

Tanınırılığı Arttırmada Yerel Mutfak Kültürü Çıktılarının Önemi; Kayseri Mutfak Kültürü Örneği (The Importance of Local Culinary Culture Outputs in Increasing Recognition; The Case of Kayseri Culinary Culture)

* Sibel AYYILDIZ^a, Nisa YÜKSEL^b

^a Karabuk University, Faculty of Tourism, Department of Gastonomy and Culinary Arts, Karabük/Türkiye

^b Karabuk University, Graduate School of Education, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karabük/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 05.03.2024

Kabul Tarihi: 21.03.2024

Anahtar Kelimeler

Yerel mutfak kültürü

Kayseri mutfak kültürü

Kayseri yemekleri

Öz

Bu araştırma Kayseri ilinin mutfak kültürü çıktılarını kayıt altına almak ve bu mutfak kültürünün bölge tanıtımına katkı sağlama durumunu incelemek amacıyla yapılmıştır. Kayseri mutfak kültürü envanteri kapsamında yeterli çalışmaya rastlanmaması bu araştırmayı planlamada önemli bir motivasyondur. Nitel araştırma deseniyle yürütülen çalışma 30 Ağustos 2023-1 Mart 2024 tarihleri arasında Kayseri ili merkezinde yürütülmüştür. Kayseri’de doğmuş, büyümüş ve mutfak kültürü ile iç içe yaşamış olan 45 yaş ve üstü 21 kadın ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Araştırma amaçlı örneklem yöntemi kullanılarak yürütülmüştür. Görüşmelerden elde edilen veriler betimsel analiz yapılarak bulgular bölümünde yorumlanmıştır. Yapılan araştırmada bölge mutfağında yer alan unlu mamuller, et ve et yemekleri ile kurubaklagil yemeklerinin envanteri çıkarılmıştır. Yapılan araştırmada sahip oldukları mutfak kültürünün Kayseri’yi tanıtmada konusunda yeterli olduğu, fakat coğrafi işaretli ürünler için verilen çabalara ve bölge turizmi için verilen gayretlere rağmen hala tanınırılık konusunda yetersiz kaldığı ortaya çıkmıştır. Bölge halkının mutfak kültürlerinin tanıtımı konusunda yerel idarelerden, ilgili üniversite yetkilileri ve bölge şeflerinden daha girişimci çözümler üretmeleri konusunda beklentileri olduğu belirlenmiştir.

Keywords

Local culinary culture

Kayseri culinary culture

Kayseri food

Abstract

This research was conducted to record the culinary culture outputs of Kayseri province and to examine the contribution of this culinary culture to the promotion of the region. Insufficient number of studies within the scope of Kayseri culinary culture inventory is an important motivation for planning this research. The study, which was conducted with a qualitative research design, was conducted between August 30, 2023 and March 1, 2024 in the city center of Kayseri. Face-to-face interviews were conducted with 21 women aged 45 and over who were born and raised in Kayseri and lived in close contact with the culinary culture. The research was conducted using purposive sampling method. The data obtained from the interviews were interpreted in the findings section by performing descriptive analysis. In this research, bakery products, meat and meat dishes and legume dishes in the regional cuisine were inventoried. The research revealed that their culinary culture is sufficient to promote Kayseri, but despite the efforts made for geographically marked products and the efforts made for regional tourism, it is still insufficient in terms of recognition. It has been determined that the people of the region have expectations from local administrations, relevant university authorities and regional chefs to produce more entrepreneurial solutions for the promotion of culinary cultures.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: sibelayyildiz@karabuk.edu.tr (S. Ayyıldız)

** Bu çalışma, 14-16 Kasım 2023 tarihinde Ankara hacı Bayram Veli Üniversitesi tarafından düzenlenen Lisansüstü Öğrencileri Gastronomi Sempozyumu’nda yer almış ve özet olarak basılmıştır.

GİRİŞ

Globalleşen dünyada teknolojik gelişmelerin etkisi ile destinasyon bölgelerini tercih eden ziyaretçilerin turizm algıları değişmiştir. Yaşam koşulları, eğitim düzeyi ve ekonomik durumların iyileşmesi ile yerli turistlerin farklı kültürleri deneyimleme durumu cezbedici hale gelmiştir (Şahin, Avcıkurt & Soylu, 2021). Gastronomi turizmine olan ilgi dünya çapında gittikçe artmaktadır (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016; Küçükkömürler, Şırvan & Sezgin, 2018; Yeşilyurt & Arıca, 2018). Bulunduğu yörenin kültürü ile ayrılmaz bir bütün olan yerel mutfaklar, gastronomi turizminin temel yapı taşlarından biridir (Nugroho, Kurniawati & Sinangjoyo, 2021). Bir destinasyonda bölge insanının yeme içme alışkanlıkları ve yerel mutfakların varlığı turistleri destinasyona çeken önemli faktörlerden biridir (Kivela & Crotts, 2006). Kan, Hsu & Ku (2021)'ya göre destinasyonların sahip olduğu yerel mutfaklar turistlerin mutfak turizmine ilişkin davranışsal niyetlerini etkilemektedir. Yerel mutfaklar, bölge imajını kıymetlendirirken bir taraftan da destinasyonun başarısına katkıda bulunabilir (Okumus, Kock & Scantlebury, 2013). Destinasyonların gelişmesinde, gastronomi turizmi uygulamalarından biri olan coğrafi işaretli yerel mutfak unsurları da önemli bir görev üstlenir. Bilhassa bu mutfak unsurlarının kayıt altına alınması, korunması, tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması bölgenin mutfak kültürüne önemli bir katkı olarak karşımıza çıkmaktadır (Bilgin ve Akoğlu, 2018). Bu bağlamda araştırma Kayseri ilinin mutfak kültürünü kayıt altına almak ve bu kültürün bölge tanıtımına katkı sağlama durumunu incelemek amacıyla yapılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Yemek, bir bölgenin kültürünü ve yerel tarihini keşfetmenin önemli bir yoludur ve turistlere destinasyonu tanımaları için eğlenceli bir araç sağlamaktadır. Gastronomi, yerel karakterin bir parçası ve belirli bir bölgenin zihniyetinin bir ürünüdür. Bu nedenle, bazı ziyaretçiler için yerel yemekler, bir destinasyonun somut olmayan mirasını, kültürünü ve yerel yiyecek ve içeceklerini anlamaya açılan bir kapıdır.

Destinasyona gelen ziyaretçilerin gastronomik deneyimler kazanma konusunda fazla ilgili olmaları destinasyon seçimi üzerinde etkili olmaktadır (Gordin & Trabskaya, 2013). Turizm destinasyonları, yerel ve bölgesel gezilerin yanı sıra yemek kültürlerini de tanıtarak küresel popülerliği artırabilir ve böylece yerel bölgeye önemli sayıda turist getirebilir (Kan vd., 2021). İşin doğası gereği gastronomik unsurlar turistlerin günlük rutinlerinin bir parçasıdır ve seyahat masraflarının büyük bir bölümünü oluşturur (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016). Yerel mutfak, turizm alanında rekabet konusunda güçlü bir araçtır ve değerli bir bölgesel kaynağı, rekabet avantajı kaynağını ve bölgesel markanın önemli bir bileşenini temsil etmektedir (Gordin & Trabskaya, 2013).

Yerel mutfak kültürü, eski çağlardan beri ekonomik ve sosyal hayatta büyük rol oynamıştır. Bölgede yaşayan insanların kültürel genlerinin bir kısmını oluşturan mutfak kültürü, bölgenin sürdürülebilir gelişimi ve hatta yerel gıdaların genetik olmayan mirası için hayati öneme sahiptir (Ma, Chai & Chao, 2022). Yerel mutfak kültürleri ile ilişkili olan coğrafi işaret, gıda ürünlerinin özgünlüğü ve kalitesi ile ilişkilidir. Tüketicileri korumayı hedefleyen coğrafi işaret, yerel gıda ürünlerine olan güveni oluşturur. Bu özelliği sayesinde kırsal bölgelerin gelişimine katkı sağlama, soyut ve somut olan kültürel mirasın korunmasını destekler (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013; Ma vd., 2022). Yerel kaynakların ve geleneklerin kullanımına dayanan coğrafi işaretler (Cİ'ler), tanım gereği yerel, adil ve tutarlı uygulamalara saygı duyma ile ilişkilidir (Vandecandelaere, Teyssier & Barjolle, 2020). Uygulanabilir özellikteki coğrafi işaretler, yasal olarak korunan bir marka olmaya ve piyasada itibar oluşturmaya hizmet edebilir. Başka bir deyişle coğrafi işaretler, yerel gelenekler ve kültürler için ekonomiye dayalı desteği teşvik etme

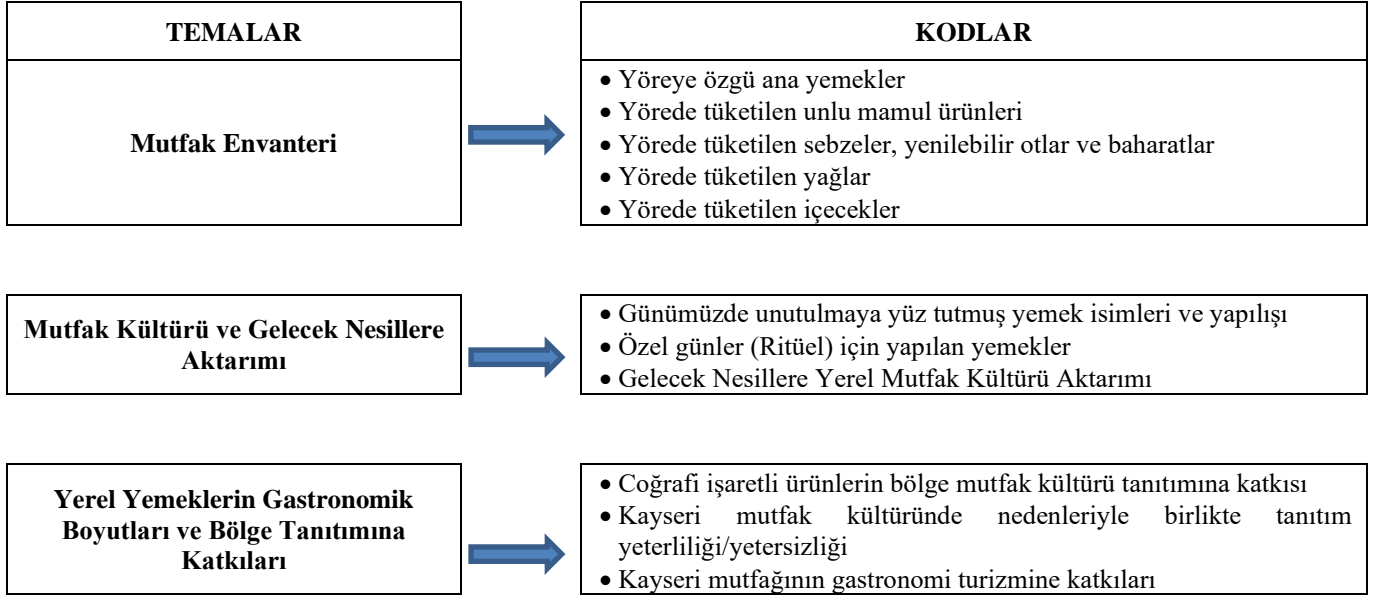
yetenekleriyle tanınmaktadır (Giovannucci, Barham & Pirog, 2010). Türkiye’de farklı çeşitte coğrafi işaretli ürünlerin yer alması bu bölgenin köklü bir geçmişe ve zengin bir kültürel mirasa sahip olunması ile ilişkilendirilir. Türkiye’nin jeopolitik konumunun çeşitli alanlarda üretime elverişli iklim kuşağında yer alması coğrafi işaretli gıda ürün çeşitliliğine sebep gösterilebilir (Hazarhun & Tepeci, 2018). Bu kapsamda birçok gıda unsurunun coğrafi işaretli ürün kapsamında yer aldığı Kayseri mutfak kültürü, araştırmaya değer önemli mutfaklardan biridir.

Kayseri Mutfak Kültürü

Mutfak kültürü yaşam için zorunlu olan beslenme ihtiyacını karşılamada gerekli olan yiyecek ve içeceklerin üretimden tüketime kadar tüm aşamalarını içeren kapsamlı bir konudur (Artun, 2012). Mutfak kültürü bir toplumda yaşayan insanların yaşama şekli, kültürü, yemek alışkanlıkları ve toplumun gelenek ve görenekleri ile ilişkilendirilir (Şahinbaş, 2018). Bu bağlamda geçmişten günümüze pek çok medeniyete ve kültüre ev sahipliği yapmış olan Kayseri ili, en eski medeniyetlerin ticaret ulaşımının önemli merkezlerinden biri olmuştur. M.Ö. 4000’li yıllardan günümüze kadar gelen Kayseri Kültepe, Anadolu’nun ilk gıda ticaretinin merkezidir. Önemli medeniyetlerin beşiği kabul edilen Kayseri ilinde, ticaretin günümüze dek sürdürülebilmesi Kayseri mutfak kültürünün geleneklerinin ve yemeklerinin de sürdürülebilirliğine katkı sağlamıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

Yöntem

Bu araştırma, Kayseri ilinin mutfak kültürünü kayıt altına almak ve bu kültürün bölge tanıtımına katkı sağlama durumunu incelemek amacıyla yapılmıştır. Yapılan literatür çalışmalarına dayanarak daha çok mantı ve pastırma ile ön plana çıkmış olan Kayseri mutfak kültürünün başka anlamlı gastronomik değerlere sahip olup olmadığı ve bu değerlerin bölgenin çekiciliğine katkısı araştırmanın önemli motivasyonunu oluşturmaktadır. Nitel araştırma yöntemi ile yürütülen araştırma 30 Ağustos 2023-1 Mart 2024 tarihleri arasında Kayseri ili merkezinde yürütülmüştür. Araştırma amaçlı örneklem yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Araştırmacının araştırma sorunsalına uygun geldiğini düşündüğü belirli özellikleri taşıyan deneklerin seçildiği örnekleme amaçlı örneklem denir (Gürbüz & Şahin, 2017). Amaçlı örneklem, araştırılacak konu, olgu ya da olaylara dair önemli bilgi kaynaklarına ulaşma konusunda araştırmacıyı desteklemek ve araştırılan konuların derinlemesine incelenmesine olanak sağlar (Patton, 2018). Bu bağlamda araştırma örneklemi belirlenirken en önemli kriter katılımcıların Kayseri’de doğmuş, büyümüş ve mutfak kültürüne hâkim olmasıdır. Bu sebeple 45 yaş ve üstü kadınlar ve bölgenin turizm kültür il müdürü olmak üzere 21 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Buna istinaden araştırmanın bölge mutfak envanterine önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Araştırmada katılımcılarla yapılan görüşmelerde elde edilen veriler betimsel analiz yapılarak yorumlanmıştır. Elde edilen veriler ile araştırmanın tema ve kodları yazılmıştır. Araştırmanın bu tema ve kodları ile oluşturulan araştırma modeli Şekil 1 de detaylı olarak yer verilmiştir.



Şekil 1. Araştırmanın Tema ve Kodları

Şekil 1’de görüldüğü gibi araştırma mutfak envanteri, mutfak kültürü ve nesillere aktarımı ve yerel yemeklerin gastronomik boyutları ve bölge tanıtımına katkıları olmak üzere 3 ana tema ve bunlara bağlı olan 11 kod üzerinden yürütülmüştür. Araştırmanın temaları; mutfak envanteri, mutfak kültürü ve gelecek nesillere aktarımı ve yerel yemeklerin gastronomik boyutları ve bölge tanıtımına katkıları adlı başlıkları altında bulgular kısmında yorumlanmıştır.

Bulgular

Yapılan araştırmaya dahil olan katılımcıların demografik bilgileri yaş, cinsiyet, meslek ve eğitim durumu olarak Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Eğitim Durumu
K1	45	Kadın	Ev Hanımı	Lise
K2	65	Kadın	Emekli	Lise
K3	54	Kadın	Emekli	Lise
K4	56	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul
K5	52	Kadın	Ev Hanımı	Ortaokul
K6	64	Kadın	Ev Hanımı	Üniversite
K7	48	Kadın	Öğretmen	Üniversite
K8	45	Kadın	Memur	Lise
K9	59	Kadın	Ev Hanımı	Ortaokul
K10	45	Kadın	Eczacı	Üniversite
K11	50	Kadın	Şube Müdürü	Üniversite
K12	45	Kadın	Öğretmen	Üniversite
K13	65	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul
K14	45	Kadın	Memur	Üniversite
K15	45	Kadın	Ev Hanımı	Lise
K16	58	Kadın	Ev Hanımı	İlkokul
K17	48	Kadın	Ev Hanımı	Lise
K18	63	Kadın	Ev Hanımı	Ortaokul
K19	45	Kadın	Ev hanımı	Lise
K20	62	Kadın	Emekli	Lise
K21	45	Kadın	Ev hanımı	Lise

Tablo 1’de de görüldüğü gibi araştırma bölge mutfağına hâkim olan kadınlar ile turizm kültür il müdürü olmak üzere 21 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma 45 ile 65 yaş grubundan kişiler ile yapılmıştır. Katılımcıların eğitim düzeyi; 3 ilkokul, 3 ortaokul, 10 lise ve 6 üniversite mezunu olarak kaydedilmiştir. Katılımcıların meslek gurupları; 12 ev hanımı, 3 emekli memur, 2 öğretmen, 2 memur, 1 eczacı ve Kayseri Kültür Turizm şube müdüründen oluşturmaktadır.

Mutfak (Yemek Kültürü) Envanteri

Yapılan araştırmada Kayseri mutfak kültüründe yer alan gastronomik unsurların oldukça zengin ve çok boyutlu olduğu belirlenmiştir. Katılımcılardan elde edilen verilere göre tüm yemek kategorilerine ait olan (etli yemekler, kuru baklagiller, unlu mamuller vb.) yemeklerin yanı sıra doğada kendiliğinden yetişen bitkilerden ve meyvelerden de yemek üretildiği belirlenmiştir.

Mutfak Envanterinin ortaya çıkarılmasını amaçlayan ilk temanın kodları; Yöreye özgü ana yemekler, Yöreye özgü unlu mamul ürünleri, Sebzeler, yenilebilir otlar ve baharatlar, Yağlar ve İçecekler olmak üzere 5 başlık altında incelenmiştir.

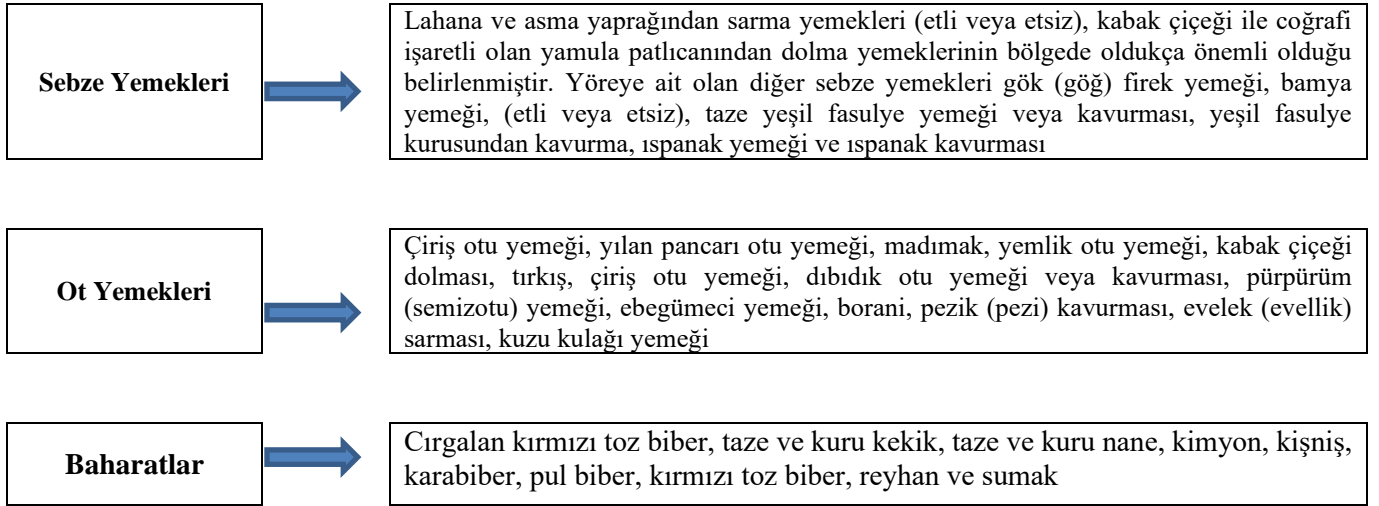
Yöreye Özgü Ana Yemekler: Kayseri mutfak kültüründe yer alan et yemeklerinin geçmişten günümüze hala sofraları süsleyen en önemli ana yemekler olduğu belirlenmiştir. Büyük baş hayvan eti başta olmak üzere kırmızı et ve süt ürünleri Kayseri mutfağında önemli bir yer edinmiştir. Kayseri mutfağında etlerden yapılan en önemli ana yemekler; fırın ağzı kebabı, et kavurma, et haşlama, pehli, Kayseri tiridi, bayram yahnisi, etli gendime, pastırma, sucuk, sucuk içi, hakırdak, sulu köfte, güveç, etli sarma ve etli dolma, keklik etinden arabaşı, tavuklu klasik arabaşı, pöç, bezdirme, sızgıt’tır.

Bununla birlikte temel besin gurupları arasında sayılan kuru baklagiller (kuru fasulye, nohut, yeşil mercimek) bölgede önemli ana yemek unsuru dur. Bu gruba en iyi örnekler; etli nohut yemeği, etli veya pastırmalı kuru fasulye, yeşil mercimek aşısı, yeşil mercimekli pirinç pilavı, sakala sarkan çorbası ve bulamaç’tır. Kayseri mutfağında tahıllar (özellikle bulgur ve bulgur ürünlerinin) yemeğin en önemli tamamlayıcı (garnitür) malzemesi lanse edilmektedir. Bulgur pilavı, cüççük yemeği, örgülü pilav ve bulgur köftesi bu tahıl yemeklerine verilecek en güzel örneklerdir.

Yöreye Özgü Unlu Mamuller: Yapılan araştırmada coğrafi özelliklerinden dolayı Kayseri mutfaklarında tüketilen gıda ürünlerinin özellikle buğdaydan yapılan yemekler ile buğday unundan elde edilen unlu mamuller olduğu belirlenmiştir. Özellikle çeşitli mantı türleri ile öne çıkan Kayseri mutfağında erişte, makarna, börek türleri, kete ve katmer ile ekmek (yufka ekmeği, bazlama, çavdar ekmeği ve nohut mayalı ekmek) çeşitleri önemli unlu mamuller arasında yer almaktadır. Bölgeye özgü kayıt altına alınan en önemli unlu mamuller; şebit yağlaması (Kayseri yağlaması), Kayseri mantısı, keklik mantısı, yağ mantısı, çerkez mantısı, peynirli mantı, tepsi mantısı, ekmek mantısı, patates mantısı, tandır böreği, peynirli su böreği, kol böreği, kıymalı börek, damat böreği, el böreği, tandır böreği, çenetli börek, Kayseri katmeri, Kayseri ketesi, Develi cıvıklısı, kurşun aşısı, aş makarna, erişte, ev yapımı makarna (çorbalık kare mantı), bazlama ekmeği ve köy yufka ekmeğidir. Kayseri’de süt yüzlü ekmeğin, bazlama ekmeğinden daha ince yapıp sütün yüzünden alınan kaymağın ekmeğe sürülmesiyle hazırlandığı ve bunu börek gibi 2 veya 3 kat üretilerek kahvaltı da tüketildiği belirlenmiştir. Eskiden soba üzerinde yapılan bu lezzetli ekmek günümüzde modern tekniklerle pişirilmektedir.

Sebze Yemekleri, Yenilebilir Otlar ve Baharatlar: Kayseri mutfağında özellikle yeşil domates, bamya, ıspanak, taze fasulye, patlıcan (coğrafi işaretli yamula patlıcanı) sebzeleri kullanılarak sulu yemek, kavurma ve borani yemeklerinin yapıldığı tespit edilmiştir (Şekil 2). Ayrıca Kayseri’de bölgeden elde edilen otların yemek yapımında oldukça fazla kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu otlar; çiriş otu, yılan pancarı otu, madımak, yemlik otu, tırkış, dıbdık otu pürpürüm (semizotu), ebegümeci, pezik (pezi), evelek (evellik), kuzu kulağı olarak adlandırılan otlardır ve bu otların çoğunlukla sulu yemek, borani, kavurma ve sarma yapıldığı belirtilmiştir (Şekil 2).

Kayseri mutfak kültüründe lezzetlendirici olarak coğrafi işaretli cırgalan kırmızı toz biber, taze ve kuru kekik, taze ve kuru nane, kimyon, kişniş, karabiber, pul biber, kırmızı toz biber, reyhan ve sumak kullanıldığı belirlenmiştir. Kırmızı toz biber kullanımı hemen hemen çoğu yemekte hâkim iken özellikle mantı soslarında, dolma, sarma ve mantı içlerinde kullanıldığı ifade edilmiştir. Dolma, sarma ve mantı iç harcında ayrıca karabiber ve kimyon gibi baharatlar da kullanılırken taze nane, taze dere otu ve reyhan kullanıldığı belirlenmiştir. Bununla birlikte özellikle patates mantısının servisinde tereyağlı sumak tercih edildiği ifade edilmiştir.



Şekil 2. Kayseri Mutfağında Yer Alan Sebze Yemekleri, Yenilebilir Otlar ve Baharatlar:

Dıbdık, tırkış, üzümlü, çemen, un köftesi (güllük, mirik), keş (keş peyniri), tarhana çorbası (torba yoğurdunun güneşte kurutulması ile yapıp kış aylarında su ile açılarak biraz un kavrulup pişirilen çorba), soğuk çorba, yoğurt çorbası, yaprak cacığı (asma yaprağı), kuş burnu çorbası Kayseri mutfağında yer alan diğer önemli yemekler ve gıda ürünleridir.

Yörede Tüketilen Yağlar: Katılımcılardan edinilen bilgilere göre Kayseri’de özellikle et yemeklerinin pişirilmesinde kullanılan yağların geçmişten bugüne kadar çok fazla değişikliğe uğramadığı belirlenmiştir. Buna göre bölgenin yöresel et yemeklerinde kuyruk yağ, iç yağ ve tereyağ kullanıldığı belirlenmiştir. Diğer yemeklerde tereyağı ile ayçiçek yağının genellikle karıştırılarak, unlu mamullerde ise kete, börek, tuzlu tatlı kurabiye yapımında tereyağ, margarin ve diğer bitkisel yağların kullanıldığı belirtilmiştir. Kayseri’de en az kullanılan yağ türünün sadece salatalarda tercih edilen zeytinyağı olduğu ifade edilmiştir. Bu durum Kayseri’nin ve civar şehirlerin coğrafi özelliklerinden dolayı zeytinin yetiştirilmemesi ve bundan dolayı kullanım alışkanlığının oluşamaması ile ilişkilendirilebilir.

Yörede Tüketilen İçecekler: Kayseri’de yemeklerin yanında tüketilen Akkışla ve Bünyan coğrafi işaretli ürünü “Gılaboru suyu” bölgenin en önemli içecekleri arasına girmiştir. Bu içeceğin daha çok kanser önleyici, tansiyon

dengeleyici ve böbrek taşı rahatsızlıklarına iyi geldiği düşünüldüğünden tedavi amaçlı kullanıldığı belirtilmiştir. Bununla birlikte İncesu Karaevrek üzümü ile hoşaf, el yapımı ayran, turşu suyu (kete ile tüketilir), lohusa şerbeti, Yahyalı vişnesi ile vişne suyu ve kompostosu, Yahyalı elma kompostosu ve hoşaf içeceğinin tüketildiği belirlenmiştir.

Mutfak Kültürü ve Gelecek Nesillere Aktarımı

Kayseri mutfak kültürünün ortaya çıkarılmasını amaçlayan bu araştırmanın ikinci temasının kodları; Özel günler (Ritüel) için yapılan yemekler, Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yemek isimleri ve yapılışı ile Gelecek nesillere yerel mutfak kültürünün aktarılabilmesi için yapılabilecekler olmak üzere 3 başlık altında incelenmiştir.

Günümüzde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemek İsimleri ve Yapılışı: Kayseri mutfak kültüründe yer alan çoğu yemeklerin artık günümüzde çok fazla üretilmediği hatta bazılarının unutulduğu belirtilmiştir. Buna göre yapılan araştırmaya göre Kayseri'nin unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri arasında; un çorbası, soğuk çorba, keklik arabaşı, börek çorbası, bulamaç, karaşımşek, cüğcük, gendirme, göz erişte, karaşımşek, üzümlü yemeği (yahyalı tırşık), pehli, tırşık (asma yaprağı), cüğcük, firek aş, yılan pancarı yemeği, evelek sarması, çenetli börek, keklik mantısı, pirov, un köftesi, pıtpıt pilavı, dıbdık yağlama, dolaz, omma, soğanlı yumurta, aside tatlısı bulunmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş bu yemekler ile ilgili detaylı açıklamalar Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2. Kayseri'nin Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri

Yemeğin Adı	Yemek Hakkında Bilgi
Un çorbası	<i>Kuşbaşı etler tereyağında kavrulur. Etlere biber ve domates salçası ilave ederek kavurma işlemine devam edilir. Az miktarda kavurulan bu karışıma kuru nane, karabiber ve tuz ile eklenir. Üzerine topaklanmadan yavaşça su eklenerek kaynatılır. Kaynayan çorbaya erişte eklenerek 10-15 dakika pişirilir ve 5 dakika dinlendirilip servis edilir (K10).</i>
Soğuk Çorba	<i>Süzme yoğurt yarma ile yapılır eskilerde daha çok yapılırdı. Sızgıt eti küçük doğrayıp iç yağ ile pişirilip don şekilde tutarlar yeneceği zaman tavaya alıp yerlermiş Yeşil fasulye çayır denir ince ince doğranır kurutulur haşlanır sıcak suda sonra soğan yağ salça kavrulur (K14).</i>
Keklik arabaşı	<i>Keklik haşlanır didiklenir suyundan çorbası yapılır. Un kavrulur keklik suyu ile su eklenir un ile açılır. Kaynayınca tereyağı, salça ile kavrulur içine baharat atılır. En son keklik atılıp az daha pişer limon sıkılır hamur ile yutulur (K20).</i>
Börek çorbası	<i>Un, tuz, su ve yumurta ile mantı hamuru yapıp dinlendirilir. Kıyma, soğan, karabiber, cırgalan toz biberi ve tuz ile harç yapılır. Hamur açılır çok küçük kareler halinde kesilerek iç malzeme ile bohça şeklinde doldurulur. Bir tencere de yağ ve salça kavrulur, kuru nane atılıp çorba kıvamında olacak miktarda su eklenerek içine bohçalar bırakılarak pişirilir (K8).</i>
Bulamaç	<i>Yarma ve nohut haşlanır. Kavrulmuş un su işe açılır, kaynayan nohut ve yarma içine koyulur. Aynı bir tavada kuru soğanlar tereyağı ile kavrulur karamelize olunca kırmızı toz biber atılır üzerine dökülür çorba niyetine tüketilir (K19).</i>
Karaşımşek	<i>Yağı ısıtıp soğan salça pul ve toz biber ile kavrulur, doğranmış patates atılır bir iki taşım kavrulur. Yeşil mercimek çiğden üzerine atılır hafif su ile aş olarak pişirilir (K17).</i>
Cüğcük	<i>Cüğcük (ince bulgur) yıkanır, kaynatılıp pilav gibi pişirilir. Tereyağ soğan salça kavrulur kırmızı cırgalan biberi eklenir tuz eklenir bu harç pilavın üzerine dökülür (K12, K13).</i>
Gendirme	<i>Tüm yarma yıkanır çömleğe konur kemikli et ve su eklenir tandırda pişirilir çıkınca etler didilir üzerine tereyağı eritir ortasına konur (K12, K13).</i>
Göz erişte	<i>Yeşil mercimek haşlanır. Tereyağında kıyma, salça, soğan ve patates kavrulur ve üzerine su eklenerek hafif kaynatılır. Haşlanmış yeşil mercimek ve son olarak erişte atılarak pişirilir (K9).</i>

Tablo 2. Kayseri'nin Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri (devamı)

Pehli	<i>1 kg kemikli parça et ile beraber patlıcan, domates ve yeşil biber, tuz ve su kullanılarak pişirilen bir yemektir. Parça etler kemikten ayrılana dek haşlanır. Alaca soyulan patlıcanlar tuzlu suda bekletildikten sonra iri doğranmış biber ile tereyağında kavrulur. Fırın tepsisine kavrulan sebzeler, et ve etin suyu ile doğranmış domates kekik, karabiber ve tuz birleştirilerek fırında 15-20 dakika kadar daha pişirilir. Köy ekmeği veya bazlama ile birlikte tüketilir (K21).</i>
Tırşık (Asma yaprağı)	<i>Soğan yağ salça kavrulur. Etli kemik eklenerek az daha pişirilir. Asma yaprağı doğranır (kuru da olur yaş da ama kuru daha lezzetli olur) kuru yaprak kullanılacaksa sıcak suya batırılıp çıkardıktan sonra doğrama işlemi yapılır. Soğanların içine dökülür, yarım su bardağı haşlanmamış yarma ve su eklenir. Çorba dan kıvamlı pişirilir (K12, K19).</i>
Firek aş	<i>Yeşil domatesler doğranır, gerli (kekremsi) tadın gitmesi için haşlanır ve soğuk suya alınır. Soğan ve salça yağ ile kavrulur ardından soğuk suda bekleyen domatesler içine eklenip kavrulmaya devam edilir. Son olarak içerisine bulgur ve su eklenerek pişirme işlemi devam edilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir (K4).</i>
Yılan Pancarı Yemeği	<i>Baharda çıkan yılan pancarı otu toplanır, saç örgüsü gibi örülüp kurutulur. Kışın istenildiği kadar kopartılır doğrayıp acı suyu çıkana haşlanır kadar. Yağ soğan salça kavrulur içine haşlanan ot konur haşlanmış kuru fasulye ve nohut ile pişer. Kıvamı ıspanak yemeği gibi olur, yufka ekmek ve sarımsaklı yoğurtla ile yenir (K17, K19).</i>
Evelek sarması	<i>Evelek otu sıcak suya batıp çıkarılır. Sıvı yağda kuru soğan salça kavrulur üzerine bulgur atılır hafiften pişirilir. Baharat olarak tuz, kekik, pul biber ve kırmızı toz biber yaprak sarma şeklinde sarılır üzerine zeytinyağı gezdirilir su konup pişirilir. Tereyağı köpürünce sarımsak atılır kırmızı toz biber eklenir ve üzerine gezdirilir (K18).</i>
Çenetli börek	<i>Un, mısır unu, tuz ve su yoğurularak hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan bazlama bezesi gibi bezeler alınır. Bazlamadan ince şebitden kalın açılır. Açılan bezelerin arasına ceviz serilir ve kat kat bu şekilde yapıldıktan sonra 180 derece fırında 30 dakika pişirilir. Fırından çıkınca ılımaya bırakılır ve üzerine pekmez dökülür (K12).</i>
Keklik mantısı	<i>Un, su, tuz ve yumurta ile hamur yoğurulur. Kayseri mantısından sadece iç malzeme olarak farklıdır. Kekliğin döş eti alınır, soğanla ve kırmızı toz biberle sırtından geçirilir. Hamur ince açılır, küçük bohçalar şeklinde kapatılır suda haşlanarak pişirilir (K20).</i>
Peynir Mantısı (Pirov)	<i>Bir kapta un, tuz, yağ, yumurta ve su karıştırıp kıvam alana kadar yoğurulur. Soğan, biber çok ince doğranarak içerisine cırgalan toz biberi, pul biber ve peynir eklenerek iç harcı hazırlanır. Hamurlar açılarak 3'er cm kare olacak şekilde kare kesilir ve harç konularak muska şeklinde kapatılır. Hamurlar kızartılır. Kızartılan hamurlara salça eklenerek kavrulur. Üzerine sıcak su eklenerek mantılar pişirilir ve sarımsaklı yoğurt ile servis edilir (K11).</i>
Un köftesi	<i>İnce bulgur ıslatılır. Salça, soğan ve baharat konur yoğurulur. Üzerine yumurta ve un ilave edilerek sulu köfte yapar gibi yuvarlanır. Salça yağ kavrulur su konur üzerine köfteler atılarak pişirilir. Üzerine maydanoz kıyılır ve limon sıkılır (K20).</i>
Pıtpıt pilavı	<i>Bulgurlar yıkanarak tencereye konur ve üzerine sıcak su eklenerek pişirmeye bırakılır. Aynı bire tavada yemeklik olarak doğranan soğanlar kavrulur içerisine kıyma eklenerek biaz daha kavurma işlemi gerçekleştirilir. Bulgur suyunu biraz çektikten sonra kavrulan kıymalı harç eklenerek 2-3 dakika kadar pişirilir. Sonra dinlendirilerek servis edilir (K2).</i>
Dıbdık yağlama	<i>Tırnak pidenin arkasına tuz atılır ve üzerine soyulmuş sarımsak kesilerek tuzun üzerine sarımsak sürülür. Son olarak üzerine süzme yoğurt sürülerek kuru nane atılıp servis edilir (K9).</i>
Soğanlı Yumurta	<i>Eskiden mum ışığında bakır sahanda soğanlı yumurta pişirilirmiş. Bu yemekte yağ eritilir, üzerine kuru soğan ilave edilir. Hafif kavurulan soğanın üzerine yumurta kırılır sabaha kadar mum bitinceye dek pişirmiş (19).</i>
Dolaz	<i>2 su bardağı su, 2 kaşık un ve tat alana kadar pekmez aynı anda karıştırı karıştırı kısık ateşte pişirilir. Üzerine tereyağı eritilir, eskilerde kaymak da eritir dökülmüş (K16).</i>
Omma	<i>Tereyağ eritilir ve içerisine birer su bardağı pekmez ve su eklenerek hafif kaynatılır. Taze yapılmış tandır ekmeği ve bayat ekmek üzerine bu karışım dökülür ve üzerine dövülmüş ceviz eklenerek tüketilir (K9).</i>
Aside tatlısı	<i>Şeker, su ve pekmez kaynatılır. Un, tereyağı ve ayçiçek yağı ile kavrulur. Kaynayan şerbet topaklanma olmaması için yavaş bir şekilde unlu karışıma eklenir ve iki dakika kısık ateşte pişirilerek kaselere alınır. İnce doğranmış ceviz serpilerek servis edilir (K3).</i>

Tablo 2'de görüldüğü üzere Kayseri mutfağında yer alan birçok yemeğin artık günümüzdeki aktif Kayseri mutfaklarında yer almadığı belirlenmiştir. Yapılan görüşmelerde bu durumun sebepleri;

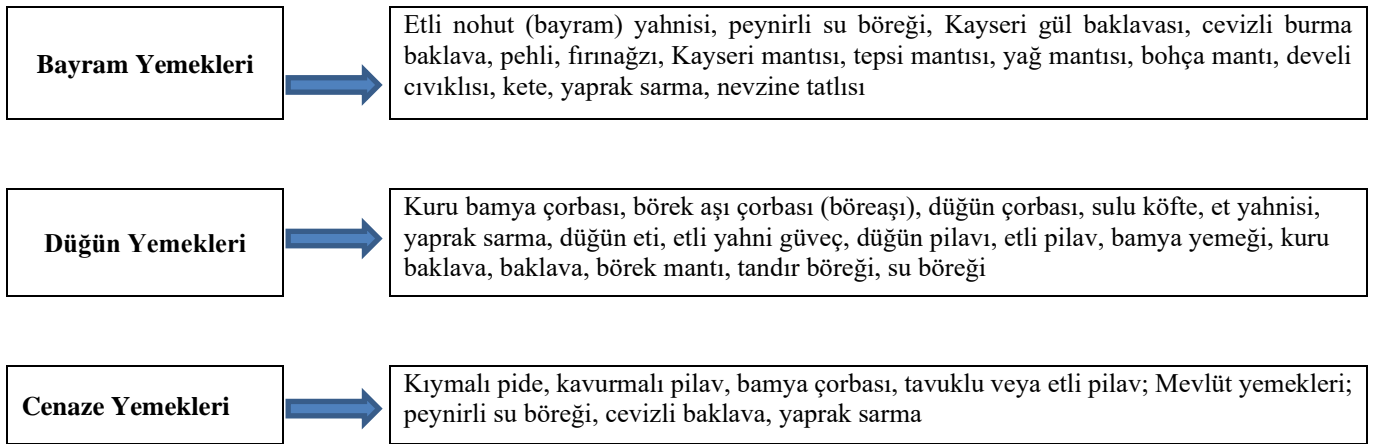
- Teknolojik gelişmeler ve görsel medya unsurlarında yer alan yemek programları ile yemek yarışma programlarından dolayı ortaya çıkan diğer mutfak (Türk ve Uluslararası yemekler) lezzetlerinin merak edilip uygulanması (dış dünya açılma),
- Genç bireylerin sosyal medyanın da etkisiyle daha popüler yemekleri tüketmek istemesi,
- Zahmetli, emeği yoğun yemekler yerine daha pratik uygulanabilir yemeklerin tercih edilmesi olarak belirlenmiştir.

Konuyla ilgili olarak katılımcılardan K17 ve K18 görüşlerini aşağıdaki şekilde ifade etmiştir.

“Eskilerde tarhana yapımı çok olurdu. Yarma, yoğurt ve un karıştırılarak yoğurulur sonra da sıkardık köfte haline getirirdik. Evlerde damların üstünde kamışlar üzerinde güneşte kuruturduk, günümüzde böyle yemekler yok şimdi, zahmetli buluyor gelinler kızlar” (K17).

“Evelek sarması, dolaz, tırşık, çenetli börek ve patates mantısı önceleri daha çok yapıldı günümüzde yok artık. Çocuklar gençler başka başka yemekler yemek istiyor. İnstagram ve televizyondaki yemek programları değiştirdi hepimizi” (K18).

Özel Günler (Ritüel) İçin Yapılan Yemekler: Yapılan araştırmaya göre Kayseri mutfak kültüründe yer alan ritüel yemekleri bayram yemekleri, düğün yemekleri ve Cenaze yemekleri olarak aşağıdaki gibi sınıflandırılmıştır (Şekil 3).



Şekil 3. Kayseri’de Ritüellerde Yapılan Yemekler

Şekil 3’e göre Kayseri’de bayram günü yapılan yemekler daha çok etli yemekler, mantılar, sarmalar, börekler ve diğer unlu mamullerdir. Düğün yemeklerinin ise daha çok etli yahniler, etli güveç yemekleri, pilav türleri, börek, mantı ve baklava türlerinden oluştuğu görülmektedir. Son olarak cenaze yemekleri kıymalı pide, kavurmalı pilav, tavuklu veya etli pilav ile bamya çorbasından oluşurken mevlit yemeklerinin de peynirli su böreği, cevizli baklava, yaprak sarma ile zenginleştirdiği belirlenmiştir.

Gelecek Nesillere Yerel Mutfak Kültürü Aktarımı: Yüz yüze yapılan görüşmelerde katılımcıların Kayseri mutfağını gelecek nesillere aktarabilmek için; standart reçetelere sadık kalarak yemek yaptıkları ve tarifleri çocuklarına özellikle kız çocuklarına öğrettikleri ifade edilmiştir. Bunları gerçekleştirebilmek için mutfak çalışmalarına (günlük yemek üretimi, ritüel yemekleri hazırlama, kışlık yiyecek hazırlama) çocukları dahil ettikleri belirtilmiştir. Katılımcılardan K14 ve K15 konu ile ilgili görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir:

“Toplu hallede kışlık hazırlık yaparız, yaprak sarar mantı börek yaparız. Bu üretim aşamalarında aile üyeleri ile beraber pişirilir, tarifler paylaşıyoruz. Bu sayede gençlerimize de öğrenir yemek kültürümüzü” (K14).

“Yemekleri sürekli yapmalı toplu olarak yapıp tüketilmeli çocuklarımızı kızlarımızı bu yemekleri öğretip yazılı şekilde vermeliyiz” (K15).

Yerel Yemeklerin Gastronomik Boyutları ve Bölge Tanıtımına Katkıları

Araştırmanın son temasında Kayseri’de yer alan coğrafi işaretli ürünlerin bölge mutfak kültürü tanıtımına katkısı, Kayseri mutfak kültürünün tanıtım yeterliliği ve getirilebilecek öneriler ve Kayseri mutfağının gastronomi turizmine katkıları incelenmiştir.

Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bölge Mutfak Kültürü Tanıtımına Katkısı: Yapılan araştırmada Kayseri’de yaşayan katılımcıların bölgenin coğrafi işaretli gıda ürünlerine hâkim olduğu tespit edilmiştir. Kayseri’de yüz yüze yapılan görüşmelerde haberdar olunan coğrafi işaretli gıda ürünleri ile haberdar olunmayan coğrafi işaretli gıda ürünleri Tablo 3’te detaylı bir şekilde incelenmiştir.

Tablo 3. Kayseri’de Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Bilinirliği

Konu	Coğrafi İşaretin Türü	Coğrafi İşaretli Yemekler ve Gıda Ürünleri
Coğrafi İşaretli Olduğu Bilinen Gıda Ürünleri	Menşei Ürünler	Kayseri Cırgalan biberi, İncesu Karaevrek üzümü, Akkışla gilaburusu, Bünyan girabolusu, Yamula patlıcanı, Özvatan Çiçek balı
	Mahreç İşaretli Ürünler	Kayseri Mantısı, Kayseri Tepsi Mantısı, Kayseri Yağ Mantısı, Kayseri Yağlaması, Kayseri Çemeni, Develi Gaceri, Develi Cıvıklısı, Kayseri Fırın Ağzı Kebabı, Kayseri Gül Baklavası, Kayseri Nevzinesi, Kayseri Tandır Böreği, Kayseri Katmeri, Kayseri Kurşun Aşı Çorbası, İncesu Karaevrek Üzümlü, Erkilet Kedi Bacağı, Kayseri Sucuğu ve Kayseri Pastırması
Coğrafi İşaretli Olduğu Bilinmeyen Gıda Ürünleri	Menşei Ürünler	Tomarza kabak çekirdeği
	Mahreç İşaretli Ürünler	Pınarbaşı Uzunyayla çerkes peyniri Talas zincidere kuru kaymağı

Tablo 3’te de görüldüğü üzere katılımcıların bölgenin coğrafi işaretli ürünler konusunda farkındalığı oldukça yüksektir. Bu farkındalık bölgede yer alan coğrafi işaretli ürünlere verilen önemi göstermektedir. Bununla birlikte yapılan araştırmada Kayseri’de yaşayan katılımcıların coğrafi işaretli ürünlerin bölgenin tanıtımına oldukça fazla katkı sağladığı ifade edilmiştir. Dolayısıyla bu tanınırlığın bölgeye ekonomik anlamda da memnun edici bir girdi sağladığı belirtilmiştir. Buna karşın Kayseri mutfak kültüründe daha fazla kıymetli mutfak çıktılarından olduğundan bunların tanıtılmasına ve patent alması konusunda daha fazla mücadele edilmesi gerektiğine vurgu yapılmıştır. Sonuç olarak katılımcılara göre Kayseri mutfağı için yapılan çalışmalar hala yeterli değildir.

Kayseri mutfak kültürünün nedenleriyle birlikte tanıtım yeterliliği/yetersizliği: Kayseri mutfağı ile ilgili tanıtımların ve bu konudaki çalışmaların katılımcılar tarafından yeterli bulunmadığı tespit edilmiştir. Kayseri mutfağının oldukça zengin mutfak olduğu fakat bu mutfak ile ilgili akıllara sadece mantı, sucuk ve pastırmanın gelmesi tanıtım eksikliği ile ilişkilendirilmiştir. Bunun yanı sıra katılımcılar tarafından köklü ve lezzetli bir mutfak olarak adlandırılan Kayseri mutfağının sadece Kayseri sınırları içerisinde kalıyor olması eleştirilerin odağı olmuştur. Mutfak kültüründeki tanıtım eksiklerine gösterilen diğer sebepler görsel medya (yemek veya mutfak kültürü belgeselleri ile) ve sosyal medya üzerine yoğunlaşmıştır. Bununla birlikte daha farklı tanıtım platformlarına ulaşabilmek için akademisyenlere ve Kayseri mutfağını öne çıkaracağı düşünülen projeler için yerel idarelere görev düştüğü vurgulanmıştır. Yapılan araştırmaya paralel olarak Eren ve Karamustafa (2022)’nin yapmış olduğu bir

araştırmada Kayseri ili için yapılmış olan tanıtım materyallerinin yerel ürünlere daha çok yer verilmesine rağmen hem kaynak açısından hem de yerel ürünlerin tanıtım videosu açısından eksikliklerin olduğu ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte Kayseri ilinin tanıtılmasında yerel ürünler mevcut pazarın bir parçası olarak değil kültürel zenginliğin bir parçası olarak kullanılmıştır. Pazarlama materyallerinin sunumunda yerel yönetimlerin kendi kurumları arasında entegrasyon eksikliği görülmüştür.

Son olarak yapılan araştırmada başka illerde yapılan gastronomi fuar ve etkinliklerine Kayseri yöresel mutfağı konusunda daha bilinçli, yetkin ve yetkili insanların katılım sağlaması gerektiği vurgulanmıştır. Katılımcılardan K1, K5, K8 ve K21'in konu ile ilgili görüşleri şu şekildedir.

Yemek belgeseli veya TV programı yapanlar şehrimize davet edilebilir. Kayserili kadınlar ile sosyal medya aracılığıyla yöresel mutfağın tanıtımı yapabilirler” (K1 ve K5).

Başka illerdeki gıda fuar ve etkinliklerine Kayseri yöre mutfağını bilinçli ve yetkili insanlar tanıtmalıdır” (K8 ve K21).

Sabur ve Güneş (2023)'in yapmış oldukları bir araştırmaya göre bir gastronomi destinasyonu olması konusunda Kayseri'nin tanıtımdaki eksikliklerin olduğu tespit edilmiştir.

Kayseri Mutfağının Gastronomi Turizmine Katkıları: Yapılan araştırmada katılımcılara göre Kayseri mutfağının zengin bir mutfak kültürü olduğu fakat gerekli platformlarda yeterince tanıtılamamasından ötürü gastronomi turizmine beklenildiği ölçüde katkı sağlayamadığı ortaya çıkmıştır. Yüz yüze yapılan görüşmelerde Kayseri mutfak kültürünün bölge sınırları dışında sadece belli başlı yemekler (mantı, sucuk ve pastırma gibi örneklerin) ile tanınıyor olduğu belirlenmiştir. Bu görüşlere paralel olarak Elmacıoğlu ve Seçme (2023)'nin de yapmış olduğu bir araştırmada Kayseri'de yaşayan bireylerin kent pazarlamasında gastronomiyi bir araç olarak algıladıkları ortaya çıkmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Kayseri ilinin mutfak kültürünü kayıt altına almak ve bu mutfak kültürün bölge tanıtımına katkı sağlama durumunu incelemek amacıyla yapılan bu araştırmada oldukça önemli bulgulara ulaşılmıştır. Kayseri mutfak envanterine bakıldığında çoğunlukla unlu mamul ürünleri ile et yemekleri tüketilmektedir. Ayrıca bölgede kendiliğinden yetişen yenilebilir otlar ile yapılan yemeklerin fazla olması da oldukça dikkat çekicidir. Kayseri mutfağında yer alan bu gastronomik unsurların bölgenin coğrafi özellikleri ile ilişkili olduğu ve elde edilen bu gıda çıktılarının yöre insanı tarafından oldukça verimli kullanıldığı ortaya çıkmıştır. Kayseri mutfağında özellikle coğrafi işaretli ürün olan cırgalan kırmızı toz biberinin bölgede aktif olarak üretilmekte ve hemen hemen her yemekte kullanılmaktadır. Ayrıca lezzetlendirmede önemli bir yeri olan yağlar Kayseri mutfağında çoğunlukla kuyruk yağı, iç yağ ve tereyağı, margarin ve diğer bitkisel yağlar karşımıza çıkmaktadır. Mutfaklarda en az kullanılan yağ türü zeytinyağıdır. Bu durum Kayseri ve çevresinde coğrafi özellikler nedeniyle zeytinin yetiştirilmemesi ve bundan dolayı kullanım alışkanlığının oluşamaması ile ilişkilendirilmiştir.

Kayseri'de coğrafi işaretli ürünler konusunda farkındalık oldukça yüksektir. Bu coğrafi işaretli ürünler bölge tanıtımına ve bölge ekonomisine katkı sağlamaktadır. Buna karşın Kayseri mutfak kültüründe oldukça zengin mutfak çıktılarının olmasına rağmen, yerli halka göre bu mutfak kültürünün tanıtılmasında ve patent alınması konusunda yapılan çalışmalar yetersizdir. Kayseri mutfağının sadece mantı, sucuk ve pastırma ile anılması bölge mutfağının

tanıtım eksikliği ile ilişkilendirilmiştir. Mutfak kültüründeki tanıtım eksiklerine gösterilen sebepler çoğunlukla görsel medya, sosyal medya, konu ile ilgili akademisyenler ve yerel idareciler üzerinde yoğunlaşmıştır. Birçok platformda Kayseri mutfağını temsil eden katılımcıların daha bilinçli, yetkin ve yetkili bireyler olması gerektiği belirlenmiştir. Yapılan araştırmada unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin oldukça fazla olması dikkat çekicidir. Eğer konu ile ilgili önlemler alınmazsa bu durumun daha da artacağı öngörülmektedir.

Yapılan araştırmada Kayseri mutfağının yeterince tanıtılmadığı için gastronomi turizmine beklenildiği ölçüde katkı sağlayamadığı ortaya çıkmıştır.

Gastronomi turizmine katkı sağlama konusunda Kayseri mutfağının gerekli değeri görebilmesi için profesyonel nitelikte tanıtım yapılması gerekmektedir. Bu bağlamda araştırmaya getirilebilecek öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Yerel idareciler, kamu ve özel kuruluşların iş birliği ile Kayseri lezzetleri festivalleri ve Kayseri gastronomi etkinlikleri yerel mutfak zenginliklerini içeren nitelikte düzenlenmelidir. Ayrıca unutulmaya yüz tutmuş lezzetler bu organizasyonlarda ön plana çıkarılabilir.
- Yerel yemeklerin orijinal reçeteleri oluşturularak şehirde tercih edilen otel ve diğer yiyecek içecek işletme menülerinde kullanılabilirliği artırılmalıdır. Odaklanması gereken konular menülerde belli başlı bilinen yemeklerden ziyade yerel kimliğe sahip diğer mutfak unsurları olabilir.
- Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ile aşçılık bölümü uygulamalı ders içeriklerine daha fazla Kayseri mutfak unsurlarına yer verilmelidir.
- Kayseri destinasyonuna gelen turistler için pilot bölgelerde Kayseri mutfağı ile ilgili çeşitli workshop etkinlikleri düzenlenebilir.
- Yerel idarelerin destekleri ile Kayseri mutfağına özgü yemeklerin yer aldığı restoranlar açılmalı ve dışardan gelen ziyaretçilere hizmet verilerek Kayseri mutfağının tanıtımı artırılabilir.
- Kayseri mutfağı teorik ve uygulamalı alanlarda, kültürel miras çerçevesinde akademisyenlerce daha fazla araştırma konusu olabilir.
- Kayseri mutfağının yer aldığı yiyecek içecek işletmelerinin ve yerel lezzetlerinin rotası çizilerek bölgenin kültür turizm köşelerinde ve bloglarında yayınlanabilir.
- Orijinal tarifler, standart reçeteler ve yemeklerin öyküleri yazılı bir kaynak niteliğinde bizzat yerel halkın ağzından hazırlanabilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırmanın etik ilkelere uygunluğunu sağlamak için Karabük Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'nun 01.03.2024 tarihinde Toplantı No: 2024/03 ile etik kurul onayı alınmıştır.

KAYNAKÇA

Artun, E. (2001). Adana'da töreler, adaklar, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Milli Folklor*, S.49, Ankara.

- Bilgin, S., & Akoğlu, A. (2018). *Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirlik Açısından Önemi*. In International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research. 326-331.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local food: A source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177-194.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). The role of geographical indication in sustainable gastronomy tourism mobility. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1, 13-20.
- Elmacioğlu, N. & Seçme, G. (2023). Gastronomi ve kent pazarlamasının Kayseri örneğinde incelemesi. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 432-449. <https://doi.org/10.47525/ulasbid.1249552>.
- Eren D. & Karamustafa, A. T. (2022). Kayseri ilinin gastronomi destinasyonu olarak pazarlanması (Marketing of Kayseri province as a gastronomy destination). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 716-731.
- Giovannucci, D., Barham, E., & Pirog, R. (2010). Defining and marketing “local” foods: Geographical indications for US products. *The Journal of World Intellectual Property*, 13(2), 94-120.
- Gordin, V., & Trabskaya, J. (2013). The role of gastronomic brands in tourist destination promotion: The case of St. Petersburg. *Place Branding and Public Diplomacy*, 9, 189-201.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe-Yöntem-Analiz*. Ankara: Seçkin Yayınevi, s.1-478.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). The contribution of the local products and meals which have geographical indication to the development of gastronomy tourism in manisa. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Kan, T., Hsu, P.-Y. & Ku, E.C.S. (2022). Promoting traditional local cuisines for tourists: evidence from Taiwan, *British Food Journal*, 124(8), 2481-2496.
- Kivela, J. & Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*. 30 (3), 354-377.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B. & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). *Kayseri turizmi, tarihçesi, festivalleri, fuarları ve yerel etkinlikleri*.
- Ma, T. F., Chai, C. W., & Chao, T. W. (2022). On the Study of the Sustainable Development of Intangible Cultural Heritage of Indigenous Peoples’ Diets—Take the Protection of Geographical Indications as an Example. *Sustainability*, 14(19), 12803.
- Nugroho, S. P., Kurniawati, N. & Sinangjoyo, N. J. (2021). Potential gastronomy tourist attraction in the area of alunalun utara yogyakarta. *Technium Social Sciences Journal*, 22, 630-640.
- Okumus, F., Kock, G., Scantlebury, M. M., & Okumus, B. (2013). Using local cuisines when promoting small Caribbean island destinations. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(4), 410-429.

- Patton, M. Q. (2018). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri* (M. Bürün ve S.B. Demir, Çev. Ed.), Ankara: Pegem Akademi.
- Sabur, D. G., & Güneş, S. G. (2023). Kayseri örneğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Şahin, B., Avcıkurt, C., Soylu, B. Ç., Duman, H., & Şalk, S. (2021). *Dünya Mirası ve Turizm Unesco Programlar ve Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri’de geçiş dönemlerine ve belirli günlere özgü mutfak kültürü. *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100-112.
- Vandecandelaere, E., Teyssier, C., Barjolle, D., Fournier, S., Beucherie, O., & Jeanneaux, P. (2020). Strengthening sustainable food systems through geographical indications: evidence from 9 worldwide case studies. *Journal of Sustainability Research*, 4(3).

Araştırmaya Katılan Katılımcılar

Katılımcılar	Yaş	Cinsiyet
K1: T. Çolakoğlu	45	Kadın
K2: B. Öztürk	65	Kadın
K3: A. Mert	54	Kadın
K4: H. Hurşit	56	Kadın
K5: H. Doruk	52	Kadın
K6: S. Sarıalp	64	Kadın
K7: D. Yerli	48	Kadın
K8: İ. Çiftçi	45	Kadın
K9: A. Atıktürk	59	Kadın
K10: Z. Taşdemir	45	Kadın
K11: E. Sonal	50	Kadın
K12: R. Eroğlu	45	Kadın
K13: M. Çolakoğlu	65	Kadın
K14: H. İbiş	45	Kadın
K15: Y. Yumutkan	45	Kadın
K16: B. Uyanık	58	Kadın
K17: S. Tanrikulu	48	Kadın
K18: A. Tunç	63	Kadın
K19: Z. Kolay	45	Kadın
K20: P. Navruz	62	Kadın
K21: F. Çolak	45	Kadın

The Importance of Local Culinary Culture Outputs in Increasing Recognition; The Case of Kayseri Culinary Culture

Sibel AYYILDIZ

Karabuk University, Faculty of Tourism, Karabük/Türkiye

Nisa YÜKSEL

Karabuk University, Graduate School of Education, Karabük/Türkiye

Extended Summary

In the globalizing world, tourism perceptions of visitors who prefer destination regions have changed with the impact of technological developments (Şahin, Avcıkurt & Soylu, 2021). Local cuisines, which are inseparable from the culture of the region, are one of the basic building blocks of gastronomy tourism (Nugroho, Kurniawati & Sinangjoyo, 2021). The eating and drinking habits of individuals living in a destination and the presence of local cuisines are one of the important factors that attract tourists to the destination (Kivela & Crotts, 2006). Recording, protecting, promoting and transferring culinary elements to future generations is an important contribution to the culinary culture of the region (Bilgin & Akoğlu, 2018). In this context, the research was conducted to record the culinary culture of Kayseri province and to examine the contribution of this culture to the promotion of the region.

Kayseri province, which has hosted many civilizations and cultures from past to present, has been one of the most important centers of trade transportation of the oldest civilizations. Kayseri Kültepe, which dates back to 4000 BC, is the center of Anatolia's first food trade. In Kayseri province, which is considered the cradle of important civilizations, the sustainability of trade until today has contributed to the sustainability of the traditions and dishes of Kayseri culinary culture (Ministry of Culture and Tourism, 2021).

Whether Kayseri culinary culture has other significant gastronomic values and the contribution of these values to the attractiveness of the region constitute the important motivation of the research. The qualitative research was conducted in Kayseri city center between August 30, 2023 and March 1, 2024. The research was conducted using purposive sampling method. In this context, the most important criterion in determining the research sample is that the participants were born and raised in Kayseri and have a good command of the culinary culture. For this reason, face-to-face interviews were conducted with 21 participants, including women aged 45 and over and the provincial director of tourism and culture of the region. Accordingly, it is thought that the research will make a significant contribution to the culinary inventory of the region. The data obtained from the interviews with the participants in the research were interpreted by descriptive analysis.

In the research conducted, it was determined that the gastronomic elements in Kayseri culinary culture are quite rich and multidimensional. According to the data obtained from the participants, it was determined that in addition to the dishes belonging to all food categories (meat dishes, legumes, bakery products, etc.), food is also produced from plants and fruits that grow spontaneously in nature. It has been determined that meat dishes in Kayseri cuisine culture are the most important main dishes that still adorn the tables from past to present. The most important main dishes made from meat in Kayseri cuisine; fırın ağzı kebabı, et kavurma, et haşlama, pehli, Kayseri tiridi, bayram

yahnisi, etli gendime, pastırma, sucuk, sucuk içi, hakırdak, sulu köfte, güveç, etli sarma ve etli dolma, keklik etinden arabaşı, tavuklu klasik arabaşı, pöç, bezdirme, sızgıt.

The high number of dishes made with edible herbs that grow spontaneously in the region is also quite remarkable. It has been revealed that these gastronomic elements in Kayseri cuisine are related to the geographical characteristics of the region and that these food outputs are used very efficiently by the local people. In Kayseri cuisine, especially the cırgalan red pepper powder, which is a geographically marked product, is actively produced in the region and used in almost every meal. Awareness of geographically marked products is quite high in Kayseri. These geographically marked products contribute to the promotion of the region and the regional economy. On the other hand, despite the rich culinary outputs of Kayseri's culinary culture, according to locals, efforts to promote and patent this culinary culture are insufficient. The fact that Kayseri cuisine is only associated with mantı, sausage and pastrami is associated with the lack of promotion of the regional cuisine. The reasons given for the lack of promotion of the culinary culture were mostly focused on visual media, social media, academics and local administrators. It was determined that the participants representing Kayseri cuisine on many platforms should be more conscious, competent and authorized individuals. It is noteworthy that there are quite a lot of forgotten flavors in the research. This situation is predicted to increase if measures are not taken.

In the research conducted, it was revealed that Kayseri cuisine could not contribute to gastronomy tourism to the extent expected because it was not sufficiently promoted. In order for Kayseri cuisine to see the necessary value in contributing to gastronomy tourism, professional promotion is required. In this context, the suggestions that can be brought to the research can be listed as follows:

- With the cooperation of local administrators, public and private institutions, Kayseri flavors festivals and Kayseri gastronomy events should be organized to include local culinary richness. In addition, forgotten tastes should be brought to the forefront in these organizations.
- Original recipes of local dishes should be created and their usability in the menus of hotels and other food and beverage establishments preferred in the city should be increased. The focus should be on other culinary elements with local identity rather than certain well-known dishes on the menus.
- More Kayseri culinary elements should be included in the applied course content of the Department of Gastronomy and Culinary Arts and the Department of Cookery.
- Various workshops on Kayseri cuisine can be organized in pilot regions for tourists visiting Kayseri destination.
- With the support of local administrations, restaurants serving Kayseri cuisine should be opened and the promotion of Kayseri cuisine should be increased by serving foreign visitors.
- Kayseri cuisine should be the subject of more research by academics in theoretical and applied fields within the framework of cultural heritage.
- A route of food and beverage establishments featuring Kayseri cuisine and local flavors should be drawn and published in the region's cultural tourism columns and blogs.
- Original recipes, standard recipes and stories of the dishes should be prepared as a written resource from the mouths of local people themselves.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu

TOPLANTI TARİHİ: 01.03.2024
TOPLANTI NO : 2024/03

Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu toplanmış ve aşağıdaki kararı alınmıştır.

Karar 51:

20.02.2024 tarih ve E. 323539 sayılı Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ' ın Etik Kurul form ve ekleri görüşüldü.

Karabük Üniversitesi öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ tarafından yürütülen **“Tanınırlığı Arttırmada Yerel Mutfak Kültürü Çıktılarının Önemi; Kayseri Mutfağı Örneği”** konulu çalışma kapsamında uygulanmak üzere ekte sunulan çalışmasının etik kurallara uygunluğu oy birliği ile kabul edilmiştir.