JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Türk Mutfak Kültüründe Kuruyemişler ve Mersin'de Kuruyemiş Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma (Nuts in Turkish Culinary Culture and a Study on Nut Consumption Habits in Mersin)

*** Gülser YAVUZ** [a], **Armağan Berkay FİLİZ** [b]

[a] Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Türkiye

[b] Mersin University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 31.12.2025

Kabul Tarihi: 10.06.2026

Anahtar Kelimeler

Kuruyemiş

Gastronomi

Ceviz

Fıstık

Badem

Öz

Kuruyemiş Türk gastronomisinde önemli bir yiyecek grubudur. Türkiye, coğrafi çeşitliliği sayesinde, dünyada önde gelen kuruyemiş üretici ve ihracatçı ülkelerden bir tanesidir. Araştırmanın amacı, kuruyemişlerin Türk mutfak kültüründeki yerini incelemek, Mersin özelinde kuruyemiş tüketim alışkanlıkları ile bu alışkanlıkların temelinde yatan belirleyici unsurları ortaya koymaktır. Ayrıca kuruyemişlerin tüketim ortamları, tarihsel süreçteki değişimleri, eşlikçi ürünleri ve yemekler ile tatlılardaki kullanım biçimlerini belirlemek hedeflenmektedir. Kasım 2025'te 50 katılımcıyla yüz yüze gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler, içerik ve betimsel analiz teknikleriyle çözümlenmiştir. Sonuçlar, hem doğrudan tüketimde hem de yemek/tatlı yapımında badem, fındık ve cevizin öne çıktığını, tercihlerin ise temel olarak lezzet, sağlık ve duyusal özelliklere dayandığını ortaya koymuştur. Bazı katılımcıların geçmişten bugüne benzer tercihler sergilediği; sağlık, ekonomi ve değişen damak zevki gibi etkenlerle tüketim alışkanlıklarında farklılık yaşayanların da olduğu tespit edilmiştir. Kavrulmuş ürünler çoğunlukla tat ve lezzet, çiğ ürünler ise sağlık ve besin değeri gerekçeleriyle tercih edilmektedir. Satın alma noktasında tazelik ve güven unsurlarıyla kuruyemişçiler öne çıkmaktadır. Kuruyemiş tüketiminin mevsimselliğe göre değiştiği, genellikle çay eşliğinde, film veya dizi izleme gibi aktivitelerde gerçekleştiği saptanmıştır.

Keywords

Nuts

Gastronomy

Walnuts

Pistachios

Almonds

Abstract

Nuts constitute a significant food group within Turkish gastronomy. Due to Türkiye's geographical diversity, the country is one of the leading nut producer and exporter countries globally. This study aims to examine the role of nuts in Turkish culinary culture and reveal consumption habits in Mersin, along with the underlying determinants of these habits. Furthermore, it is intended to identify consumption settings, historical shifts, accompanying products, and their utilization in dishes and desserts. Data obtained from face-to-face interviews conducted with 50 participants in November 2025 were analyzed using content and descriptive analysis techniques. The results revealed that almonds, hazelnuts, and walnuts stood out in both direct consumption and culinary use (dishes/desserts), while preferences were primarily based on flavor, health-related benefits, and sensory attribute. While some participants maintained consistent habits, it was identified that others experienced shifts in consumption due to factors such as health, economy, and evolving palates. Roasted products are mostly preferred for taste and flavor, whereas raw products are favored for their health benefits and nutritional value. Regarding purchasing behavior, specialized nut shops stand out due to freshness and trust. Finally, it was sated that consumption fluctuates seasonally and typically occurs during leisure activities, such as watching films or television series, accompanied by tea.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

** Sorumlu Yazar*

E-posta: gulser@mersin.edu.tr (G. Yavuz)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1860