

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

AMASRA KÜLTÜRÜNE ÖZGÜ YEMEKLERİN
ORTAYA ÇIKARILMASI VE KAYIT ALTINA ALINMASI

HAZIRLAYAN

Merve GÜNDÜZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ANKARA-2023

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

AMASRA KÜLTÜRÜNE ÖZGÜ YEMEKLERİN
ORTAYA ÇIKARILMASI VE KAYIT ALTINA ALINMASI

HAZIRLAYAN

Merve GÜNDÜZ

TEZ DANIŞMANI

Doç. Dr. İlkay YILMAZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ANKARA-2023

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih:31 / 01 / 2023

Öğrencinin Adı Soyadı: Merve GÜNDÜZ

Öğrencinin Numarası: 22020168

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Doç. Dr. İlkey YILMAZ

Tez Başlığı: Amasra Kültürüne Özgü Yemeklerin Ortaya Çıkarılması Ve Kayıt Altına Alınması

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 72 sayfalık kısmına ilişkin, 31/01/2023 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %15 'dir.

Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (beş) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Merve GÜNDÜZ (imza)

ONAY

Tarih: 31 / 01 / 2023

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyadı, İmza:

Doç. Dr. İlkey YILMAZ

.....

TEŞEKKÜR

Okul hayatım, kariyerim ve yüksek lisans eğitimim boyunca yanımda olan aileme, canım annem, canım babam ve biricik kardeşlerime, yüksek lisans eğitimim boyunca desteklerini esirgemeyen kıymetli hocam Sayın Prof. Dr. Hakan Turgut'a, tez çalışmamın yürütülmesi aşamasında titizlikle bana rehberlik eden, yakın ilgisini ve hoşgörüsünü esirgemeyen değerli danışman hocam Doç. Dr. İlkay Yılmaz'a, Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter'e ve Öğr. Üyesi Servet K. Güney'e ve çalışmamda yer alan tüm katılımcılara sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Amasra Yöresine Özgü Yemeklerin Ortaya Çıkarılması ve Kayıt Altına Alınması konusunda birçok tarife ulaşılmasını sağlayan ve bu çalışmada desteklerini esirgemeyen Amasra Belediyesi'ne en içten teşekkürlerimi sunarım.

Merve Gündüz

Aralık, 2022

ÖZET

Merve Gündüz, Amasra Yöresine Özgü Yemeklerin Ortaya Çıkarılması ve Kayıt Altına Alınması, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2022.

Yöresel mutfak bulunduğu yörenin kültürü, deneyimi, geleneği, bitki örtüsü, coğrafi koşulları, tarım ve hayvancılık faaliyetlerindeki birçok farklılıktan etkilenmekte ve bu farklılıklar yöresel yemek kültürünün oluşmasına temel oluşturmaktadır. Bu kapsamda hemen hemen her yörenin kendine özgü yemek, yemek kültürü, sofrası düzeni, pişirme araç-gereçleri kavramları gelişmiş ve sürdürülmüştür. Aynı yörenin mutfak kültürü geçmişten günümüze kadar yaptığı yolculukta pek çok toplumun etkisinde kalmış ve zamanla değişime uğramıştır. Bu değişimlerin kayıtlı olmaması yemek ve yemek kültüründe unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş pek çok özgün tarifin oluşmasına sebep olmuştur. Bu bağlamda tariflerin kayıt altına alınması önem arz etmektedir. Amasra yöresinin düşünce, fikir, gelenek-görenek, toplum yapısı, göç alma durumu, beşeri yapı ve faaliyetler, bitki örtüsü, coğrafya, ulaşım, konum gibi etkenlerin hepsinin bütünleşmesiyle oluşmuş özgün yemeklerin ortaya çıkarılması ve kayıt altına alınması sağlanmıştır.

Çalışmadan elde edilen veriler incelendiğinde; katılımcıların %100 'ü evlerinde yöresel yemekleri yaptıklarını ve tükettiklerini ifade etmektedir. Katılımcıların %5'i Amasra denilince aklına kara mancar yemeği geldiğini, katılımcıların %10'u Amasra denilince aklına Amasra salatası geldiğini, katılımcıların %85'i Amasra denilince aklına balık geldiğini ifade etmektedir. Çalışmanın amacı doğrultusunda Amasra'da yaşayan ve bu yörenin yemeklerini yapıp tüketen 20 kişi ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak incelenmiş ve ortaya çıkan sonuçlar derlenerek tarifler oluşturulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yöresel yemek, Amasra, Amasra yemekleri, Amasra mutfağı, Amasra Mutfak Kültürü

ABSTRACT

Merve Gündüz, Revealing and Recording the Dishes Unique to the Amasra Region, Başkent University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Master Thesis, 2022.

The local cuisine is affected by many differences in the culture, experience, tradition, vegetation, geographical conditions, agriculture and livestock of the region where it is located, and in these places, the main components are outside the local food culture. In this context, the concepts of food, food culture, table setting, cooking utensils unique to almost every region have been developed and maintained. The culinary culture of the same region has been under the influence of many societies in its journey from past to present and has changed over time. The fact that these changes are not registered has led to the formation of many original recipes that have been forgotten or are on the verge of being forgotten in food and food culture. It is important that these content descriptions are recorded. It has been ensured that the original dishes formed by the integration of all the factors such as thought, idea, tradition-custom, social structure, immigration status, human structure and activities, vegetation, geography, transportation and location of the Amasra region were revealed and recorded.

When the data obtained from the study is examined; 100% of the participants state that they cook and consume local dishes at home. 5% of the participants think of black cabbage dish, 10% of the participants think of Amasra salad and 85% think of fish when Amasra is mentioned. In line with the purpose of the study, face-to-face interviews were conducted with 20 people living in Amasra who cook and consume the dishes of this region. The data obtained were analyzed using the descriptive analysis method and the results were compiled and the recipes were created.

Keywords: Local cuisine, Amasra, Amasra dishes, Amasra cuisine, Amasra culinary culture

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
TABLolar LİSTESİ	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ	vii
RESİMLER LİSTESİ	viii
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	ix
1.GİRİŞ.....	1
2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE	4
2.1 Yöresel Mutfak Kavramı	4
2.1.1 Yöresel yemek kavramı	4
2.1.1 Somut olmayan kültürel miras.....	7
3.1 Araştırma Alanı İle İlgili Bilgiler	8
3.1.1 Amasra ili kısa tarihi.....	8
3.1.2 Amasra ili coğrafyası	10
3.1.3 Amasra’da balıkçılık.....	11
3.1.5 Amasra’ da turizm değerleri.....	11
3. YÖNTEM.....	13
3.1 Araştırma Problemi.....	14
3.2 Araştırmanın Amacı	14
3.3 Araştırmanın Önemi.....	14
3.4 Evren ve Örneklem	15
3.6 Kapsam ve Sınırlılıklar	15
3.7 Araştırma Modeli.....	15
3.8 Veri Toplama Yöntemi	19
3.9 Verilerin Analizi.....	20
3.10 Geçerlik ve Güvenirlik	22
4. BULGULAR VE TARTIŞMA	23

4.1 Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	23
4.2. Görüşme Soruları ve Analizler	26
4.3. Reçeteler	32
4.3.1. Çorbalar	32
4.3.2 Börekler.....	34
4.3.3 Sebze yemekleri	35
4.3.4 Ana yemekler	40
4.3.5 Dolmalar.....	43
4.3.6. Makarnalar	46
4.3.7 Hamurlar.....	47
4.3.8. Salatalar	49
4.3.9 Tatlılar	51
4.3.10 Ekmekler	60
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	62
KAYNAKLAR.....	64
EKLER	
EK1: Etik Kurulu Onayı (Başkent Üniversitesi)	
EK2: Görüşme Soruları	

TABLÖLAR LİSTESİ

Sayfa

Tablo 1. Nitel araştırma desenlerinin bir araştırma örneği üzerinden karşılaştırılması.....	17
Tablo 2. Nitel araştırma perspektifleri.....	18
Tablo 3. Katılımcıların demografik özellikleri.....	23
Tablo 4. Amasra'nın özel gün yemekleri	28
Tablo 5. Amasra yöresine özgü mutfak eşyaları	29



ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1. Nitel araştırma sürecinin adımları	13
Şekil 2. Çalışma alanı	15
Şekil 3. Nitel araştırmalarda verilerin analizi için etkileşim modeli	21
Şekil 4. Katılımcıların cinsiyet dağılımları	24
Şekil 5. Katılımcıların eğitim durumu	24
Şekil 6. Katılımcıların memleket dağılımları	25
Şekil 7. Katılımcıların Amasra'da yaşama süreleri.....	25
Şekil 8. Katılımcıların yöresel yemek tüketimi	26
Şekil 9. Katılımcıların Amasra denilince aklına gelen ilk yemek	27
Şekil 10. Katılımcıların yöreye ait bildiği ot ve baharat çeşidi	28
Şekil 11. Katılımcıların Amasra mutfağının yeterince tanıtıldığını düşünme düzeyi	31
Şekil 12. Katılımcıların Amasra mutfağına ait yazılı kaynakları yeterli bulma düzeyi	32

RESİMLER LİSTESİ

Sayfa

Resim 1. Amasra semt pazarında satılan ev yapımı reçeller	6
Resim 2. Amasra Zindan Kalesi	9
Resim 3. Amasra	11
Resim 4. Amasra	12
Resim 5. Amasra	12
Resim 6. Balkabağı	41
Resim 7. Mustafa Amca'nın Yeri Canlı Balık Restoran'da sunulan Amasra salatası	49
Resim 8. Amasra Ceylin Otel'de yapılan balkabağı böreği	51
Resim 9. Çeşm-i Cihan Restoran'da sunulan ballı yoğurt	55

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

KG	Kilogram
L	Lire
ML	Mililitre
TTK	Türk Tarih Kurumu
TAŞPAKON	Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu
TÜRSAB	Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
STK	Sivil Toplum Kuruluşları
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
vb.	ve benzeri

1.GİRİŞ

Tüm canlıların yaşamını sürdürebilmesinin temel koşulu beslenmedir. Doğal, sağlıklı, dengeli ve doğru beslenme, kaliteli ve sağlıklı bir yaşam sürmenin gerekli koşuludur. Tarihsel beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürü de bilimsel verilerle desteklenmelidir (Ciğerim, 2001). Kuşaktan kuşağa aktarılan beslenme alışkanlıkları, sürece dâhil olan toplumların yaşam biçimleriyle de ilişkilidir. Bu nedenle toplumlara ve bölgelere göre değişmektedir (Akan, 2007; Baysal, 1993; Oğuz, 1990; Şanlıer ve Arıkan, 2001; Şanlıer, Cömert ve Durlu-Özkaya, 2012; Tekgül ve Baykan, 1993). Bu farklılıklar coğrafi ve fiziksel koşullar, toprak yapısı, iklim, sosyokültürel yapı, gelenekler, ritüeller ve dini inançlar vb. faktörlerden etkilendiği gibi bölgede yetiştirilen ve yemeklik olarak alınan ürünlerin farklı olmasından da kaynaklanmaktadır (Abdüsselam ve Kaferstein, 1996; Baysal, 1997; Timby, 1996).

Türk mutfak kültürü; pişirme araç gereçleri, pişirme yöntemleri, sunum şekilleri, sofranın düzeni, kışık hazırlıkları ve yöreden yöreye değişen yemek çeşitleri ile kendine özgü bir tarzı olan kültürel bir değere sahiptir (Halıcı, 2001). Türk toplumunun farklı toplumlarla olan etkileşimi, coğrafi yapısı gereği farklı iklimlere sahip olması, yapılan tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin bölgeden bölgeye değişiklik göstermesi Türk mutfağının köklü ve kendine özgü bir kültüre sahip olmasını sağlamıştır (Özgen, 2017).

Zamanla yerel mutfak kültürü ve yemekleri çok cazip hale gelmiş ve gastronomi turizmini doğurmuştur. Gastronomi turizmi, yerli ve yabancı turistleri çekmek için yemek kültürü ve yöresel lezzetleri araç olarak kullanan bir turizm şeklidir (Su, 2015).

Bu turizm türünde pek çok faaliyet gerçekleştirilmekte olup, yerel olarak değerlendirildiğinde bölgeye birçok avantaj sağlamaktadır (Bucak vd., 2013). Gastronomi turizmi, ulusal, bölgesel ve hatta il turizmi alanındaki rekabette çok önemli bir konuma sahiptir (Ashwort ve Page, 2011; Bucak ve Ateş, 2014; Cohen ve Avieli, 2004; Du Rand, Heath ve Albert 2003; Giritlioğlu ve Avcıkurt, 2010; Göker, 2011; Karapınar, 2013; Tek, 2009).

Gastronomi alanında yayınlanmış makaleler (Hegarty, 2009), çok sayıda seminer, sempozyum, konferans, kitap (Sarıışık ve Özbay, 2015) ve kamplar bu görüşü destekleyen örneklerdir. Aynı zamanda belediyelerin ve STK'ların bu konudaki ilgi ve emekleri de bu düşüncüyü pekiştirmektedir (TÜRSAB, 2015).

Gastronomi adına kurulan dernekler federasyonlara, federasyonlar da konfederasyonlara dönüşmüştür. Büyüklüklerinin verdiği güçle ülke genelinde kamu, özel sektör ve STK'lar ile festivaller, yöresel yemek yarışmaları gibi etkinliklerde ortaklıklar kurmaktadır. Bunun yanı sıra etkinlikler her yıl tekrarlanarak geleneksel hale getirilmeye çalışılmaktadır (Türkiye Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (Taşpakon, 2017).

Gastronomi turizmi sonucunda yöresel yiyecek/ürünleri ve yöresel yemekleri arayanlar arasında belli bir gelir düzeyine, kültüre ve bilince sahip, sağlıklarını ve geleceklerini doğru beslenmeyle inşa edebileceklerine inanan kişiler yer almaktadır (Bessiere, 1998; Cohen ve Avieli, 2004; Hjalager ve Richards, 2002; Long, 2004).

Kuşkusuz bu topluluk, arzu ettikleri kaliteli ve doğal ürünleri satın alabildiğinde, sürece katılmaktan ve cömertçe katkıda bulunmaktan çekinmezler (Giovannucci, Barham ve Pirog, 2014). Bu durum nedeniyle, bölgelerinde doğal ve geleneksel üretim yöntemleri kullanılarak üretilen ve yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yerel gıda/ürünlerin üretici ve işletmecilerinin beklentileri karşılanmakta ve paydaşlar için geçim kaynakları oluşturulmaktadır (Çulha ve Kalkan, 2015). Bu süreç bölgeleri olumlu yönde etkilemektedir (Sandıkçı, Aydoğdu ve Pamukçu, 2015).

Yukarıda belirtilen yerel gıdalar/yerel ürünler ve yerel yemekler, nesilden nesile aktarılan çok derin bir kültürel mirasa, tarihi birikime ve öğretilere sahiptir. Yerel ürünlerin ve gıdaların yöresel kabul edilebilmesinin temel koşulu yörede yetiştirilip, üretilmesi olsa bile, bu tek başına yeterli değildir. Hazırlama aşaması hatta pişirme bile yöresel kabulü görmesi için yeterli olmayıp servis öncesi, servis anı ve sonrasında yerel araç-gereç, yöntem ve yaklaşımların kullanımı da etken olabilmektedir (Erdem ve Mızrak 2017).

Birçok girişimde bulunulmasına rağmen, orijinal yerinden farklı yerlerde yetiştirilmeye çalışılan yöresel ürünler orijinali ile aynı karakter ve lezzeti göstermemektedir. Bu ürünlerden elde edilen yöresel yemekler de aynı lezzet yakalanamamakta ve beklentileri karşılayamamaktadır (Yüncü, 2010).

Yöresel yemek kültürümüz; zengin ve çeşitli içeriği ile yerli ve yabancı turistlerin bölgemize seyahat etmelerine yardımcı olmaktadır (Soner, 2013). Bir toplumun beslenme şekli aynı zamanda medeniyet ve kültür seviyesini de yansıtır. Köklü bir geçmişe sahip olan Türkler, oldukça zengin bir yemek kültürüne sahip bir toplumdur. Bu mutfak kültürünün zenginliği çoğu yemekte dikkat çekmektedir (Akan, 2007; Mehmet, 1992).

Türklerin örf ve adetleri, gelenek ve görenekleri ile şekillenen, Türk Mutfak kültürü toplumlar arası uyumu sağlayan sosyal bir değerdir (Avcıkurt, 2007).

Türk toplumunun yemek kültürü, diğer birçok yemek kültüründen lezzet, görünüm ve diğer tüm özellikler bakımından farklıdır. Türk yemek kültüründe yemek alışkanlıkları tarih boyunca değişmiş, farklı yöreler, şehirler, kasabalar ve hatta aynı yöredeki farklı köyler arasında bile farklılıklar görülmektedir. Ancak bu farklılıklara rağmen milletimizin pek çok ortak yönü vardır. Özellikle ülkemizde yaşayan insanların davranış biçimleri bu ortak özelliklerden biridir (Akan, 2007).

Yemek, toplumların birçok özelliğini içinde barındıran, kültürle bağdaştırılabilecek bir değer niteliği taşımaktadır. Toplumların hayatında çok önemli bir yere sahip olmasına ve tarihi değerleri içermesine rağmen yakın bir geçmişe kadar araştırmacılar tarafından önemsenmemiştir (Yenal, 1996; Yurdigül, 2010).

Yemek konusu şimdilerde araştırmacıların ilgisini çekmiş ve farklı bilim kollarında incelenmeye başlanmıştır. Yemek ve yöresel yemek kavramları oluştuktan sonra araştırmacılar bu konuları yakından incelemiş ve Türk Mutfağı kültüründe oluşan yemekler kayıt altına alınmaya başlanmıştır. Bu çalışmada yapılan literatür taraması sonucunda Amasra yöresine özgü yemeklerin kayıt altında olmadığı tespit edilmiş, bu eksikliğin giderilmesi için bölgeye yapılan ziyarette yöre halkı ile görüşmeler yapılarak bölgenin tarih boyunca süregelen yaşayan tarifleri derlenmiş ve kayıt altına alınmıştır.

2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1 Yöresel Mutfak Kavramı

Yöresel mutfak kavramı, yöresel yemekleri/yiyecekleri/ürünleri kapsayan geniş bir kavramdır. Bu nedenle bir bütün olarak ele alınmalıdır. Bu kavramın literatürde birden çok tanımının olduğu görülmektedir (Altunsaban vd., 2017). Yöresel mutfak diğer mutfaklardan ayıran en önemli özellik, yemeğin bulunduğu yöreye veya yöreye ait pişirme tekniklerinin hazırlanması ve sunulmasıdır (Güler, 2010). Bir yöreyi veya yöresel özellikleri öne çıkaran ve her türlü yiyecek, yöresel mutfak kavramını temsil eder (Baran ve Batman, 2013; Cömertlik, 2014). Bir toplumun kültürü Toksöz ve Aras'a (2016) göre yerel mutfak ile ayrılmayan bir kısımdır.

Başka bir tanıma göre yöresel mutfak, bir yörenin veya bölgenin beslenme biçimidir. İçecek hazırlama, saklama koşulları, yemek sunumunda kullanılan araç ve gereçler gibi veriler ile bir bütün olarak ele alınmalıdır (Cığırım, 2001). Bir başka yönden, yöresel mutfak; belirli bir bölgeye ya da o bölgenin kültürüne özgü; etnik ya da dini nedenlerle, bölgenin mutfak teknikleri kullanılarak, bölgeye ait gelenek-görenek ve ürünlerin birleşimidir. Bölgede yaşayanlar için her türlü imtiyaz içeren tüm yiyecek ve içeceklerdir (Şengül ve Türkay, 2015).

Yöresel mutfak, bulunduğu bölgenin değerlerini, özgünlüğünün oluşturduğu farkları, yörede bulunmuş toplumların yeme-içme birikimlerini açığa çıkarmaktadır (Long, 2004). Yöresel mutfak, yemek dışında yörenin coğrafi koşullarını, iklimini, süregelen tarihini, ev sahipliği yaptığı toplumların alışkanlıklarını, yapılan tarımsal faaliyetleri vb. birçok konuyu birleştirmektedir (Baran ve Batman, 2003).

2.1.1 Yöresel yemek kavramı

Yöresel yemek, bir yöreye ait yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bu ürünlerin hazırlanmasından sunumuna kadar tüm aşama ve yöntemleri kapsayan bir kavramdır (Akgöl, 2012: 45; Durlu ve Kızılkaya, 2009: 246). Yörenin kendine has mutfak kültürünü oluşturan yemek ve pişirme yöntemleri bütünüdür (Horng ve Tsai, 2011).

Yöresel yiyecekler ait olduğu bölgeyi temsil etse de hammaddelerinin o bölgede yetişmesi gerekmemektedir. Ürünlerin içerikleri, pişirme araç-gereçleri bölge dışında üretilse de üretim yönteminin ve tekniklerinin yöreye ait olması halinde yöresel yemek kavramı tanımlayıcı olmaktadır (Kim, Eves ve Scarles, 2009).

Aynı zamanda bulunduğu bölge ile özdeşleşmiş yemeklerin hammaddenin temininden, kullanılan araç-gereçlerden, pişirme yöntemlerinden, yemeğin sunumu ve tüketilmesine kadar bütün süreci de kapsadığını söylemek mümkündür (Gvion ve Trostler, 2008).

Yöresel yemek, ait olduğu yörenin ürünlerine, örf ve yerel adetlerine, maddi imkânlarına, kendine has hazırlama, pişirme ve sunma biçimlerine bağlıdır (Ciğerim, 2001). Bölgenin coğrafi koşullarından, ikliminden yörede bulunan mutfak araç-gereçlerinden, tarımsal ve hayvansal faaliyetler gibi etkenlerden etkilenmektedir (Baran ve Batman, 2013).

Yöresel yemekler, tüketilirken bile kendine ait ritüeller içerebilmektedir. Kültürel özelliklere sahip yöresel yemekler; gelenek, tören, düğün, bayram, cenaze gibi özel günlerin vazgeçilmezi olmuştur (Hatipoğlu ve diğerleri, 2013).

Yöresel yemekler bulunduğu bölgenin tarihsel geçmişini sunarken bölgelerin varyasyonu yemek kültürlerinin oluşmasına ve bölgelere özgü farklılıklara sebep olmuştur (Toksöz ve Aras, 2016). Kendine özgü yemek çeşitlerinin olduğu yöreler, bölgeyi ziyaret eden turistlerin de ilgisini çekmekte ve bu kültür bir turizm ağının oluşmasına katkı sağlamaktadır (Aydoğdu, Özkaya Okay ve Köse, 2016).

Türkiye gastronomi turizmi potansiyeli açısından son derece zengindir. Türkiye, gastronomi turizmi söz konusu olduğunda birçok ülkeden daha zengin değerler sunmaktadır. İstenilen düzeyde gelişmemesinin en önemli nedenlerinden birinin kıyı turizmi olduğu düşünülmektedir. Gastronomi turizmi kapsamındaki faaliyetler, turistlere benzersiz deneyimler sunmakta ve dünya halkları arasındaki kültürel alışverişe katkı sağlamaktadır. Kentin gelişmesinde ve marka kent haline gelmesinde de etkisi büyüktür (Bibilgi vd., 2012).

Yerel ve bölgesel gastronomi, gastronomi turizminin en önemli bileşenlerinden biridir. Turizmin gelişmesi ve tatil destinasyonlarının pazarlanması açısından uzun vadeli rekabet edebilirliğe katkıda bulunma potansiyeline sahiptir. Yerel ve bölgesel turizm kaynak tabanını genişletmek ve geliştirmek, tarımsal üretimi teşvik etmek ve yerel ve bölgesel gıdaları teşvik etmek, turizmin ve yerel ekonominin mutfak mirasını koruyarak ve belde özgünlüğünün değerini artırarak tarım sektörünü desteklemesi ve güçlendirmesi için etkili yöntemlerdir. Gastronomi turizmini etkinleştirmek için bir plan ve yönergeler geliştirmek, mevcut ve gelecekteki girişimcilerin yerel ve bölgesel gastronominin turizm potansiyelinden tam olarak yararlanmaları için bir fırsat oluşturur (Eren, 2011).

Gastronomi turizminin fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij olmak üzere dört farklı güdüsü vardır ve fiziksel güdüde yemeğin yaşamın sürdürülebilir gelişimi için bir gereklilik olduğunu vurgular. Bu durumda, turistler yaşamak ve seyahat etmeye devam etmek için yemek yemelidir. Kültürel motivasyon açısından turistler belirli bir kültürü deneyimlemek için yemek yemek isterken, basit yerel ürünler turistlere farklı deneyimler yaşatmaktadır. Bu nedenle yöresel yemekler sunan yerel işletmeler ve festivaller önemlidir. Sosyal motivasyon açısından turistler gastronomik etkinliklerde aktif rol oynamaktadır. Son motivasyon aracı olan prestij ise yöreye özgü edindiği deneyimleri bulunduğu ortamla paylaşarak kendisine prestij katmaktadır (Guzman ve Canizares, 2011),(Resim8).



Resim 1. Amasra semt pazarında satılan ev yapımı reçeller

(Merve Gündüz kişisel arşiv).

Fransız antropolog Levi-Strauss, yöresel yemeklerin bölgelerden etkileniş biçimini “Bir toplumun yemek pişirme yöntemi, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir.” ifadesiyle açıklamaktadır (Barkören, 2005; Yurdigül, 2010).

Toplumların damak lezzetleri, yemek pişirme yöntemleri farklılık gösterdiğinden aynı malzemelerle aynı pişirme kapları kullanılsa dahi farklı tatlar oluşturmak mümkündür. Yöresel yemek kavramı, içinde bulunduğu toplumun dini veya etnik nedenlerine göre oluşabileceği gibi birçok faktöre göre de oluşabilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016).

Yemek yaparken kullanılan araç-gereçlerin meziyeti, sayısı ve çeşidi, pişirilme biçimi, ürün içeriğinin herhangi bir işleme tabi tutulup tutulmaması ve nihai ürün bölgenin gelişmişlik düzeyi ve yaşam biçimi hakkında fikirler vermektedir (Tezcan, 2000).

Ankara Ticaret Odası (ATO) ve Ankara Patent Bürosu'nun ortak çalışmasıyla 81 ili kapsayan "Türk Lezzet Haritası" ortaya çıkmış ve Türkiye'de 2.205 yerel yiyecek ve içecek olduğu belirlenmiştir (www.atonet.org.tr). Bu bölgesel çeşitlilik, coğrafi konum, üretim yöntemleri, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç yapıları, etnik statü gibi faktörlere dayanmaktadır. Ayrıca bu yemekler aracılığıyla yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarının yanı sıra kendi yemeklerini nasıl pişirdiklerini de öğrenmek mümkündür. Marzella (2008), yaptığı çalışmada turistlerin %70'nin ziyaret ettikleri yerlerde beğendikleri ürünleri hediyelik olarak geldikleri yerlere götürdüklerinden bahsetmiştir. Bu kapsamda yöresel mutfak kırsal turizm alanlarının vazgeçilmezidir.

2.1.1 Somut olmayan kültürel miras

Yemek pişirme teknikleri, yemek kültürleri, festivaller, müzikler, danslar gibi geçmişten kalmış olan kültürel miraslar somut olmayan kültürel miraslardır (Okuyucu, 2011). UNESCO 2003 yılında Paris'te düzenlenen 32. Genel konferansında "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi" ile kültür sınıflandırmalarına farklı bir boyut katmıştır. Soyut kelimesinin somut kelimesinin karşılığı olduğu için soyut olarak ifade etmek gerektiği düşünülse de UNESCO'nun bu ifadeyi tercih etmemiştir. Kavramı daha ayrıntılı ele almak gerekirse somut; görünür ayırt edici özelliklere sahip iken soyut; görünemeyen daha çok algılama ve kavramaya yönelik olguları ifade etmektedir. Örneğin giyim, yemek, bina gibi eserler somut kültürel öğeleri oluştururken inançlar, gelenekler, tarihi değerler, toplumsal değerler, zanaat, şiir, şarkılar gibi öğeler soyut kültürel öğeleri oluşturduğu görülmektedir. Dolayısıyla soyut kelimesinin istenilmeyen unsurları da ifade etmemesi düşünülerek UNESCO tarafından kullanımı doğru bulunmamış ve "somut olmayan kültürel miras" olarak isimlendirme yapılması tercih edilmiştir (Ekici, 2004).

UNESCO Sözleşmelerinde Somut Olmayan Kültürel Miras; topluluklar ve bireylerin kültürel miraslarının bir parçası olarak gördükleri uygulamalar, temsil, anlatım, bilgi, beceri ve ilgili araç, gereç ve kültür konum olarak tanımlanır. Nesilden nesile aktarılan bu somut olmayan kültürel miras, toplulukların ve grupların çevreleri, doğaları ve tarihleriyle nasıl etkileşime geçtiklerine bağlı olarak, sürekli olarak yeniden yaratılmakta ve bir kimlik ve süreklilik duygusu verilmektedir (Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003: madde 2).

UNESCO'ya göre nesilden nesile aktarılan ve yeni kimlikler kazanan pişirme yöntemleri, saklama koşulları, geleneksel üretim ve tüketim yöntemleri vb. somut olmayan kültürel mirasa girerken, bu yiyecek ve içeceklerin kendisi de somut kültürel mirası temsil etmektedir. Tezcan'a göre (2000), bir milletin kültürel mirası önceki nesillerden miras alınmaktadır. Bir kültürün geleneksel yaşam tarzı, ibadetleri, el sanatları, giyim ve yemekleri o kültürü oluşturanlar hakkında fikir vermektedir (Bahçe, 2009).

Türkiye 27 Mart 2006 tarihinde Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ni imzalamıştır. Bu sözleşmenin amacı; teknolojik gelişme, göç, "Somut Olmayan Kültürel Miras" olarak tanımlanan kültürel ürünleri korumak ve doğdukları toplumlarda yaşamalarına katkıda bulunmaktır (Oğuz, 2005).

3.1 Araştırma Alanı İle İlgili Bilgiler

3.1.1 Amasra ili kısa tarihi

Batı Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Bartın iline bağlı Amasra Kuzey'inde Karadeniz, güney ve batısında Bartın, doğusunda Kurucaşile ilçesini bulunduran bir ilçedir (Kahramanoğlu-Aktaş). Tarihe "Sesamos" şehri olarak başlamış olan Amasra sırasıyla Gasgas ve Hititler, Fenikeliler, Miletli ve Megaralı denizciler, Lidyalılar ve Perslerin hâkimiyetinde kalmış, M.Ö. 12. yüzyıla kadar uzanan geçmişi ile günümüze kadar gelmiştir (Sakaoğlu, 1987).

Şehir üç bin yıl kadar önce M.Ö. XII. yüzyılda Fenikeliler tarafından kurulmuştur. M.Ö. IX. yüzyılda siyasi güçlerin değişmesi ile Fenikelilerin Karadeniz'i terk etmesi sonucunda şehir 100 yıllık bir karanlığa mahkûm olmuştur. Bu karanlık dönem M.Ö. VIII. yüzyılda İyonların yerleşmesi ile son bulmuştur. İyonların ne zaman kentten ayrıldığı bilinmemekle birlikte şehir M.Ö. 626 yılında Lidya egemenliğine girmiştir (Sakaoğlu, 1987).

Bölgenin bakır, demir, altın madenlerini işletmek, ton balığı avlamak, kara avcılığı, buğday ve esir ticareti yapmak gibi durumlara elverişli olduğu bilinmektedir. Bu nedenle M.Ö. 15. yy'da Amasra'da yer alan yarımadaının doğusunda ve batısında oluşan iki koydan savaşçı, ticaret erbabı ve denizci kişilerin burayı keşfettiği ve bu doğrultuda buraya çıkma cesareti gösterdikleri tahmin edilmektedir (Sakaoğlu, 1987).

Balıkçılığın çok eski bir geçim kaynağı olduğu bilinen Amasra Bölgesi'nde MÖ. 266-70 yıllarında Pontus yönetimi altında iken büyük havuzlarda palamut balığının canlı olarak saklandığı ve üretildiği bilinmektedir. Yunus sürülerinden kaçan ton, istavrit, palamut gibi

balıklar Amasra ağlarına dolup balıkçılık ile geçimini sağlayan halkın Batı pazarlarında gelir elde etmesini sağlamaktaydı. Bu gelirlerin iyi kazançlı kısımlarını lakerdalar ve Pontus Salmurası oluştuyordu (Sakaoğlu, 1987).

Ekim 1460 yılında Amasra Fatih Sultan Mehmet tarafından fethedilmiş ve Osmanlı İmparatorluğu bünyesine katılmıştır (Sakaoğlu, 1987). Uzun bir tarihe tanıklık etmiş olan Amasra geçmişten bu yana yerleşim birimi olma özelliğini korumuştur. Adeta açık bir hava müzesi niteliğinde olan antik bir kasaba denilebilecek kadar tarihe sahiptir (Resim 1), (Sakaoğlu, 1987). Amasra ilçesinde yöre halkı genellikle T.T.K. ya bağlı olan Amasra Taşkömürleri İşletmesinde çalışmaktadır. Turizm, tarım (seracılık), hayvancılık ve balıkçılık yöre halkının başlıca geçim kaynaklarını oluştururken, emekli birey sayısı da oldukça fazladır (T.C. Bartın Valiliği, 2022).

Amasra, Osmanlı İmparatorluğu döneminde bir kazadır ve Cumhuriyet döneminde bucak statüsü kazanmıştır. 19 Haziran 1987'de Türkiye Büyük Millet Meclisi (TBMM) yeniden ilçe olmasına karar vermiştir. 28 Ağustos 1991 tarihinde Amasra İlçesi, Bartın İl statüsünü alınca Zonguldak'tan ayrılarak Bartın'a bağlanmıştır. (Bayraktar, 1998).



Resim 2. Amasra Zindan Kalesi

(Merve Gündüz kişisel arşiv)

3.1.2 Amasra ili coğrafyası

Amasra ilçesi 41° 45, 25 kuzey enlemi ile 32°1, 49 doğu boylamı sınırları içerisinde. Bartın ile arasında 17 km mesafe vardır (Dağ, 2017). Karadeniz kıyı dağlarının eteklerinde beş ufak adanın dördü birleşerek ilçeyi oluşturmuş, küçük bir düzlükte inşa edilen Amasra ilçesi düzlüğün devamındaki tepelere doğru ilerleyerek genişlemiştir. Boztepe, Küçük Ada, Tekke tepesi ve Zindan adaları Amasra şehir merkezinin temelini oluşturmaktadır (Sarı, 2001).

Amasra'da en yağışlı mevsim son bahar, en soğuk ay Şubat ve en sıcak ay Ağustos olarak kayıtlara geçmiştir. Yılda 250 gün hava açık ve parçalı bulutlu, kalan 115 gün ise çok bulutlu ve yağışlı olmaktadır. Amasra'da kaydedilen yıllık yağış miktarı 1012,7 mm, ortalama sıcaklık 13,5 derece ve bağıl nem oranı ortalama %72,3 olarak görülmektedir. Poyraz rüzgârları hâkim olmakla birlikte yıldız, karayel ve lodos rüzgârları da görülmektedir. Yaz sezonunda deniz sıcaklığı ise ortalama 20,8 olarak kaydedilmiştir (Uzun, 2010).

Amasra kıyı şeridinde yükseklik 0-250 metre arasında değişkenlik gösterirken güney doğuya doğru ilerledikçe yükseltinin 750 metrelere çıktığı görülmektedir. Amasra'nın topografya olarak bakıldığında kıyı şeridine doğru dikleşen yapısı yerleşimi ve ulaşımı zorlaştırmaktadır. Amasra %30 dan fazla eğim gösterdiği için orta ve yüksek eğim potansiyeli olarak değerlendirilmiştir (Emir, 2018). Amasra'da güneyde Safranbolu Gerede, E8 otoyolu ile E5 karayolu, batı da Çaycuma Devrek ile Mengen –Yeniçağ karayolları aracılığı ile ulaşım sağlanmaktadır. Amasra'dan Doğu ve Orta Karadeniz ile Anadolu Bölgesi'ne ulaşım doğuda Cide güneyde ise Safranbolu güzergâhı ile yapılmaktadır (Özdemir, 2016). Amasra yöresinde Karadeniz iklimi hâkimiyet göstermektedir. Bu hâkimiyete bağlı hemen hemen her mevsim yağış alan orta kuşak iklimi görülmektedir.



Resim 3. Amasra

(Merve Gündüz kişisel arşiv).

3.1.3 Amasra’da balıkçılık

Balıkçılık Amasra için önemli bir geçim kaynağıdır. Amasra yöresinde irili ufaklı yaklaşık 150 tekne bulunmakta ve yörede işletmeler tarafından turistlere sunulan balıklar yöre halkının önemli bir geçim kaynağı olmaktadır. Her yıl yaklaşık 500 ton avlanan hamsi, bölgede en çok avlanan ürünlerden biridir. Hamsiden sonra istavrit, mezgıt, lüfer, zargana, barbunya, kalkan ve palamut türleri de Bartın ve çevre illere sevkiyat imkânı sunmakta ve bölgenin balık ihtiyacını karşılamaktadır (Türkoğlu, 2014).

3.1.5 Amasra’ da turizm değerleri

Amasra yöresi 19. yüzyıldan beri turistik bir yer olma özelliği taşımaktadır. Deniz turizmi dışında sessizliği ve sakinliği ile ziyaretçilerine dinlendirici bir tatil imkânı sunan Amasra bölgesi Bartınlı ve Safranbolulu ailelere ziyaret imkânı vermektedir. Amasra Belediyesi’nin bu konu ile ilgili ilk girişimi 1929’lu yıllarda Askersuyu piknik alanında düzenlemeler yapmak olmuştur. Amasra ilçesi 1950’li yıllarda Ankara’dan bir sahil kenarına kısa sürede inme imkânı sunan önemli bir yerleşim yeri idi. Bu amaç doğrultusunda Basın Yayın ve Turizm Genel Müdürlüğü Amasra ilçesine yabancı turistlerin de ilgisini çekebilmek için İngilizce ilanlar bastırmıştır. Yazları turizm git gide büyümüş ve günlük 2 bin civarında ziyaretçi ağırlanmaya başlanmıştır (Sakaoğlu, 1987’den Akt. Özdemir, 2006).

İlerleyen 1969’lu yıllarda Karabük D.Ç. fabrikasının kampı turizm faaliyetlerinin gelişmesine öncülük etmiştir. 205 kişiyi aynı anda ağırlama imkânı sunan bu tesis yaz sezonunda 2 haftalık süre içerisinde 1500 kişiye ev sahipliği yapmış, 1991-1992 yıllarında özelleştirme sürecinde kapatılmıştır (Özdemir, 2006).

Sarı’nın (2001) çalışmasında yerli ve yabancı turistlerin ziyaretlerinin genel maksadı Amasra’nın doğal güzelliklerini görme, uzun olmayan mesafelerde kıyı şeritlerinin imkânlarından faydalanma olduğu değerlendirilmektedir (Resim 2, Resim 5).

Özdemir’in (2006) yaptığı çalışmada ise uluslararası Karadeniz Yat Rallisi güzergâhında Amasra’nın da uğrak nokta olma niteliği taşımakta olduğu görülmektedir. 1997 yılında ilk rotasına başlayan KAYRA, akabinde her yıl temmuz ve ağustos ayları sürecinde Türkiye, Bulgaristan, Romanya, Ukrayna, Rusya ve yeniden Türkiye’ ye dönen güzergâhı ile 72 gün süren bir etkinlik olma özelliğini taşımaktadır.



Resim 4. Amasra

(Merve Gündüz kişisel arşiv).



Resim 5. Amasra

(Merve Gündüz kişisel arşiv).

3. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın problemi, amacı, önemi, kapsam ve sınırlılıklar, evreni, veri toplama yöntemi, verilerin analizi konularına yer verilmiştir (Şekil1). Araştırma nitel araştırma tekniği kullanılarak yapılmıştır. Nitel araştırmalar bireylerin deneyimleri üzerinde bir odak oluşturur. Bu da nitel araştırmaları *olaylara* bakarak nicel araştırmaların *olguları* inceleme noktasından ayırmaktadır (Silverman, 2020).



Şekil1. Nitel araştırma sürecinin adımları (Kaynak: Neuman, 2012).

Nitel araştırma tekniğinde en çok tercih edilen yöntemlerden biri yapılandırılmış görüşme yöntemidir. Bu görüşme tekniği, araştırmacıya derinlemesine soru sorabilme ve cevap alabilme, görüşme sorularından alınan cevapların yetersiz bulunduğu durumlarda da tekrar soru sorma imkânı vermektedir. Bu da araştırmacıya eksik veya hatalı bulunduğu noktaları tamamlama olanağı sağlamaktadır (Merriam, 2009; Patton, 2002).

Araştırmacı önceden görüşme formunun sorularını hazırlayarak sormak istediği soruları detaylandırabilir. Buna ek olarak araştırmacı yarı yapılandırılmış görüşme formunun sonunda görüşme esnasında sormak istediği soruyu ekleyebilir veya aldığı cevapların ayrıntılarını öğrenebilir (Bogdan ve Biklen, 2007; Patton, 2002).

Bu kavramların hepsi incelenerek çalışmanın amacı doğrultusunda yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yapılmasının uygun olacağı değerlendirilmiştir.

Hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile istenilen veriler elde edilmiştir. Görüşme formuna Ek-2 ‘de yer verilmiştir.

3.1 Araştırma Problemi

Araştırmanın amacı başlıkla bağdaşmakta olup “Amasra Kültürüne Özgü Yemeklerin Ortaya Çıkarılması ve Kayıt Altına Alınması” konusu araştırmanın ana problemini temsil etmektedir.

3.2 Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı Amasra yöresine özgü, burada pişirilen ve tüketilen yemekleri yerli halk tarafından bilinen tarifleri ile kayıt altına almak, böylece bu tarifleri öğrenmek isteyen kişiler tarafından ulaşılabilecek şekilde geleceğe aktarılmasını sağlamaktır.

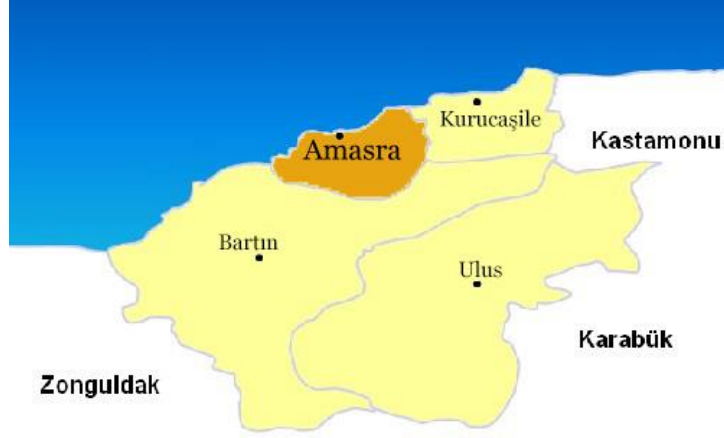
Çalışmada yöresel yemek dışında yöreye özgü baharat ve ot çeşitleri, özel günlerde yapılan yemekler, yöreye özgü mutfak araç ve gereçleri konularına değinilmiştir. Görüşmelerden alınan cevaplar değerlendirilerek yorumlanmıştır.

3.3 Araştırmanın Önemi

Karadeniz’in kuzeybatısında yer alan Bartın iline bağlı Amasra ilçesi tarihi ve jeopolitik konumu gereği birçok farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış; tarihi geçmişi, yöre iklim koşulları ve coğrafi özellikleri ele alındığında turistlerin uğrak yerlerinden biri olmuş, yerli ve yabancı turistlere yemek kültürünün keşfedilmesinde olanaklar sunmuştur. Yöre halkı kendine özgü yemekleri kendisinden başka toplumlara tanıtmaya fırsatını bulmuştur.

Tarihin en eski zamanlarına tanıklık etmiş bu sahil kasabasında yerli halkın nesilden nesle geçen tarifleri kayıt altına alınmadığı için zamanla unutulmakta veya değişen dünyamızda yeni tariflerin ulaşılabilirliğinin kolaylaşması, değişen damak zevkleri ve yeni neslin hazır gıdaya yönelmesi ile tarifler unutulma tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktadır. Bu sebepler göz önünde bulundurulduğunda, kültürel mirasın bir parçası olan yöresel yemek tariflerinin korunmasının ve kayıt altına alınmasının hem bölge hem de milli kültür açısından önemli bir konu olduğu değerlendirilmektedir.

3.4 Evren ve Örneklem



Şekil 2. Çalışma alanı (<https://www.amasra.com.tr/amasra-bartın-konumu-haritasi/>)

Araştırmanın evrenini, Amasra ilçesinde yaşayan %95'i kadın, yöresel yemekler konusunda bilgisi ve deneyimi olan gönüllü olarak bu çalışmaya katılmış olan bireyler oluşturmaktadır. Araştırmanın çalışma alanı Amasra ilçesi sınırları içerisinde bulunmaktadır (Şekil 2).

Nitel araştırmalarda araştırmacılar katılımcıların seçiminde evreni temsil etmesinden önce çalışmanın konusuyla ilişkilerini önemsemektedir (Neuman, 2012; Yıldırım ve Şimşek, 2008). Temeli olasılık olan evreni temsil eden örneklemenin büyüklüğü fayda sağlarken amaçlı örneklemede cevapların zenginliği düşünülerek araştırılan konuda daha ayrıntılı bilgi edinimi sağlanır (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

3.6 Kapsam ve Sınırlılıklar

- Araştırma en az 8 yılını Amasra'da yaşayarak geçiren 20 kişi ile sınırlıdır.
- Araştırma katılımcıların bildiği ve uyguladığı yöresel yemekler ile sınırlıdır.
- Araştırma yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular ile sınırlıdır.

3.7 Araştırma Modeli

Nitel araştırmalar “olayları” inceleme odaklı iken nicel araştırmalar “olguları” inceleme odaklı çalışmalardır (Silverman, 2020). Bir problemin doğal ortamında nasıl görüldüğünü anlamaya çalışan sorgulayıcı bir yorumlama yöntemidir (Guba ve Lincoln, 1994; Klenke, 2016). Araştırmacı odaklı olan nitel çalışmaların büyük çoğu öznel olmakla birlikte katılımcıların kişisel görüşlerinin araştırmaya yön vermesi mümkündür (Shenton,

2004; Silverman, 2016). Nitel araştırmalar bunların yanı sıra toplumsal sistemin derinlerine inebilen bir yaklaşım göstermektedir (Özdemir, 2010).

Eylem araştırması, uygulamada ortaya çıkan sorunları anlamak ve çözmek için uygulama sırasında tek başına veya araştırmacılarla birlikte çalışan uygulayıcıları içerir. Araştırma ve uygulamayı birleştiren ve araştırma sonuçlarının uygulamaya dönüştürölmesini destekleyen bir araştırma yöntemidir. Eylem araştırması esnek bir yaklaşıma sahiptir. Araştırmacıların verilere yakın olması, süreci yakından tanınması ve deneyimlemesi önemlidir. Nitel araştırmanın, araştırmacının hem katılımcıların sol eli hem de veri toplama aracı olduğunu vurguladığı durum bu yaklaşımda iyi bir şekilde temsil edilmektedir (Yıldırım ve şimşek, 2008).

Eylem araştırması süreç odaklıdır. Uzun süre kendi ortamında çalışan ve kilit konular hakkında veri toplayan bir süreç söz konusudur. Sonuç olarak, çevredeki bireylerin gelişimi, değişimleri ve etkileşimleri hakkında ayrıntılı ve anlayışlı içėörüler elde edilebilir. Problem anlaşıldıkça çözüm seçenekleri ortaya çıkacak ve elde edilen veriler çerçevesinde değerlendirilerek en uygun alternatif seçilecektir. Çözümlerin uygulanması ve sonuçlarının değerlendirilmesi de eylem araştırması sürecinde gerçekteştirilebilir. Bu bağlamda, eylem araştırması devam eden bir araştırma programı olarak da görülebilir (Yıldırım ve şimşek, 2008).

Tablo 1' de nitel araştırma desenlerinin amaç, kuramsal dayanak, veri toplama, veri analizi ve raporlama açısından karşılaştırılması görölmektedir (Yıldırım ve şimşek, 2008).

Tablo 1. Nitel araştırma desenlerinin bir araştırma örneği üzerinden karşılaştırılması

	Amaç	Kuramsal Temeller	Veri Toplama	Veri Analizi	Raporlaştırma
Kültür Analizi	Bir bireyin ya da grubun kültürünü (değerler, inançlar ve uygulamalar) ve bu kültürün davranışları nasıl etkilediğini betimleme ve açıklama	Antropoloji Sosyoloji Ekoloji Psikoloji	Uzun süreli katılımcı gözlemler Yapılandırılmış/açık uçlu görüşmeler (bireysel / grup) Kültüre ilişkin dokümanlar (kayıtlar, fotoğraflar, yazışmalar vb.)	Betimleme Örneklendirme Açıklama İlişkilendirme	Kültürün analizi (davranışlar, süreçler ve sonuçlar) Doğrudan alıntılar Yorumlama
Olgu Bilim	Bireylerin bir olguya ilişkin yaşantılarını, algılarını ve bunlara yüklediği anlamları ortaya çıkarma	Felsefe Psikoloji	Görüşmeler (bireysel ve/veya grup) (katılımcı sayısı sınırlı) Gözlemler (görüşmeye temel oluşturma amaçlı)	Deneyimlerin betimlenmesi ve açıklanması Temaları ortaya çıkarma	Olgunun kavramlar ve temalar çerçevesinde tanımlanması Doğrudan alıntılar
Kuram Oluşturma	Bir olay ya da olguya ilişkin kuram geliştirme Sistematiğe karşılaştırmalı ve analiz yoluyla süreci açıklayan kavramları ve aşamaları ortaya çıkarma	Felsefe Psikoloji Sosyoloji	Görüşmeler (kurama ilişkin kavram ve temaları ortaya çıkarmaya ve teyit etmeye yetecek sayıda bireyler) Gözlemler	Verilerin kodlanması Tematik kodlama Sürekli karşılaştırmalı analiz	Kuramsal model Kuramı oluşturan kavramlar, temalar ve bunların ilişkileri Denenceler Görsel sunum
Durum Çalışması	Bir veya birkaç durumu kendi sınırları içinde (ortam, zaman, vb.) bütüncül olarak analiz etme	Sosyoloji Psikoloji Örgüt Psikolojisi Program değerlendirme	Çok boyutlu veri toplama (görüşmeler, odak grup, gözlemler, doküman analizi)	Betimleme Örnekleme Temaları ve örüntüleri ortaya çıkarma Karşılaştırmalı analiz	Durumların tek başına ve/veya karşılaştırmalı olarak tanımlanması ve yorumlanması
Eylem Araştırması	Uygulamada karşılaşılan sorunları araştırma ve çözüm üretme	Sosyoloji Psikoloji Eğitim	Gözlem (yapılandırılmış/ açık uçlu) Görüşme (yapılandırılmış/ açık uçlu) Doküman analizi	Betimleme Yansıtma Uygulama	Uygulamanın ve çözüm sürecinin tanımlanması

Elde edilen veriler gözlem notları, görüşme kayıtları, dokümanlar, resimler ve diğer grafik sunumları (çizimler, tablolar) olarak değişebilir (Coffey ve Atkinson, 1996; Wolcott, 1994).

Tablo 2. Nitel araştırma perspektifleri

Perspektif	Disipliner Kökleri	Merkezi Soru
Etnografya	Antropoloji	Bu insan grubunun kültürü nedir?
Fenomenoloji	Felsefe	Bu insanlar için bu olgunun yapı ve deneyiminin özü nedir?
Heuristik	Humanistik Psikoloji	Bu olguda benim deneyimim ve bu olguyu yaşayan diğerlerinin gerçek deneyimleri nedir?
Etnometodoloji	Sosyoloji	İnsanlar, sosyal olarak kabul edilebilir şekilde davranabilmek için günlük faaliyetlerine nasıl anlam vermektedirler?
Sembolik Etkileşimcilik	Sosyal Psikoloji	İnsanlar arası karşılıklı etkileşimde hangi semboller ve anlamlar oluşmaktadır?
Ekolojik Psikoloji	Ekoloji, Psikoloji	Bireyler spesifik çevrelerde spesifik davranışlarda bulunarak amaçlarını nasıl gerçekleştirmeye çalışmaktadırlar?
Sistem Teorisi	İnterdisipliner	Bu sistem bir bütün olarak niçin ve nasıl fonksiyon göstermektedir?
Kaos Teorisi; Doğrusal Olmayan Dinamikler	Teorik Fizik, Doğal Bilimler	Düzensiz olgunun (varsa) altında yatan düzen nedir?
Hermeneustik	Teoloji, Felsefe	Bir insan davranışının ya da ürünün üretilmesinin altında yatan ve anlamlarını yorumlamayı olanaklı kılan koşullar nelerdir?
Yönelimsel (Orientational), Nitel	İdeolojiler, Politik ekonomi	Bu olguda X ideolojik perspektifi kendini nasıl belli etmektedir?

Kaynak: (Patton, 1990'den aktaran; Özhan Dedeoğlu, 2002).

Tipik olarak görüşmeleri, gözlemi, doküman incelemesini ve odak grup çalışmasını içeren nitel araştırma yöntemleri, araştırmalarının ana temasına bağlı olarak değişebilir. Bu durumda disiplinler arası yaklaşımın kullanılması tek bir disipline dayalı olmaktansa daha anlaşılır olmakta ve böylece çalışma konusu bütüncül olarak ele alınabilmektedir (Özhan Dedeoğlu, 2002).

Görüşme tekniklerinin kullanılmasındaki temel amaç, genel olarak hipotezleri test etmek değil, incelenen toplumun deneyimlerini ve bunları nasıl ifade ettiğini anlamak ve

verileri bu çerçevede incelemektir. Bu nedenle odak araştırmasının kapsamı kişisel düşünceler, betimlemeler ve kişisel yorumlardır (Seidman, 1991: 3).

Yapılandırılmış görüşmeleri diğer görüşmelerden ayıran en büyük özellik, katılımcı sayısı birden fazla ise elde edilen veriler arasındaki farkların en aza indirilebilmesidir (Patton, 1990). Ek olarak, yapılandırılmış görüşmeler, anket araştırmasında sıklıkla karşılaşılan boş veya yararsız cevapların ortaya çıkmasını en aza indirir (Gali, Borg ve Gall, 1996).

Bu tekniğin araştırma yapan kişiye sunduğu en önemli avantaj ise görüşme sorularının önceden planlanmış ve görüşme protokolünün seyrine göre cevap akışları sağlanması sayesinde verilerin sistematik ve karşılaştırılabilir olmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 1999)

Bu bağlamda çalışma nitel araştırma modelinde kültür analizi deseni ve etnografya perspektifi ile yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturularak alınan cevaplar doğrultusunda yürütülmüştür (Tablo 1, Tablo 2).

3.8 Veri Toplama Yöntemi

Nitel araştırmalarda veri toplamak için anket veya başka bir ölçü aracı kullanılmamaktadır. Burada araç araştırmacıdır. Katılımcılar araştırmacıya güven duyduğu takdirde araştırmacıya tutarlı ve ayrıntılı veri toplama imkânı sunmaktadır (Harvard University, 2014: 6; Uzuner, 1999). Veri toplama süreci, araştırmayı yürüten kişi için gerçekte tanışma sürecidir. Nitel araştırmalarda veri toplama teknikleri genellikle görüşme, gözlem ve doküman inceleme olarak ayrılmaktadır. Eğer araştırmacı herhangi bir ortamda veya kendi düzenlediği mekânda oluşan bir davranışa ilişkin ayrıntılı, kapsamlı ve zamana yayılmış bir bakış açısı elde etmek istiyorsa gözlem yöntemini tercih edebilir (Bengtsson, 2016; Crabtree ve Miller, 1999; Fossey vd., 2002).

Araştırma örnekleminde yer alanların, araştırma konusu hakkında bilgi, duygu ve düşüncelerini aktif olarak açıkladığı, yaşam öyküsünü anlattığı veri toplama tekniği, görüşme olarak isimlendirilir ve araştırmacının amacı, katılımcıların iç dünyalarına erişerek onların özgün bakış açılarının analiz edilmesidir. Görüşme, araştırılan konu hakkında bireyin yaşamışlıkları, farklı deneyimleri, tutumları, düşünceleri, niyetleri, yorumları, zihinsel algıları ve tepkileri gibi gözlenemeyen bilgilere ulaşılmasına imkân sunar (Bengtsson, 2016; Seidman, 2006).

Yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış ve odak grup görüşmesi şeklinde farklı görüşme teknikleri kullanılabilir (Marshall, 1996). Ne şekilde yapılsa yapılsın araştırmacının iyi bir görüşme yapabilmesi için araştırdığı konunun kuramsal

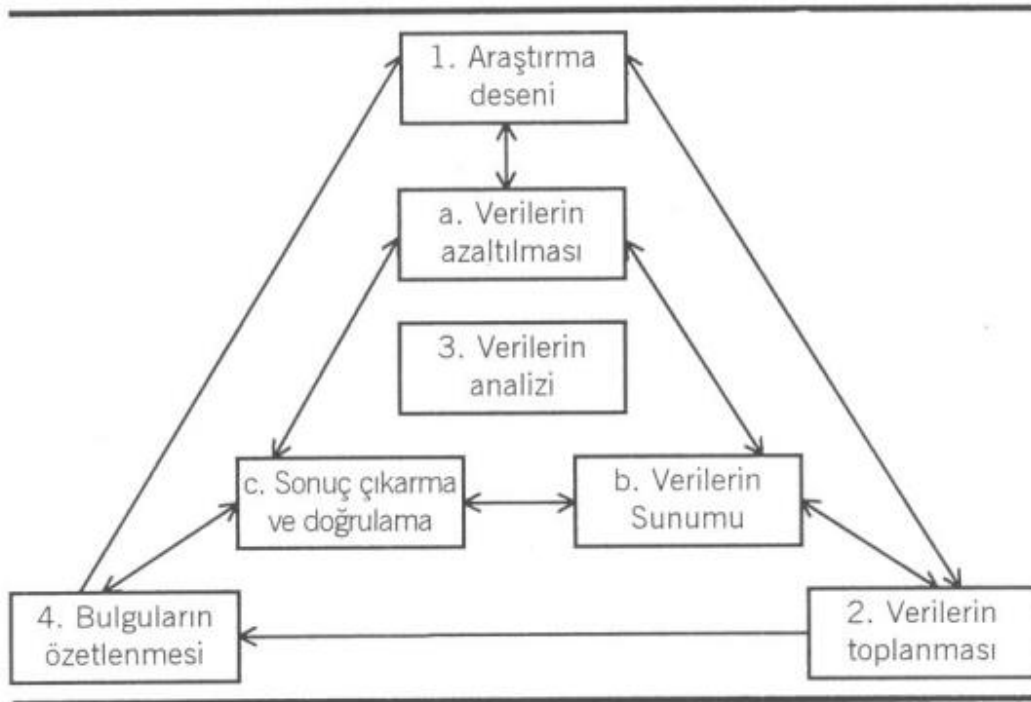
çerçevesini iyi bilmesi ve görüşme öncesi iyi bir şekilde hazırlanması önemlidir. Görüşme öncesi hazırlık büyük ölçüde araştırmacının zihinsel ve duygusal olarak hazırlanmasını gerektirse de görüşme formu hazırlanması da bu parametreler kadar önem arz etmektedir (Marshall ve Rossman, 2014).

Görüşme formu hazırlanırken aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Yanıtlayıcıların kolay anlayacağı sorular seçmelidir,
 - Araştırma konusunun detaylarını belirleyecek ve konuyu derinleştirecek sorular oluşturulmalı,
 - Uzatılmış yanıt sürelerinden ve genel olarak konuları ele alan açık uçlu ve spesifik olmayan sorulardan kaçınılmalı,
 - Katılımcıların çalışmadan ayrılmasına neden olabilecek belirsiz sorular içermemeli,
 - Çalışılan disiplinin farklı özelliklerini ortaya koyacak, disiplini ayırt edici ve nitelikli kılacak çok boyutlu sorular oluşturulmalı,
 - Katılımcının incelenen konudan sapması veya yeterli bilgi vermemesi durumunda, katılımcıyı araştırılan konuya yönlendiren ve konuyla ilgili farklı ayrıntılara ulaşmasını sağlayan alternatif sorular sunulmalı,
 - Katılımcılarla farklı bir zamanda yapılan görüşmelerde, görüşmede yer alan soruların bir önceki görüşmede sorulanlardan farklı olması ve incelenen konunun daha iyi anlaşılmasını sağlaması,
 - İncelenen konuyla ilgili olarak katılımcılara yöneltilen tüm sorular mantıksal bir sıra içermelidir,
 - Sorular birbirine bağlı ve katılımcıların belirli bir mantığı sürdürmelerine ve çalışılan konunun farklı yönlerini sürekli olarak ifade etmelerine ve geliştirmelerine izin vermelidir (Eysenbach & Köhler, 2002; Forrester & Sullivan, 2018; Kvale, 1994; Seidman, 2006).
- Görüşme formu bu özellikler dikkate alınarak hazırlanmıştır.

3.9 Verilerin Analizi

Nitel verilerin analizinde izlenen temel olarak üç yol mevcuttur. Bunlardan ilk olanı verilerin özgünlüğünü korumak için verileri betimsel bir yaklaşımla olduğu gibi ele almak, ikincisi ise betimsel yaklaşım dışında verileri bir tema altında toplamak üçüncü ve son seçenekte araştırmacının kendi yorumlarını da veri analizine katmasıdır (Şekil 3). Üç seçeneğin birleştirildiği veri analizi yapmak da mümkündür (Yıldırım ve Şimşek, 2008).



Şekil 3. Nitel araştırmalarda verilerin analizi için etkileşim modeli (Kaynak: Keeves, ve Sowden,1994).

Betimsel analiz, derinlemesine analiz gerektirmeyen verilerin işlenmesinde kullanılırken, içerik analizi elde edilen verilerin daha yakından incelenmesini ve bu verileri açıklayan kavram ve temalara ulaşılmasını gerektirir

Ayrıntılı prosedürleri içermeyen veri analizi için betimsel analiz kullanılırken içerik analizi, incelenen verilerin derinlemesine incelenmesini ve yorumlanmasını gerektiren kavram ve temaların oluşturulması gerekliliği üzerine kuruludur (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

Betimsel analiz, yanıtlayıcıların betimsel bulgularını değerlendirerek, içerik analizi yoluyla verileri tanımlamaya çalışır; benzer ve ilişkili olduğu tespit edilen verileri bir araya getirerek belirli kavram ve temalar çerçevesinde yorumlar. İçerik analizi ile katılımcıların görüşlerinin içeriği sistematik olarak belirlenmektedir (Altunışık vd., 2010).

Bu araştırmada veriler betimsel analize tabi tutulmuştur. Dolayısıyla katılımcıların cinsiyet dağılımları, eğitim durumları, memleket dağılımları ve Amasra’da yaşama süreleri incelenmiş ve kategorize edilmiştir. Katılımcıların yöresel yemek tüketimleri sorulmuş ve soruların cevaplarından reçeteler kısmı derlenmiştir. Amasra yöresi denilince akıllarına gelen ilk yemek sorulmuş ve yöreyle kendilerinin bağdaştırdıkları yemekler listesi ortaya çıkmıştır. Başka bir soruda katılımcılardan yöreye özgü bildikleri ot ve baharat çeşitleri

sorulmuş alınan yanıtlar ile bölgede yemeklerde kullanılan ve kullanılabilecek ot ve baharatlar listelenmiştir. Amasra yöresine özgü özel günlerde tüketilen yemekler de bir başka soruyla sorulmuş bu tema altında alınan cevaplar ile bir grafik oluşturulmuştur. Yöreye özgü mutfak eşyaları elde edilen verilerle kaydedilmiştir. Son olarak Amasra mutfağının katılımcıların gözüyle yeterince tanıtılma durumu ve yazılı kaynaklar ile kayıt altına alınma durumları incelenmiş, katılımcılardan alınan cevaplar ile yapılan araştırmanın gerekliliği teyit edilmiştir.

3.10 Geçerlik ve Güvenirlik

Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik en çok kabul gören ölçütlerdendir. Burada amaç araştırmada kullanılan veri toplama yönteminin, araştırmanın modelinin ve yapılan veri analizinin geçerliliğinin ve güvenilirliğinin test edilmesi ve okuyucuya doğru sonuçlar sunabilmektir. Nitel araştırmalarda nicel araştırmalara göre güvenilirlik ve geçerlilik için sık kullanılan bir test ve yöntem olmaması bir dezavantajdır. Nitel araştırma *olguların varlığı ve anlamına* odaklanırken, nicel araştırmalarda *sayısal veriler* önem arz etmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Çalışmanın kalitesi ile geçerlilik ve güvenilirlik doğru orantılıdır (Punch, 2005; Başkale, 2016; Golafshani, 2003).

Geçerlilik nitel araştırmalarda verilerin doğruluğunun teyit edilmesi, konunun tarafsız incelenmesi, verilerin gerçekte örtüşmesi konularıyla ilgilidir (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

Nitel araştırmalarda temel araştırma aracı araştırma yapan kişinin kendisi olduğu için veriler tekrarlanabilir olmaz ve genelleme yapmak doğru değildir. Araştırma başka kişiler tarafından yeniden yapılsa dahi aynı sonuçları almak pek mümkün değildir. Dolayısıyla nitel araştırmalarda güvenilirlik ölçütü oluşturmak *denetim izi* veya *karar izi* kavramlarını oluşturup benimsemektir (Daymon ve Holloway, 2010).

Nitel araştırmaların güvenilirliğini sayısal bir veri olarak ispatlamak genel olarak kabul görmüş bir teknik olmadığı için zorludur (Noble ve Smith, 2015). Bu sebeple genel kabul görmüş güvenilirlik verilerin zaman içinde tutarlı olmasına ve çalışılan katılımcıların çalışmayı doğru bir şekilde temsil etmesine bağlıdır. Bir araştırmanın sonuçları benzer bir metodoloji altında yeniden üretilebilirse, çalışma aracının güvenilir olduğu düşüncesine varılır (Golafshani, 2003).

Bu araştırma yürütülürken katılımcıların verdikleri yanıtların birbirleriyle örtüşükleri tespit edilmiş, katılımcılardan gelen cevaplar birbirini tekrar etmeye başladığı düşünüldükten sonra görüşmeler sonlandırılmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1 Katılımcıların Demografik Özellikleri

KATILIMCILAR

Bu kısımda katılımcıların cinsiyet, yaş, eğitim durumu, memleketi, Amasra’da yaşama süreleri verileri öğrenilmiş ve şu şekilde derlenmiştir (Tablo 3):

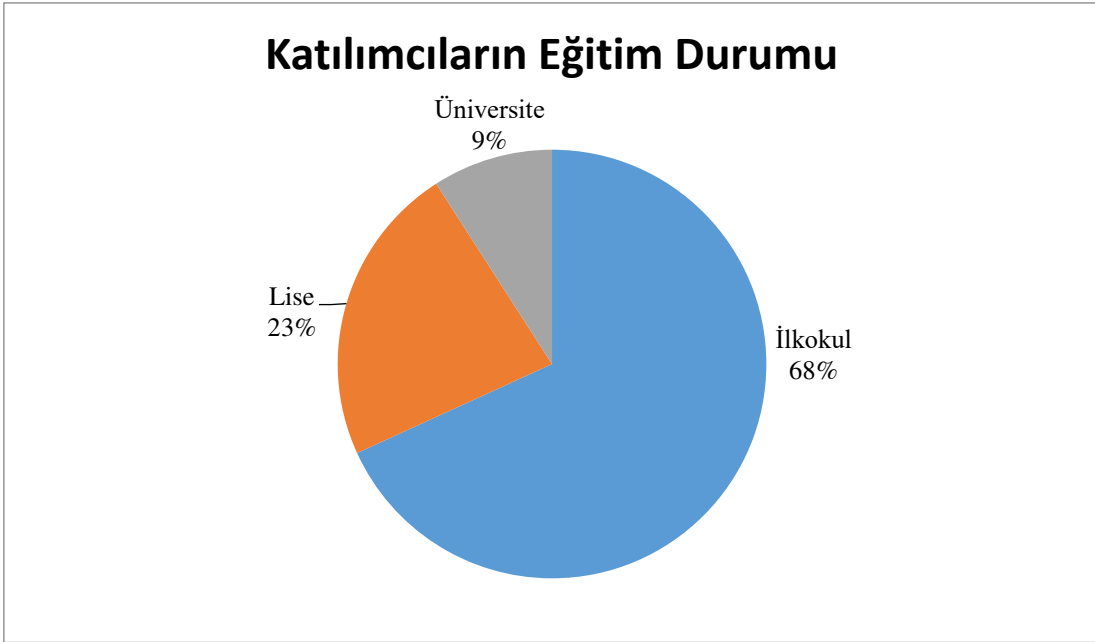
Tablo 3. Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Memleketi
K1	Erkek	47	Üniversite	Amasra
K2	Kadın	42	Lise	Bartın
K3	Kadın	66	Lise	Zonguldak
K4	Kadın	40	Üniversite	Kurucaşile
K5	Kadın	60	İlkokul	Safranbolu
K6	Kadın	67	İlkokul	Kurucaşile
K7	Kadın	75	İlkokul	Amasra
K8	Kadın	40	İlkokul	Amasra
K9	Kadın	48	İlkokul	Amasra
K10	Kadın	50	Lise	Bartın
K11	Kadın	45	İlkokul	Bartın
K12	Kadın	47	İlkokul	Kurucaşile
K13	Kadın	51	İlkokul	Amasra
K14	Kadın	47	İlkokul	Kurucaşile
K15	Kadın	45	İlkokul	Amasra
K16	Kadın	40	Lise	Avara
K17	Kadın	60	İlkokul	Amasra
K18	Kadın	65	İlkokul	Kurucaşile
K19	Kadın	45	İlkokul	Amasra
K20	Kadın	40	Lise	Amasra



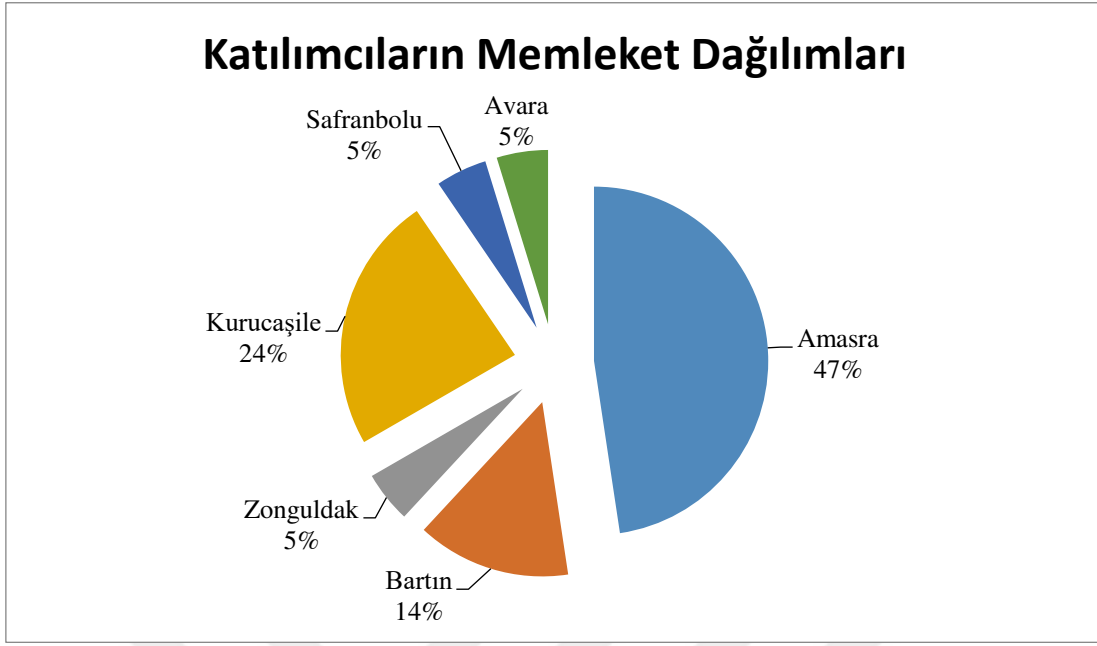
Şekil 4. Katılımcıların cinsiyet dağılımları

Görüşme sorularını cevaplayan katılımcıların %95'i kadın, %5'i erkektir (Şekil 4). Yöresel yemek kavramı daha çok yaşayan bölge halkının hane mutfaklarından çıktığı için tarifler kadın bireyler arasında uygulanmış ve nesilden nesile aktarılmıştır.



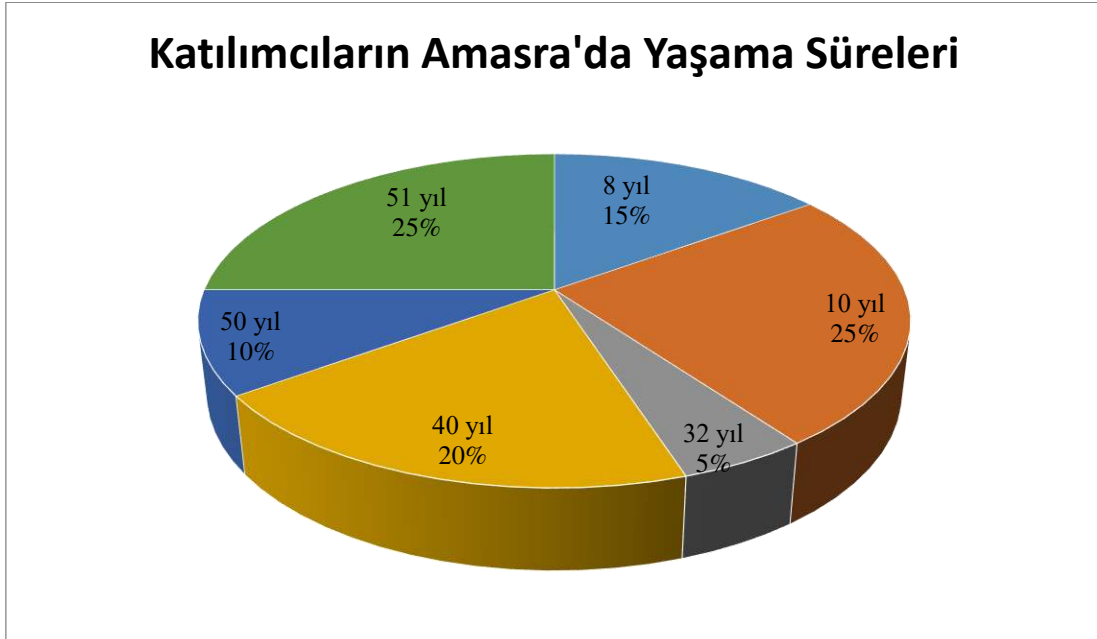
Şekil 5. Katılımcıların eğitim durumu

Katılımcıların %68'i ilkokul, %23'ü lise, %9'u üniversite mezunudur (Şekil 5).



Şekil 6. Katılımcıların memleket dağılımları

Görüşme soruları oluşturulurken reçetelerin doğruluğu için Amasra ‘da yaşamış olma sınırlılığı gözetilmektedir. Katılımcılar memleket dağılımları Amasra %47, Kurucaşile %24, Bartın %14, Avara %5, Safranbolu %5, Zonguldak %5 olarak görülmektedir (Şekil 6).

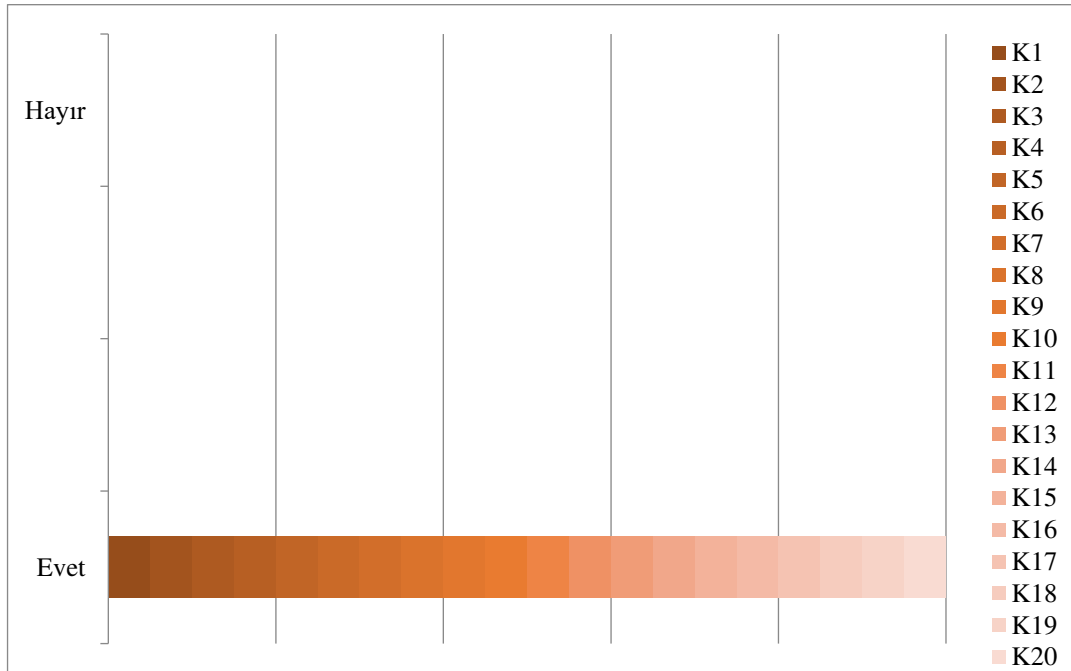


Şekil 7. Katılımcıların Amasra'da yaşama süreleri

Katılımcıların Amasra’da yaşama süreleri reçetelerin doğruluğunda, uygulanan yöntemlerin eksiksiz aktarılmasında, tariflerin yöreye özgü olmasında, kullanılan hammaddelerin yöreden temin edilmesi gibi faktörler göz önüne alındığında oldukça önem önemlidir. Bu doğrultuda katılımcıların Amasra ilçesinde yaşamaları, bölgede yerleşik hayatta olmaları çalışmanın doğruluğunu ve güvenilirliğini doğrudan etkilemektedir. Çalışmalar bu husus dikkate alınarak yapılmış ve sürdürülmüştür. Katılımcıların %25’ i 10 yıl, %25’i 51 yıl, %20’si 40 yıl, %15’i 8 yıl, %10’u 50 yıl, %5’i 32 yıldır Amasra ilçesinde yaşamaktadır (Şekil 7).

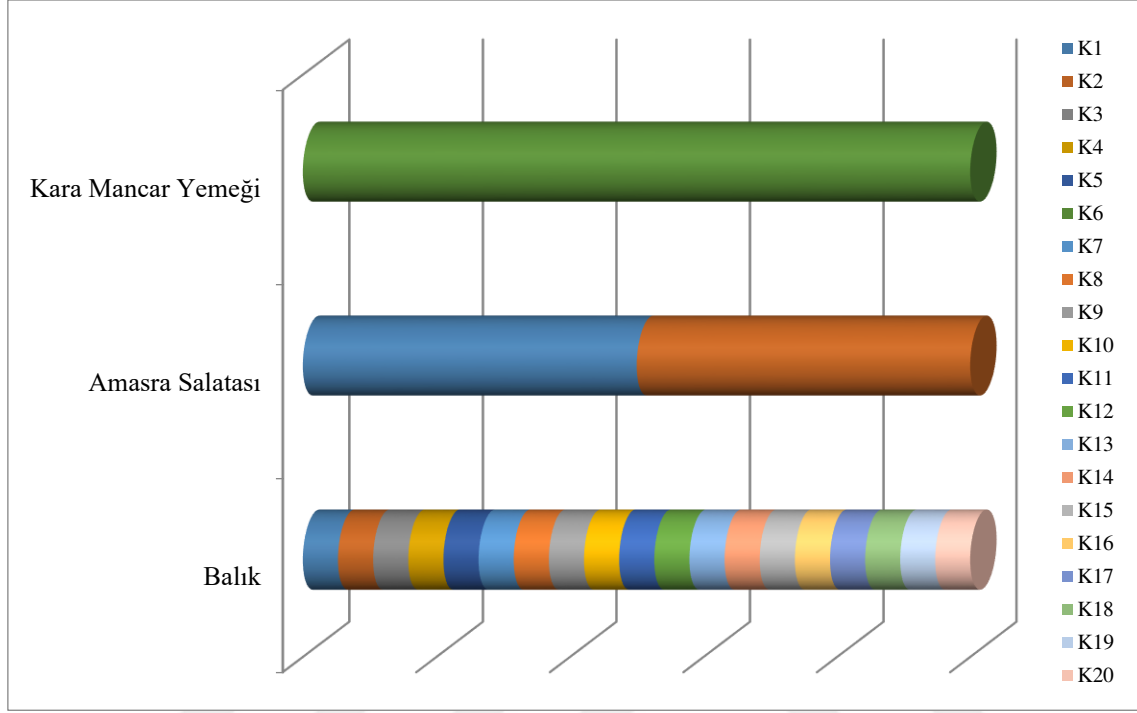
4.2. Görüşme Soruları ve Analizler

Çalışmanın amacı doğrultusunda ortaya çıkarılan ve kayıt altına alınması gereken reçetelerin net, uygulanabilir ve sürdürülebilir niteliklerini taşıması adına görüşme teknikleri incelenmiş ve istenilen nitelikleri karşılayabilecek en uygun tekniğin yarı yapılandırılmış görüşme tekniği olduğu değerlendirilmiştir. Bu kapsamda uygun görüşme soruları hazırlanmış, uzman görüşü alınmıştır. Uzman görüşleri doğrultusunda sorular katılımcıların yanıtlayabileceği ve istenilen cevapların alınabileceği şekilde revize edilmiş, oluşan eksiklikler giderilmiş ve görüşme formu nihai halini almıştır. Görüşme sorularından elde edilen veriler içerik analizine tabii tutulmuş, oluşan analiz sonuçları aşağıdaki şekilde son halini almıştır.



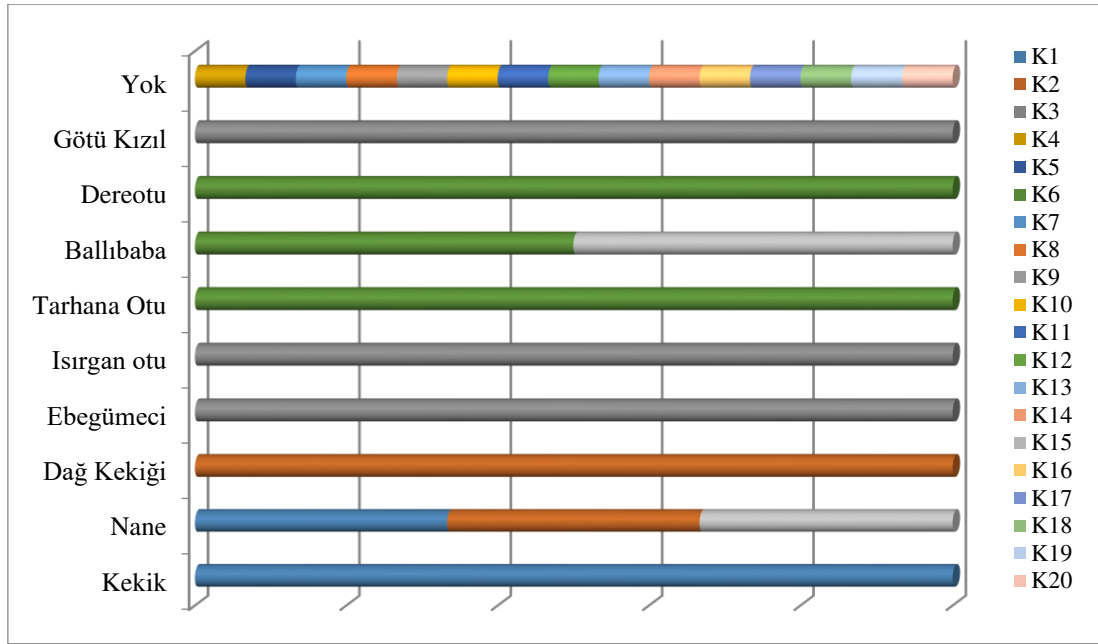
Şekil 8. Katılımcıların yöresel yemek tüketimi

Görüşme soruları sonucunda tüm katılımcılar evlerinde yöresel yemek tükettiklerini söylemektedirler. Tüketilen yemekler sorulmuş elde edilen tüm veriler tarifleri ve malzemeleri ile tarifler kısmında listelenmiştir (Şekil 8).



Şekil 9. Katılımcıların Amasra denilince aklına gelen ilk yemek

Katılımcılardan alınan bilgiler doğrultusunda katılımcıların büyük çoğunluğunun Amasra denilince akıllarına balık geldiği gözlemlenmektedir. Katılımcıların %85'i Amasra denilince aklına balık geldiğini söylemektedir. Bu doğrultuda Amasra ilçesi yöre halkı tarafından 'balık' yemeği ile bütünleştirilmiştir. Katılımcıların %10'u Amasra denilince aklına Amasra Salatası geldiğini söylemektedir. Katılımcıların %5'i Amasra denilince aklına Kara mancar yemeği geldiğini söylemektedir (Şekil 9).



Şekil 10. Katılımcıların yöreye ait bildiği ot ve baharat çeşidi

Katılımcılara yöreye ait bildikleri ot veya baharat çeşidi olup olmadığı var ise hangileri olduğu sorulmuştur. Alınan cevaplarda 15 katılımcı yöreye ait ot ve baharat çeşidi olmadığını söylemektedir. Cevaplar değerlendirildiğinde katılımcıların %75'i yöreye ait ot ve baharat çeşidi olmadığını düşünmektedir. Katılımcıların %20'si nane, %13.3'ü ballıbaba, %6.6'sı dereotu, ısırgan otu, ebegümece cevabını verirken %6.6'sı tarhana otu, %6.6'sı kişi dağ kekliği ve %6.6'sı kişi kekik cevaplarını vermiştir (Şekil 10).

Tablo 4. Amasra'nın özel gün yemekleri

	Cenaze	Bayram	Özel Günler
K1	Pilav-	-	-
K2	Tavuk, Et-Tavuk	Zırva Tatlısı	Tavuklu börek
K3	-	-	-
K4	-	-	-
K5	-	-	-
K6	-	Delioğlan Sarığı	-
K7	-	-	-

K8	-	Kırk Yufka Böreği, Tavuklu Börek	-
K9	-	-	-
K10	-	-	-
K11	-	-	Gelin Teli
K12	-	-	-
K13	-	-	Düğün Helvası
K14	-	-	-
K15	-	Beyaz Baklava	-
K16	-	-	-
K17	-	-	-
K18	-	-	Tavuklu Köy Böreği
K19	-	-	-
K20	-	-	-

Amasra'nın özel günlerinde yapılan yemekler katılımcılardan alınan bilgiler doğrultusunda; cenazede Pilav-Tavuk, Et- Tavuk, bayramlarda Zırva Tatlısı, Delioğlan Sarığı, Kırk Yufka Böreği, Tavuklu Börek, Beyaz Baklava, özel günlerde Tavuklu börek, Gelin Teli, Düğün Helvası, Tavuklu Köy Böreği olarak kaydedilmiştir (Tablo 4).

Tablo 5. Amasra yöresine özgü mutfak eşyaları

Mutfak Eşyası	Katılımcılar
Ahşap Kaşık	K1, K4, K8, K13
Ahşam Nihale	K2, K7, K8, K17, K19

Ahşap Tepsi	K3, K5, K9, K18
Balık Tavası	K4, K8, K17
Tahta Kâse	K4, K7, K19
Şimşir Kaşık	K2, K3, K4, K6, K8, K9, K12, K15, K16
Oklava	K1, K2, K4, K8, K11, K14, K15, K16, K18, K19
Merdane	K1, K2, K4, K8, K11, K14, K15, K16, K18, K19

Katılımcılara bölgede kullanılan yöreye özgü mutfak eşyaları sorulduğunda %50'si oklava, %50'si merdane, %45'i şimşir kaşık, %25'i ahşap nihale, %20'si ahşap kaşık, %20'si ahşap tepsi, %15'i balık tavası, %15'i tahta kâse şeklinde cevap alınmıştır. Elde edilen verilerdeki mutfak araç-gereçlerinin tamamı günümüzde yörede üretilmektedir.

K1 soruya şöyle cevap vermiştir:

“Yapılıyor yapılıyor. Ahşap kaşıklar işte nihaleler, tepsiler. Eskiden ustalar bunların tamamını ellerinde yaparlardı. Bu çekiciler çarşısında. Şimdi artık sanayide birkaç kişi nihaleydi tepsiydi falan artık cnc tezgahında yapıyorlar hani böyle el oymacılığı bir tek kaşık olarak kaldı.”

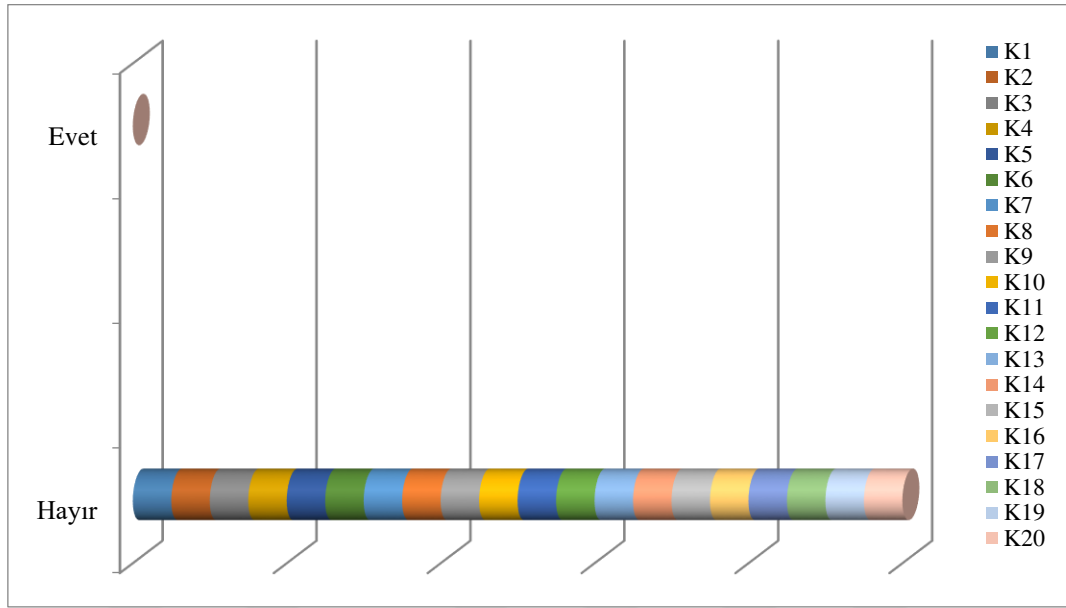
K2 ise:

“Balık tavaları var aşağıda yapılan. Onu neyden yapıyorlar bilmiyorum. Çekiciler çarşısında yapılan salataya özel tahta kase yapıyorlar. Şimşir kaşık, nihale de burada yapılıyor.”

K4 ise:

“Buraya özgü balık tavaları falan var satılıyor da.”

Amasra mutfağının yeterince tanıtıldığını düşünüyor musunuz?



Şekil 11. Katılımcıların Amasra mutfağının yeterince tanıtıldığını düşünme düzeyi

Görüşme sorularında yer verilen bir diğer konu ise yöre mutfağının yeterince tanıtılabilme durumudur. Bu kısımda alınan cevaplar doğrultusunda katılımcıların Amasra mutfağının tanıtılma düzeyini yeterli bulmadıkları görülmektedir. Katılımcıların %100'ü mutfağın tanıtılmasını istemektedir (Şekil 11).

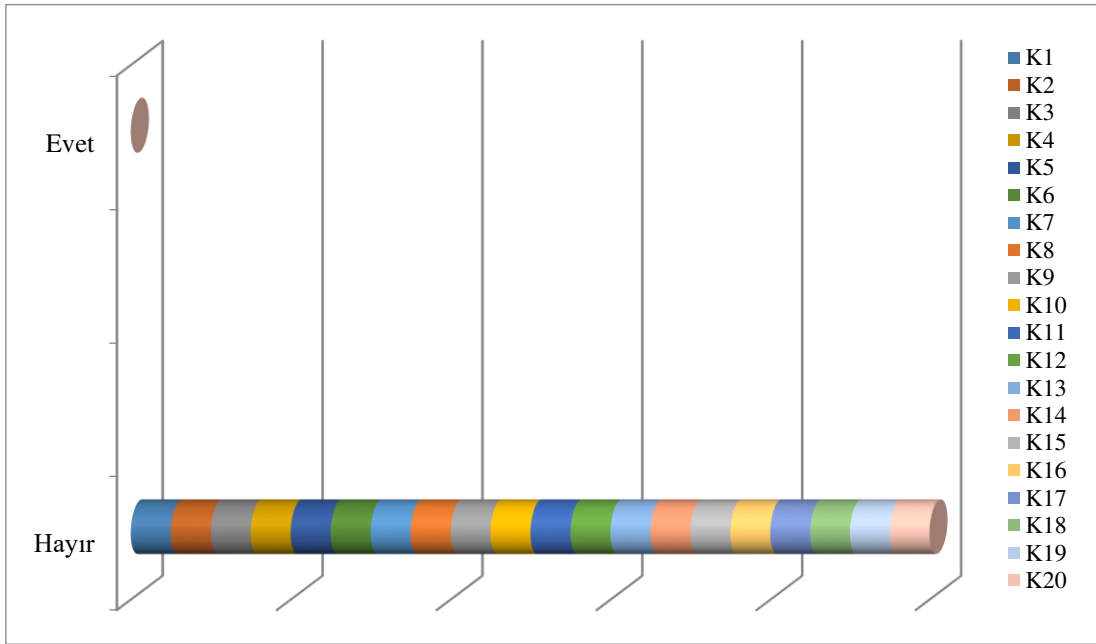
K1 soruya şöyle cevap vermiştir:

“Hayır. Daha iyi olabilirdi. Şöyle açıklayım ben bunu. Buraya gelen insanlarda şu mantık var. Ben balık, rakı, salata yapmak istemiyorum. Yıllardır herkes buraya balık, rakı, salata için geliyor. Ben yöresel ev yemeği yapan 3-5 masalı biryer bile olsa salaş da olsa oraya gitmek istiyorum. Yöresel yemek istiyorum diyor. Öyle biryer yok. Tanıtım olmuş olsa en azından bu resepsiyon kadar bir alan açılabilir. Bunu belediye kendi de açabilir, bir tane aşçı, bir tane garson da koyabilir. Sadece yöresel yemek olabilir. Ispıt yapılabilir. Kuru yufka tavuk yapılabilir. Basit. Zaten kuru yufka hazır tavuğu bütün bir şekilde haşlıyorsun. Kolaylıkla yapılabilir. Bu şekilde 3-5 çeşit yemek. Çorbayıda dersin günlük çorbalar bunlar. Kabak zamanı kabak çorbası yaparsın. Isırgan zamanı ısırgan çorbası yaparsın. Kestane zamanı kestane çorbası yaparsın. Bu şekilde olabilir yani. O yüzden sorunun cevabı hayır.”

K2 ise:

“Hayır. Yapılan çok fazla yöresel yemeğimiz yok ama eskilerde çoktu e şimdi yenilerde çok zaten yapmıyor. Eskilerde kaldığı için herkes hazırda dayandığı için sürdürülüyor.”

Amasra Mutfağına Ait Yazılı Kaynakların Yeterli Olduğunu Düşünüyor Musunuz?



Şekil 12. Katılımcıların Amasra mutfağına ait yazılı kaynakları yeterli bulma düzeyi

Katılımcılara Amasra Mutfağına ait yazılı kaynakları yeterli bulup bulmadıkları sorulmuş ve tüm katılımcılardan hayır cevabı alınmıştır. Katılımcılar Amasra Mutfağı'na ait yazılı kaynakların yeterli olmadığını düşünmektedirler. Çalışmanın amaçlarından olan Amasra Mutfağının yazılı hale getirilmesi ve süregelen nesillere doğru ve net bir şekilde aktarılması isteği yöre halkından alınan cevaplarla bir gereklilik olduğu düşüncesini kuvvetlendirmektedir. Elde edilen veriler yapılan bu çalışmanın yöre halkı tarafından da bir gereksinim olarak görülmesi niteliği taşımaktadır (Şekil 12).

4.3. Reçeteler

4.3.1. Çorbalar

PUMPUM ÇORBASI

MALZEMELER

100 gram mısır unu

150 gram margarin veya 105 ml zeytinyağı

50 gram kıyma, pastırma veya sucuk

2 dilim ekmek

1200 ml su

16 gram salça

20 gram rende kaşar peyniri

16 gram tuz

5 gram karabiber

YAPILIŞI

Bir tencereye mısır unu ve su alınır karıştırılır, ocakta bir süre kaynatılırken ayrı bir tavada da kıyma ile küp şeklinde doğranmış 1 dilim ekmek yağda kavrulur ve kaynamakta olan çorbanın içine eklenir (İsteğe göre bir su bardağı süt eklenebilir. Sür ekleme durumunda 10 gram un fazla koyulmalıdır). Tuz ve karabiber ilavesinden sonra kaynaması beklenilir ve kaynadıktan sonra yemek ocaktan alınır. Küp halinde doğranmış ve yağda kızartılmış ekmek, salça sos ve rende kaşar peyniri ilavesi ile servis edilir.

ETLİ MISIR ÇORBASI

MALZEMELER

500 gram dana eti

200 gram buğday

200 gram mısır

200 gram haşlanmış barbunya

4-5 adet defne yaprağı

Üzeri için:

Tereyağı

Pul biber

YAPILIŞI

Mısır, barbunya ve buğday yemek yapılmadan bir gün öncesinde kaynatılır. Pişirilen mısır, buğday ve barbunya aynı tencerede 15 dakika pişirilir. Et ise suyunu çekene kadar pişirilir. Daha sonra sıcak su ve defne yaprağı ile pişirme işlemi devam ettirilir. Haşlanan etin suyu süzülür ve etten ayrılan su mısır, buğday ve barbunyanın piştiği tencereye ilave edilir. Suyundan ayrılan etler soğutulduktan sonra didikleme işlemi yapılır. Didiklenen etler yemeğe eklenir ve tuzu da dökülerek kaynaması sağlanır. Tüm işlemler tamamlandıktan sonra tereyağı ve pul biber kızdırılarak çorbanın üzerine eklenir. Süslenir ve servis edilir.

4.3.2 Börekler

SU BÖREĞİ

MALZEMELER

1 kilogram un

7 adet yumurta

24 gram tuz

300 ml su

İç Harcı İçin:

200 ml sıvıyağ

500 gram tereyağı

1 kilogram peynir

150 gram maydanoz

YAPILIŞI

Un, yumurta, tuz ve su bir kaba alınarak yoğurma işlemi yapılır. Yoğrulan hamur 5 dakika süre ile dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan hamur 9 parçaya ayrılır ve yuvarlanır. Ayrı bir kapta ise iç harcı olan bütün malzemeler birleştirilir. Parçalara ayrılan bezelerden bir tanesi haşlama işlemi yapılmadan yağlanan tepsiye yerleştirilir. Ayrı bir tencere içine tuz eklenerek kaynatılır ve diğer bezeler açılarak suda haşlanır. Haşlama işleminden sonra açılan hamurlar soğuk suya alınır ve soğuk sudan da çıkarılarak arasına iç harcı eklenmiş katlar oluşturulur. Kalan son parça da haşlanma işlemi yapılmadan en üst kata yerleştirilir ve ocakta böreğin her iki tarafının da pişmesi sağlanır.

TAVUKLU KÖY BÖREĞİ

MALZEMELER

4 adet kuru yufka

600 ml tavuk suyu

1 adet tavuk

YAPILIŞI

Tavuk isteğe göre parçalanarak veya bütün şeklinde haşlanır. Kuru yufkalar haşlanan tavuk suyu ile ıslanarak bir tanesi tüm olarak tavaya yerleştirilir diğerleri parçalanarak tavaya yerleştirilir ve tava ocakta çevrilerek yufkaların pişirilmesi sağlanır. Son olarak servis etmek için tabağa alınan yufkaların üstüne tavuklar eklenir.

4.3.3 Sebze yemekleri

YUMURTALI ISPIT YEMEĞİ

MALZEMELER

500 gram ısıt
350 gram soğan
4 adet yumurta
14 gram sıvıyağ
24 gram tuz
5 gram karabiber
5 gram pul biberi

YAPILIŞI

Isıtlar sırasıyla yıkama, haşlama ve süzme işlemlerine tabi tutulur. Bir tavaya sıvıyağ eklendikten sonra ince doğranmış soğanlar kavrulur ve pul biber ilave edilir. Kavrulan soğanlara ısıtlar eklenir ve 5 dakika daha kavrulur üzerine yumurtalar ilave edilir ve tuz, karabiber eklenerek pişirme devam ettirilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra servis edilir.

DÖŞEMELİ MANCAR

MALZEMELER

2 kilogram karalahana (yerel dilde mancar)
100 gram bulgur
100 gram pirinç
100 gram kırılmış mısır (yerel dilde mısır tarhanası)
300 gram soğan

2 adet kırmızıbiber

16 gram salça

5 gram pul biber

5 gram karabiber

100 ml sıvıyağ

16 gram tuz

Su

Üzeri İçin:

250 gram tereyağı

100 ml sıvıyağ

100 gram soğan

Su

YAPILIŞI

Mancarlar doğranır ve kaynayan suda haşlanır, ardından süzülür ve diğer tüm malzemeler ayrı bir kapta karıştırılır. Haşlanan mancarları tencereye alın ve hazırlanan karışımı üç kat olacak şekilde üst üste koyun. Mantarların üstünü örtecek şekilde yağ ve su ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra servis edin.

YOĞURTLU MANCAR

MALZEMELER

2 kilogram pancar kökü

1.5 litre su

500 gram yoğurt

30 gram salça

25 gram ayçiçek yağı

10 gram sarımsak

YAPILIŞI

Pancarlar önce haşlanır daha sonra kabukları soyulur. Kabukları soyulmuş pancarlar yuvarlak dilimler haline getirilir ve dinlenmesi için bekletilir. Ayrı bir kapta sarımsak ve yoğurt karıştırılır ve dinlenmiş pancarların üzerine ilave edilir. Salça sıvıyağ ile birlikte ayrı bir kapta

kavrularak kıvam alana kadar su ilavesi ile pişirilir. Salça istenilen kıvama geldikten sonra pancarların üzerine eklenir ve servis edilir.

GICIR (DİKEN UCU)

MALZEMELER

500 gram diken ucu (yerel dilde gıcır)
100 gram ayçiçek yağı
200 gram kuru soğan
25 gram sarımsak
100 gram çırpılmış yumurta
100 gram yeşilbiber
5 gram tuz
5 gram pul biber

YAPILIŞI

Diken uçlarına sırasıyla yıkama, doğrama ve haşlama işlemleri yapılır. Ayrı bir kapta sıvıyağ, ince kıyılan yeşilbiberler, sarımsak ve soğan kavrulur ve üzerine haşlanan diken uçları ilave edilir. Tuz ve pul biber de ilave edildikten sonra çırpılmış yumurta üzerine eklenir ve piştikten sonra servis edilir.

ARAKA

MALZEMELER

500 gram Araka (kabuklu bezelye)
100 gram soğan
60 gram kırmızıbiber
50 gram havuç
30 gram domates salçası
30 gram ayçiçek yağı
5 gram tuz

300 gram su

YAPILIŞI

Arakalar kılçıkları ayıklandıktan sonra sıvı yağda soğan, havuç ve kırmızıbiber ile kavrulur. Salça eklenerek kavrulma işlemine devam edilir ve arakanın bezelyeleri de eklenerek su ilave edilir. Kaynama başladıktan sonra tuzu da ilave edilerek soğumaya bırakılır. Soğuyan arakalar servis edilir.

ACI MANTAR

MALZEMELER

500 gram acı mantar
100 gram kuru soğan
30 gram ayçiçek yağı
10 gram kıyılmış maydanoz
5 gram tuz
5 gram karabiber
5 gram pul biber

YAPILIŞI

Mantarları nemli bir bezle silin. Mantarları dörde bölün ve sıvı yağda kısık ateşte kızartın. Kızarttıktan sonra suyunu süzün. Başka bir tavada soğanları kavurun ve mantarları ekleyin. Baharatları ve tuzu ekledikten servis tabağına alın ve üzerine maydanoz ekleyin.

FASULYE KAVURMASI

MALZEMELER

500 gram taze fasulye
200 gram rendelenmiş domates
30 gram tereyağı
60 gram ayçiçek yağı
150 gram sıcak su

30 gram salça
30 gram sarımsak
5 gram tuz
5 gram karabiber
5 gram pul biber

YAPILIŞI

Fasulyeler ayıklanıp ortadan ikiye bölünür ve geniş bir tencerede sıvı yağ ve tereyağı ile kavrulur. Kavurma işlemi tamamlandıktan sonra üzerine sıcak su ilave edilerek suyu buharlaşana kadar kavurma işlemine devam edin ve kavrulan fasulyeleri bir tabağa alın. Fasulyelerin olduğu tencerede sarımsağı kavurun ve sarımsaklar yumuşayınca rendeyi, salçayı, tuzu ve baharatları ekleyin. Tavadan aldığınız sosu tabaktaki fasulyelere ekleyin ve servis yapın.

DİBLEĞ

MALZEMELER

500 gram taze fasulye
100 gram kuru soğan
220 gram domates rendesi
200 gram pirinç
70 ml zeytinyağı veya 45 gram tereyağı
16 gram tuz
5 gram karabiber

YAPILIŞI

Fasulyelerin kılçıkları ve başları ayıklanarak ince enlemesine dilimler halinde kesilir. Soğanlar yemeklik olarak ince ince doğranır ve uygun bir tavada sıvı yağda kavrulur. Soğanlar kavrulunca doğranmış fasulyeleri ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. Pirinci yıkayıp süzün ve tencereye ekleyin. Tuz ve baharatları ekledikten sonra suyu ilave edip pirinçler pişene kadar pişirmeye devam edin. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra soğuk olarak veya tereyağı ile yapılmışsa ılık olarak servis yapın.

4.3.4 Ana yemekler

ŞAP KÖFTE

MALZEMELER

850 gram dana kıyma

150 gram kuzu kıyma

50 gram soğan

30 gram galeta unu

5 gram tuz

5 gram kimyon

5 gram karabiber

5 gram pul biber

5 gram kekik

YAPILIŞI

Tüm malzemeler karıştırılarak yoğurulur ve üzeri örtülerek bir saat kadar dolapta bekletilir. Dolaptan çıkartılan köfte tezgâh üzerinde tekrar yoğrulma işleminden geçirilir ve bir saat kadar tekrar buzdolabında bekletilir. Daha sonra hazırlanan köfte kıyma makinesinden geçirilir. Tüm bu işlemlerin ardından köfteler 30 gramlık parçalara ayrılarak yuvarlak bir şekil verilir. Meşe kömürü ile hazırlanan ızgara üzerinde çevrilerek pişirilir.

FOŞMAK



Resim 6. Balkabağı
(Merve Gündüz kişisel arşiv).

MALZEMELER

- 200 gram kuru fasulye
- 500 gram balkabağı kabuğu
- 30 gram ay çiçek yağı
- 150 gram sıcak su
- 200 gram kuru soğan
- 20 gram sarımsak
- 1 gram tuz
- 1 gram karabiber
- 1 gram pul biber

YAPILIŞI

Kuru fasulyeler bir gün önceden suda bekletilir ve haşlanıp süzülür. Daha sonra soğan, sarımsak yağda sotelenir. İnce, jülyen doğranan kabak kabukları ilave edilir. Kavurma işlemi pişene kadar devam eder. Haşlanan kuru fasulyeler de yemeğe katılarak baharatları ilave edilir ve üzerine sıcak su ilave edilerek suyu çekene kadar pişirilir. Pişen yemek servise hazır hale gelmiştir.

DİBLEĞ

MALZEMELER

500 gram taze fasulye
100 gram kuru soğan
220 gram domates rendesi
200 gram pirinç
70 ml zeytinyağı veya 45 gram tereyağı
16 gram tuz
5 gram karabiber

YAPILIŞI

Fasulyelerin kılçıkları ve başları ayıklanarak ince enlemesine dilimler halinde kesilir. Soğanlar yemeklik olarak ince ince doğranır ve uygun bir tavada sıvı yağda kavrulur. Soğanlar kavrulunca doğranmış fasulyeleri ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. Pirinci yıkayıp süzün ve tencereye ekleyin. Tuz ve baharatları ekledikten sonra suyu ilave edip pirinçler pişene kadar pişirmeye devam edin. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra soğuk olarak veya tereyağı ile yapılmışsa ılık olarak servis yapın.

ISLAMA

MALZEMELER

5 adet kuru yufka
150 gram kuru soğan
100 gram dana kıyma
100 gram su
72 ml Ayçiçek yağı
5 gram tuz

YAPILIŞI

Kuru yufkaları bir tepsiye alıp başka bir tavada kıyma ve yemeklik doğranmış soğanı sıvı yağda kavurun. Ayrı bir tavada sıvı yağ ve tuzu ekleyip suyu kaynatın ve yufkaların üzerine dökün. Ardından soğan ve kıyma karışımını ekleyip servis yapın.

TİRİT

MALZEMELER

2 adet yufka
1.5 litre tavuk suyu
500 gram tavuk ciğeri
30 ml sıvıyağ
5 gram pul biber

YAPILIŞI

Yufkalar parçalanır, tavuk suyuna atılır ve servis tabağına alınır. Ayrı bir tavada kızartılan ve pul biberle karıştırılan tavuk ciğeri yufkaların üzerinde servis edilir.

4.3.5 Dolmalar

SIKMIK (BULGURLU MAYDANOZ DOLMASI)

MALZEMELER

150 gram maydanoz
200 gram ince bulgur
100 ml sıcak su
300 gram un
5 gram pul biber
5 gram karabiber
16 gram tuz
Yoğurmak için ılık su
Dolmaları kaynatmak için:
16 gram tuz
30 ml zeytinyağı
Üzeri için:
45 gram yoğurt

30 gram tereyağı
5 gram acı toz biber
2 diş sarımsak

YAPILIŞI

İnce bulgur derin bir kaba alınır ve üzerine sıcak su eklenir. Bulgur suyunu çektikten sonra baharatlar, tuz ve unun yarısı eklenilerek homojen bir dağılım olana kadar karıştırma işlemi yapılır. Karışıma ince doğranan maydanoz ilave edilir. Daha sonra yavaş yavaş su eklenerek biraz cıvıması sağlanır. Bu kısımda su kontrollü olarak ilave edilmelidir. Hamur yumuşak bir kıvama geldiğinde su ekleme işlemi bitirilir.

Küçük bir kâseye su dökülerek eller ıslatılarak ceviz büyüklüğünde toplar elde edilir. Bir tencereye bir litre kaynamış su dökülür ve içerisine zeytinyağı, tuz eklenip maydanoz dolmaları içerisine atılır. Dolmaların birbirine yapışmaması için belirli aralıklarla karıştırılarak 15 dakika kadar pişirilir. Dolmalar piştikten sonra kevgir ile tabağa alınarak tereyağı ve toz biber kızdırılır. Ayrı bir kaptaki sarımsak ve soğan çırpılarak maydanoz dolmasının üzerine dökülür ve son olarak tereyağı sosu da üzerine gezdirilerek servis edilir.

ISPIT DOLMASI

MALZEMELER

1 kilogram ıspıt yaprağı
400 gram mısır unu
400 gram un
300 gram kuru soğan
Su
5 gram nane
5 gram pul biber
5 gram karabiber
16 gram tuz

Üzeri İçin:

300 gram soğan
3 diş sarımsak
600 gram domates

YAPILIŖI

Ispıt yaprakları temizleme ve haşlama işlemlerinden geçirilir. Mısıır unu ve un ayrı bir kaptaki su ilavesi ile karıştırılarak hamur haline getirilir ve yoğurma işlemi uygulanır. Bu kısımdan sonra soğanlar doğranarak eklenir ve baharatlar katılır. Ispıt yapraklarının içine hazırlanan dolma içi yerleştirilerek şekil verilir yani sarılır ve pişeceği tencereye yerleştirilir. Üzeri için soğan sarımsak ve domates tencerede kavrularak sos haline getirilir ve servis edilirken dolmanın üzerine eklenir.

MANCAR DOLMASI

MALZEMELER

- 500 gram mancar
- 600 gram pirinç
- 500 gram su
- 100 gram kuru soğan
- 40 gram domates salçası
- 60 gram ayçiçek yağı
- 16 gram tuz
- 5 gram karabiber
- 5 gram pul biber

YAPILIŖI

Mancar dolması için öncelikle mancarlar temizlenir ve suda haşlanır. Kalan malzemeler ayrı bir kaptaki karıştırılarak iç harcı elde edilir. Elde edilen iç harcı bir mancara yaklaşık 20 gram gelecek şekilde yerleştirilir ve sarılır. Dolmanın pişeceği tencereye sarılan mancarlar yerleştirilir. Dolmanın üstüne yeteri kadar su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Suyu çektikten sonra dolmalar servis edilebilir.

4.3.6. Makarnalar

PİRİNÇLİ BARTIN MANTI

MALZEMELER

İçi İçin:

400 gram pirinç

30 gram margarin

100 ml sıvıyağ

500 gram dana kıyma

300 gram soğan

16 gram tuz

5 gram karabiber

Hamuru İçin:

500 gram un

2 adet yumurta

16 gram tuz

Su

150 ml et suyu veya kemik suyu

YAPILIŞI

Bir tencere içerisinde 30 gram margarin eritilir ve küp şeklinde doğranan soğanlar hafifçe kavrulur. Kavurma işlemine kıyma eklenerek devam edilir. Pirinçler yıkanır ve pişmeyecek şekilde haşlanır. Haşlama işlemi tamamlanan pirinçler de kıyma ile birlikte kavrulmaya alınır. Kavurma işlemi birkaç dakika yapıldıktan sonra 400 ml su ilave edilir. Tuz ve karabiber ilavesi ile son olarak karıştırılan iç harcı pişirilir.

Hamuru hazırlamak için un, yumurta, tuz ve su birleştirilir. Elde edilen hamur ikiye bölünerek bölünen her parça 2-3 mm kalınlığında açılır. Açılan hamurlar 7-8 cm boyutunda kareler haline getirilir ve hazırlanan iç bu karelerin ortasına 8-9 gram olacak şekilde yerleştirilir. İç konulduktan sonra hamurların köşelerinden içeriye doğru kapatılarak şekil verilir.

Fırın tepsisi margarin ile yağlandıktan sonra hazırlanan hamurların katlanma kısımları üstte kalacak şekilde tepsiye yerleştirilir ve hamurların üstüne sıvıyağ fırça yardımı ile sürülür. Kızartma işlemi tamamlanan mantıların üzerine mantılar hala sıcakken kaynamış et suyu

mantıların üzerine gelecek şekilde ilave edilir. Mantıların suyunu çekene kadar pişirme işlemine devam edilir ve bu aşama da tamamlandıktan sonra mantılar soğumadan servis edilir.

4.3.7 Hamurlar

LOKMA (GABARATMA, HOSLAMA)

MALZEMELER

1 adet yumurta
400 ml süt
800 ml su
42 gram yaş maya
16 gram tuz
Yeteri kadar un
Kızartmak için
2 litre sıvıyağ

YAPILIŞI

Yumurta, süt, sıvıyağ, su, yaş maya, tuz ve yeterli miktarda un karıştırılarak hamur elde edilir. Elde edilen hamur mayalanması için yaklaşık bir saat kadar bekletilir. Mayalanma işlemi tamamlanan hamur bir kaşık yardımı ile bölünerek kızartılır. Kızartma işlemine başlamadan yağın kızgın olduğundan emin olmak gerekmektedir. Kızarma işlemi tamamlanan hamurlar tencereden servis tabağına alınır.

FESLEĞENLİ GÖZLEME

MALZEMELER

90 ml zeytinyağı
200 ml su
16 gram tuz
Yeteri kadar un

Üzeri için:
200 ml su
30 ml zeytinyağı
1 dal kurutulmuş fesleğen

YAPILIŞI

Zeytinyağı, su, tuz, un karıştırılarak hamur elde edilir. Elde edilen hamur 30 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamur limon büyüklüğünde parçalara bölünür ve pişirileceği tavanın genişliği kadar açılır. Yağlanmamış olan pişirme tavaında arkalı önlü pişirilerek ayrı bir kapta üst malzemesi karıştırılır ve üzerine bir fırça yardımı ile sürülür. Pişen gözleme servis edilir.

HAMUR ATMASI

MALZEMELER

10 gram ayçiçek yağı
30 gram domates salçası
30 gram biber salçası
125 gram un
50 gram kuru soğan
1 litre su
5 gram tuz
5 gram karabiber

Üzeri için:
250 gram yoğurt
25 gram sarımsak
5 gram tuz

YAPILIŞI

Un, tuz ve suyu sert bir hamur oluşana kadar yoğurun. Soğanlar küp şeklinde doğranır ve tavada yağda kavrulur. Pişen soğanlara salça ve biber salçasını ayrı ayrı ekleyin. Ardından baharatları ekleyin, su ekleyin ve kaynatın. Hamurdan belli bir

kalınlıkta küçük parçalar kopartıp kaynayan suya atın ve beş dakika kadar pişirdikten sonra sudan çıkarın. Bu aşamadan elde edilen hamurların tamamı servis tabaklarına alınır. İsteğe göre sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ayrı ayrı eklenebilir.

4.3.8. Salatalar

AMASRA SALATASI



Resim 7. Mustafa Amca'nın Yeri Canlı Balık Restoran'da sunulan Amasra salatası

(Merve Gündüz kişisel arşiv).

MALZEMELER

- 110 gram domates
- 120 gram salatalık
- 75 gram beyaz kuru soğan
- 60 gram yeşilbiber
- 500 gram yeşil marul
- 40 gram yeşil taze soğan
- 30 gram reyhan
- 30 gram tere
- 30 gram maydanoz
- 30 gram kekik

30 gram nane
30 gram radika
30 gram mor marul
30 gram dereotu karışımı
40gram havuç
40 gram domates
40 gram beyaz lahana
40 gram karnabahar
40 gram kornişon
40 gram zerdali
40 gram biber turşusu
50 gram kırmızıbiber
50 gram kırmızilahana
80 gram kırmızı pancar
35 gram kırmızıturp
35 gram karpuz turp
35 gram Japon turpu karışımı
45 ml sızma zeytinyağı
90 ml ayçiçek yağı
90 ml üzüm sirkesi
45 ml limon suyu
22 gram çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

Öncelikle yeşil marullar yıkanır. Salatanın hazırlanacağı servis tabağına yerleştirilir üzerine sırasıyla jülyen şekilde doğranmış beyaz soğan, kalın yuvarlak kesilmiş domates ve salatalık, üzerine doğranan yeşilbiber ve yeşil soğan, yerleştirilir. Kalan yeşillikler de ayıklanıp yıkandıktan sonra zedelemekten harmanlanır ve 2-3 defa vurulan bıçak darbesi ile kesilerek salatanın üzerine yerleştirilir. Üzerine turşu karışımından fazla küçültmeden bıçakla kesilerek yerleştirilir. Bunların üzerine jülyen doğranmış kırmızilahana ilave edilir. Pancar turşusu yarım ay şeklinde kesilerek servis tabağının çevresine sıralanır. Pancar turşularının da üzerine papatya şeklinde kesimi yapılmış olan Japon ve karpuz turpları yerleştirilir. Bunların üstüne yine papatya şeklinde kesilen kırmızıturplar yerleştirilir.

Servis tabağının çevresine turpların ortalarına gelecek şekilde yuvarlak halka kesilen havuçlar yerleştirilir. Bu aşamada tabağın kenarında papatya görüntüsü oluşmaya başlamalıdır. Kırmızıturpların boşluklarına kalın yuvarlak şekilde kesilen kırmızıbiberler yerleştirilir ve bunların ortalarına lale gibi kesilen havuçlar yerleştirilir. Ayçiçek yağı, zeytinyağı, limon suyu ve üzüm sirkesi tuz ile karıştırılır ve elde edilen sos salatanın üzerine gezdirilir (Resim 4).

4.3.9 Tatlılar

BALKABAĞI BÖREĞİ



Resim 8. Amasra Ceylin Otel'de yapılan balkabağı böreği
(Merve Gündüz kişisel arşiv).

MALZEMELER

- 1 kilogram yufka
- 1 kilogram bal kabağı

200 gram şeker

200 ml sıvıyağ

Şerbeti için:

400 gram şeker

400 ml su

YAPILIŞI

Piştirme işlemi yapılacak tepsinin üzerine yufka yerleştirilir. Rendelenmiş bal kabağı ve toz şeker yufkanın üstüne eşit ve düzgün bir şekilde yayılarak rulo şekline getirilir ve önceden yağlanmış tepsinin kenarına yerleştirilir. Bu şekilde bütün yufkalardan rulolar oluşturulup tepsiye gül böreği şeklini alacak biçimde dizilir. Fırında pişme işleminden önce üzeri yağlanır. Su ve şeker yaklaşık 15 dakika kaynatılarak şerbet haline getirilir ve soğutulur. Pişme işlemi tamamlanan tatlının üzerine ılık şerbet ilave edilir ve tatlı servis edilir (Resim5).

ZIRVA TATLISI

MALZEMELER

500 gram nişasta

1 litre su

400 gram toz şeker

5 gram karanfil

150 gram lohusa şekeri

YAPILIŞI

Şeker ve su bir kapta birleştir ve içerisine nişasta eklenerek çırpma işlemi uygulanır. Aynı bir kapta loğusa şekeri suda eritilerek içerisine karanfiller ilave edilir ve ocağa alınır. Loğusa şekeri kaynatılıp suyu çektirilir ve diğer malzemeler ile birleştirilir. Homojen bir kıvam elde edildikten sonra pişen tatlı ayrı bir kaba alınır ve soğutulur. Tatlı soğuduktan sonra dilimlenir ve servis edilir.

DELİOĞLAN SARIĞI

MALZEMELER

6 adet yufka
300 gram ezilmiş ceviz
100 gram şeker

Sosu için:
1 adet yumurta
100 ml süt
45 ml sıvıyağ

Üzeri için:
Pekmez

YAPILIŞI

Yufkalar uygun bir zemine alınır ve ayrı bir kaptaki birleştirilen yumurta, süt, sıvıyağ ile hazırlanan sosun üzerine eklenir ve üzerine de ceviz, şeker karıştırılarak eklenir. Yufka iki taraftan da yuvarlanarak ortadan kesilir. Kesilen yufkalar gül böreği şeklinde sarılarak kalan sos içine pekmez koyulup üzerlerine sürülür. Son aşamada fırın 180 dereceye ayarlanır ve pişirme işlemi gerçekleştirilir.

İNCİR DONDURMASI

MALZEMELER

500 gram kuru incir
1 litre süt
Su

YAPILIŞI

Küçük parçalar halinde doğranan incirler yıkanarak bir tencere içerisine yerleştirilir ve incirlerin üstüne gelecek şekilde su koyularak ocağın altı açılır. İncirler suyu çekip

şekerli bir tat alana kadar pişirilir. Pişme işlemi tamamlanan incirler pişirmeye uygun bir tabağa, tabağı ortalayacak şekilde yerleştirilir. Tabağa yerleştirilen incirlerin üzerine soğuk süt ilave edilir ve bu şekilde pişirilir. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişen incirler ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuma işlemi tamamlandıktan sonra tatlı servis edilebilir.

BEYAZ BAKLAVA

MALZEMELER

800 gr un
10 gram kabartma tozu
1 adet yumurta
200 ml sıvıyağ
15 ml sirke
200 ml ılık su
Yeteri kadar un
600 gr ceviz
250 gr tereyağı

Şerbeti için:

800 gram şeker
800 ml su
2 ml limon

YAPILIŞI

Yumurta, süt, ılık su, sıvıyağ, sirke karıştırılır, karışımın üzerine kabartma tozu ve un da eklenerek yumuşak bir hamur olana kadar yoğurma işlemi devam ettirilir. Hazırlanan hamur 10 dk. süre ile dinlendirilir bu sürede cevizler çok ufaltmadan parçalanır. Su ve şeker ocakta karıştırılarak şerbet elde edilir. Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak beşli şekilde parçalara bölünür ve nişasta yardımı ile açılır. Açılan hamurlar aralarına nişasta eklenerek üst üste koyulur ve hepsi birlikte açılır. Açılan beşli katların arasına ceviz serpilerek hamurların hepsi pişecek tepsiye yerleştirilir. Oluşan baklava istenildiği gibi dilimlenerek üzerine tereyağı dökülür ve fırında pişme işlemi yapılır. Fırın bu aşamada 120

derece ve kapağı açık, son 10 dakikada fırının kapağı kapatılacak şekilde pişirilmelidir. Bu işlem baklavanın beyaz kalmasını sağlayacaktır. Şerbet kaynatma işleminden sonra 15 dakika daha ocakta tutulur ve içine limon suyu eklenir. Şerbetin piştikten sonra soğutulması gerekmektedir. Soğutulan şerbet pişen tatlının ilk sıcaklığı gittikten sonra üzerine dökülür ve şerbetin çekmesi sağlanır.

BALLI YOĞURT



Resim 9. Çeşm-i Cihan Restoran'da sunulan ballı yoğurt
(Merve Gündüz kişisel arşiv).

MALZEMELER

200 gr manda yoğurdu

60 ml bal

50 gr fındık

YAPILIŞI

Manda yoğurdu servis tabağına alınır ve üzerine bal gezdirilir. Fındık dövülerek iri parçalı taneler haline getirilir ve yoğurdun üstüne eklenir. İsteğe göre fındık veya bal oranı değişebilir (Resim 6).

GELİN TELİ

MALZEMELER

Hamuru İçin:

200 ml süt

200 ml sıvıyağ

3 adet yumurta

15 ml üzüm sirkesi

45 ml su

250 gram tereyağı

Şerbeti İçin:

1 kilogram şeker

1 litre su

Yarım adet limon

Hamur Açmak İçin:

200 gram nişasta

Üzeri İçin:

400 ml sıvıyağ

200 ml eritilmiş tereyağı

Harcı İçin:

İsteğe bağlı miktarda ceviz

YAPILIŞI

Süt, yumurta, sıvıyağ, sirke su ve tereyağı birleştirilerek yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamur kıvamını aldıktan sonra ceviz büyüklüğünden biraz fazla olacak şekilde parçalara ayrılır. Ayrılan parçalar bir oklava yardımı ile açılır ve açılan yufkalar oklavaya sarılır ve orta kısma doğru büzdürülerek birleştirilir. Büzdürülen hamurlar şekli bozulmadan temiz bir zemin üzerine alınır ve kuruması için bekletilir. Hamur kurumaya başladığında arasına ceviz koyularak üst üste gelecek şekilde dizilir ve yufkalar açılan yönün tersi yönünde rulo şeklinde sarılır. Sarma işlemi biten rulolar istenilen büyüklüğe göre eşit parçalar şeklinde kesilir. Kesilen rulolar pişirmek için uygun bir tepsiye yağlandıktan sonra yerleştirilir ve üzerine tereyağı, sıvıyağ ilave edilir. 180

derecede 20 dakika piştikten sonra fırının kapağı açılır ve fırının sıcaklığı 150 dereceye düşürülür. Bu aşamalardan sonra yaklaşık iki saat daha pişirilen gelin teli fırından çıkarken sıcaklığı ile üstüne şerbet malzemeleri dökülerek son halini alır. Şerbetin soğuk olması tatlının hamurlaşmaması için önemlidir.

HALIŞKA

MALZEMELER

300 gram un

1,5 litre su

250 ml pekmez

İsteğe göre bal veya süt

İsteğe göre 250 gram margarin veya tereyağı

16 gram tuz

300 gram toz şeker

YAPILIŞI

Tenceredeki suyu kaynatın, elenmiş mısır ununu tuz ile birlikte kaynayan suya azar azar ekleyin ve koyulaşana kadar karıştırın. Piştikten sonra hamuru şeker serpilmiş bir tabağa alın, üstüne tekrar şeker ilave edin ve tavada kızdırılan tereyağını Halışka'nın üzerine dökün ve son olarak pekmez, bal veya süt ekleyerek servis edin.

KAHA TATLISI

MALZEMELER

100 gram yumurta

65 gram ayçiçek yağı

140 gram süt

10 gram sirke

300 gram un

5 gram tuz

Şerbeti İçin;
400 gram şeker
550 gram su

YAPILIŞI

Yumurta, sıvı yağ, süt, sirke ve tuzu karıştırıp unu azar azar ekleyerek çırpın ve yoğurun, ele yapışmayan bir kıvama gelince 2 parçaya bölün. Her bir parçayı oklava ile ince açın. Yuvarlarken unu yapışmaması için kullanın. Açıktan sonra, bir rulo oluşturmak için bir oklava etrafına sarın, ardından ruloyu oklavadan çıkarın. Daha sonra rulo doğranır, kızgın yağda kızartılır ve kenara alınır. Bir tavada şeker ve su karıştırılarak şerbet haline getirilir, kızartılan Kaha'nın üzerine dökülür ve soğuduktan sonra servis edilir.

KAŞIK HELVASI

MALZEMELER

250 gram margarin
300 gram un
200 gram iri dövülmüş fındık
250 gram pudra şekeri

YAPILIŞI

1 paket margarini bir tavada eritin, eriyen margarine unu ekleyin, karıştırarak orta ateşte 20-25 dakika pişirin, ardından iri çekilmiş fındıkları karışıma ekleyin. Tekrar 20-25 dakika pişirin ve ocaktan alınan karışıma pudra şekerini ekleyin. Oda sıcaklığına geldiğinde bir kaşık yardımı ile şekil verilip servis edin.

ZARBANA TATLISI

MALZEMELER

1 adet yumurta
60 gram yoğurt

70 ml sıvıyağ
10 gram kabartma tozu
75 ml su
Alabildiği kadar un
İçi için:
200 gram ceviz
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbet için:
600 gram şeker
500 gram su
10 gram limon suyu

YAPILIŞI

Şerbet malzemelerini kaynatın, soğumaya bırakın ve kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. 20 dakika dinlendirdikten sonra 4 parçaya bölün ve her bir parçayı unlanmış zeminde mümkün olduğunca ince açın. Üzerine cevizleri serpiştirin, yukarı ve aşağı ikiye katlayın, küçültün ve ortasında toplayın. 2 parmak kalınlığında bon bon şekeri gibi sıkın. Sıkılan kısım kesilir, kızgın yağda kızartılır, soğuk şerbete dökülerek çıkartılıp servis edilir.

DÜĞÜN HELVASI

MALZEMELER

Yarım kg mısır unu
1 kg beyaz un
Şerbeti İçin:
1 kg şeker
4 su bardağı su

YAPILIŞI

Mısır unu ve beyaz un teflon tavada ayrı ayrı kavrulur, ardından kavrulan unlar bir kapta karıştırılır. Ayrı bir kapta hazırlanan şerbet ılıyınca unun içine yavaş yavaş döküp karıştırın ve ceviz büyüklüğünde toplar halinde elinizle yoğurarak servis yapın.

BARTIN TATLI BÖREĞİ

MALZEMELER

10 adet kuru yufka

1 kg ceviz içi

250 gram tereyağı

250 gram ayçiçek yağı

Şerbeti için:

200 gram şeker

1.5 litre su

YAPILIŞI

Yufkalara su sıkarak ıslatılır her katına eritilen tereyağı ve ceviz dökülerek 10 kat hazırlanır ve önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık yarım saat kadar pişirilir. Su ve şekeri karıştırarak kaynatılır, şerbet kıvamını aldıktan sonra fırından çıkarılan yufkaların üzerine dökülür, soğuduktan sonra servis etme işlemi yapılır.

4.3.10 Ekmekler

ÇÖVEN EKMEĞİ

MALZEMELER

1 kilogram buğday unu

10 gram mısır unu

10 gram buğday kepeği

200 gram ekşi maya

12.5 gram yaş maya

20 gram tuz

1 litre su

YAPILIŖI

Mayayı 200ml ılık su ve 100g buğday unu ile bir gece önceden yoğurun, sabaha kadar serin bir yerde bekletin, ardından 10g buğday kepeğı, 10g mısır unu ve 500ml su ilave ederek 1kg buğday ununu ekleyerek karıştırın. 5 dakika mikserle çırpın. Bir gün önceden hazırlanmış ekşi mayayı ve yaş mayayı ekleyip 2 dakika daha karıştırın, ardından 500ml su ve tuzu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve iyice kabarana ve iki katına çıkana kadar ılık bir yerde bırakın. Çöven denilen önceden yağlanmış bir tavaya alıp 45-50 dakika tavada bırakın, biraz kabardıktan sonra 200°C fırında 45-50 dakika pişirin



5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Amasra bilinen M.Ö. 15 yy.'a kadar dayanan köklü tarihi ile günümüze kadar birçok uygarlığa, kültüre ve topluluğa tanık olmuş bir sahil yerleşkesidir.

İlçede turkiyebelediyeleri.com sitesindeki verilere göre kayıtlı yaklaşık 15 bin civarı nüfus bulunmaktadır.

Katılımcılar Amasra denilince aklınıza gelen ilk yemek sorusuna çoğunlukla balık cevabını vermişlerdir. Ancak yaptıkları ve tükettikleri yöresel yemek tariflerine verdikleri cevapların hiçbirinde balık ve balık ile ilgili yemek görülmemektedir.

Yöre mutfağının en karakteristik özelliklerinden birinin otlu yemekler olduğu görülmektedir. Alan, sürekli yağışla zengin bir bitki örtüsü, tüketilebilecek çeşitli ot ve yaprak türleri sunar. Doğanın bölgeye verdiği zenginlik, yağmur ve iklim, hemen herkesin bulabileceği, yol kenarında ya da kendi bahçesinde pişirip yiyebileceği çok çeşitli bitkiler sunar. Bu nedenle sebze ve otlardan yapılan yemeklerin yerel mutfakta yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Amasra'da bulunan ve tüketilen bitki ve sebze türleri; melevcan (diken başak), lahana, ısırgan otu, mısır (yerel dilde "darı"), tarhana otudur (Gurme Kılavuz, 2014).

Karadeniz bölgesi, kendisine dökülen birçok nehirle beslenmesini sağlayan planktonun bolluğu nedeniyle dünyanın en lezzetli balıklarından bazılarını ev sahipliği yapmaktadır. Balıkçılık bu nedenle sadece kıyı bölgelerinde geçim ekonomisinin en önemli kaynağı olmakla kalmayıp, aynı zamanda insanların beslenmesinde, kültüründe ve dünyada ilk kez türkü yaratma kültüründe önemli rol oynamaktadır (Turkish Airlines, 2014). Ancak Karadeniz'de bir kıyı kenti olan Amasra'nın yöresel mutfağında deniz ürünlerine pek yer olmadığı anlaşılmaktadır.

Karadeniz'de yaşayan halk yüzyıllardır yeniliklere açık olmuş, kısa sürede bölgeye getirilen her yeni ürünü geleneksel kültürüne dâhil etmiştir. Özellikle mısır bölge ile adeta bütünleşmiş durumdadır. Mısır 17. yüzyıldan sonra bölgeye gelmiş ve bölge mutfağında çok önemli bir rol oynamıştır. Mısır, yerel mutfakta birçok şekilde yer bulmuştur. Tarıma elverişsiz dağlarda yaşayan insanlar mısırı bahçelerinde yetiştirmekte ve taze, kurutulmuş, haşlanmış veya öğütülmüş olarak yemeklerine katmaktadırlar (Türk Hava Yolları, 2014). Mısır, bölgede kuymak için yaygın olarak kullanılmaktadır ve aynı zamanda bölgede ekmek yapımında kullanılan geleneksel tahıldır (Mainboard24, 2014). Amasra'da mısır kullanılarak yapılan yöresel yemeklerden biri de pumpum çorbası, çöven ekmeğidir.

Karadeniz'in kuzeybatısında yer alan Bartın iline bağı Amasra ilçesi tarihi ve jeopolitik konumu gereğı birçok farklı medeniyetlere ev sahipliğı yapmış bu tarihi geçmişı, yöre iklim koşulları ve coğrafi özellikleri ele alındığında turistlerin uğrak yerlerinden biri olmuş ve pek çok yerli ve yabancı turiste yemek kültürünün keşfedilmesine olanaklar sunmuştur.

Amasra bölgesinin turistik bir değere sahip olması ziyaretçilere satış yapabilmek için bölge halkını yöreye özgü otlar, tarım ürünleri ve bu ürünlerden yapılan tüketime hazır gıdalar üretmeye ve ziyaretçilerin uğrak yerleri olabilecek noktalarda adeta bir gıda pazarı oluşturmaya teşvik etmiştir. Oluşan bu pazar halkın gıda ihtiyacını karşılamasının dışında yöreye ziyaretçiler tarafından satın alınan ürünlerle gelir kaynağı oluşturmuştur.

Katılımcıların %95'i kadın, %70'i Amasralı ve %30'luk kısmı Amasra'da uzun yıllar yaşamış ve yemek yapan bireylerden oluştuğı için verilerin güvenilir olduğu düşünülmektedir. Tarifler kayıt altına alınırken 20 kişi ile görüşülmüş, görüşmeler kendini tekrar etmeye başladığında yeni katılımcılar ile görüşme yapılmamıştır.

Yöre halkı kendine özgü yemekleri kendisinden başka toplumlara tanıtmaya fırsatını bulmuştur. Yerli halkın nesilden nesle geçen tarifleri zamanla kayıt altına alınmadığı için unutulmakta veya değişen dünyamızda yeni tariflerin ulaşılabilirliğinin kolaylaşması, değişen damak zevkleri ve yeni neslin hazır yemek tüketimi artışında unutulmaya yüz tutmaktadır. Yöre halkının yaşlanan nüfus ile geleneksel tariflerin kaybolup gitmesini engellemek için tariflerin yaşayan nesil ile kayıt altına alınması ve muhafazası amacı ile bu çalışma yapılmıştır. Çalışmada anlatılan bilgiler hassasiyetle dinlenmiş tariflerin orijinal halleri ile kaydedilmesi ve gelecek nesillere aktarılması hususu önemsenmiştir.

Gelecek çalışmalarda yöresel yemeklerin kalıcılığının sağlanması adına festivaller düzenlenmeli, konu hakkında basılı kitaplar ve makaleler yazılmalı ve böylelikle ürünlerin kayıt altına alınması sağlanmalıdır. Bu sayede geleneksel yemekler gelecek nesillere aktarılabilir ve yemek kültürüne sahip çıkılması sağlanabilir.

KAYNAKLAR

- Abdüsselam, M., ve Köferstein, F. (1996). Food beliefs and taboos. World Health. 49(2): 10-13.
- Altusaban, S.; Yay, Ö. ve Erdem, Ö. (2017). Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi, II. Rize Turizm Sempozyumu, Rize, Türkiye, 4-6 Kasım 2016, ss. 237-261.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2010). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı (6. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Amasra Tarihi ve Coğrafi Yapı. T.C. Bartın Valiliği. <http://www.bartın.gov.tr/amasra#:~:text=Amasra%2C%20Karadeniz%20k%C4%B1y%C4%B1%20da%C4%9Flar%C4%B1n%C4%B1n%20dik,ile%20%C3%A7evrili%20bir%20yar%C4%B1mada%20%C3%BCzerindedir.>
- Akan, L.S. (2007). Safranbolu mutfak kültürü üzerine bir araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Cilt:13-14, Ankara.
- AKGÖL, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı
- Aktaş, A. (2002). Turizm İşletmeciliği ve Yönetimi. Azim Matbaa, Antalya.
- Ashworth, G., Page, S. (2011), Urban tourism research: Recent progress and current paradoxes. Tourism Management, Volume. 32(1), 1-15.
- Avcıkurt C., Sarioğlu M. ve Girgin G. K. (2007). “Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış”, 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 2007, Antalya.
- Aydoğdu, A., Pamukçu, H. ve Yaşarsoy, E. (2015). Konaklama işletmelerinin engelli bireylere uygunluğu: Kastamonu örneği, III. Rekreasyon Araştırmaları Kongresi, 5-7 Kasım, Eskişehir, 358-368.
- Bahçe, A.S. (2009). Kırsal Gelişimde Kültür (Mirası) Turizmi Modeli. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 25, 1-12.
- Baran, Z., ve Batman, O. (2013). Destinasyon pazarlamasında mutfak kültürünün rolü: Sakarya örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 05-08 Aralık. Kayseri, Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, 1355-1367.

- Barkören, S. (2005). Görsel Hazların Ortaklığı: Yemek ve Sinema. Yemek ve Kültür Dergisi, Çiya Yayınları
- Başkale H. Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi. 2016;9(1).
- Bayraktar, N. (1998). Amasra'nın Tarihçesi, Cumhuriyetimizin 75. Yılında Amasra. Amasra Kaymakamlığı Gazetesi, Amasra.
- Baysal, A. (1997). Beslenme ilkeleri. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi. 919, i 05, 121- 139.
- Oğuz, O. (1990). Üçüncü milletlerarası yemek kongresi açılış konuşması. Ankara: 1. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını Bildiri Kitabı, 7-12 Eylül.
- Bengtsson, M. (2016). How to plan and perform a qualitative study using content analysis. NursingPlus Open, 2, 8-14.
- Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. Sociologia Ruralis, Volume: 38, Number:1, 21-34.
- Beşirli H., Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfığa Sosyolojik Bakış, , Phoenix Yayınları, Ankara,2012 ss.11-33
- Bilgili, B., Ö. Yağmur, ve H. Yazarkan (2012), “Turistik Ürün Olarak Festivallerin Etkinlik ve Verimliliği Üzerine Bir Araştırma (Erzurum-Oltu Kırdag Festivali Örneği)”, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 2(2), 117-124.
- Bogdan, R. C. ve Biklen, S.K. (2007). Qualitative research for education (Fifth edition). Boston: Pearson education.
- Breadworth A., Keil T., Yemek Sosyolojisi, Phoenix Yayınları, Ankara,2012 ss 47-69.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). “Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği”, International Journal of Social Science, 28(2), 315-328.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk mutfığının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfığının yerine bir bakış, 2000. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:28 Ankara.
- CoE(Council of Europe) (2005). Council of Europe Framework Convention on the Value of Cultural Heritage for Society. Available at, <http://conventions.coe.int/Treaty/EN/Treaties/Html/199.htm>., (10 Haziran 2017).
- Cohen, E., Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. Annals of Tourism Research, Volume:31, Number: 4, 755-778.

- Çulha, O., Kalkan, A. (2015). Tanıtım broşürleri gözüyle anadolu yöresel mutfaklar. I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators (EITOC-2015), 28-30 Mayıs 2015, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Dağ, Ö. (2017). Geleneksel Amasra Evleri Plan Tipolojisi. İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Daymon C, Holloway I. Qualitative research methods in public relations and marketing communications: Routledge; 2010.
- Durlu Özkaya, F ve Cömert, M. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 2/2 (2014) 62-66.
- Durlu Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). Dolmalar ve Türk Mutfağı Ğle Yunan Mutfağındaki Yeri. II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Van
- Ekici, M. (2004). Bir Sempozyumun Ardından: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi, Milli Folklor Dergisi, yıl 16, sayı 61.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., ve Kemer,A.K. (2017). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. Proceedings Book, 18.
- Emir, G. (2018). Amasra’da Ev Pansiyonculuğu Algısı ve Uygulama Sorunları.
- Eren, D. (2012). “Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma”. Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Eysenbach, G., and Köhler, C. (2002). How do consumers search for and appraise health information on the world wide web? Qualitative study using focus groups, usability tests, and in-depth interviews. Bmj, 324(7337), 573-577.
- Forrester, M. A. and Sullivan, C. (2018). Doing qualitative research in psychology: A practical guide. New York: Sage.
- Gall, M. D., Barg, W. R., ve Gall, j. P. (1996). Educational research: an introduction (6111 ed.). NewYark: Longman.
- Giovannucci, D., Barham, E.ve Pirog, R. (2014). Defining and marketing local foods: geographical indications for US products. The Journal of World Intellectual Property, 13(2), 94-120.
- Giritlioğlu, İ., ve Avcıkurt, C. (2010), Şehirlerin turistik bir ürün olarak pazarlanması, örnek şehirler ve Türkiye’deki şehirler üzerine öneriler (Derlemeden oluşmuş bir uygulama). Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt. 4, Sayı. 3, 74-89.

- Golafshani N. Understanding reliability and validity in qualitative research. The qualitative report. 2003;8(4):597-606.
- Gurme Rehberi. (2014, 5 Ağustos). Karadeniz Yemekleri. Gurme Rehberi: <http://www.gurmerehberi.com/yemek-kulturu/yoresel-mutfaklar/karadeniz-yemekleri/> adresinden alındı.
- Guzman, L.T., Canizares, S.S. (2011). Gastronomy Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. Review of Economics & Finance. September, 2011.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği). Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Halıcı, N. (2001). Karadeniz Bölgesi Yemekleri, Ankara: Güray Ofset Matbaacılık.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., ve Şengül S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanılma düzeyleri: Gelveri örneği. Uluslar Arası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, S: 69, 1-21.
- Hegarty, J.A. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? Journal of Culinary Science & Technology, 7, 1-18.
- Hjalager, A. M., Richards, G. (Eds.). (2002). Tourism and gastronomy. London: Routledge.
- Hong, J.S. ve Tsai, C.T. (2011). Exploring Marketing Strategies for culinary tourism in Hong Kong and Singapore. Asia Pacific Journal of Tourism Research, 17(3), 277-300.
- Karapınar, M. (2013). Kuzeydoğu Anadolu turizm destinasyonu tanıtım markalaşma araştırması. Kuzeydoğu Kalkınma Ajansı, Erzurum.
- Keeves, J. P. Ve Sowden, S. (1994). Descriptive data, analysis of .. T. Husen, ve N. Postlethwaite (Ed.). The International Encyclopaedia of Education (s. 1464-1475. Londra: Pergamon.
- Kvale, S. (1994). Interviews: An introduction to qualitative research interviewing. Sage Publications, Inc.
- Long, L.M. (2004). Culinary tourism. Kentucky: The University Press of Kentucky
- Mainboard24. (2014, Haziran 22). Karadeniz Mutfak Kültürü. <http://www.mainboard24.com/genel-bilgiler-ve-puf-noktalari/482370-karadeniz-mutfak-kulturu.html>

- Marshall, C. and Rossman, G. B. (2014). Designing qualitative research. Sage publications.
- Marshall, M. N. (1996). Sampling for qualitative research. Family practice, 13(6), 522-526.
- Marzella D. A. (2008) Culinary Tourism: Does Your Destination Have Potential?, Winter 2008 Travel Marketing Decisions 2008,
- Mehmet, M. A. (1992). “Romanya’da yaşayan Türk Mutfağı”, IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, V. Cilt Maddi Kültür, Feryal Matbaası, Ankara.
- Merriam, S. B. (2009). Qualitative research (Second edition). San Francisco: JosseyBas
- Necdet, S. (1987). Amasra’nın Üç Bin Yılı (1. Baskı). Zonguldak Valiliği Yayınları No:2.
- Neuman, W. L. (2012). Toplumsal Araştırma Yöntemleri: Nicel ve Nitel Yaklaşımlar I-II. Cilt (5. Basım). İstanbul: Yayın Odası.
- Noble H. ve Smith, J. (2015). Issues of validity and reliability in qualitative research. Evidence Based Nursing.:ebnurs-2015-102054.
- Oğuz, Ö. vd. (2005). “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”. Milli Folklor, Sayı 65, s. 163-171.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 11(1), 323-343.
- Özdemir, Ünal (2006). “Amasra’da Turizm ve Çevresel Etkileri”, Doğu Coğrafya Dergisi (Eastern Geographical Review), sayı:15, ss.33-52.
- Özhan Dedeoğlu, A. (2002). Tüketici Davranışları Alanında Kalitatif Araştırmaların Önemi Ve Multidisipliner Yaklaşımlar. D.E.Ü.İ.İ.B.F. Dergisi, 17(2), 75-92.
- Patton, M. Q. (2002). Qualitative research and evaluation methods (Third Edition). California: Sage Publications.
- Punch, KF. (2005). Sosyal araştırmalara giriş: Nicel ve nitel yaklaşımlar. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Sarı, Y. (2001). Amasra İlçesi’nin Doğal ve Kültürel Peyzaj Değerlerinin Sürdürülebilir Turizm Bağlamında İrdelenmesi, Zonguldak Karaelmas Üniversitesi Fen Bilimler Ens.Peyzaj Mim. A.B.D., Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bartın.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 26, Sayı 2, Güz: 264 – 278.
- Sandıkçı, M., Aydoğdu, A., ve Pamukçu, H. (2015), Yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyi: Kastamonu konakları örneği. 1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, 19-21 Kasım, 773-785.

- Seidman,, I. (1991). Interviewing as qualitative research: A guide for researchers in education and the social sciences. New York: Teachers College Press.
- Seidman, I. (2006). Interviewing as qualitative research: A guide for researchers in education and the social sciences. Teachers college press.
- Shenton, A. K. (2004). Strategies for ensuring trustworthiness in qualitative research projects. Education for information, 22(2), 63-75.
- Silverman, D. (2016). Qualitative research. Sage.
- Soner, F. (2013). Gastronomy Tourism: A Solution for Small Cities Marketing and Regional Development, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. Milli folklor, Yıl:24, Sayı:94, 152-161. 10.03.2014 tarihinde <http://www.antakyaturu.com/index.php?okod=104> sayfasından erişilmiştir.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). “Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri”, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, 599-606.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 86-99.
- TAŞPAKON (2017). TAŞPAKON hakkında. 01.03.2018 tarihinde <http://www.taspakon.org.tr/> sayfasından erişilmiştir
- Tek, M. (2009). Kamu yatırımlarında turizmin yeri, Türkiye turizm stratejisi 2023’de marka kentler projesi: Eleştirel bir değerlendirme. Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt. 20, Sayı. 2, 169-184.
- Tekgöl, N., Baykan, S. (1993). Evlerimiz de pişirilen pilav çeşitleri. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:3, 1-11, Ankara.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Timby, BK. (1996). Nutrition. eating habits.human nutritional needs. Fundamental skills and concepts in patient care. Sixth edition. Lippincott Roven Publishers .Philadelphia Newyork. 226-223.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1 (2016). 174-189.

- Turkish Airlines. (2014, Temmuz 15). Karadeniz Mutfağı. <http://www.turkishairlines.com/tr-nl/skylife/makaleler/2007/eylul/karadeniz-mutfagi> adresinden alındı.
- Türkoğlu, B. (2014). Amasra (Bartın) Revizyon İmar Planı Araştırma Raporu, 2014. İstanbul.
- TÜRSAB (2015). Gastronomi turizmi raporu, 31.07.2016 tarihinde https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmiraporu_12302_3531549.pdf adresinden ulaşılmıştır.
- Tweed, C.& Sutherland, M. (2007). Built cultural heritage and sustainable urban development. *Landscape and urban planning*, 83(1): 62-69.
- Uzun, Ş. (2010). Bartın Orman İşletme Müdürlüğü Amasra Orman İşletme Şefliği Bünyesinde Orman-Halk-Ormancılık Etkileşimleri. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Bartın Üniversitesi/ FBE Orman Mühendisliği Anabilim Dalı, Bartın
- Uzuner, Y. (1999). Niteliksel araştırma yaklaşımı. Uzuner, Y. Niteliksel Araştırma Yaklaşımı. *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri İçinde*. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 1081, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 601. Eskişehir. Ünite 9: 175-190.
- Yenal, N. Z. (1996). Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi, *Toplum ve Bilim Dergisi*, 71, 195-227. YURDİGÜL, A. (2010). Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yurdigül, A. (2010). Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi. Yüksek Lisans Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası. 10. Aybastı-Kabataş kurultayı, Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları No: 11 Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

EKLER

EK1: Etik Kurulu Onayı (Başkent Üniversitesi)

Evrak Tarih ve Sayısı: 12.03.2022-111084



Sayı : E-62310886-605 99-111084
Konu : Merve Gündüz' Ün Etik Onay Başvurusu
Hk.

12.03.2022

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALINA

BİGİ : 28.02.2022 tarih ve 107439 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Merve Gündüz'ün, Dr. Öğretim Üyesi Ilkay Yılmaz'ın danışmanlığında yürütmüş olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile onaylanmıştır.

Belge Değerlendirme Kodu: 2022PC012002
Başkent Üniversitesi Başvuru Koordinatörlüğü
E-Posta Adresi: baskent@baskent.edu.tr
Telifsiz İletişim: 0312 246 67 80 Faks: 0312 246 66 60
E-Posta Adresi: baskent@baskent.edu.tr
Kurum Adresi: Yönetim Binası 1. Kat
E-Posta Adresi: baskent@baskent.edu.tr
Belge Değerlendirme Adresi: <https://www.baskent.gov.tr/baskent-universitesi-akademik-degerlendirme>
Belge Açık Tutulma Tarihi: 12.03.2022
Kamusal
Telifsiz İletişim: 0312 246 66 60 / 2022



Sayı : 17162298.600-49
Konu : Tez Çalışması

7 MART 2022

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Merve Gündüz'ün, Dr. Öğretim Üyesi İlkay Yılmaz'ın danışmanlığında yürütmüş olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.
Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz	

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Merve GÜNDÜZ'ün, Dr. Öğretim Üyesi İlkay YILMAZ'ın danışmanlığında yürütmüş olduğu yüksek lisans tez çalışmasının yapılabileceği görüşündeler.

Prof. Dr. Işıl Bulut, Merve Gündüz'ün çalışmasının çok dikkat çekici olduğunu; ancak nitel araştırmada 25 kişi ile görüşmenin biraz fazla olduğunu belirtmişlerdir.

Prof. Dr. Özcan Yağcı, Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Merve GÜNDÜZ'ün, Dr. Öğretim Üyesi İlkay YILMAZ'ın danışmanlığında yürütmüş olduğu yüksek lisans tez çalışmasının uygun olduğu düşüncelerini iletmışlerdir.

EK2: Görüşme Soruları

GÖRÜŞME SORULARI

1. Kaç yıldır Amasra'da yaşıyorsunuz?
2. Yöresel yemekler evinizde tüketiliyor mu? Tüketiliyorsa hangi yemekler?
3. Amasra denilince aklınıza gelen ilk lezzet?
4. Yörenize ait bildiğiniz coğrafi işaretli ürün var mı?
5. Bulunduğunuz yere ait ot, baharat, çeşni vb. ürün var mı? Bunlar yemeklerde kullanılıyor mu?
6. Düğün, bayram, cenaze gibi özel günlerde yörede yapılan yemekler var mı? Varsa bunlar nelerdir? Tarifı nedir?
7. Amasra yöresine ait özel bir mutfak eşyası var mı ? Varsa bu eşya ile yapılan yemek tarifı mevcut mu ?
8. Amasra Mutfağının yeterince tanıtıldığını düşünüyor musunuz ?
9. Amasra Mutfağına ait yazılı kaynakların yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?

Teşekkür ederim.