



Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi (Investigation of Local Food Use in Protection of Turkish Cuisine within the Scope of Perceptions of Chefs)**

*Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU^a , Hatice GÜÇLÜ NERGİZ^b

^aİstinye University, Vocational School, İstanbul/Turkey

^bKocaeli University, School of Tourism and Hotel Management, Kocaeli/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
18.06.2018

Kabul Tarihi: 17.12.2018

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Türk mutfağı
Turizm
Yerel yiyecek
Yiyecek ve içecek

Keywords

Gastronomy
Turkish cuisine
Tourism
Local food
Food and beverage

Öz

Bu araştırmanın amacı Türk Mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımı hakkında Türk Mutfağından örnekleri uygulayan ve Türk Mutfağı alanında faaliyet gösteren şeflerin algılarını incelemektir. Araştırmada nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Araştırma, Türk Mutfağından örnekler sunan 18 şef ile yürütülmüştür. Araştırmada şeflerin görüşleri telefon görüşmesi ve yüz yüze görüşmeler ile yarı yapılandırılmış soru formu aracılığıyla toplanmıştır. Görüşme formunun hazırlanmasında literatürdeki araştırmalardan yararlanılmıştır. Bu amaçla, şeflere yerel yiyeceklerin Türk Mutfağındaki önemi, yerel yiyecek kullanımında kullandıkları tedarik zinciri, tedarikte karşılaştıkları engellerin olup olmadığı ve yerel yiyecek kullanımının sağladığı kolaylıkların neler olduğu şeklinde sorular yöneltilmiştir. Araştırmada, şeflerin Türk Mutfağının korunmasında ve sürdürülebilirliğini sağlamada yerel yiyeceklerin kullanımına ilişkin algılarına yönelik görüşmelerden elde edilen bulgular çerçevesinde öneriler sunulmuştur. Araştırma sonucunda şeflerin yerel yiyeceklerin temininde tedarikçilerle ilgili sorunlar yaşadıkları tespit edilmiştir. Ayrıca, şefler yerel yiyeceklerin kullanımı arttıkça Türk Mutfağının korunmasının sağlanabileceğini ve yerel yiyeceklerin kullanımıyla ilgili eğitimlerin gerekliliğini ifade etmişlerdir.

Abstract

The purpose of this study is to examine the perceptions of Turkish chefs who apply examples of Turkish Cuisine on the use of local food in Turkish cuisine and to examine the perceptions of Turkish chefs. Qualitative research model was used in the study. The research was carried out with 18 chefs presenting examples from Turkish Cuisine. The opinions of the chiefs were collected through telephone interview and face-to-face interviews and semi-structured questionnaire. In the preparation of the interview form, the literature has been used. To this end, the chiefs were asked about the importance of local food in Turkish Cuisine, the supply chain they use in the use of local food, the barriers they face in supplying, and the convenience provided by local food use. In the study, suggestions were presented within the framework of the findings obtained from the discussions on the perceptions of the chefs about the use of local foods in the preservation and sustainability of the Turkish Cuisine. As a result of the research, it was determined that the chefs had problems with the suppliers in the provision of local food. In addition, the chiefs stated that as the use of local foods increased, Turkish Cuisine could be maintained and training on the use of local food was required.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: inanckapucuoğlu17@gmail.com (M. İ. Kapucuoğlu)

** Bu makale, Mustafa İnanç Kapucuoğlu'nun "Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi" başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

Makale Künyesi: Güçlü Nergiz, H. & Kapucuoğlu, M. İ. (2018). Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 812-832.

DOI: 10.21325/jotags.2018.335

GİRİŞ

Ulusal ve uluslararası literatürde yerel yiyeceğe ilişkin farklı tanımlara rastlanmaktadır. Bu tanımlar incelendiğinde; Avieli'a göre (2013) yerel yiyeceklerin doğdukları toprakların güçlü yapımcıları olduklarını ifade ederken; Au ve Law (2002) ise yaptıkları tanımlamada; yerel yiyeceklerin destinasyonlara yönelik bir çekicilik unsuru niteliği taşıdığını belirtmişlerdir. Özdemir ve ark. (2015) ise yerel yiyeceği; aynı yörede yetişen ve yerel tedarikçiden temin edilen yiyecekler olarak tanımlamaktadır. Duram ve Cawley (2012) yerelliğin henüz tanımlanamaması nedeniyle yerel yiyeceğinde tanımlanamayacağını ifade etmişlerdir.

Yapılan bu çalışmalar, yerel yiyecek kavramını anlamada ve açıklamada önemli katkılar sağlamakla birlikte, yerel yiyeceği kullanan ve kullanımını sağlayacak olan uygulayıcılar açısından yerel yiyeceklerin nasıl algılandığını inceleyen sınırlı sayıda uygulamalı araştırma (Duram ve Cawley, 2012; Inwood vd., 2008) bulgusuna rastlanmıştır. Literatürde yerel yiyecek kavramının kullanımı giderek yaygınlaşmasına rağmen, yerel yiyecek kavramının ve özelliklerinin büyük ölçüde belirsiz kaldığı gözlenmektedir. Ayrıca araştırmalarda yerel yiyecek kavramının ağırlıklı olarak destinasyon çekiciliği ve tüketiciler açısından bir çekicilik unsuru oluşturup oluşturmadığını belirlemeye yönelik çalışmalar (Haven ve Jones, 2006; Kim vd., 2009; Boros vd., 2013; Kodaş, 2013; Costanigro vd., 2014; Choi ve Kim, 2015; Lillywhite ve Simonsen, 2014;; Tsourgiannis vd., 2015; Yıldız, 2015; Shi vd., 2016; Dağkiran ve Çulha, 2016; Kılıç, 2017) olduğu dikkat çekmektedir. Yerel yiyeceklerin literatürdeki tanımları dikkate alındığında yerel yiyeceğin o yörenin değerini yansıtan bir unsur olduğu görülmektedir. Bu boşluktan yola çıkılarak tasarlanan bu çalışmada, öncelikle yerel yiyecek kavramının tanımlarından yola çıkılarak bir çerçeve çizilmiştir. Bu araştırmanın temel amacı Türk Mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımı hakkında Türk Mutfağından örnekleri uygulayan ve Türk Mutfağı alanında faaliyet gösteren şeflerin algılarını incelemektir. Şeflerin yerel yiyecek kavramını nasıl algıladıklarından yola çıkılarak gelecek araştırmalar ve uygulayıcılar için öneriler geliştirilmiştir. Özellikle ulusal literatürde yerel yiyecek çalışmaları şefler açısından sınırlı sayıda çalışmada incelendiğinden bu çalışmanın özellikle yerel yiyecek kavramının tanımlanmasına olduğu kadar Türk mutfağının korunması açısından da önem arz ettiği düşünülmektedir.

TÜRK MUTFAĞI

Başlangıcı Orta Asya olup Anadolu'ya kadar uzanan göç hareketlerinin sonucu olarak birçok ülke ile karşılaşılması, o ülkelerle etkileşime girilmesi, Sümerlerin, Etilerin, Frigyalıların, Roma ve İyonyalıların kültürel bollukları ile ortaya zenginliklerle dolu Türk mutfağı çıkmıştır (Akgöl, 2012; Gürman, 1993, s.2). Cilalı taş çağı döneminde Türklerin ana vatanı Orta Asya olmuştur. Göçebe yaşamın sonucu hayvancılıkla ilgilenen Türkler ilkbaharın gelişi ile mera ve yaylalara çıkar, sonbaharda ise nehir kıyılarına doğru hareket ederlerdi. Temel olarak tükettikleri gıdalar arasında buğdaydan elde edilen un ile yoğrulan yağlı hamur içleri, hayvancılığın getirisi olarak süt ve süt ürünleri, et olarak at ve koyun etli yemekler, içki olarak ise kısırak sütünden hazırlanan kımız tüketirlerdi. Orta Asya coğrafyasında sebze ve meyve kısıtlı olsa da meyve ve sebzeden yapılan yemekler halen güncelliğini korumaktadır (Akgöl, 2012; Koşay, 1981, s.47). Orta Asya'da ve Anadolu'da yapılmaya halen devam eden bu yemekler Türk mutfağının korunmasına ve sürdürülebilirliğine dikkat çekmektedir. Türk mutfağı Osmanlı

döneminde zenginleşmeye başlamış, imparatorluğun hakimiyetinde bulunan coğrafyadaki yiyeceklerin de eklenmesiyle zenginleşmiştir. Geniş coğrafi bölgelerden etkilenen Türk mutfağı bulunduğu coğrafi bölgeye has özelliklerle çeşitlenmiştir (Közlme, 2012). Türk mutfağının oluşumu Türklerin yer aldıkları bölgenin şartları kapsamında mevcut olan mutfak kültürünün Anadolu'daki çeşitli kültürlerle karşılaşılması sonucunda genişlemesi bütününde olmuştur (Kozak ve Türkoğlu, 2014). Türkler mutfaklarında deneme yöntemleriyle mevcut besinlerden türeyen besinler çıkartmışlardır. Bunu süt ve süt ürünlerinden yoğurt gibi birçok besinde görmek mümkündür. Yoğurt ve ılık derecedeki su ile birlikte hayvan derisinden yapılan tulumlarda yayılarak tereyağı elde edilmesi (Baysal vd., 2005, s.2) gibi pek çok farklı yöntemle elde edilen çeşitli ürünlere rastlamak mümkündür. Türk mutfağının temelinde tarihsel süreçlerin getirdiği birikimlerle bulundukları coğrafi alanların bolluğu yanında, zaman zaman farklılaşan özellikleriyle genel niteliklerinin oluştuğu tespit edilmektedir (Birer, 1990, s.251; Arman, 2011, s.6). Uzun tarihsel değişimlere sahip olan Türk milletinin mutfak kültürü de aynı şekilde uzun süreçler bütününde gelişip zenginleşirken, Orta Asya'dan göçen Türkler Anadolu topraklarında tanık oldukları yeni gıdalarla var olan yemek çeşitleri zenginleşmiştir (Gökdemir, 2012, s.4).

İki bölümden oluşan Türk mutfağı içerisinde Osmanlı başkentleri ve büyük kentlerde gelişen mutfaklar *Saray Mutfacı* olarak anılırken, yörelerde gelişen mutfaklar ise *Yöresel Mutfaklar* olarak anılmakta ve bu mutfaklar yörelere has yiyecek ve içecekler, kültür ve hazırlama teknikleriyle beslenmiştir (Ciğerim, 2001; Çalışkan ve Seyitoğlu, 2014). Bu doğrultuda Türkiye'de yöre iklimleriyle birlikte elde edilen meyve sebzelere bakılarak yöre mutfak kültürü ve çeşitliliğinin farkına varmak mümkün olacaktır (Güler, 2010). Osmanlı döneminin önemli seyyahlarından Evliya Çelebi'nin Anadolu coğrafyasında tanıklık ettiği yiyeceklerle *Seyahatname* eserinde yer verilmektedir.

Osmanlı mutfağında çeşitli deniz ürünlerinin bulunduğu bilinmektedir. Evliya Çelebi seyahatnamesinde bu çeşitliliğe dikkat çekmiştir (Yerasimos, 2014)

Tablo 1: Evliya Çelebi Seyahatnamesindeki Balık Türleri ve Yöreleri

Seyahatname'deki adı	Yöresi
Acarlı Balığı	Bingöl Yaylası Gölleri
Alcık Balığı	Bingöl Yaylası Gölleri
Çüngüs Balığı	Bingöl Yaylası Gölleri
Harün Balığı	Bingöl Yaylası Gölleri
Kırgı Balığı	Bingöl Yaylası Gölleri
Sarık Balığı	Bingöl Yaylası Gölleri
Sıka Balığı	Bingöl Yaylası Gölleri
Yassı Balığı	Bingöl Yaylası Gölleri
Çağa Balığı	Bolu Yeniçağa Gölü
Elhalinübe / Elhalinye Balığı	İznik Gölü
Sala Balığı	İznik Gölü
Ereçek Balığı	Van Erçek Gölü
İstaride Balığı	İstanbul Boğazı

Evliya Çelebi'nin eserinden Bingöl Yaylası Gölleri'nin balık çeşidi açısından oldukça zengin olduğu, acarlı, alcık, çüngüs, harün, kırgı, sarık, sıka ve yassı balık çeşitlerinin yetiştiği ifade edilmektedir. Çağa balığının Bolu Yeniçağa

Gölü’nde, elhalınye ve sala balık türlerinin ise İznik Gölü’nde bulunduğu tespit edilmiştir. Erecek balığının Van Erçek Gölü’nde, istaride balığının ise İstanbul Boğazı’nda avlandığı ifade edilmiştir.

Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesinde geçen ve Osmanlı mutfağında kullanılan meyveler ve yöreleri aşağıdaki gibidir (Yerasimos, 2014).

Tablo 2: Evliya Çelebi Seyahatnamesindeki Meyveler ve Yöreleri

Seyahatnamedeki Adı	Yöresi
Ekşi Karadut- Nar- Susam	Alanya
Ayva	Amasya
Ankara Armudu- Üzüm	Ankara
Turuncgil- Limon- Hurma- Zeytin- İncir- Şeker Kamışı	Antalya
Kavun- Tatlı Armut	Beypazarı
Abbasi Armudu- Ordubari Armudu- Meleçe Armudu	Bitlis
Misket Üzümlü	Bozcaada
Armut- Sulu Üzüm- Kayısı- Kiraz Kestane	Bursa
Nar	Bursa Gemlik
Aveng Üzümlü	Bursa Orhangazi
Kavun	Diyarbakır
Perverde Ayvası	Edirne
Hezarı Elması- Ağırbinik Üzümlü	Elazığ Harput
Armut- Hevenk Üzümlü- Aveng Üzümlü- Dut	Erzincan
İncir- Üzüm-Zeytin- Kiraz- Nar- Badem	İzmir
Misket Elması	İzmit
Armut	Karaman
Armut- Kiraz- Şeftali- Kayısı	Konya Meram
İncir- Zeytin	Kilis
Al Hamavi Kayısı- Sarı Hamavi Kayısı- Mişmiş Hamavi Kayısı- Beyaz Kumru-Kayısı-Beg Kumru Kayısı-Sulu Kayısı-Etli-Kumru Kayısı- Göksulu Armudu- Ferik Elması- Yeditevir Elması	Malatya
Zerdali	Malatya Darende
Nar- Üzüm	Maraş
Beyaz Kiraz- Kavun- Karpuz	Sakarya Sapanca
Üzüm- Bostan	Sakarya Geyve
Abbasi Armudu- Meleçe Armudu	Sakarya Ladik
Dilberlebi Kirazı- Lahica Armudu- Bağ Armudu- Gülabi Armudu- Sinop Elması- Namık Üzümlü- Meliki Üzümlü-Frank Üzümlü- Badencan İnciri- Hurma	Trabzon
Nar	Urfa
Bühten Kavunu- Abbasi Armudu- Meleçe-Armudu	Van

Tablodan da görüldüğü gibi Malatya’da kayısı, elma ve armut; Ankara’da armut ve üzüm; Trabzon’da kiraz, armut, elma, üzüm, incir ve hurma çeşitleri yetişmektedir. Bunun yanında Bursa, Alanya, Amasya, Antalya, Edirne, Elazığ, Konya, Karaman, Sakarya, İzmit, Urfa ve Van illerinde de kestane, nar, üzüm, kavun, armut, elma ve beyaz kiraz gibi meyvelerin yetiştiği anlaşılmaktadır.

YEREL YİYECEKLER

Futamura (2007) yerellik fikrinin önemli bir inceleme alanı olduğunu ve öncelikle yerelliğin incelenmesi gerektiğini belirtmiştir. Martinez vd. (2010) çalışmalarında yerel yiyeceği belirli tedarik zincirine sahip olan karakteristikleri ve yöre toplumunun sosyallığı açısından ele almışlardır. Yerel yiyecekler, bölgesel kültürün

sembolik özelliğini yansıtan, destinasyonun çekiciliğini arttıran ve turistleri yerel kültüre yakınlaştıran ürünler olarak kabul edilmektedir (Au ve Law, 2002, s.828). Yerel yiyecekler otantik ürünler olarak algılanmakta ve turizm destinasyonları için turistik bir cazibe unsuru olarak da dikkat çekmektedir (Kim ve Eves, 2012). Literatüre bakıldığında yerel yiyeceklerle ilgili bir tanımın yapılmasının güç olduğu ile ilgili görüşler mevcuttur. Duram ve Cawley (2012)'e göre bunun sebebi; yerellik kavramının net olarak tanımlanamamasından dolayı yerellikle iç içe olan yerel yiyecek kavramının da tanımının yapılamayacağını iddia etmektedir. Eriksen (2013) ise yerel yiyeceklerle ilgili yapılan çalışmaların sayısının artmasına rağmen; yerel yiyeceğe dair istikrarlı bir tanımın bulunmadığını belirtmektedir. Brown (2003) ise çalışmasında yerel yiyeceğe dair sınırlandırılmış bir tanımın yapılabilmesinin zorluğuna dikkat çekmiştir. Yerel yiyeceklerle ilgili yapılan tanımlar incelendiğinde; kavramı *mesafe* açısından ele alan çalışmalar dikkat çekmektedir. Morris ve Buller (2003) yerel yiyeceğin tanımını mesafelerle ilişkilendirmişlerdir. Söz konusu tanımda, İngiltere genelinde ana hatlarıyla tanımlanan yerel yiyeceklerin üretim ve tüketim mesafelerindeki kriterlere bakılarak yerel olarak belirlendiğini dile getirmişlerdir. Bu doğrultuda aradaki mesafe 80 km. (50 mil) altında olduğunda yerel yiyecek tanımına uygun olduğunu belirtmişlerdir. Ostrom (2006) ise yerel yiyecek kavramını tüketiciler açısından coğrafi uzaklık ölçütlerinin ve yerel yiyeceklerin üzerinde kalıntı olmayan ve tazelik kriterlerine uygun olup olmaması açısından dikkate alındığını dile getirmiştir. Konuyu yine mesafe unsuru açısından ele alan Pearson vd. (2011) ise yaptıkları araştırma sonucunda, yerel yiyecek tanımı yaklaşımında kullanılan en geçerli saptamanın üretimden tüketiciye olan mesafe olduğunu ortaya çıkarmışlardır. Benzer şekilde Rose vd. (2008) çalışmasında yerel yiyeceği, 160 km. (100 mil) sınırlar içerisinde üretilen ve tüketiciler tarafından kısa mesafede satın alınan yiyecekler olarak tanımlamıştır. Yerel yiyecek kavramını mesafelerle ilişkilendiren bir diğer tanımda ise Bosona (2013) yerel yiyeceklerin, üretim yerleri olan çiftlikler ile yerel yiyecekleri tüketen tüketiciler arasındaki mesafenin yakınlığı ile ilgili olduğunu belirtmişlerdir. Dunne vd. (2010) yerel yiyecekleri yine mesafe boyutu ile ele alarak, belirli alandaki üretici, tüketici ve dağıtıcılar arasındaki karmaşık ilişkilerin bulunduğu faaliyetler olarak ele almışlardır. Buraya kadar yapılan tanımlardan yola çıkıldığında yerel yiyeceğin sınırlandırılmış tek bir tanımının bulunmamasıyla birlikte; yerel yiyecek kavramını coğrafi alan açısından ele alan fikirlerin yoğunlukta olduğu saptanmaktadır (Eriksen, 2013). Ayrıca yerel yiyecek kavramında sağlık yönlü bakış açısı da mevcuttur. Blake vd. (2010) yerel yiyecek kavramını, yerel ürün ve tedarik zincirlerinin yanında, sağlık açısından uygunluğu ile tanımlamıştır. Bu tanımlamalardan yola çıkıldığında yerel yiyecek kavramının üç boyutta değerlendirildiği ortaya çıkmaktadır (Eriksen, 2013, s.51):

- Coğrafi Yakınlık: Yiyeceklerin üretildiği, satıldığı, tüketildiği ve / veya dağıtıldığı alan,
- İlişkisel Yakınlık: Üretim ve dağıtıcılar arasındaki doğrudan ilişki,
- Yakınlık Değerleri: Yerel yiyeceğe katkıda bulunan diğer değerler (yerel yiyeceğin kökeni, izlenebilirlik, otantiklik, tazelik, kalite).

ARAŞTIRMANIN AMACI ve ÖNEMİ

Bu çalışmanın amacı; Türk Mutfağının geleneksel yapısının korunmasında yerel ürünlerin etkisinin olup olmadığını saptamaktır. Bu amaç doğrultusunda Mutfak Şeflerinin görüşleri alınmıştır. Araştırmada TAŞPAKON' a

üye ve Türk mutfağından örnekler sunan işletmelerde faaliyet gösteren şeflerin Türk mutfağı yemeklerini hazırlarken bölgelerine ait yerel yiyecekleri kullanıp kullanmadıkları ve söz konusu yerel yiyeceklerin Türk Mutfağı'nın korunmasındaki rolünün açığa çıkarılması amaçlanmaktadır. Gastronomi alanındaki bilimsel çalışmaların artmasıyla yerel yiyeceklerle ilgili olan çalışmalarda da artış görülmektedir. Fakat halen daha yerel yiyeceğin genel geçer bir tanımının olmayışından dolayı bu alanda yapılan çalışmalar yeterli bulunmamaktadır. Yapılan çalışmaların ağırlığı uluslararası literatürde yer almakta ve bu çalışmalarda yerel yiyeceklerin seyahat motivasyonu ve bölgesel çekicilik unsuru olarak işlendiği görülmektedir. Yerel yiyecekler kapsamında yapılan ve şeflerin araştırmaya dahil olduğu çalışmalara az sıklıkla rastlanmıştır. Özellikle Türk Mutfağı'nın korunup sürdürülmesi adına bu çalışmanın önemlilik arz ettiği düşünülmektedir. Çalışma genelinde, standart reçeteleri kayıt altına alınmayan ve unutulmaya yüz tutmuş Türk Mutfağı'nda kullanılan yerel yiyeceklerin varlıklarının bilinmesi ve Türk Mutfağı'nın bu bağlamda korunup sürdürülmesi için oldukça önemli olduğu düşünülmektedir.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışma kapsamında araştırma yöntemlerinden nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yönteminde yaşanan olaylar doğal ortamında olup insanların anlam yüklemeleri ile derine gidilip anlamlar çıkartılmaya çalışılmaktadır (Bryman, 1984; Cabel, 2011; Kuş, 2009). Nitel araştırma yöntemleri aracılığıyla veri toplanırken; çevre, süreç ve algılara ilişkin veriler elde edilir (Lecomple ve Goetz, 1984; Yıldırım ve Şimşek, 2010). Bu çalışma kapsamında Türk Mutfağı'nın korunmasında şeflerin yerel yiyecek algılarının incelenmesi amaçlandığından algılara ilişkin verilerin yanı sıra katılımcıların (şefler) süreç hakkındaki fikirlerinin ne olduğunun ön plana çıkarılması hedeflenmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2010). Çalışmanın yürütülmesinde veri toplama aracı olarak nitel araştırma yöntemleri arasında yer alan görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme, sözlü iletişim sayesinde istenen verilerin elde edilme tekniğidir. Görüşme, yüz yüze yapılabildiği gibi telefon ile de yapılabilmektedir (Karasar, 2016, s.210). Bu çalışmada telefon aracılığı ile görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında internet ve telefon görüşmesi olarak ikiye ayrılan görüşmelerden telefon görüşmesi gerçekleştirilmiştir. Telefon görüşmesinde katılımcının soruları yönelten kişiyi görmeyeceğinden kendini daha rahat hissetmektedir. (Kozak, 2015). Gastronomi çalışmalarında da veri toplanacak kişilerden derinlemesine bilgi edinme amaçlandığından bu çalışma kapsamında da telefon görüşmesi uygun görülüp gerçekleştirilmiştir. Gastronomi bilimi gibi topraktan sofraya olmak üzere aşamalara sahip olan bir alandan elde edilmesi planlanan verilerin yerel yiyeceğin aktörleri arasında yer alan şeflerin algılarının derinlemesine incelenmesi hedeflendiğinden çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur. Araştırmanın amacına uygun olarak gerekli alan yazın taramasının ardından hazırlanan sorular, farklı bölgelerdeki şeflere müsait oldukları tarih ve saatte yöneltilmiştir. Şeflerin sorulara verdikleri yanıtlar bir ses kaydedicisi tarafından kaydedilmiş ve ardından dijital ortama yazı aracılığıyla geçilmiştir. Araştırma kapsamında Türk Mutfağı'nın uygulayıcıları olan şeflerin algılarının derinlemesine incelenmesi amaçlandığından ve araştırma kapsamında nitel yöntem belirlendiğinden şeflere yerel yiyeceklerin Türk Mutfağı'ndaki önemi, tedarik zinciri, tedarik engelleri, kolaylaştırıcılar vb. şeklindeki sorular yöneltilmiştir. Araştırma, Türk Mutfağı'nın korunmasında yerel yiyecek kullanımının önemi hakkında, Türkiye'de aşçılık ve pastacılık sanatının, aşçısının ve pastacısının gelişmesine katkı sağlamak, ülke mutfağına ve Türk mutfağına ait yöresel değerleri günümüz yaşam standartlarına

uygun bir hale getirip koruma altına alma misyonu ile faaliyetlerini sürdüren Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞPAKON)'a (<http://www.taspakon.org.tr/hakkimizda>) üye olan şeflerle gerçekleştirilmiştir.

Araştırmaya katılacak şefler Türkiye genelinde faaliyet gösteren TAŞPAKON' a üye olmaları ve Türk Mutfağı konusunda hali hazırda faaliyet gösteriyor olmalarıyla birlikte her bölgeden yerel mutfakların hakim olduğu işletmelerde çalışmaları ana ölçüt olarak belirlenmiştir. Çalışmada Türkiye'nin yedi farklı bölgesinden şeflere ulaşılmıştır. Çalışmada gönüllülük esasına göre seçilen şeflerin yedi farklı bölgeden olmasına dikkat edilmiştir.

Çalışmada veri toplamak amacıyla benzer çalışmalardan yararlanılarak on iki açık uçlu görüşme sorusu hazırlanmıştır (Nebioğlu 2016, Özdemir vd. 2015, Avieli 2013). Görüşme soruları aşağıda verilmiştir.

- Restoranınızda / Otelinizde yerel yiyeceklerden oluşan yemekler sunuluyor mu?
 - a)- Sunuluyorsa ne amaçla sunuluyor?
 - b)- Sunuluyorsa nasıl sunuluyor?
- Faaliyet gösterdiğiniz yörede yetişen yerel yiyecekler nelerdir?
- Faaliyet gösterdiğiniz yörede yetişen yerel yiyeceklerin Türk Mutfağına katkısı hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?
- Türk Mutfağındaki yemeklerin hazırlanmasında yerel yiyecek kullanımı size ne ifade ediyor?
- Türk Mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımının gerekliliği hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?
- Türk Mutfağının sürdürülmesinde yerel yiyecek kullanımının gerekliliği hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?
- Restoranınız da yerel yiyecek kullanımında engel olan faktörler nelerdir?
- Restoranınız da yerel yiyecek kullanımını kolaylaştıran faktörler nelerdir?
- Yerel yiyeceklerin tedarik zinciri ne şekilde gerçekleştiriliyor?
- Yerel yiyeceklerin seçiminde hangi unsurlar mevcuttur?
- Restoranınızda / Otelinizde Türk mutfak kültürü ne derecede temsil ediliyor?
- Türk Mutfağının korunması için gerekenler nelerdir?

ARAŞTIRMA BULGULARI

Görüşmeler 18 Haziran 2017 ve 30 Haziran 2017 tarihleri arasında katılımcıların görüşmeye uygun oldukları zamanlarda telefon yoluyla yapılmıştır. Görüşmeler esnasındaki süreler bakıldığında en uzun görüşme 55 dakika, en kısa görüşme ise 23 dakika süreyle gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde katılımcıların soruları en objektif ve rahat şekilde cevaplayabilmeleri için cevapları açıklamada serbest olmaları, anlaşılmayan soruların tekrardan belirtilmesi ve neticesinde derinlemesine bilgi toplanmaya çalışılmıştır. Görüşmeye başlamadan önce katılımcılar çalışmanın amacı ve kapsamıyla ilgili kısaca bilgilendirilmiştir. Kendilerinden kayıt için izin alınarak yapılan görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler ses kayıt cihazına kaydedilerek herhangi bir veri kaybının oluşması engellenmeye çalışılmıştır. Görüşme sürelerinin ortalaması 31 dakika 94 saniye olarak belirlenmiştir. Bu ortalama bulunurken şeflerin sayısı ve şefler ile gerçekleştirilen görüşmelerin süreleri dikkate alınmıştır.

Araştırma verileri, TAŞPAKON'a üye olan 18 mutfak şefi ile görüşme sonucunda elde edilmiştir. Katılımcılar ile ilgili bilgiler Tablo 3'te görülmektedir.

Tablo 3: Araştırmaya Katılan Şefler İle İlgili Bilgiler

Şefler	Cinsiyet	Çalışılan Pozisyon	Çalışma Süresi	Restoran Türü / Otelin Yıldızı	Restoran / Otel Faaliyet Durumu
Şef 1	Erkek	Mutfak Şefi	62 Yıl	Tatlıcı	Sürekli
Şef 2	Erkek	Mutfak Şefi	12 Yıl	Kafe Restoran	Sürekli
Şef 3	Erkek	Restoran Sahibi / Şef	15 Yıl	Türk Mutfağı Restoranı	Sürekli
Şef 4	Erkek	Mutfak Şefi	30 Yıl	Türk Mutfağı Restoranı	Sürekli
Şef 5	Erkek	Mutfak Şefi	4 Yıl	Balık Restoran	Sürekli
Şef 6	Erkek	Mutfak Şefi	7 Yıl	Market Zinciri / Mutfak	Sürekli
Şef 7	Erkek	Mutfak Şefi	35 Yıl	Türk Mutfağı Restoranı	Sürekli
Şef 8	Erkek	Mutfak Şefi	20 Yıl	Türk Mutfağı Restoranı	Sürekli
Şef 9	Erkek	Mutfak Şefi	20 Yıl	Türk Mutfağı Restoranı	Sürekli
Şef 10	Kadın	Mutfak Şefi	7 Yıl	Türk Mutfağı Restoranı	Sürekli
Şef 11	Erkek	Mutfak Şefi	18 Yıl	Türk Mutfağı Restoranı	Sürekli
Şef 12	Erkek	Mutfak Şefi	25 Yıl	Kafe Restoran	Sürekli
Şef 13	Erkek	Mutfak Şefi	27 Yıl	Kafe Restoran	Sürekli
Şef 14	Erkek	Mutfak Şefi	25 Yıl	5 Yıldızlı Otel	Sürekli
Şef 15	Erkek	Mutfak Şefi	28 Yıl	Türk Mutfağı Restoran	Sürekli
Şef 16	Erkek	Mutfak Şefi	17 Yıl	Türk Mutfağı Restoran	Sürekli
Şef 17	Erkek	Mutfak Şefi	19 Yıl	Türk Mutfağı Restoran	Sürekli
Şef 18	Erkek	Mutfak Şefi	20 Yıl	Türk Mutfağı Restoran	Sürekli

Araştırmaya katılan şeflerin faaliyet gösterdikleri yörelerin belirtildiği Tablo 4 aşağıdaki gibidir.

Tablo 4: Katılımcı Şeflerin Faaliyet Gösterdiği Yöreler ve Bölgesel Dağılımları*

Şefler	Faaliyet Gösterilen Yöre	Faaliyet Gösterilen Bölge
Şef 1	Gaziantep	Güneydoğu Anadolu
Şef 2	Konya	İç Anadolu
Şef 3	Mersin	Akdeniz
Şef 4	Bursa	Marmara
Şef 5	Giresun	Karadeniz
Şef 6	İstanbul	Marmara
Şef 7	İzmir	Ege
Şef 8	Uşak	Ege
Şef 9	Trabzon	Karadeniz
Şef 10	Kahramanmaraş	Akdeniz
Şef 11	Malatya	Doğu Anadolu
Şef 12	Yalova	Marmara
Şef 13	İstanbul	Marmara
Şef 14	İstanbul	Marmara
Şef 15	Çanakkale	Marmara
Şef 16	Şanlıurfa	Güneydoğu Anadolu
Şef 17	Van	Doğu Anadolu
Şef 18	Konya	İç Anadolu

Veriler analiz edilirken araştırma etiği açısından katılımcıların kimliklerinin deşifre edilmemesi amacıyla katılımcılar 1..2..3.. şeklinde kodlanmıştır.

Şeflerin hepsi restoranlarında yerel yiyeceklerden oluşan yemeklerin sunulduğunu belirtmişlerdir. Yemeklerin ne amaçla sunulduğu sorusuna ise şeflerin büyük bir kısmı yöre mutfaklarının tanıtımı amacıyla sunulduğunu

belirtmişlerdir. Müşteri talebinin yerel yiyecekler olması ve Türk Mutfağına ait yiyeceklerin kullanım önceliği de şefler tarafından yaygın biçimde dile getirilmiştir. Belirtilme sıklığı en düşük madde ise dünya mutfağını reddetme maddesi olmuştur. Bununla ilgili olarak yalnızca bir şefin sözleri şu şekildedir:

Türk Mutfağına uzun yıllardır hizmet etmiş biriyim. 56 ülke dolaşmış bir aşçıyım. Yurtdışına gittiğimde bana Türk Mutfağından yemek yapılmadı. Ben dünya mutfağı diye bir kavramı reddediyorum. Benim Türk Mutfağım var. Bu sebeple Türk Mutfağı yemeklerinde yöreme ait yiyecekleri kullanıyorum (Şef 1).

Yerel yiyeceklerden oluşan yemekleri restoranlarında sunulduğunu belirten şeflere faaliyet gösterdikleri yörelerde yetişen yerel yiyeceklerin neler olduğu sorusu yöneltilmiştir. Katılımcı şeflerin verdikleri cevaplar aşağıdaki gibidir.

Tablo 5: Katılımcıların Belirttiği Yörelerinde Yetişen Yerel Yiyecekler

Katılımcılar	Açıklama
Şef 1	<i>Gaziantep'te bulgur, yarma ve zeytin yetişir. Zeytinyağı önemlidir. Zaten Antep zeytinin merkezidir. Antep'te iyi et ve sebze yetişir. Tabi ki bir de Antep fıstığı.</i>
Şef 2	<i>Konya küflü peyniri ve özellikle meşhur tandır ekmelerimizin içinde kullandığımız Konya ovasındaki tarlalarda yetişen buğdaylarımız var. Ekmeği çok lezzetli yapar.</i>
Şef 3	<i>Bizim burada tahin çok yapılır. Bu tahinden humus ve tarator güzel olur. Tahin yapımı için Mersin yöresinde yetişen susamları kullanıyoruz. Ayrıca biliyorsunuz ki Çukurova bölgesi devasa bir tarım bölgesidir. Burada özellikle domates ve diğer sebzeler çok rahat derecede yetişiyor. Toros dağlarından derlediğimiz kekikler mevcut. Özellikle biber salçası yapımında kullandığımız biberler de Mersin'de yetişir. Turşular için de çağla bol miktarda yetişir.</i>
Şef 4	<i>Bursa enginarı çokça yetişir. Şeftali, kestane ve Bursa yoğurdu için kullandığımız süt Bursa'dan olunca çok daha lezzetli oluyor. Yemeklerde kullandığımız etler ise Balıkesir'den tedarik ediliyor.</i>
Şef 5	<i>Biz yemeklerimizde Giresun yerelinde tamamen doğada kendiliğinden yetişen otları kullanıyoruz. Özellikle sakarca otu yerel doğamızda kendiliğinden organik şekilde yetişir.</i>
Şef 6	<i>İstanbul'da faaliyet gösteriyorum. İstanbul'da herhangi bir yerel ürün yetişmiyor. Yerel lokasyona ait ürünleri yerinden temin ediyoruz. Örneğin kuzu etini Trakya bölgesinde yetişen süt kuzularından temin ediyoruz. Aynı zamanda Ege yöresi otlarını kullanıyoruz.</i>
Şef 7	<i>İzmir yöresinde faaliyet gösteriyorum. Biliyorsunuz ki Ege bölgesinde birçok ot yetişir. Kazayağı otu yetişir. Biz bunun salatasını yaparız. Radika yetişir. Balıkların yanına salata yapılır bundan. Ebegümeci güzel yetişir. Bu ottan da börek yapılır.</i>
Şef 8	<i>Yerelimizde baklagiller çoğunlukla yetişir fakat nohutun yeri ayrıdır. Buğday da yetişir.</i>
Şef 9	<i>Biliyorsunuz ki mısır ve çay ağırlıkla yetişir. Bunlara fındığı da eklemek mümkündür. Zaten bu üçü hem yerel ekonomiye hem de ülke ekonomisine büyük katkı sağlıyor.</i>
Şef 10	<i>Kayısı marmelatı yapılıyor. Kahramanmaraş yereline ait olarak tırşik çorbası'nda kullandığımız tırşik otumuz vardır.</i>
Şef 11	<i>Kayısı ilk sıradadır. Pancar ve şalgam boldur. Bunların devamında ise zaten domates, soğan, patlıcan ve kabakta bölgemizde yetişebiliyor. Yetişen bu ürünlerin zenginliğinin hem Türk Mutfağına hem de ilimizin ve çevresinin mutfağına katkıda olduğu düşüncesindeyim.</i>
Şef 12	<i>Bölgemizde çok fazla yerel yiyecek yetişmez.</i>
Şef 13	<i>İstanbul yerel yiyeceği yoktur. Biz restoranımıza İstanbul sınırları içerisinde sadece domatesi sokuyoruz. O da Çengelköy'de yetişiyor.</i>
Şef 14	<i>İstanbul'da bir şey yetişmez ki. Otelde kullandığımız sebzeyi ve eti Trakya bölgesinden temin ediyoruz. Bunun sebebi de oranın buraya daha yakın olması ve etinin sebzelerin lezzetli olması.</i>
Şef 15	<i>Çanakkale'de Kuzey Ege olmasından dolayı zeytin yaygın yetişiyor. Şeftali, domates ve kiraz da buralarda yetişir. Özellikle Umurbey, Eceabat ve Lapseki. Zaten hemen hemen şehrin etrafı bölgelerinde her yerde zeytin yetiştirilir.</i>
Şef 16	<i>İncir, arpa, buğday, antep fıstığı, üzüm.</i>
Şef 17	<i>Meyve sebze çoktur. Karpuz, kavun ve domates yetişir. Ceviz de bol çıkar.</i>
Şef 18	<i>Yöremizde yetişen yereller arasında özellikle tahıllar büyük yer tutuyor. Buğdaylar çok yetişir. Fasulye ve nohutta yetişiyor. Burada yetişen buğdaylardan güzel un çıkıyor. Türkiye'nin dört yanına gidiyor ve hamur işlerini lezzetli yapıyor.</i>

Şeflerin kullandıkları yerel yiyecekler ve yörelerin eşleştirilmesi ile elde edilen tablo aşağıda gösterilmektedir.

Tablo 6: Şeflerin Kullandıkları Yerel Yiyecekler ve Yörelerine Göre Dağılımı

Katılımcılar	Faaliyet Gösterilen Yöre	Faaliyet Gösterilen Bölge	Yerel Yiyecek/Yiyecekler
Şef 1	Gaziantep	Güneydoğu Anadolu	Bulgur Yarma Zeytin Zeytinyağı Antep fıstığı
Şef 2	Konya	İç Anadolu	Küflü peynir Buğday
Şef 3	Mersin	Akdeniz	Susam Domates Kekik Biber Çağla
Şef 4	Bursa	Marmara	Enginar Şeftali Bursa yoğurdu
Şef 5	Giresun	Karadeniz	Sakarca otu
Şef 6	İstanbul	Marmara	-
Şef 7	İzmir	Ege	Kazayağı otu Radika otu Ebegümece otu
Şef 8	Uşak	Ege	Nohut Buğday
Şef 9	Trabzon	Karadeniz	Mısır Çay Kivi
Şef 10	Kahramanmaraş	Akdeniz	Kiraz Kayısı Tirşik otu
Şef 11	Malatya	Doğu Anadolu	Kayısı Pancar Şalgam Domates Soğan Patlıcan Kabak
Şef 12	Yalova	Marmara	-
Şef 13	İstanbul	Marmara	Çengelköy domates
Şef 14	İstanbul	Marmara	-
Şef 15	Çanakkale	Marmara	Domates Şeftali Kiraz Zeytin
Şef 16	Şanlıurfa	Güneydoğu Anadolu	İncir Arpa Buğday Antep fıstığı Üzüm
Şef 17	Van	Doğu Anadolu	Karpuz Kavun Domates Ceviz
Şef 18	Konya	İç Anadolu	Buğday Fasulye Nohut

Şeflerin faaliyet gösterdikleri yörelerde yetişen yerel yiyeceklerin Türk Mutfağına katkısı sorulduğunda verilen yanıtlarda en sık Türk Mutfağı yararına istihdam açısından ekonomik katkıları belirtilmiştir. Bu konu hakkında bazı katılımcı şeflerin sözleri şu şekildedir:

İstanbul'da yetişen yerel yiyecek yoktur. Fakat yerel yiyeceklerin genelinin mutfağımıza katkısı bakımından ekonomik katkısı mevcuttur. İstihdam vb. gibi. Sonuçta yörede yetişen yerel yiyeceklerin tarımsal işlemleri de Türk Mutfak kültürüne dahildir. Bu açıdan yöre halkının ürünleri yereldeki restoranlarda vb. kullanılırsa yiyecekleri yetiştiren yöredeki insanlar kazanç sağlar (Şef 6).

Örneğin tahin bizim yöremize ait. Yöremize ait bu tahin yine yöremizdeki susamlardan elde ediliyor. Eğer biz bu tahini yaparken buradaki susamlardan alırsak Mersin'de bu susamı yetiştirenler kazanır (Şef 3).

Belirtilme sıklığı en az olan madde ise yerelde yetişen yiyeceklerin Türk Mutfağına katkısının sağlık açısından önemli olduğudur. Bununla ilgili yalnızca bir şef konuyu sağlık açısından yanıtlamıştır. Bununla ilgili olarak:

2011 TÜİK araştırmalarına göre Türkiye'deki en uzun yaşam süresi Giresun'a aitti. Bunun başlıca sebebi tamamen organik ve doğal beslenmemizdir. Netice olarak da biz Giresun'da yetişen otları Türk Mutfağı yemeklerimizde kullanıyoruz. Bunun sonucu olarak ise yöremizde yetişen yerel yiyecek olan otların Türk Mutfağına katkısının sağlık açısından büyük olduğunu düşünüyorum (Şef 5).

Şeflere yöneltilen Türk Mutfağındaki yemeklerin hazırlanmasında yerel yiyecek kullanımının onlarca ne ifade ettiği sorusuna verilen yanıtlarda en sık olarak belirtilen madde yerel yiyeceklerin benzersizliğinin faydaları olmuştur. Bununla ilgili bazı şeflerin görüşleri şu şekildedir:

Yerel yiyecek kullanırken hormonlu ürün kullanmıyorum. Yemediğim şeyi başkasına yedirmem. Yemediğimi de satmam. Kendi soslarımı şahsen yapıyorum. Nar ekşisinden, biber salçasından, kişniştan ve damla sakızından soslar yapıyorum. Yabancı milletlerden bilmediğim ürünleri kullanmıyorum. Mesela kapyra biber diye bir şey kullanıyorlar. Kapyra biberini bırakın. Sarısını kırmızısını boş verin. Benim ülkemde bunun kırmızısı yeşili bolca var zaten. Benim ülkemde yetişen kuru fasulye nerede var? Ayaş'ta yetişen domates dünyanın neresinde var? (Şef 1).

Türkiye'de yetişen ürünlerin muadilleri de geliyor. Bakıyorsunuz görsellik güzel fakat aradığımız tadı bulamıyoruz. Bu ülkedeki sayısız yiyecek için geçerlidir (Şef 17).

Türk Mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımının gerekliliği hakkındaki düşüncelerde şeflerin en sık belirttiği madde yerel yiyeceklerin yemeklerde kullanım sıklığı olmuştur. Bununla ilgili bazı şeflerin görüşleri şöyledir:

Biz yerel ürünleri ne kadar çok kullanırsak bu ürünler o kadar fazla korunur. Eğer biz bu yerel ürünleri kullanmazsak unutulur. Kimsenin bu ürünleri hatırlayıp tanıması söz konusu olmaz (Şef 11).

Türk Mutfağının sürdürülmesinde yerel yiyecek kullanımının gerekliliği hakkındaki düşünceler sorusuna şeflerin verdikleri yanıtlar doğrultusunda Türk Mutfağının sürdürülmesinde yapılacak Türk Mutfağı yemeklerinde yerel yiyecek kullanım gerekliliğinde eğitimin olduğu on üç belirtilme sıklığı ile savunulmuştur. Bu madde ışığında bazı şeflerin sözleri şu şekildedir:

Süreklilik olması için yerel yiyecek kullanımı, yerel yiyecek bilgisi için de eğitime ihtiyaç vardır (Şef 10).

Özellikle eğitimciler ve işletmelerdeki şeflere görev düşüyor bu konuda. Eğitimciler öğrencilerine, şefler ise altında çalıştırdığı kişilere yerel yiyecekleri tanıtıp kullandırırsa bu ürünler korunmuş olduğu gibi gelecek nesillere de aktarılıp sürdürülmesi de mümkün olacaktır (Şef 6).

Şeflere yerel yiyeceklere ulaşmadaki engellerin neler olduğu sorusu yöneltilmiştir. Yerel yiyecek kullanımına engel olan faktörler arasında iki belirtilme sıklığı ile tedarikçiye duyulan güvensizlik, kalitesiz ürün, bölgede yerel ürün yetişmemesi ve yerel ürünler hakkındaki bilgisizlik eşit olarak belirtilmiştir. Yerel yiyecek kullanımına engel olan faktörler arasında bir belirtilme sıklığı ile mevsimsel sorunlar ve fiyatta eşit olarak belirtilmiştir. Şeflerin restoranlarında / otellerinde yerel yiyecek kullanımını kolaylaştıran faktörlere verdikleri yanıtlar doğrultusunda yerel yiyecek kullanımını kolaylaştıran faktörler arasında müşteri talebi on iki belirtilme sıklığı ile savunulmuştur. Bu madde ışığında bazı şeflerin sözleri şu şekildedir:

Bu konuda müşteri talebi önemli rol oynuyor. Müşteri ne isterse onu vermek zorundayız. Müşteri tat anlamında olsun görünüşte olsun buraya ait bir yemek yiyorsa içinde buraya ait yiyecekler ister (Şef 4).

Müşteri isteğinden dolayı bize ait yiyecekleri kullanabiliyoruz. Sürekli müşterilerimiz de olduğundan bizim buranın yeşilliğini vb. yiyecekleri bulundurmamız yerel yiyecek alımı ve kullanımı konusunda işimizi kolaylaştırıyor (Şef 17).

Şeflerin bu soruya verdikleri yanıtlar doğrultusunda yerel yiyecekler hakkındaki genel bilgiler ve fiyat uygunluğu bir belirtilme sıklığı ile en az şekilde savunulmuştur. Bu maddeler ışığında şeflerin sözleri şu şekildedir:

Yerel yiyecekler hakkındaki genel bilgiler maddesi için:

Bölgemize ait yerel yiyecekler hakkındaki önceden süregelen şekildeki bilgiler işletmemizdeki yemeklerin içerisinde kullanacağımız yerel yiyecekleri kolaylaştırıyor (Şef 2).

Fiyat uygunluğu maddesi için:

İthal ürünlerin fiyatı lokal ürünlere göre 3 katı daha fazla. 1 kg kinoa'yı 30-40-50 TL'ye alırken, bir meluga mercimeğini, firiği veya 1 kg buğdayı 3-4-5 TL'ye alabiliyoruz. Bu da özellikle mutfaktaki maliyetimizin düşürülmesine yardımcı oluyor (Şef 6).

Şeflerin restoranlarında / otellerinde yerel yiyecek tedarik zincirinin ne şekilde gerçekleştiğine verdikleri yanıtlar doğrultusunda yerel yiyeceklerin tedarik zincirinin ne şekilde gerçekleştiği tedarikçi yerinde düzenli kontrol şeklinde on belirtilme sıklığı ile savunulmuştur. Bu madde ışığında bazı şeflerin sözleri şu şekildedir:

Her alımda tedarikçiye gidip kontrol ediliyor. Aksi takdirde ilk baştan kontrol edilip her şey tamam demek pek uygun değil. Gıda çabuk bozulan bir madde. Aynı zamanda sağlık açısından da tehdiye açık bir madde. Gıda zehirlenmesinin önüne geçmek için ürünü yerinde kontrol etmek şart (Şef 7).

Haftanın belli günlerinde mutfak ekibinden bilir bir kişi satın alma şefiyle birlikte ürünün üretildiği-satıldığı yere gidiyor ve ürünün gerekli kalite kriterlerine göre olmasını sağlıyoruz (Şef 16).

Şeflerin bu soruya verdikleri yanıtlar doğrultusunda gurme aracılığı işe kontrol ve ürün durumuna göre kontrol bir belirtilme maddesi ile en az şekilde savunulmuştur. Bu maddeler ışığında şeflerin sözleri şu şekildedir:

Gurme aracılığı ile kontrol maddesi için:

Yanımda çalıştırdığım gurmeme var. Adana soğanını ver Bursa soğanı mı Polatlı soğanı mı diye ayırt eden bir gurmeye sahibim. Özellikle hallerden ürün almıyorum. Örneğin baklava yapımı için fıstığı Antep'ten alırım (Şef 1).

Ürün durumuna göre kontrol maddesi için:

Bazı ürünlerin yerinde gidip kontrol edilmesi gerekiyor. Bunlar taze ürünler yani marul ve domates gibi. Bazı ürünlerde ise ambalajlı şekilde geldiğinden bunların kontrolü tedarikçilerden başlamıyor. Peynir vs. gibi (Şef 17).

Şeflerin restoranları / otelleri için yerel yiyecek seçiminde etkili olan kriterlerin neler olduğu sorusuna verdikleri yanıtlar doğrultusunda tazelik on beş belirtilme sıklığı ile savunulmuştur. Şeflerin verdikleri yanıtlar doğrultusunda besleyicilik dört belirtilme sıklığı ile en az belirtilme sıklığı ile savunulmuştur. Yerel yiyeceklerin seçiminde etkili olan kriterler sorusuna şeflerin verdikleri yanıtlar ışığında tazelik, üretim-son kullanma tarihleri, görünüm, hijyen ve besleyicilik olarak belirtilmiştir. Şeflere yöneltilen, Türk Mutfağının korunması için yapılması gerekenler sorusuna verdikleri yanıtlar doğrultusunda eğitim on üç belirtilme sıklığı ile savunulmuştur. Bu madde ışığında bazı şeflerin sözleri şekildedir:

Türk Mutfağının hem korunup hem de gelecek nesillere aktarılabilmesi için gastronomi okulları ve her yöredeki okulda kendi yöresinin lezzetleri tanıtılmalı, öğretilmeli ve sürdürülmesi gerekir (Şef 5).

Biliyorsunuz ki mutfağımızda dolmalarımız meşhur. Bir gün restoranın mutfağına gittim ve orada ki ustanın dolmaya soya sosu koyduğunu gördüm. Ustaya neden Türk Mutfağına ait bu lezzete yabancı ürün kullanıyorsun dediğimde tat veriyor dedi. Ben de mutfağıma ait olarak bu yemeğin içine nar ekşisi koyabilirsin dedim. İş okulunda başlıyor. Türk Mutfağını enjekte etmek gerekiyor hem okulda hem de mezun olduktan sonra çalıştığı yerde. Eğitim okul çok önemli burada (Şef 4).

Şeflerin bu soruya verdikleri yanıtlar doğrultusunda kuruluşların ortak çalışmaları bir belirtilme sıklığı ile en az şekilde savunulmuştur. Bu madde ışığındaki şefin sözleri şu şekildedir:

Yemek yarışmalarıyla olay bitmiyor. Yarışmaların tam anlamıyla gerçeği yansıttığını düşünmüyorum. Bu tür yarışmalar gençleri motive etmek için önemlidir. Fakat Türk Mutfağını korumak dediğimiz zaman olay

farklılaşıyor. Çeşitli aşçılık federasyonları, dernekleri ve aşçılık gastronomi okulları ortak çalışmalar yapmalıdırlar. Ciddi şekilde konuya eğilmeliler. Türk Mutfağının ve geleneksel Türk Mutfağının korunması hakkında birlik ve beraberlik içerisinde çalışmalılar. Burada hepimize büyük görevler düşüyor (Şef 7).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Türk mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımının şeflerin algıları kapsamında incelenmesi amaçlanan araştırmada 1'i kadın, 17'si erkek olmak üzere toplam 18 şefe ulaşılmıştır. İlgili literatürde yapılan çalışmalarda yerel yiyecekler ve şeflerin bir arada yer aldığı çalışmaların azlığı dikkat çekmektedir. Özellikle ulusal literatüre bakıldığında yerel yiyeceklerin kullanımlarıyla ilgili yapılmış çalışmalarda, Yarış ve Cömert'in (2015) çalışmasında Mardin ilindeki restoranların yerel ürün kullanımındaki avantaj ve dezavantaj algıları incelenirken, Yurtseven ve Kaya (2011) yaptıkları çalışmada Gökçeada'daki yerel menülerdeki yerel yiyeceklerin kullanımlarını araştırmışlardır.

Türk Mutfağının korunmasında şeflerin yerel yiyecek kullanım algılarının incelendiği bu çalışmanın özellikle ulusal literatüre katkısının olacağı düşünülmektedir. Şeflerin Türk Mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanım algıları incelenirken, şeflerin faaliyet gösterdikleri bölgede yetişen, yerel üreticilerden temin edilen, bölgenin kültürünü yansıtan yerel yiyecekler hakkında sorular yöneltilmiştir. Bu sorular ışığında şeflerin faaliyet gösterdikleri bölgelerdeki yerel yiyecekler bağlamında yiyeceklerin tedariklerinin ne şekilde gerçekleştiği, yerel yiyeceklerin kullanımında Türk mutfağının korunması ve sürdürülebilmesine katkısının ne şekilde olabileceği soruları yöneltilmiştir.

Literatürde herhangi bir bölgenin yöresel yemeğinin içerisinde kullanılan yerel yiyeceklerin neler olduğunu inceleyen bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışmada, Türkiye'nin yedi farklı bölgesinden yerel yiyecekler sunan şeflerin algılarını incelediğinden literatüre katkısının olacağı düşünülmektedir. Araştırma sonuçlarına bakıldığında az sayıda şefin tedarikçilerle ilgili sorunlar yaşadıkları belirtilmiştir. Ardından yerel yiyeceklerin tedarikçilerinde kullanılan seçim unsurlarının neler olduğunun belirlenmesi bir diğer saptama olmuştur. Yerel yiyeceklerin tedarikçilerden sağlanmasında yerel yiyeceğin tazeliğinin temel unsur olduğu saptanmıştır. Şeflerin yerel yiyeceğe ulaşmadaki en temel engelini ise tedarikçilere duyulan güvensizlik oluşturmuştur.

Yerel yiyeceklerin kullanımının Türk Mutfağına katkısı konusunda ise şeflerin ağırlıklı olarak yöresel ekonomi ve istihdam üzerinde durdukları görülmüştür. Yerel yiyeceklerin ne kadar sık kullanılırsa Türk mutfağının da o bu yolla mutfağın korunabileceği belirtilmiştir. Türk Mutfağında yerel yiyeceklerin kullanımının mutfağın sürdürülebilmesini sağlama açısından önem taşıdığı vurgulanmıştır. Ayrıca, Türk Mutfağında yerel yiyecek kullanımı ile ilgili eğitimler verilerek Türk Mutfağının korunmasını ve sürdürülebilirliğinin sağlanacağı ifade edilmiştir.

Araştırmaya dahil olan şeflerin çalıştıkları işletmeler sürekli faaliyet halindedir. Ancak, sezonluk faaliyette bulunan işletmelerde bu sonuçlar değişiklik gösterebilir. Bu nedenle benzer çalışmaların sezonluk faaliyet gösteren işletmelerde de yapılması önerilebilir. Henüz yerel yiyeceklerin tam anlamıyla bir tanımı olmamasından dolayı kısıtlı olduğu düşünülen çalışmalar yerel yiyeceğin tanımının açıklanabilmesi ile arttırılabilir. Türk Mutfağının bütünü

oluşturan yöresel yemeklerde o yörenin yerel yiyeceklerinin kullanılması gerektiğinden bu konunun sürekli gündemde tutulması adına akademik çalışmalarla desteklenmesi ve çalışmaların sonuçlarının faaliyete dönüştürülmesi önerilmektedir. Türk Mutfağının var olması adına yerel yiyecekler konusunda korunup sürdürülmesi üzerine yapılacak çalışmalar Türk Mutfağı adına yararlı olacaktır. Bu çalışma üzerinde 18 şefe ulaşılabilmektedir. Nitel yöntemlerin avantajı olan derinlemesine veri elde etme avantajı yapısının bozulmaması koşuluyla yapılabilmesi önerilen bu çalışmalar için daha fazla şefe veya daha da farklı seviyede çalışana ulaşıp alana katkı açısından sonuçlarının karşılaştırılması daha da anlamlı olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Au, N. ve Law, R (2002). Categorical Classification of Tourism Dining. *Annals of Tourism Research*, 29 (3), 818-833.
- Avieli, N. (2013). What is ‘Local Food?’ Dynamic Culinary Heritage In The World Heritage Site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*, (8), 120-132.
- Baysal, A., Merdol, T. K., Çiğirim, N., Başoğlu, S., ve Sacır, F. H. (2005). Türk Mutfağından Örnekler. Hatiboğlu Yayınları.
- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu, *Beslenme ve Diyetetik Dergisi*, (19), 251-260.
- Blake, K.M., Mellor, J., ve Crane, L. (2010). Buying Local Food: Shopping Practices, Place, and Consumption Networks in Defining Food as ‘Local’, *Annals of The American Association of Geographers*, 100(2), 409-426.
- Boros, Peter; Bogone Toth; Orsolya Feher. (2013). ‘The Economic and Marketing Importance of Local Food Products in the Business Policy of a Hungarian Food Retail Chain. *Prodecia- Social and Behavioral Sciences*, 81, 589-594.
- Bosona, T. (2013). Integration of Logistic Network in Local Food Supply Chains. Yayınlanmış Doktora Tezi, Uppsala.
- Brown, C. (2003). Consumers Preferences For Locally Produced Food: A Study in Southeast Missouri, *American Journal of Alternative Agriculture*, 18(4), 213-224.
- Bryman, Alan. (1984). The Debate about Quantitative and Qualitative Research: A Question of Method or Epistemology?. *The British Journal of Sociology*, 35 (1), 75-92.

- Cabael, T. G. (2011). Destinasyon Yönetim Organizasyonu Üzerine Bir Model Önerisi Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Choi, C. Y. ve H. Kim. (2015). Success Factors of the Local Food Movement and Their Implications: The Case of Wanju-gun, Republic of Korea. *Prodecia Economic Finance*, 23, 1168-1189.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-içecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, (28), 49-61.
- Costanigro, M.; S. Kroll; D. Thilmany; M. Bunning. (2014). Is It Local / Organic or Hate For Conventional? Asymmetric Effects of Information and Taste On Label Preference In An Experimental Auction, *Food Quality and Preference*, 31, 94-105.
- Çalışkan, O. ve Seyitoğlu, F. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy Studies*, 2 (4), 23-35.
- Dağkiran, Simge ve Çulha, O. (2016). Restoran İşletmelerinde Üst Düzey Çalışanlar Açısından Yöresel Yiyecekler: Faydalar, Engeller ve Satın Alma Ölçütleri. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 27 (2), 195-212.
- Dunne, B., Jonnie, G., J. Katlyn., Sheridan, A. S., ve Chambers, J. K. (2010). What does ‘Local’ Mean In The Grocery Store? Multiplicity In Food Retailers' Perspectives on Sourcing and Marketing Local Foods. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 26(1), 46-59.
- Duram, L. ve Cawley, M. (2012). Irish Chefs and Restaurants In The Geography of “Local” Food Value Chains , *Department of Geography and Enviromental Resources*, (5),16-25.
- Eriksen, S. N. (2013). Defining Local Food: Constructing a New Taxonomy – Three Domains of Proximity. *Acta Agriculturae Scandinavica*, Section B - Soil & Plant Science, (63), 47-55.
- Futamura, T. (2007). Made In Kentucky: The Meaning of ‘Local’ Food Products In Kentucky’s Farmers’ Markets, *The Japanese Journal of American Studies*, (18), 209-227.
- Gökdemir, A. (2012). Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri. I-II Detay Yayıncılık.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Gürman, Ü. (1993). Mutfak ve Yemek Temel Bilgileri. Alfa Yayınları.
- Haven-Tang, C. ve Jones, E. (2006). Using Local Food and Drink to Differentiate Tourism Destinations Through a Sense of Place. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (4), 69-86.
- Inwood, S.;Sharp, J.; Moore, R. ve Stinner D. (2009). Restaurants, Chefs and Local Foods: Insights Drawn From Application of A Diffusion of Innovation Framework. *Agriculture and Human Value*, 26 (3), 177-191.
- Karasar, N. (2016). Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar İlkeler Teknikler. Nobel Akademik Yayıncılık.

- Kılıç, D. Gül. (2017). Turistlerin Her Şey Dahil Otellerde Yerel Yiyecek Tüketim Davranışları: Antalya'da Bir Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Kim, Y. G., ve Eves, A. (2012). Construction and Validation of A Scale to Measure Tourist Motivation to Consume Local Food. *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467.
- Kodaş, D. (2013). Yerli Ziyaretçilerin Yerel Yiyecek Tüketim Güdülerinin Belirlenmesi: Beypazarı Örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Koşay, Z. (1981). Eski Türklerin Ana Yurdu ve Yemek Adları. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kozak, M. A. ve Türkoğlu, H. (2014). Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 207-220.
- Kozak, M. (2015). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kuş, E. (2009). Nicel- Nitel Araştırma Teknikleri: Sosyal Bilimlerde Araştırma Teknikleri Nicel mi? Nitel mi?, Anı Yayıncılık, Ankara.
- LeCompte, M. D. ve Goetz, J.P. (1984). Ethnographic Data Collection in Evaluation Research. In D.M. Fetterman (Ed.). *Ethnography in Educational Evaluation*.
- Lillywhite, J. M. ve Simonsen, J. E.. (2014). Consumer Preferences For Locally Produced Food Ingredient Sourcing in Restaurants. *Journal of Food Products Marketing*, 20 (3), 308-324.
- Martinez, S., Hand, M. S., Da Pra., M.; Pollack, S. L., Ralston, K. L., Smith, T., Vogel, S. J., Clark, S., Lohr, L., Low, S. A. ve Constance, N. (2010). Local Food Systems: Concepts, Impacts, and Issues. US Department of Agriculture, Economic Research Service, (97).
- Morris, C. ve Buller, H. (2003). The Local Food Sector: A Preliminary Assessment of Its Form and Impact in Gloucestershire, *British Food Journal*, 105(8), 559-566.
- Nebioğlu, O. (2016). Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Ostrom, M. (2006). Everyday Meanings of 'Local Food': Views From Home and Field, 37(1), 65-78.
- Özdemir, B., Çalışkan, O., Yılmaz, G., ve Aydın, A. (2015). Şeflerin Yerel Yiyeceğe İlişkin Algılamaları İle Yerel Yiyecek Satın Alma Niyetleri Arasındaki İlişki. 16. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı. Detay Yayıncılık, ss.418-437.
- Pearson, D., Henryks, J., Trott, A., Jones, P., Parker, G., Dumaresq, D., ve Dyball, R. (2011). Local Food: Understanding Consumer Motivations In Innovative Retail Formats. *British Food Journal*, 113(7), 886-889.

- Rose, N., Serrano, E., Hosig, K., Hass, C., Reaves, D., ve Nickols-Richardson, M. S. (2008). The 100-Mile Diet: A Community Approach To Promote Sustainable Food Systems Impacts Dietary Quality. *Journal of Hunger Environmental Nutrition*, 3(2-3), 270-285.
- Shi, W. Halstead, J. ve Huang J.C. (2016). Consumers Willingness to Pay for Locally Grown Produce: Comparison of New Hampshire and Massachusetts Results. *Agricultural & Applied Economics Association Annual. Selected Paper prepared for presentation at the 2016 Agricultural & Applied Economics Association Annual Meeting, Boston, Massachusetts, July 31-August 2.*
- Tsourgianis, L., loizou, E., Karasavoglou, A., Tsourgianis, C. A. (2015). Consumers 'Buying Behaviour Towards Local Food in Greece During Economic Depression Period. *International Journal of Strategic Innovative Marketing*, 2, 32-48.
- Yarış, A. ve Cömert, M (2015). Mardin İlindeki Restoranların Yerel Ürün Kullanımındaki Avantaj ve Dezavantajları İle İlgili Algı Düzeyleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (37), 991-998.
- Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü*. Kitap Yayınevi
- Yıldırım A. ve Şimşek A. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık, İstanbul.
- Yıldız, Ö. (2015). *Turistik Çekim Unsuru Olarak Yerel Yiyecek-İçecek Üretiminin Ekonomik Sürdürülebilirliği: Kazdağı Örneği*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Yurtseven, H. R. ve Kaya, O. (2014). Local Food in Local Menus; The Case of Gökceada Tourismus: An International Multidisciplinary Journal of Tourism, 6 (2), 263-275.

Investigation of Local Food Use in Protection of Turkish Cuisine within the Scope of Perceptions of Chefs

Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU

İstinye University, Vocational School, İstanbul/Turkey

Hatice GÜÇLÜ NERGİZ

Kocaeli University, School of Tourism and Hotel Management, Kocaeli/Turkey

Extensive Summary

Foods gain identity according to the geographical location and climate of the region. It is observed that the concept of local food and its characteristics remain largely unclear although the use of the concept of local food has become increasingly widespread in the literature. There are different definitions of local food in the national and international literature.

These studies provides important contributions to understanding and explaining the concept of local food. However, a limited number of empirical research findings have been found to examine how local food is perceived for practitioners who use and make the use of local food. A framework was tried to be drawn from the definitions of the concept of local food in this study which was designed based on this gap. In this study, the use of local food in the preservation of Turkish cuisine is examined within the scope of the chefs' perceptions. It is aimed to develop suggestions for future researches and practitioners based on how chefs perceive the concept of local food.

Turkish Cuisine has been formed by cultural interactions in Central Asia and the migration movement that ended in Anatolia. Turkish Cuisine continues to feed the food of Anatolia. Culinary cultures differentiate food grown in different geographical conditions. These foods which are shaped according to climate and soil structure have been defined differently in the related literature within the regions and areas. The food found in the works of the travelers passing through the Anatolian lands contributed to the development of Turkish Cuisine.

There is no common definition yet even though there are many definitions of local foods in national and international literature. It is seen that it is examined in terms of sociability, culture, product, distance, geographical elements and health elements in the definition of local food. There is no study in the literature where Turkish Cuisine and local foods are together. It is thought that the research will contribute to the related literature. Local food studies have also increased with the increase of gastronomy studies in the literature. It is understood that the studies are examined in terms of travel motivation and regional attractiveness despite it is seen that local food studies are mainly included in the international literature. Lack of local food work in which the chefs in the kitchen is located is noteworthy.

Interview technique from qualitative research methods was used in the study. Interviews were conducted in semi-structured form via telephone. It was assumed that the chefs were informed about what local food meant. There are certain limitations in this research as well as the limitations reflected in each study. The limitation of the research is that only the conductors who are interviewed are members of TAŞPAKON (All Chefs and Pastry Cooks Confederation). Considering the existence of various organizations formed by cooks such as TAŞPAKON, obtaining the data sources from different organizations in future studies will help to generalize the outputs of the current results. Another limitation of the research is that there is no significant qualifications of the chefs interviewed other than Turkish Cuisine and local food. As a result of this, only the perceptions of the chefs working in the kitchen regarding the local food will be reflected in the relevant literature. The findings and results obtained in this context will only be related to the use of local food in the preservation of Turkish cuisine on the descriptions of kitchen chefs.

Local food is used in the kitchen where each of the chefs participated in the study taking the results of the study into consideration. The aim of the presentation of local food dishes was to promote the region. The use of local food in the preparation of dishes from the Turkish Cuisine is expressed as the uniqueness of the food and its benefits as a result. The frequency of the use of local foods has emerged as an important point considering what should be done in terms of the protection of Turkish Cuisine. In consequence of the use of local food in meals and the protection of the Turkish cuisine is seen as a result of proportional. The necessity of education is emphasized in the continuation of Turkish Cuisine. The barriers to accessing local foods by some of the chefs have indicated distrust to the supplier, poor quality local products, lack of local products in the region, and ignorance about local products. Some chiefs pointed out that there was no situation in reaching local food. Another result is that the use of local food in Turkish Cuisine facilitates customer demand. The control at the place where the product is grown regularly in the procurement of local foods used in the preparation of dishes from the Turkish Cuisine is another highlight. In addition to this result, only one chef stated that he/she was performing procurement through gourmet within the scope of the study. Chefs' selection of local foods includes freshness, production-expiration dates, appearance, hygiene and nutritional elements. The importance of education is emphasized by taking the necessity for the protection of Turkish cuisine into account.

It is thought that this study in which the use of local food in the protection of Turkish Cuisine, is examined within the perceptions of the chefs, will contribute to the section on local foods in both Turkish and gastronomic literature. The visitors were asked questions about the local foods that are growing at the boundaries of the region where they operate, and their contributions to Turkish Cuisine and Turkish and Turkish cuisine in general. It has been paid attention that the chefs in the study cover the whole of the local Turkish cuisine. The results are expected to address the vast geography covering the region from Central Asia to Anatolia. This study contributes to the importance of the study since there are no studies examining the perception of local food and Turkish chefs in national and international literature. The businesses in which the chiefs of the study are active are the enterprises that operate continuously regardless of the season. Future work to be done with seasoned chefs in seasonal activities, especially seasonality includes possibility of changing the results on issues such as the provision of local food affected by the situation. It is thought that the local food activities to be increased will shed light on the formation of a general

definition of local food not only for the reason of the lack of a well-defined definition of local food in both also national and international literature. Keeping the regional values used in the dishes of Turkish Cuisine in the agenda with academic studies will contribute to the sustainability of Turkish Cuisine in line with the aims of this study. In this study, 18 chefs were participated. In this context, it will contribute to the related literature in order to reach the advantage of qualitative research method in the future. The researches that will reveal the comparison of the results of the future studies with the results of the current study will contribute to the related literature.