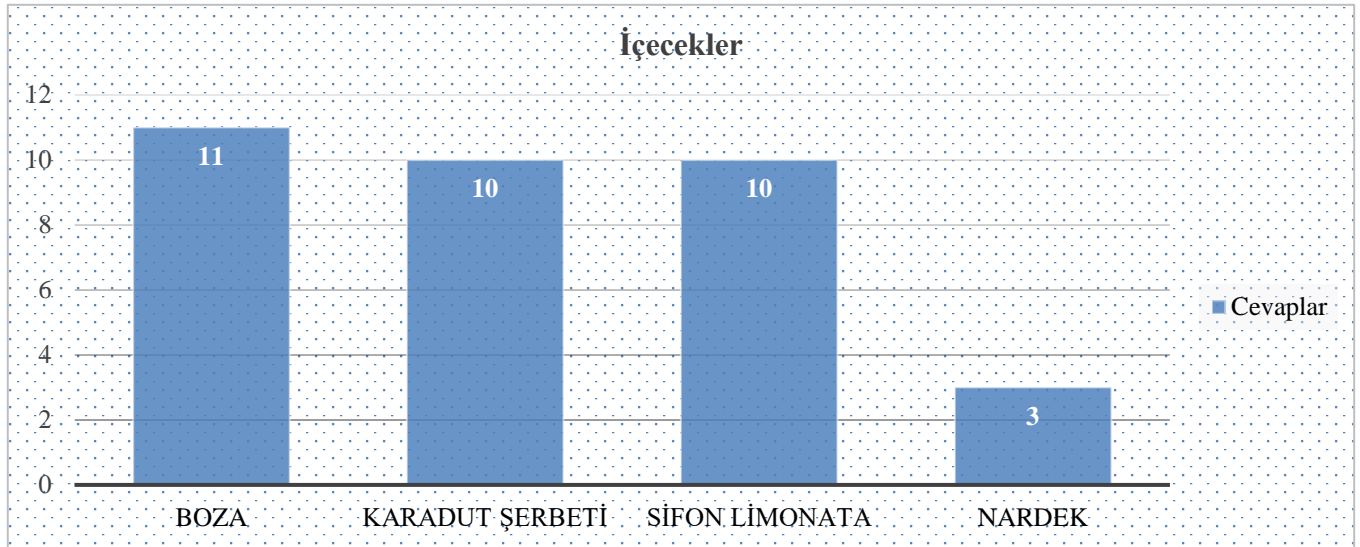
Eskişehir yöresel mutfağına ait haşhaşlı gözleme, bütün katılımcılar tarafından bilinmektedir. Cantık ve çibörek, en çok bilinen diğer hamur işlerinden iki tanesi olmaktadır. 10 katılımcı göbete ve patatesli börek, 9 katılımcı ise ağzı açık ve kömbeyi tanımaktadır. 8 katılımcı göbete, 7 katılımcı ise haluja ve çaş hamur işlerini bilmektedir. Katılımcıların yarısı katlama böreği ve yufkalı büryanı bildiğini belirtmektedir. 5 katılımcı Yörük göbeklisi, 4'er katılımcı ise kıyık, pita ve sarı burmayı işaretlemiştir. En az bilinen hamur işleri saraylı, üyken börek, kül hamursuz ve toçına'dır.



Grafik 5. Katılımcıların Bildiği Yöresel Tatlılar

Katılımcılardan 11'i bildiği tatlı olarak met helvasını işaretlemiştir. Diğer en fazla bilinen tatlılar ise akide şekeri ve halkalı şeker ile Sivrihisar hoşmerim tatlısı olmuştur. Pancar pekmezi, Sivrihisar muska baklavası ve üzüm

pekmezi 9 katılımcı tarafından tanınmaktadır. 7 katılımcı üzümlü sütlacı, 3 katılımcı ise Pomak baklavasını bilmekte ve en az bilinen tatlının ise ıptırı olduğu görülmektedir.



Grafik 6. Katılımcıların Bildiği Yöresel İçecekler

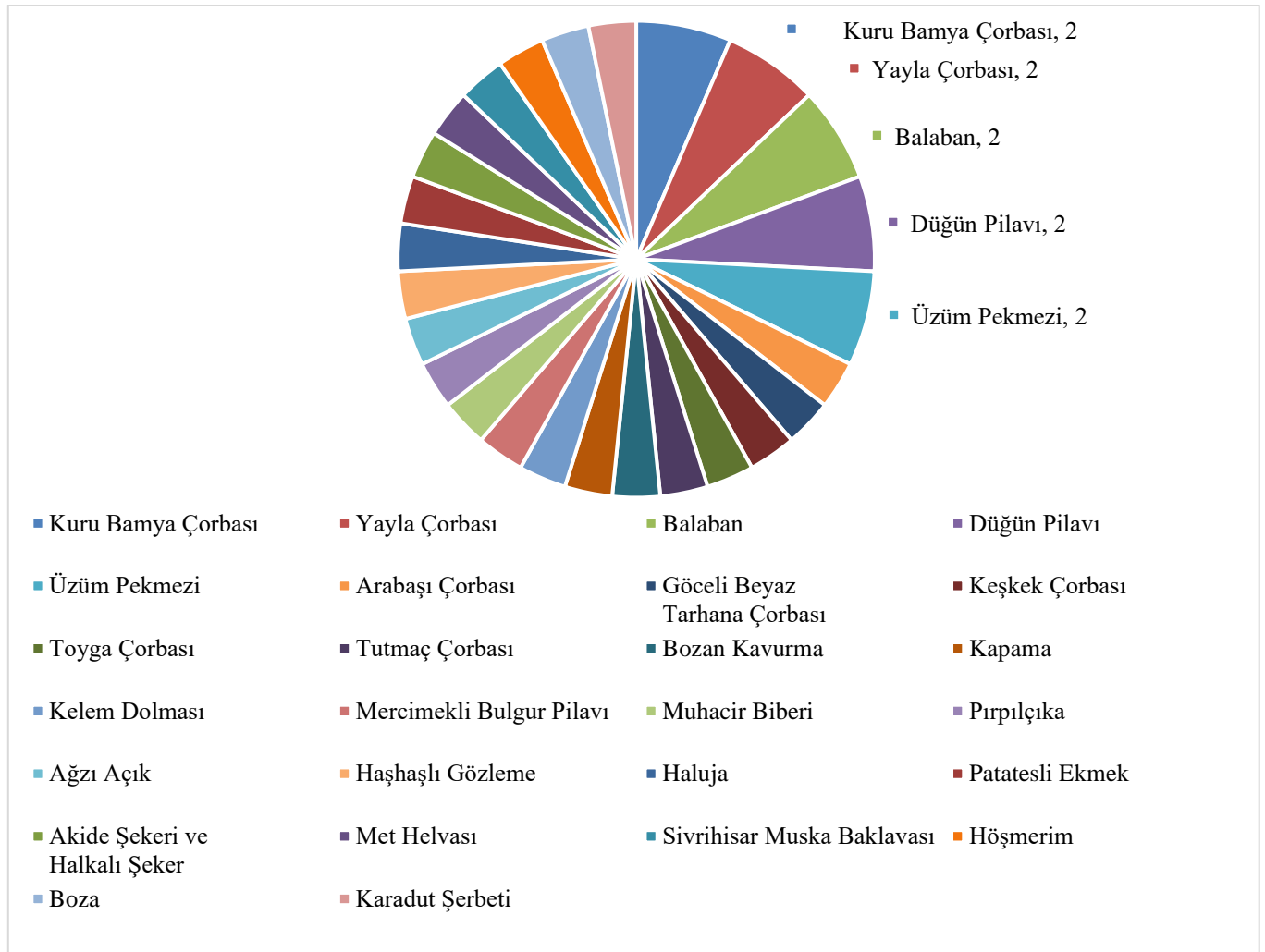
Eskişehir mutfağına ait yöresel içeceklerin yer aldığı Grafik 6’da görüldüğü üzere en fazla bilinen içecek boza olmaktadır. Karadut şerbeti ve sifon limonata 10 katılımcı tarafından bilinmektedir. Nardek ise 3 katılımcı ile en az bilinen içecek olmaktadır.

Verilen cevaplara göre tüm katılımcıların; yayla çorbası, balaban, mercimekli bulgur pilavı ve haşhaşlı gözlemeyi bildiği belirlenmiştir. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda en fazla bilinen yöresel yiyecek ve içecekler; arabaşı, göceli beyaz tarhana, keşkek, kuru banya, toyga, tutmaç; düğün pilavı, mercimekli mantı, bozan kavurma, kapama, kelem dolması, kuzu soppa; cantık, çibörek, göbete, patatesli ekmeç; salça; met helvası, akide şekeri ve halkalı şeker, Sivrihisar hoşmerim tatlısı; boza, karadut şerbeti ve sifon limonatadır. Eskişehir’in yöresel yiyecek ve içeceklerinden en az bilinenlerin ise; bitü bitü, dene; dayama, küp eti, çullu köfte, harşıl, abısta, acı gıcı, banak; saraylı, üyken börek, kül hamursuz, toçına; lituka, Pomak baklavası, ıptırı ve nardek olduğu anlaşılmaktadır.

Yapılan görüşmelerde katılımcıların çoğu, sunulan tablodaki yiyecek ve içecekleri içerik olarak bildiklerini ama isim olarak bilemedikleri için tanımadıklarını ifade etmişlerdir. Aynı zamanda Eskişehirli katılımcılar ve yiyecek içecek sektöründe uzun yıllardır çalışan katılımcıların, yöresel yiyecek ve içecekleri diğer katılımcılara göre daha fazla bildikleri gözlemlenmiştir.

Restoranların Menülerinde Eskişehir Yöresel Yiyecek ve İçeceklerine Yer Verilme Durumu

Araştırma kapsamında yer alan 1. sınıf restoranların menülerinde, Eskişehir ili yöresel yiyecek ve içeceklerinin bulunup bulunmadığını ve eğer bulunmuyor ise nedenlerini belirlemek amacıyla katılımcılara; “Aşağıdaki tabloda yer alan Eskişehir yöresel mutfağına ait ürünlerden hangileri işletmenizin menüsünde yer almaktadır?” sorusu yöneltilmiştir.



Grafik 7. Restoranlarda Kullanılan Yöresel Yiyecek ve İçecekler

Katılımcıların çoğu işletmede yöresel mutfak ürünlerine yer verilmediğini ifade etmiştir. Eskişehir yöresel yiyecek ve içeceklerini müşterilerine sunan 3 restoranın cevapları ise Grafik 7’de belirtilmektedir. Bu restoranlar menülerinde ürünlere sınırlı düzeyde yer vermektedir. Verilen cevaplar değerlendirildiğinde en fazla kullanılan yiyeceklerin; kuru bamyacı çorbası, yayla çorbası, balaban, düğün pilavı ve üzüm pekmezi olduğu görülmektedir. 2 restoranın menülerinde; bozan kavurma, kapama, kelem dolması, mercimekli bulgur pilavı ve pırpılçık yer almaktadır. Diğer yöresel yiyecek ve içecekler sadece 1 restoranın menüsünde yer almaktadır. Bunlar; arabaşı, göçeli beyaz tarhana, keşkek, toyga, tutmaç, muhacir biberi, ağzı açık, haşhaşlı gözleme, haluja, patatesli ekmek, akide şekeri ve halkalı şeker, met helvası, Sivrihisar muska baklavası, höşmerim, boza ve karadut şerbeti’dir. Katılımcılar sunulan tabloda yer alan ürünler dışında menülerinde; alaca çorba, yunus aşı, Anadolu aşı, gerdan çorbası ve jersey yoğurt gibi yöresel yemeklere de yer vermektedirler.

Katılımcıların bir kısmı, menülerinde yer alan yöresel yemeklerin adları ile değil, daha tanınan isimleri yazılarak müşterilere sunulduğunu belirtmiştir. K10 katılımcısı bu durumu şu şekilde açıklamıştır: “Biz de bozan kavurma yazmaz, menü de kuzu et kavurma şeklinde yazar. Daha çok bilindik isimler şeklinde geçiyor.” Soruyu detaylandırmak adına katılımcılara, işletmede yöresel ürünler yer almıyorsa nedenini belirtmeleri istenmiştir. Katılımcıların ortak verdikleri cevap “işletme konseptine uygun değil” şeklinde olmuştur. 9 restoranda işletme konseptine uygun olmadığı için Eskişehir yöresel mutfağına ait ürünlerin yer almadığı bilgisine ulaşılmıştır. Bir katılımcı ise aynı zamanda “müşteri tarafından tercih edilmiyor” şeklinde açıklamıştır. Ayrıca katılımcılara,

gelecekte menülerinde Eskişehir yöresel yiyecek ve içecekler yer vermeyi düşünüp düşünmedikleri sorulmuş ve çoğunlukla “yer vermeyi düşünebiliriz” şeklinde yanıt alınmıştır. Diğer katılımcılar ise konseptte uygun olmadığı için yer veremeyeceklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların bu soruya ilişkin cevapları: K4: “Hayır çünkü burası İtalyan Mutfağı konsept olarak.” K6: “Düşünebilirim, denerim. Menüye eklediğim de olumlu tepki alırsak müşteriden, ürün devamlı menüde kalabilir.” K11: “Düğün sahiplerine göre olabilir. Örneğin Tatar bir düğün sahibi davetlilere çibörek sunmak istedi. Ama çibörek tek tek açıldığı için zaman alıyor. Düğünlerde hızlı ve sıcak servis olduğu için olmuyor.”

Yöresel Yemeklerin Tercih Edilme Durumu

Katılımcılara; “Yöresel yemeklerin menüdeki diğer yemeklere göre tercih edilme durumu nedir?” sorusu yöneltilmiştir. Yöresel yemekler sunan 3 restoran içerisinde; 2 katılımcı yöresel yemeklerin tercih edildiğini belirtirken, 1 katılımcı ise tercih edilmediğini belirtmiştir. K1 katılımcısının soruya yanıtı aşağıdaki gibidir: Anadolu Mutfağının hikâyesi ve tarihi müşteriler tarafından merak ediliyor.

“Menünüzde yer alan yöresel yemeklerden hangileri müşteriler tarafından daha fazla tercih edilmektedir?” sorusuna katılımcılar; balaban köfte, yunus aşısı ve çibörek yanıtlarını vermişlerdir. K12 katılımcısı, restoranın menüsünde çiböreğin yer almamasına karşın, müşteriler tarafından sorulduğunu belirtmiştir. K10 katılımcısı ise restoranın konsepti dolayısıyla ızgara ürünlerinin daha çok tercih edilmekte olduğunu ifade etmiştir.

Müşterilerin Yöresel Yemek Talebi

Katılımcılara; “Eskişehir ilinde ikamet eden müşterilerin yöresel mutfağa ait yemek talepleri oluyor mu? Ve bunun nedeni sizce nelerdir?” sorusu yöneltilmiş ve 2 katılımcı talep olduğunu, 8 katılımcı ise talep eden müşterilerin olmadığını belirtmiştir. Müşterilerin işletme konseptini bilerek restorana geldiklerini belirten katılımcılar, bu doğrultuda yöresel yemeklerin de sorulmadığını ifade etmişlerdir. Bu soruya K4 adlı katılımcının verdiği cevap: “Hiç böyle bir talep olmuyor. Burası zaten alakart restoran diye geçiyor. İtalyan Mutfağı geçtiği için Çin ve İtalyan bölümü, bunu bilerek geliyor müşteriler de. Yöresel bir lezzet arayışı yok.” Katılımcılara yerli turistlerin Eskişehir yöresel mutfağına yönelik yemek taleplerinin olup olmadığı sorulmuş ve 2 katılımcı yöresel yemekleri soran müşterilerin olduğunu belirtmiştir. Katılımcılara yabancı turistlerin Eskişehir yöresel mutfağına ait yemek taleplerinin olup olmadığı sorulmuştur. 2 katılımcı müşterilerin bu yönde sorularının olduğunu belirtmiştir. Buna ilişkin K1 katılımcısı: “Bize her ülkeden müşteri geliyor. Hatta Arap ve Tayvan’dan da müşteriler de geliyor. Güney Asya’dan gelen müşteriler de var” yorumunu yapmıştır. “Eskişehir yöresel mutfağına ait yemekleri tüketen müşterileriniz tekrardan bu yemekleri yemek için işletmenize geliyor mu?” sorusuna 2 katılımcı, müşterilerin tekrar geldiğini belirtmiş ve 1 katılımcı ise menüde yöresel ürünlerin çeşitlerinin az olmasından dolayı, müşterilerin özellikle yöresel yiyecekler için gelmediklerini ifade etmiştir. K1 katılımcısının soruya ilişkin vermiş olduğu cevap: “Geliyor. İl dışından gelen yerli turist, ilk defa bu lezzetleri denediği için beğeniyor ve teşekkür ediyor. Müşteriler, daha önce böyle lezzetleri yemediklerini söyleyerek ve yiyeceklerin tadını beğendikleri için restorana tekrar geliyor.”

Yöresel Yemeklerin Hazırlanması ve Tanıtımı

Katılımcılara; “Yöresel yemekleri orijinal şeklinde mi yoksa müşterilerin istek ve beklentileri doğrultusunda değişiklikler yaparak mı sunuyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılardan biri yöresel yemekleri işletmenin tarzına uygun olarak sunduklarını ve şefin kendi tercihinin göre de yemeklere farklı dokunuşlar eklediğini ifade etmiştir. 2 katılımcı ise yöresel yemeklerde değişiklik yapmadan sunduklarını ifade etmiştir. Katılımcılara; “Yöresel

yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda karşılaştığınız zorluklar var mı?” sorusu sorulmuştur. Zorluk yaşadığını belirten 2 katılımcı bunun nedeni olarak malzemelerin pahalı olmasını belirtmiştir. 1 katılımcı ise restoranın sisteminin düzenli olması nedeniyle bir sorun yaşanmadığını ifade etmiştir. K1 katılımcısının soruya yanıt: “Kullanılan malzemeler kaliteli ve yöreden olduğu için maliyet pahalı oluyor. Ürünün de fiyatı ona göre yüksek oluyor. Örneğin, Niğde Tava yemeğinde hayvanın sırt kısmı kullanılıyor, bundan dolayı maliyet arttığı için yemeğin fiyatı da yükseliyor.” Katılımcılara; “İşletmenize ait yöresel yemeklerin tanıtımını yapıyor musunuz?” sorusu yönelmiştir. Katılımcıların soruya ilişkin cevapları aşağıda verilmektedir:

K1: “Sosyal medyayı aktif kullanıyoruz. Tanıtım için yol boyunca tabelalar var, onlar insanları restorana yönlendiriyor.”

K12: “Hayır, zaten müşteriler bilerek geliyor.”

2 Katılımcı tanıtım yaptıklarını belirtmiş ve diğer katılımcı ise müşterilerin restoranı bilerek geldiklerini ifade etmiştir.

Yöresel Yemeklerin Fiyatlandırılması

Katılımcılara; “Yöresel yemeklerin fiyatlandırılma politikası nasıldır? Nelere dikkat ediyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların konu ile ilgili cevapları: K1: “Ürünlerimiz A sınıfı, yöresinden geliyor. Malzemeleri yöresinden tedarik ediyoruz. Fiyatları da ona göre ayarlanıyor, kaliteli malzeme olduğu için fiyat artışı da oluyor.” K10: “Yöresel yemekler çok fazla olmadığı için fiyatlandırma konusunda bir bilgi veremem. Ancak ızgara şeklinde baktığımız zaman fiyatlandırmayı 1. sınıf kalitedeki lüks restoranlar çerçevesinde aynı oranda gitmeye çalışıyorum.” K12: “Yemeğin maliyetine göre değişiyor. Malzemenin geliş fiyatına göre ortalama bir maliyet çıkarılıyor.” Katılımcıların ortak görüşü, kullanılan malzemelerin fiyatlandırmayı etkilediği yönündedir.

Sonuç ve Öneriler

Gastronomi turizmi ile birlikte yöresel mutfaklar ön plana çıkmaktadır. Yöresel ürünler destinasyona çekicilik kazandırmakta ve turistler tarafından tercih edilmektedir. Bunun sonucunda yiyecek içecek işletmeleri de yöresel lezzetlere menülerinde yer vermektedir. Yöresel yiyeceklerin buldukları bölgeye birçok etkisi bulunmakta ve bu ürünlerin satın alınması; bölge ekonomisine, yerel üreticilere, istihdama ve çevresel maliyetlerin azalmasına katkı sağlamaktadır. Turistler, farklı motivasyonlar ile yöresel yemeklere yönelmekte ve destinasyonlar ise kendilerine özgü yiyecekler ile rakiplerinden farklılaşmayı amaçlamaktadır. Eskişehir, yöresel mutfak lezzetleri ile öne çıkan destinasyonlar arasında yer almaktadır. Eskişehir ilinin kültürel kimliğinin bir parçası olan yöresel yemekler turist çekiciliğini de sağlayan önemli bir unsur olmaktadır.

Bu çalışmada Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 1. sınıf restoranların menülerinde yöresel yiyecek ve içeceklerin ne düzeyde yer aldığı belirlenmesi amaçlanmıştır. Görüşme yöntemi kullanılarak hazırlanan araştırmada, görüşmeler 22-25 Mayıs 2023 tarihleri arasında ilgili restoranlarda katılımcılar ile yüz yüze gerçekleşmiştir. Oluşturulan soru formları ile; işletme sahibi, işletme müdürü, aşçıbaşı, sıcak şefi, aşçı yardımcısı ve şef garson olarak görev yapan toplam 12 kişi ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırma sonuçları betimsel analiz yöntemi ile yorumlanarak incelenmiştir. Çalışmanın son bölümünde elde edilen bulgular özetlenmiş ve diğer çalışmalar için çeşitli öneriler sunulmuştur.

Araştırmaya katılan kişilerin Eskişehir yöresel mutfağına yönelik bilgileri, yöresel ürünlere göre daha bilindik yiyecek ve içecekler ile sınırlı olduğu görülmüştür. Katılımcılar tarafından verilen ortak cevaplar; yayla çorbası, balaban, mercimekli bulgur pilavı, haşhaşlı gözleme, boza, met helvası, cantık, çibörek, düğün pilavı ve mercimekli mantı olmuştur. Diğer Eskişehir ve göçmen mutfakların ürünü olan yöresel yiyecek içecekler daha az bilinmektedir. Bunlar; bitı bitı çorbası, abısta, banak, lituka, toçına, ıptırı ve nardek gibi ürünlerdir. Yöresel yiyecek içeceklerin bilinmesinde ürünlerin isimleri ve katılımcıların meslekte çalışma deneyimleri etkili olmuştur.

Yapılan araştırma sonucunda 1. sınıf restoranlarda Eskişehir yöresel mutfak ürünlerinin yer almadığı, menülerinde yer veren restoranların ise sınırlı sayıda ürüne yer verdiği belirlenmiştir. İşletmelerin Eskişehir ilinin kültürel kimliğini yansıtan yöresel yemekleri menülerinde yer vermeyi tercih etmediği anlaşılmaktadır. Dünder Arıkan, Özkeşkek & Yersüren (2020) tarafından Eskişehir’de bulunan otel restoranları ile yapılan araştırmada, yöresel yemeklerin büyük çoğunlukla menülerde yer almadığı sonucuna ulaşılmıştır. Gerçekleştirilen bu araştırma ile Dünder Arıkan vd. (2020) tarafından yapılan çalışmanın sonucuna benzer bir sonuç olduğu anlaşılmıştır. Aynı zamanda bu sonuç literatürde; Kızılırmak, Albayrak & Küçükali (2014), Mil & Denk (2015), Dünder Arıkan (2017), Erdem, Mızrak & Kemer (2018) ile Kurnaz & İşlek (2018) tarafından yapılan araştırma sonuçlarını destekler niteliktedir.

12 restoran içerisinde, 9 restoranda yöresel yiyecek ve içeceklere yer verilmemekte, diğer 3 restoranda ise yer verilmektedir. Restoranlar tarafından sunulan ürünler; kuru bamya çorbası, yayla çorbası, balaban, düğün pilavı ve üzüm pekmezi’dir. Diğer ürünler ise çoğunlukla aynı restoran tarafından sunulmaktadır. Bu restoran Anadolu Mutfağı konseptine sahip olduğu için Eskişehir yöresel lezzetlerine de menüsünde yer vermektedir. Katılımcılar ayrıca ürünlerin müşterilere daha bilindik isimlerle sunulduğunu ifade etmiştir. Menülerinde yöresel ürünler bulunmayan işletmeler, neden olarak işletme konseptine uygun olmadığını belirtmişlerdir. Görüşme gerçekleştirilen restoranlar genel olarak et ve balık ürünleri ağırlıklı olup aynı zamanda düğün, ocakbaşı ve Uzak Doğu Mutfağı gibi farklı konseptlerde de hizmet sunmaktadır. Bu bağlamda yöresel ürünlerin restoran konseptine uygun olmaması ile bağdaşmaktadır. Yıldırım, Karaca & Çakıcı (2018) tarafından yapılan çalışma sonucunda elde edinilen bilgiye göre işletmelerde yöresel yemeklerin yer almamasına neden olarak konsept farklılığı gösterilmektedir. Bu noktada katılımcıların görüşleri, literatür ile tutarlılık göstermektedir. Katılımcıların bir kısmı, gelecekte menülerinde yer vermeyi düşünmediklerini belirtmiş ve diğer katılımcılar ise soruya olumlu cevap vermiştir.

Yöresel ürünlere yer veren restoranlara daha detaylı sorular yöneltilmiştir. Yöresel yemeklerin diğer yemeklere göre müşteriler tarafından tercih edilmekte olduğu belirlenmiştir. Aynı zamanda çibörek müşterilerin tercih ettiği ürünlerin başında gelmektedir. Katılımcılara, menüde bulunan yöresel yemeklerin çeşitlerini arttırmayı düşünüp düşünmedikleri sorulmuş ve katılımcıların olumlu yaklaşmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Yöresel yemeklerin restoranı tekrar ziyaret etmeyi etkilediği 2 katılımcı tarafından belirtilmiştir. Katılımcılara, yöresel yemeklerin hazırlanmasında hangi zorluklarla karşılaştıkları sorulmuştur. Katılımcılar yöresel yemeklerde kullanılan malzemelerin pahalı olmasını temel zorluk olarak ifade etmişlerdir. Benzer çalışmalar incelendiğinde; Büyükşalvarcı, Şapıcılar & Yılmaz (2016) ile Özel, Yıldız & Akbaba (2017) tarafından yapılan çalışma sonuçlarında, yöresel yemeklerin maliyetli olması nedeniyle menülerde yer bulamadığını belirtmişlerdir.

Turistlerin Eskişehir yöresel mutfağına yönelik taleplerinin olup olmadığı sorusu değerlendirildiğinde, Eskişehir’de ikamet eden müşterilerin restoranların konseptini bildikleri için bu yönde bir taleplerinin de olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Az bir oranda ise talep eden turistlerin de olduğu belirtilmiştir. Aynı zamanda müşterilerin

yemekleri evlerinde tüketmekte olduğu ve Eskişehir'e gelen öğrencilerin yöresel yemekleri tanımadıkları, bu nedenle yöresel yemekleri restoranlarda tercih etme ihtimallerinin de azaldığı bilgisine ulaşılmıştır. Bu durumun; Dündar Arıkan vd. (2020) tarafından yapılan çalışma sonucunda öğrencilerin yöresel mutfağa yönelik özel taleplerinin olmaması sonucu ile paralel bir sonuç olduğu görülmektedir.

Çalışma alanına yönelik yapılan literatür taraması ve elde edilen araştırma sonuçları kapsamında ulaşılan öneriler aşağıda yer almaktadır:

- Yöresel mutfağa ait ürünleri sunan işletmeler üzerine bir araştırma yapılabilir.
- Eskişehir yöresel mutfağının tanıtımı için konferans, panel, fuar, festival vb. çeşitli etkinlikler düzenlenebilir.
- Şefler, yerel malzemeler kullanarak ve yöresel yemeklerden ilhamla yeni tarifler oluşturabilir ve bunları işletmelerinde müşterilere sunabilir.
- Gelecek çalışmalar için araştırmanın örnekleme Eskişehir'de yer alan tüm yiyecek içecek işletmelerini kapsayacak bir şekilde genişletilebilir.
- Eskişehir'in zengin göçmen mutfağı turistlere tanıtılabilir ve bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde de yer verilebilir.
- Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Eskişehir Valiliği diğer illerde Eskişehir yöresel lezzetleri üzerine tanıtım kampanyaları ya da etkinlikler düzenleyerek, yerli turistleri Eskişehir'e çekebilir.
- Eskişehir Büyükşehir Belediyesi internet sitesinde, yöresel lezzetlerin tadılabileceği işletmelerin listesini yayımlayabilir ya da bu amaçla şehrin bir haritası oluşturulabilir. Böylelikle araştırma yaparak şehre gelen yerli ve yabancı turistler için bir rehber oluşturulmuş olur.
- İşletme sahipleri menülerinde bulunan Eskişehir yöresel mutfak ürünlerini ön plana çıkarmak için, gastronomi turizmi amacıyla seyahat eden turistlere yönelik olarak tanıtım ve pazarlama yapabilir.

Bu çalışma sadece Eskişehir'de bulunan 1. sınıf restoranları kapsamaktadır. Aynı çalışma 2. sınıf restoranlar, günübirlik tesis, özel tesis ve otel restoranlarını da kapsayacak şekilde tekrarlanabilir. Benzer çalışmalar Türkiye'nin farklı illerinde yapılabilir. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup ileriki çalışmalarda, nitel ve nicel araştırma yöntemleri birlikte kullanılabilir. Daha sonraki çalışmalar, üretici, tedarikçi ve müşteri vb. katılımcılar ile yapılabilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırmanın etik ilkelere uygunluğunu sağlamak için 04.07.2022 tarihinde, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'ndan 31906847 sayısı ile onay alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Acar, M. Ş. (2009). *Eskişehir Zaman, Mekân, İnsan*. Ankara: Eskişehir Ticaret Odası Yayınları.
- Akyüz, M. & Batman, O. (2017). Turizm Ürünü Olarak Kültürel Kimlik Boyutları. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*, Özel Sayı, 281-295.

- Aslan, Z., Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Ateş, D. (2011). *Türkiye'de kültürel kimlik farkındalığı yaratmada bir bilişim sistemi olarak sosyal ağların rolü: Manav Türkleri örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Au, N. & Law, R. (2002). Categorical classification of tourism dining. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 819-833.
- Ayaz, H. (2015). *Kültürel Kimliklerin İfade Alanı Olarak Facebook'un Rolü: Eskişehir'de Yaşayan Karaçaylar Üzerine Bir İnceleme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), 159-169.
- Beyhan, G. (2004). *Kültürel Süreklilik ve Çağdaş Gereksinimler Bağlamında Sürdürülebilir Turizm ve Kimlik Kavramsal Modeli: Pamukkale Örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Birkök, C. (1994). *Bilgi Sosyolojisi Işığında Kimlik Sorunu*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Büyükşalvarcı, A., Şapıcılar, M. C. & Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(4), 165, 181.
- Chen, V. H. H. (2014). *Kültürel Kimlik* (Çev. Kenan Çetinkaya). *Key Concepts in Intercultural Dialogue*, 22, 1-2.
- Çapar, G. & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.
- Çelebi, M. & Orman, F. (2021). *Veri Toplama Teknikleri*. M. Çelebi (Ed.), *Nitel Araştırma Yöntemleri içinde* (142-165). Ankara: Pegem Akademi.
- Deniz, T. & Atışman, E. (2017). Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir SWOT analizi çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 56-65.
- Dündar Arıkan, A. (2017). Eskişehir'deki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Eskişehir Mutfağının Yeri. *Journal of Human Sciences*, 14(2), 2061-2077.
- Dündar Arıkan, A., Özkeşkek, M. & Yersüren, S. (2020). Otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklerin yeri: Eskişehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1972-1992.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. & Kemer A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Ergin, D. Y. (1991). Örnekleme. *Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 3(3), 111-124.
- Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2023). Eskişehir'de Yemek Kültürü, <https://eskisehir.ktb.gov.tr/TR-156622/eskisehir39de-yemek-kulturu.html>, Erişim Tarihi: 13.04.2023.

- Güldemir, O. & Işık, N. (2011, Kasım). *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Cilt 6, Nevşehir, 151-176.
- Güneş, G., Ülker, H. İ. & Karakoç, G. (2008, Nisan). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikleri*, Antalya.
- Hall, S. (1994). Cultural identity and diaspora. P. Williams & L. Chrisman. (Ed.), *Colonial Discourse and Post-colonial Theory* (222-237). New York: Routledge.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kılıç, A. Y., Kara, Ç., İleri, H.A., İleri, C. & Çelik-Öztürk, S. (2003). “Bir Ağız Ekmek” Eskişehir geleneksel yemek kültürü Cilt I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınevi.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. & Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımlar Teknikleri*. (4. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kösoğlu, N. (1997). *Milli Kültür ve Kimlik* (3. Baskı). İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Kurnaz, A. & İşlek, E. (2018). Yöresel yemeklerin restoranlar tarafından kullanımının değerlendirilmesi: Marmaris örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8(1), 50-59.
- Küçükyaman, M. A., Demir, Ş. Ş. & Bulgan, G. (2018). Mutfak şeflerinin yöresel ürünlere ilgisi: Isparta örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 86-103.
- Küpeli, T. Ş. (2017). Yaratıcı ekonomide turizm sektörünün yeri: yaratıcı turizm faaliyetlerine yönelik bir değerlendirme. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 22-51.
- Lopez, X. A. A. & Martin, B. G. (2006). Tourism and quality agrofood products: An opportunity for the Spanish countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 97(2), 166-177.
- Mil, B. & Denk, E. (2015). Erzurum yöresel ürünlerinin otel restoran menülerinde kullanım düzeyleri: Palandöken örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*. 5(2), 1-7.
- Mora, N. (2008). Medya ve kültürel kimlik. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 5(1), 1-14.
- Okumus, B., Okumus, F. & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Özel, G., Yıldız, F. & Akbaba, M. (2017). Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlenmesi: Kilis mutfağı örneği. *Kesit Akademi Dergisi (The Journal of Kesit Academy)*, 3(11), 351-364.
- Pir, R. (2020). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Çalışanlarının Yöresel Mutfağa Hâkimiyetlerinin Araştırılması: Ordu İli Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?*. A. Hjalager and G. Richards. (Ed.), *Tourism and Gastronomy* (3-21). New York & London: Routledge.

- Saklı, B. A. (2021). *İç Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfak Kültürü.*, H. S. Gök ve İ. Ünal. (Editörler), *Temel Bilgilerle Yöresel Mutfaklar (Örnek Menü ve Reçeteler)* içinde (225-262). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Şahin, C. (2011). Bir göçmen kenti olarak Eskişehir ve Eskişehir'in sosyo-kültürel yapısında tatar kimliği. *İdealKent*, 2(3), 220-243.
- Şahin, M. C. (2012). Kültür. M. Macit (Ed.), *Sosyal Antropoloji* içinde (46-67). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi.* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları.* Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları.* Ankara: T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Toksöz, D. & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-189.
- Türk Dil Kurumu, (2022). <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 15.12. 2022.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri.* (Onikinci baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, O., Karaca, O. B. & Çakıcı, A. C. (2018). Yöresel yemeklere konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer verilme durumu: Adana ve Mersin bölgesinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 376-398.
- Yurday, Y. İ. & Kınır, S. (2022). *İç Anadolu Bölgesi Mutfağı.* M.Sarışık ve G. Özbay. (Editörler), *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* içinde (255-309). (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yüncü, H. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası.* 10. Aybastı-Kabataş Kurultay Kitabı, Ankara, 27-34.
- Zağralı, E. & Akbaba, A. (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma. *Journal of Yaşar University*, 10(40), 6633-6644.

Analyzing the Local Cuisine of Eskisehir in the Context of Cultural Identity

Gül Seray ŞİMŞEK

Science Specialist, Aydın/Türkiye

Zeynep ASLAN

Aydın Adnan Menderes University, Faculty of Tourism, Aydın/Türkiye

Extended Summary

The concept of regional cuisine, which is increasingly important today, refers to the food and beverages prepared by the local people of a region using region-specific cooking methods. Regional culinary products, as a part of intangible cultural heritage, also reflect the cultural identity of the region they belong to. Destinations highlight their regional dishes to attract tourists, and tourists who want to experience the culture of the region indulge in these regional flavors. Gastronomic tourism contributes to the region in various ways, and food and beverage establishments incorporate regional cuisine into their menus for this purpose. Eskişehir province, influenced by its immigrant population, boasts a rich regional cuisine, making it important to study its culinary heritage.

The aim of this study is to uncover the prominent regional dishes and beverages of Eskişehir cuisine and determine the extent to which 1st-class restaurants in Eskişehir include regional dishes and beverages on their menus. Obtaining information from businesses will help gauge the level of preference for regional products by customers, which is one of the objectives of the research. Another aim of the research is to examine Eskişehir regional cuisine and identify its main dishes.

The study utilized qualitative research methods, conducting semi-structured interviews with a total of 12 first-class restaurants in Eskişehir. Face-to-face interviews were conducted with a total of 12 individuals serving as restaurant owners, managers, head chefs, sous chefs, assistant chefs, and chief waiters from May 22 to May 25, 2023, using questionnaires specifically designed for the study. The research results were analyzed through descriptive analysis. During the interviews, questions were posed regarding which Eskişehir regional dishes and beverages were included in the restaurant menus, reasons if they were not included, prospects for future additions, the level of preference by tourists, and the impact on the restaurant's reputation. The data obtained was organized and shared in detail.

According to the research findings, it was determined that 9 restaurants did not include any regional dishes, while 3 restaurants had limited offerings of regional dishes and beverages on their menus. The products offered by the restaurants included dry okra soup, "yayla" soup, "balaban," wedding pilaf, and grape molasses. Other products were mostly offered by the same restaurant. This restaurant included Eskişehir regional flavors in its menu because it had an Anatolian cuisine concept. Participants stated that the products were presented to customers with more familiar names. Restaurants that did not have regional products on their menus mentioned that it did not align with their restaurant concept. The interviewed restaurants primarily focused on meat and fish products while also offering different concepts such as weddings, grill houses, and Far Eastern cuisine. Thus, the absence of regional products in these restaurants' menus aligns with their restaurant concepts.

It was observed that the knowledge of participants regarding Eskişehir regional cuisine was limited to more well-known dishes and beverages compared to regional products. Common responses from participants included "yayla" soup, "balaban," lentil and bulgur pilaf, poppy seed pastry, boza, "met helva," "cantık," "çibörek," wedding pilaf, and lentil dumplings. Other regional dishes and beverages from Eskişehir and immigrant cuisines were less known. The knowledge of regional dishes and beverages was influenced by their names and the participants' work experience in the field.

Regional dishes were found to be preferred by customers over other dishes. Participants were asked if they considered increasing the variety of regional dishes on their menus, and it was found that participants did not have a positive attitude towards this idea. Two participants mentioned that regional dishes influenced revisiting the restaurant. Participants were also asked about the challenges they faced in preparing regional dishes. Participants mentioned that the high cost of ingredients used in regional dishes was a significant challenge. When asked about the demand for Eskişehir regional cuisine from tourists, it was found that customers residing in Eskişehir were familiar with the restaurant concepts and therefore did not have such demands. However, there were some tourists who showed interest in Eskişehir's regional cuisine. Additionally, it was noted that customers often preferred to eat at home, and students coming to Eskişehir were not familiar with regional dishes, reducing the likelihood of them choosing regional dishes in restaurants.

Based on the literature review and the research results obtained in the study area, the following recommendations have been made:

1. Various events such as conferences, panels, fairs, festivals, etc., can be organized to promote Eskişehir regional cuisine.
2. Chefs can create new recipes inspired by local ingredients and regional dishes and offer them to customers in their establishments.
3. Eskişehir's rich immigrant cuisine can be introduced to tourists, and food and beverage establishments can include these flavors in their menus accordingly.
4. The Eskişehir Provincial Directorate of Culture and Tourism and the Eskişehir Governorship can organize promotional campaigns or events in other provinces to attract domestic tourists to Eskişehir with a focus on Eskişehir's regional flavors.
5. Business owners can engage in marketing and promotion aimed at tourists traveling for gastronomic tourism, highlighting Eskişehir's regional culinary products.

Ek 1. Etik Kurul İzni

**T.C.
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI
ETİK KURULU**

SAYI: 31906847/050.04.04-08 - 124
KONU: Başvurunuzun değerlendirilmesi

AYDIN
04/07/2022

Sayın Gül Seray ŞİMŞEK
Turizm Fakültesi

Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'nun 04/07/2022 tarihinde yapılan olağan toplantısında çalışmanızla ilgili alınan 01 nolu karar aşağıda sunulmuştur.

Bilgilerinize sunarım.