



ANKARA

HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**BURSA'DA YAŞAYAN ARTVİNLİLERİN MUTFAK
KÜLTÜRLERİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

Oğuz ASLAN

**Tez Danışmanı
Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

OCAK 2022



**BURSA'DA YAŞAYAN ARTVİNLİLERİN MUTFAK KÜLTÜRLERİ
ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

Oğuz ASLAN

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

OCAK 2022

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Oğuz Aslan

27/01/2022

BURSA'DA YAŞAYAN ARTVİNLİLERİN MUTFAK KÜLTÜRLERİ ÜZERİNE BİR

ÇALIŞMA

(Yüksek Lisans Tezi)

Oğuz ASLAN

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Ocak 2022

ÖZET

Bu çalışma; Bursa'da yaşayan Artvinlilerin Artvin yemek kültürünü ne derece yaşattıklarını ortaya çıkarmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmada Artvin mutfağına özgü çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, balık yemekleri, ot yemekleri, hamur işleri ve tatlılardan oluşan yemek grupları arasından seçilen yemeklere yer verilmiş ve bu yemekleri belirli yaş gruplarından oluşan katılımcıların bilme ve deneme düzeyleri sorgulanarak elde edilen ortalamaların değerlendirilmesiyle sonuca ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırmada katılımcıların yemeklere ilişkin verdikleri yanıtların frekans dağılımları ile betimsel istatistiklere başvurulmuş, ayrıca verilen yanıtlar puanlanarak oluşturulan skor ile yemek türlerine ilişkin bilinirliğin demografik özelliklere göre farklılaşıp farklılaşmadığı varyans testleri aracılığı ile analiz edilmiştir. Yapılan analizler neticesinde Bursa'da yaşayan Artvinlilerin Artvin yemek kültürüne aşina oldukları ve bu kültürü devam ettirdikleri görülmektedir. Araştırma bulgularına göre, büyük yaş gruplarındaki katılımcıların Artvin mutfağına ilişkin bilgi düzeyleri alt gruplara göre daha yüksektir. Öte yandan kadınların yemeklerin bilinirliğine ilişkin ortalamaları beklendiği üzere erkeklerden daha yüksektir. Sonuç olarak çalışmada Artvin yemek kültürünün göçle birlikte Bursa'da yaşayan Artvinlilerce devam ettirildiği ancak genç nesillerin kültüre önceki nesillere göre biraz daha yabancı oldukları görülmektedir.

Bilim Kodu	:116909
Anahtar Kelimeler	: Artvin, Artvin Mutfağı, Mutfak Kültürü,
Sayfa Adedi	: 97
Tez Danışmanı	: Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN

A STUDY ON THE ARTVIN CUISINE CULTURES OF ARTVIN PEOPLE THEY
LIVING IN BURSA

(M.Sc. Thesis)

Oğuz ASLAN

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

January 2022

ABSTRACT

This research was carried out in order to find out what extent people from Artvin living in Bursa keep the Artvin cuisine alive. In the research, the dishes originally belong to Artvin cuisine selected from the food groups consisting of soups, meat dishes, vegetable dishes, fish dishes, herb dishes, pastries and desserts were included and it was tried to reach the result by evaluating the averages obtained by questioning the level of knowing and trying these dishes and the participants from certain age groups. In the study, the frequency distributions of the answers given by the participants about the meals and descriptive statistics were applied, furthermore, it was analyzed via variance tests whether the score formed by scoring the answers and the awareness of food types differed according to demographic characteristics. As a result of the analyzes, it is seen that people from Artvin living in Bursa are familiar with the Artvin cuisine and they keep this culture. According to the findings of the research, the knowledge level of the participants in the older age groups about Artvin cuisine is higher than the lower groups. However, women's average of awareness of the dishes is higher than men, as expected. Consequently, in the research it is seen that the Artvin food culture is continued by the Artvin people living in Bursa with the migration nevertheless, younger generations are a little more unfamiliar with the culture than previous generations.

Since Code	:116909
Keywords	: Artvin, Artvin Cuisine, culinary culture,
Page Number	: 97
Supervisor	: Assist Prof. Melek YAMAN

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde benden yardımını ve desteğini esirgemeyen, her konuda yanımda olduğunu hissettiren ve yönlendirmeleri doğrultusunda çalışmama önemli katkılarda bulunan kıymetli danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN' a minnet ve teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim.

Çalışmamın her aşamasında yanımda olan, çalışmam için gerekli görüşmelerin gerçekleştirilmesinde yardımcı olan ve beni cesaretlendiren hayatım boyunca her anımda yanımda olan, maddi ve manevi her türlü desteği esirgemeyen başta aile bireylerim annem İlminaz ASLAN, babam Mikayıl ASLAN, Onur ASLAN, Dönüş YILDIRIM ASLAN, yeğenim Ada ASLAN olmak üzere tüm Aslan ailesine, sevgili ve değerli Ayşe BAL'a, son olarak Bursa da yaşayan Artvinli hemşerilerime şükran duygularımı içtenlikle sunmayı bir borç bilirim.

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLOLARIN LİSTESİ.....	ix
1. GİRİŞ	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	7
2.1. Artvin İli	7
2.1.1. Artvin Tarihi ve Sosyo-Kültürel Yapısı	8
2.1.2. Çevre ve Tabiat Özellikleri	11
2.2. Göç ve Kültürel Etkileşim	13
2.2.1. Artvin İlinde Dönemlere Göre Göç Eğilimleri	14
2.2.1.1. Cumhuriyet öncesi	14
2.2.1.2. Cumhuriyet sonrası	14
2.2.2. Artvin İlinde Göç Sürecinde Etkili Olan Faktörler	15
2.2.3. Bursa İlinde Göç Sürecinde Etkili Olan Faktörler	16
2.3. Türk Mutfağı İçerisinde Artvin Mutfağı	17
2.3.1. Türk Mutfağı	17
2.3.2. Artvin Mutfağı.....	18
3. YÖNTEM.....	25
3.1. Etik Onay	25
3.2. Problem Durumu	25
3.3. Araştırmanın Amacı	26
3.4. Araştırmanın Önemi	26
3.5. Varsayımlar	27

3.6. Sınırlılıklar.....	27
3.7. Araştırma Modeli	27
3.8. Evren ve Örneklem.....	28
3.9. Verilerin Toplanması.....	29
3.10. Verilerin Analizi	29
4. BULGULAR	31
4.1. Demografik Değişkenlere İlişkin Bulgular	31
4.2. Çorbalara İlişkin Bulgular	33
4.3. Et Yemeklerine İlişkin Bulgular.....	40
4.4. Balık Yemeklerine İlişkin Bulgular.....	43
4.5. Sebze Yemeklerine İlişkin Bulgular.....	47
4.6. Ot Yemeklerine İlişkin Bulgular	52
4.7. Hamurlulara İlişkin Bulgular.....	57
4.8. Tatlılara İlişkin Bulgular	64
4.9. Kış Hazırlıklarına İlişkin Bulgular	67
4.10. Mutfak Araç Gereçlerine İlişkin Bulgular.....	68
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	73
KAYNAKÇA.....	79
EKLER.....	83
Ek-1. Anket Formu	84
Ek-2. Etik Kurul Onayı	88
Ek-3. Bazı Yemek Tarifleri	90
Ek-4. Artvin Yöresi Yemeklerinden Görseller.....	94
ÖZGEÇMİŞ	97

TABLULARIN LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 2.1. Son on yıllık dönem için Artvin Nüfus Değişimi	11
Tablo 3.1. Dağılımın normalliği analiz tablosu	30
Tablo 4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	32
Tablo 4.2. Artvin Yöresi Çorbalarına İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri	34
Tablo 4.3. Cinsiyete Göre Çorbaların Bilinirlik Düzeyi	36
Tablo 4.4. Yaşa Göre Çorbaların Bilinirlik Düzeyi	37
Tablo 4.5. Eğitim Durumuna Göre Çorbaların Bilinirlik Düzeyi	38
Tablo 4.6. Gelir Durumuna Göre Çorbaların Bilinirlik Düzeyi.....	38
Tablo 4.7. Mesleğe Göre Çorbalar Bilinirlik Düzeyi.....	39
Tablo 4.8. Doğum Yerine Göre Çorbalar Bilinirlik Düzeyi	40
Tablo 4.9. Artvin Yöresi Et Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri	40
Tablo 4.10. Cinsiyete Göre Et Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi.....	41
Tablo 4.11. Yaşa Göre Et Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi.....	41
Tablo 4.12. Eğitim Düzeyine Göre Et Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	42
Tablo 4.13 .Gelir Durumuna Göre Et Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	42
Tablo 4.14. Mesleğe Göre Et Yemekleri Bilinirlik Düzeyi	43
Tablo 4.15. Doğum Yerine Göre Et Yemekleri Bilinirlik Düzeyi.....	43
Tablo 4.16. Artvin Yöresi Balık Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri .	44
Tablo 4.17. Cinsiyete Göre Balık Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	45
Tablo 4.18. Yaşa Göre Balık Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi.....	45
Tablo 4.19. Eğitim Düzeyine Göre Balık Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	45
Tablo 4.20. Gelir Durumuna Göre Balık Yemekleri Bilinirlik Düzeyi	46
Tablo 4.21. Mesleğe Göre Balık Yemekleri Bilinirlik Düzeyi	46
Tablo 4.22. Doğum Yerine Göre Balık Yemekleri Bilinirlik Düzeyi.....	47

Tablo	Sayfa
Tablo 4.23. Artvin Yöresi Sebze Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri	47
Tablo 4.24. Cinsiyete Göre Sebze Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi.....	50
Tablo 4.25. Yaşa Göre Sebze Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi.....	50
Tablo 4.26. Eğitim Düzeyine Göre Sebze Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	51
Tablo 4.27. Gelir Durumuna Göre Sebze Yemekleri Bilinirlik Düzeyi	51
Tablo 4.28. Mesleğe Göre Sebze Yemekleri Bilinirlik Düzeyi	51
Tablo 4.29. Doğum Yerine Göre Sebze Yemekleri Bilinirlik Düzeyi.....	52
Tablo 4.30. Artvin Yöresi Ot Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri	53
Tablo 4.31. Cinsiyete Göre Ot Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	54
Tablo 4.32. Yaşa Göre Ot Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	55
Tablo 4.33. Eğitim Durumuna Göre Ot Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi	55
Tablo 4.34 .Gelir Durumuna Göre Ot Yemekleri Bilinirlik Düzeyi	56
Tablo 4.35. Mesleğe Göre Ot Yemekleri Bilinirlik Düzeyi.....	56
Tablo 4.36. Doğum Yerine Göre Ot Yemekleri Bilinirlik Düzeyi	57
Tablo 4.37. Artvin Yöresi Hamurlulara İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri	58
Tablo 4.38. Cinsiyete Göre Hamur İşlerinin Bilinirlik Düzeyi.....	61
Tablo 4.39. Yaşa Göre Hamur İşlerinin Bilinirlik Düzeyi.....	61
Tablo 4.40. Eğitim Durumuna Göre Hamur İşlerinin Bilinirlik Düzeyi.....	62
Tablo 4.41. Gelir Durumuna Göre Hamur İşleri Bilinirlik Düzeyi.....	62
Tablo 4.42. Mesleğe Göre Hamur İşleri Bilinirlik Düzeyi	63
Tablo 4.43. Doğum Yerine Göre Hamur İşleri Bilinirlik Düzeyi.....	63
Tablo 4.44. Artvin Yöresi Tatlılarına İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri	64
Tablo 4.45. Cinsiyete Göre Tatlıların Bilinirlik Düzeyi	65
Tablo 4.46. Yaşa Göre Tatlıların Bilinirlik Düzeyi	65
Tablo 4.47. Eğitim Durumuna Göre Tatlıların Bilinirlik Düzeyi	65

Tablo	Sayfa
Tablo 4.48. Gelir Durumuna Göre Tatlılar Bilinirlik Düzeyi	66
Tablo 4.49. Mesleğe Göre Tatlılar Bilinirlik Düzeyi	66
Tablo 4.50. Doğum Yerine Göre Tatlılar Bilinirlik Düzeyi.....	67
Tablo 4.51. Artvin Yöresinde Yapılan Kış Hazırlıklarına İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri.....	67
Tablo 4.52. Artvin Yöresi Mutfak Araç Gereçlerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri.....	68



1. GİRİŞ

Kültür, bir toplumu oluşturan maddi ve manevi değerlerden oluşan bir bütün olarak tanımlanırken, toplumun var ettiği bilgi, ilgi, alışkanlıklar, değer yargıları, genel tutumlar, düşünce ve davranışları da içine almaktadır (Meydan Uygur ve Baykan, 2007: 4). Bu davranışlar, o toplumun iletişim tarzları, sanat eğilimleri, moda algıları, yeme alışkanlıklar ve toplumun mutfağını ifade eden yemek kültürünü de kapsayan geniş bir yelpaze ile ifade edilmektedir. Yemek kültürü, bir toplumun beslenmesi ile ilgili yaşam tarzıdır. Bir insanın açlığını gidermesi biyokimyasal bir olayken ne şekilde, nerede, ne zaman ve hangi yemeği yediği kültürel bir olgudur (Talas, 2005: 275). Toplumlar, kendi kültürel değerlerini korurken, aynı zamanda karşı kültürlerle girdikleri iletişim sonucunda anlam aktarımı ve etkileşim gerçekleşir. Bu duruma örnek olarak aynı coğrafya üzerinde yaşamak zorunda olan farklı kültür insanların kendi öz kültürlerini çeşitli toplumlarla girdikleri etkileşimlerle yeniden yapılandırması verilebilir.

Yaşantımızda edindiğimiz alışkanlıklar, içinde bulunduğumuz ekonomik şartlarımız, çocukluğumuzdan gelen alışkanlıklar, dini inançlarımız yani bütün alışkanlıklarımız birbiriyle etkileşim içerisinde (Beşirli, 2017:159-161). Bu etkileşim, toplumsal bağlamda yaşanan etkileşimde de rol oynamakta ve aynı zamanda iki kültürün birbiriyle etkileşimini de gündeme getirmektedir.

Kültürün bir diğer önemi ise toplum içerisinde paylaşma, insanlar arasında ilişki kurulmasına ve insanların birlikte hareket etmesini sağlamasıdır. Doğum, düğün, festivaller gibi mutfak kültürü de kültürümüzün parçalarından bir tanesidir. Sadece insanların karın doyurması olarak değerlendirilmemelidir. Düğün, festivaller, cenaze törenleri de toplumsal yaşamın önemli dinamikleri olup her toplumun bu eylemlere ilişkin kültürel geçmişinden beslenen alışkanlıkları söz konusudur. Toplumların yaşadıkları coğrafyalar değiştikçe görülen toplumsal kültürlerde de değişiklik olmaktadır. Mutfak kültürlerinin değişip çeşitlenmesi ve farklılaşmasında da birçok etken bulunmaktadır. Bunlar, ekolojik çevre, dinsel inanışlar, eğitim seviyelerinin farklılıkları, yaşamış oldukları toplum olarak sıralanabilir. Mutfak ve kültür arasında sözel bir iletişim ağı da vardır. Mutfak bu süreçte toplumsal bir işlevselliğe dönüşmesi ile birlikte toplumsal dayanışmanın artmasını sağlamaktadır. Bunun sonucunda da hemen hemen her toplum belli bir ritüelle veya merasimle

zamanın bir kısmını yemeğe ayırır olmuştur ve böylece mutfak bir kültürün sosyalleşme aracına dönüşmüş olur (Sağır, 2012:2676-77).

Yaşanılan fiziki ve coğrafi kültür mutfak kültürünü de etkiler. Göçebe ve yerleşik hayat yaşayan toplumlarda farklı mutfak kültürleri görülmektedir. Mutfak kültürü sadece yapılan yemek ile ilgili değildir. Birçok yan kültür buna etki etmektedir. Mutfaklardan sorumlu kişilerden yemeğin pişirildiği yere kadar kullanılan araç gereçlerden yapılan yiyeceğin türüne kadar birçok yan etmenler bu mutfak kültürünü oluşturur(Çetin, 2006: 108-109) .

Bu olgular içerisinde mutfak ve kültürün bir bütün olduğunu ve mutfağın kültür çevresinde oluştuğunun söylenmesi kadar doğal bir durum olmayacaktır. Günümüzde yöresel mutfaklara baktığımızda arka planda yaşanan kültürün bu mutfakların oluşması üzerinde büyük öneminin olduğunu söylemek mümkündür.

Bunların yanında göç edilen yerlerdeki sosyo-mekansal etkisi özellikle de toplumsal yapıya etkisi göç eden halk üzerinde de farklılaşmalara yol açabilmektedir. Göç ile beraber insanların birbirlerinden daha fazla haberdar olması daha fazla etkileşim içinde olması kaçınılmaz bir son iken kimi zamanda ters etkileşim sonucunda göç eden toplum kendine has özelliklerini koruyup bu özelliklerini gelecek nesillere aktarma gayesi içerisinde olmuşlardır(Aksoy,2012:298).

Kültür toplumları oluşturan bireylerin ortak yaşam ve davranış şekillerinin bir bütünüdür. "Kültür her toplumsal öğede yansımaları bulan dokudur" (Turan, 1990:13). "Kültürleşme adı verilen evrensel süreçte kültür varlıkları, yeniyi alarak değişir, gelişir" (Güvenç, 1993:138). "Kültür, yaşanan, yaşatan ve yaşayan varlık olarak geçmişten geleceğe sürekliliktir" (Güvenç,1993:231). "Her kültür olgusu kültürün bütünü gibi doğar, gelişir, kaybolur veya yeni fonksiyonlarla genişler ve gençleşir" (Yılmaz, 1994:2). *"Kültür toplumsaldır. Kişi, içinde yaşadığı toplumun kültüründen soyutlanamaz. Kültür tarihseldir, uzun bir yaşam dilimi içinde olgunlaşır. Kültür bir yaşam biçimi, bir toplumsal davranıştır. Bu olgu da bir süreç içinde bir tarih çanağında oluşur"* (Artun, 1996: 12).

Kültür, geçmiş kuşakların yüzyıllar içinde edine gelmiş olduğu bilgi, tecrübe ve değerler bütünüdür. günümüz insanlığına bıraktığı bir mirasıdır. *"Her millet, dil, kültür, tarih mirasıyla dünyada yerini alır. Bireylerin kökleşmesini ve toplumsallaşmasını sağlayan kültür mirasları geçmişin tanıklarıdır, bu yönleriyle*

geleceğin şekillenmesinde etkendirler" (Tural, 1994: 14). Toplumların sosyal yapısı ait olduğu kültürlerin öğeleriyle şekillenir. Tural, sosyal yapının gelişme özelliği gösteren bir değerler ve kurumlar bütününe meydana getirmiş olduğu kişilerin ortak noktalarda birleştiren bir sosyal yaşama biçimi olduğunu ifade etmektedir. Toplumu meydana getiren en küçük öge olan bireyin yaşam biçiminin şekillenmesinde referans aldığı nokta kuşkusuz içinde yaşamış olduğu kültürdür. O halde toplum içindeki her bir bireyin yaşam biçiminin şekillenmesinde referans aldığı unsurların ortak olması bir kültürün de ortaya çıkıyor olması demektir ki buna Halk Kültürü diyebiliriz. Halk kültürü ait olduğu toplumun geçmişten gelen değerlerini en yalın ve özgün bir şekilde yaşandığı ve yaşatıldığı bir sosyal yapıdır. Bu bakımdan halk kültürü toplumların kendilerini tanımlayabilecekleri atalarından kendilerine bırakılan bir kimlik mirasıdır. *"Halk kültürü toplumsal yaşamda birlikteliği pekiştirici, dayanışmayı arttırıcı özelliklerini sürdürerek bir işlev üslenir, halkın kendi kültürüne yabancılaşmasını önler"* (Günay, 1999: 24). Bu bakımdan halk kültürü öğeleri toplumun geçmişiyle irtibatını sürdürdüğü, kendi kimlik tanımlamasını yapabilecekleri birer kanal işlevi görmektedir. Günay, halk kültürü ürünlerinin halkın ortak duygu ve düşüncelerini dile getirmeleri bakımından kültürünün korunmasında, yaşatılmasında önemli işlevleri olduğunu belirterek. Halk kültürünün, uygarlıkların yaratıcısı olan insanların kimlik ve kişiliğinin temel belirleyicisi olduğunu söyler (Günay, 1999:24).

Yemek, insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en önemli olgudur. İnsanın yaşamı için ihtiyaç duyduğu enerjinin temin ediminde biyolojik bir eylemdir. Fakat bundan daha da önemlisi bir sosyal iletişim aracı olması ve bunun kültür üzerinde etkisini gösteren bir unsur olmasıdır. Yemek ile ilgili alışkanlıklar toplumdan topluma farklılıklar gösterse de her toplum için ortak olan "yemek yemek" her toplumun kendi içinde kendine özgü sosyal bir işlev görmektedir. "Yemek yeme"nin her toplumun kendine özgü bir işlevi olması farklı alışkanlıkların sonucudur.

"Yemek, gündelik hayatımızın en önemli ihtiyacı ve çoğumuz için de en zevkli uğraşıdır. Ait olduğu toplumun hem zevkini hem de tarihi tecrübesini ve geleceğe bakış tarzını yansıtır" (Kazan, 2003:250).

Yemek kavramının birinci dereceden insanın yaşamının devamı için ihtiyacı olan enerjinin sağlanmasıyla ilişkili bir işlevinin olduğunun görülmesinin yanında

insan- insan, insan-toplum ve toplum-toplum ilişkilerinde de sosyal bir iletişim aracıdır "İnsan toplumlarında gıda iki temel noktada önemlidir. Önce insanın beslenmesi yönünden biyolojik ihtiyacını temin ettiği için gereklidir. İkinci olarak, toplumsal ilişkilerin doğumunu ve devamını sağlaması bakımından önemlidir" (Saran, 1993:279-280). Atak, yeme-içme faaliyeti ile ilgili olarak yemeğin insanlığın en eski ve en büyük zevklerinden birisi olduğunu söyler. "Ortaçağdan beri uygulanmakta olan toplu beslenme sistemi, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş ve günümüz yaşantısının önemli bir parçası haline gelmiştir. Bu çerçevede birlikte yeme-içme faaliyeti insanları sosyalleşmeye götürür" (Atak, 2006: 2).

Yemek, zaman içinde insan için gerekli salt biyolojik bir enerji kaynağı olmaktan çıkarak, insan için zevk alabileceği bir araca, sanata ve sosyal yönü olan bir iletişim aracına doğru evrilmiştir diyebiliriz. Birlikte yeme-içme olgusu zaman içinde amaç olmaktan daha çok bir sosyalleşme aracı olarak karşımıza çıkmaktadır. Koçbek yemek ve işlevinden şu şekilde söz eder: "*Yemek herkeste farklı çağrışımlar yapsa da yaşamı sürdürmek için bir zorunluluk, bir bağımlılık, keyif unsuru, aynı zamanda sosyal bir olgudur. Bu bağlamda ortaçağdan beri ticari bir faaliyet olarak uygulanan toplu beslenme sistemi, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş, günümüzde yaşantımızın önemli bir parçasını oluşturmuştur*" (Koçbek, 2005:3). Toplum içinde farklı sosyo-ekonomik tabakalara ait bireylerin farklı beslenme biçimleri olduğu görülmektedir. Doğal olarak toplumun alt ve üst sınıfları arasında "yemek" doğal olarak farklı bir biçimde algılanmakta ve değerlendirilmektedir. Alt sınıflar için yemek yaşamın devamı için gerekli olan enerjinin elde edilmesi için gerekli olan bir eylem iken üst sınıflar için bir zevk, sanat ya da bir saygınlık sağlama aracı olarak görülmektedir. Yemek farklı sosyo-ekonomik sınıflarca her ne kadar farklı bir biçimde algılanıyor ise de bütün sınıflarca ortak nokta zorunlu ve vazgeçilmez bir ihtiyaç olduğudur.

Yukarıda ifade edilen toplumsal yaşam rutinleri ve alışkanlıkları o toplumun kültürel bir parçasıdır. Toplumun yaşam şekli, o toplumun beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Toplumun yaşam şeklinin değişmesi, beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün değişmesinde önemli bir etkidir. Toplumları birbirinden ayıran en temel gösterge kuşkusuz kültürel kimlikleridir. Toplumun kültürel kimliğinin biçimlenmesi o toplumun yaşadığı coğrafyada tarih içinde yaşadıkları ve çevresinden edine gelmiş

olduğu bilgi ve tecrübelerle dayanmaktadır diyebiliriz. Bir toplumun beslenme sisteminin biçimlenmesi de bu şekilde ortaya çıkmaktadır. Baysal, insanın canının çektiği ya da haz duyduğu şekilde beslenmesini geçmiş deneyimlerinin, alışkanlıklarının, dini inançlarının, gelenek ve göreneklerinin sonucu olduğunu ve sonuç olarak da beslenme biçiminin toplumdan topluma, kişiden kişiye değiştiğinden bahseder. *"Bu değişiklikler sonucu her toplumun kendine özgü mutfak ve beslenme kültürü ortaya çıkmıştır. Beslenme ve mutfak kültürünün özelliği yemek hazırlama ve pişirmede görüldüğü gibi besin seçiminde ve sofranın düzeninde de belirginleşmiştir"* (Baysal, 2007:1-2).

Baysal, toplum kültürüyle birlikte gelişen beslenme alışkanlıklarının beslenme ve sağlık yönünden yararlı olanlar kadar zararlı uygulamaları da içerebileceğini söyler. Toplum içinde besinlerin seçimi, hazırlanması ve tüketimi ile ilgili davranışlar ait olduğu kültürde tarihsel süreç içinde edine gelinmiş tecrübelerin nesilden nesile aktararak uygulaması yapılan *"öğrenilmiş davranış"*lardır. Baysal, bu davranışların içerebileceği yanlış alışkanlıkların beslenme bilgisi verilerek etkilenebileceği söyler. Toplumda uzun bir zaman dilimi içinde gelişen alışkanlıkların ve davranışların değiştirilmesi güç ve yavaş işleyen bir süreçtir. Toplumda var olan yanlış uygulama alışkanlıklarının değiştirilmesi ve yerine uygun olan alışkanlıklarının yerleştirilmesi uzun bir süreç sonunda sağlanabilir. " Davranış değişikliği yaratmak kadar kazandırılan yeni davranış biçiminin kişilerce devam ettirilmesini sağlamak da önemlidir. Bu nedenle halkın beslenme yönünden biçimlendirilmesi için etkin ve sürekli beslenme eğitimi programları yapıp uygulanmalıdır" (Baysal, 1999: 246). "Yemek, bilimle sanatın birleşmesinin bir ürünüdür" (Baysal, 2003:11). Özellikle Türk yemek kültürü incelendiğinde yemeğin sadece bir beslenme tarzı olmadığını anlayabiliriz. "Türk yemek kültürü sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsurdur. Devlet idaresinde, resmi törenlerin düzenlenmesinde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlanmasında diğer aktiviteler kadar etkili olduğunu görmekteyiz" (Işık, 2006:1). Yemek Kültürü toplumu oluşturan bireylerin ortak yemek alışkanlıkları ve uygulamalarının bir bütünüdür.

Toplum içinde sosyal ve kültürel bir işlevi olan "yemek yeme"nin anlam aktarımları yemek kültürünü oluşturan her bir alt birimde kendini farklı bir biçimde kendini gösterir. Yemek malzemeleri, katkı maddeleri, pişirme teknikleri, sunuş ve

tüketim tarzları, yemek ve içecek kaplar, öğün sistemi, davetler, yemek kuralları, yemek ve içecek yasakları" gibi alt alanlar, yemek ve içecek alanının anlam aktarımlarının görüldüğü yerlerdir. Özdemir, bu alan sayesinde sosyal roller ve ilişkilerin, ilgili temel iletiler gerekli kişilere aktarıldığını belirtir. Kültürel kimlik farklılıklarının gösterildiği yemek ve içecek ortamları anlam aktarımları yanın da aynı zamanda "birleştirici, dayanışmayı sağlayıcı, pekiştirici, çözümleyici" faaliyetleri de içinde barındırır. "*Birey, özellikle toplu yemeklerin yendiği sofralarda, sosyalleştiği gibi, kendi kültürünü tanır, aktarır, yaşatır ve gelenek adı verilen izleğe uygun olarak yeniden yaratır. Milletleri birbirinden ayıran temel sahaların başında, mutfak kültürü gelmektedir*" (Özdemir, 2002:66).

Özdemir'in belirtmiş olduğu gibi yemek çeşitli unsurları ve uygulamaları bünyesinde barındıran bir öğedir. Bireyin kendisinde başlayıp aile, toplum, millet ve milletler için hem sosyal bir araç niteliği taşıması hem de bir kültürel kimlik oluşumunda etkin bir unsur olarak karşımıza çıkıyor olması yemek-kültür ilişkisi açısından önem arz etmektedir. Öte yandan yemek kültürünün yayılması ve diğerleriyle ilişkilendirilerek gelişmesi veya farklı şekiller edinmesinde etkili unsurların başında göç gelmektedir. Göç olgusu, sadece insanların yerleşim yerlerini değiştirmeleri ile sınırlı bir niteliğe sahip olmayan aynı zamanda kültürün de göç eden insanlarla birlikte yeni bir çevrede hayat bulması, etkileşim konusu olması ve farklılaşması konularını da içermektedir.

Bu çalışmayla birlikte Türkiye’de geçmiş uzun dönemlere dayanan bir kültür olarak varlığını sürdürmeye çalışan Artvin yemek kültürünün ne ölçüde korunduğunu ortaya koymak amaçlanmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Artvin İli

Artvin Bölgesi'nin toprak yapısının elverişsizliği ve bilim merkezlerinden uzak olmasından dolayı arkeolojik çalışma konusunda sıkıntılar olsa da yöre halkının bulduğu bakır baltalar sonucunda Artvin bölgesinde yaşamın M.Ö. 3000-4000 yıllarına kadar uzandığı düşünülmektedir. Bununla beraber Artvin bölgesi cilalı taş devrinden başlayarak Bakır, Tunç, Demir çağlarını yaşamışlardır. Bulunan eşyalar tarih öncesi devirlerin sırasıyla yaşandığını ortaya koymaktadır. Orta Asya'dan Türkler Batıya doğru göç etmişlerdir. Bunun sonucunda da birçok kavimler bu bölgede kurulmuştur. Bu bölgeye hâkim ilk kavimler Hurrilerdir. (Bahçeci,1999:3-4)

Artvin bölgesi sonraları Urartu yazıtları ile karşımıza çıkmaktadır. Urartu, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı Devleti burada hüküm sürmüşlerdir. Bölgede Türkler Sultan Alparslan'ın hakimiyeti ile varlık göstermişlerdir.16. Yüzyıl ve 19. yüzyıl arasında Osmanlı egemenliğinde geçen bölge 1877-1878 yıllarında Osmanlı Rus Savaşı sonrasında yapılan Berlin anlaşması sonucunda Rusların eline geçmiştir bu dönemden dolayı da bilgilere ulaşma konusunda sıkıntılar çekilmiştir. Rus egemenliğinde bulunan Müslüman halk zamanla Osmanlı hakimiyetinin olduğu bölgelere göç etmişlerdir.(Yavuz vd. , 2019 :5).

Artvin ili halkı çoğunluğu Müslümandır. İl de genellikle Türkçe konuşulmaktadır. Bunun yanında bölgenin uzun süre Gürcüler tarafından idare edilmesinden dolayı halkın bir kısmı Türkçenin yanında Gürcüce de konuşmaktadır (Zeki, 2010).

Artvin nüfusu 1980-1997 yıllar arasında dışa göç veren iller arasında yer alırken yapılan barajlar ile birlikte istihdam arttırılarak göç verme oranları düşürülmüştür. Şu anki güncel nüfusu 170.875'tir (TUİK 4 Şubat 2020).

Köylülerin tarımsal geçim kaynağı genelde çay, mısır, fındık, tütün ve son zamanlarda kivi üretimine dayalıdır. Artvin'de endüstri yoğun değildir. Tarıma dayalı sanayi gelişmiştir. Çay ve fındık fabrikaları bulunmaktadır. Artvin maden açısından da önemli bir rezerve sahiptir, bakır, altın, gümüş gibi madenler bulunmaktadır. Özellikle Murgul ilçesinde bu madenler yoğunlaşmıştır. Murgul'da bakır maden işletmesi bulunmaktadır. Hayvancılık olarak da küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık ile uğraşmaktadır (Zeki, 2010).

2.1.1. Artvin Tarihi ve Sosyo-Kültürel Yapısı

Şavşat-Neşeli köyü kazılarında elde edilen arkeolojik bulgulara dayalı olarak bölgenin ilk yerleşimci kavminin Hurriler olduğu bilinmektedir. Bölgesel olarak ele geçirilme çabaları Dede Korkut Destanlarında da yer almış olan Artvin’de (Şenol, 2016: 173) Asyanık Türklerinin MÖ. 5000’li yıllarda yaşadığı Çoruh Havzası’na İlkçağlarda Hurriler ve sonrasında da Urartuların yerleştiği ifade edilmektedir (Şahin ve diğ, 1997: 33).

Karapapaklar ile Hazarlar 600’lü yıllarda bölgede hâkimiyet sürmekteydiler. Bölgenin hâkim kavimleri İslamiyet’in yayılma dönemlerinde Hz. Ömer ve Hz. Osman’ın girişimleri ile Müslümanlıkla tanışmışlar, sonraki dönemlerde ise bölge hakimiyeti dönem dönem Müslümanlarla Bizanslılar arasında el değiştirmiş ve 744’de başta Şavşat ve Ardanuç olmak üzere bölge Müslüman idaresine geçmiştir.

Anadolu Selçuklu Devleti döneminde, Artvin, Yusufeli ve Şavşat bölgeleri Selçuklu İmparatorluğu’na katılmıştır. Bağaratlılar, Moğollar ve Atabeyler (Çıldır)’in idaresindeki bölge Fatih Sultan Mehmet ve Yavuz Sultan Selim’in seferleri neticesinde Osmanlı Devleti’ne bağlanmış ve Kanuni Sultan Süleyman döneminde ikinci vezire bölgede Livane sancağı kurdurulmuştur.

1828 yılındaki Ahıska Savaşı sonrası milli sınırlar içinde kalan Artvin, Ardanuç, Şavşat, Yusufeli ve Borçka 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı’nda (93 Harbi) çok sıkıntılı bir süreç yaşamıştır (Şahin ve diğ, 1997: 33). Bölgede I. Dünya Savaşı’yla birlikte Rus baskınları artmış, Çarlık Rusyası’nda yaşanan Bolşevik İhtilali’yle iç karmaşalarla uğraşmak durumunda kalan Ruslarla yapılan anlaşmalar neticesinde Kars, Ardahan ve Batum bölgeleri tekrar Osmanlı’nın hakimiyetine geçmiştir.

1918 Mart ayı sonunda Artvin, Ardanuç, Borçka ve Şavşat yeniden Türk idaresine girmiş ancak bundan yedi ay sonra imzalanan Mondros Mütarekesi’yle bu bölgeler İngiliz işgaline uğramıştır. O dönemde İngilizler tarafından desteklenen Ermeniler, 1920’deki Sevr Anlaşması ile bölgede hâkimiyet edinmişlerdir (Guniava, 2007: 121).

93 Harbi ve ardından yaşanan I. Dünya Savaşı, bölgeyi iyice zor duruma sokmuştur. 93 Harbi sonrasında Ardahan, Kars ve Batum sancakları savaş tazminatı olarak Ruslara bırakılmıştır. Öte yandan buna bağlı olarak Artvin Merkez, Ardanuç,

Borçka, avat, Hopa ve Kemalpaşa Rusların yönetimine girmiş, Osmanlı'da kalan Hopa, Arhavi ve Yusufeli de ise yerel derebeylerin yönetimi söz konusu olmuştur (Artvinli, 2008: 310).

Bu olaylar neticesinde Türk-Rus sınırı, “*Artvin Dağı, Melo, Orucuk kabanı, Aşağı Hod, Erkinis Tepeleri, Tavusker ve Oltu hattı*” olarak yeniden ekillenmitir (zdi, 2009: 151). Bu gelişmelere bağlı olarak Artvin 1878-1918 yıllarını kapsayan dönemde Rus idaresinde yer almıştır. 1850'lerden Cumhuriyet'in kuruluşuna uzaman zaman zarfında zor şartlar altında kalan Artvin coğrafyası bu sebeplere bağlı olarak gelişim gsterememi, halk zorlu şartlarda ayakta kalmaya çalışmıştır. Bu zorluklar Artvin halkını ge zorlamı, o dönemde bölgede kıtlık, işsizlik ve ailelerin dağılması gibi olaylar yaanmıtır. Tarım ve hayvancılık dışında alternatifini kalmayan halk toprağa yönelmiş ve toprak kıymetlenmitir.

Bu zorlu süreç, halkın Artvin'i terk etmesine, dağılan ailelere, kıtlık yıllarına, işsizliğe sebebiyet vermiştir. Tarım ve hayvancılık dışında bir seçeneği kalmayan yöre halkı için toprak çok değerli hale gelmiştir. Balıkçılık, el sanatları, inşaat-orman ve maden işçiliği ile kayıkçılık yöre halkının diğer geçim kaynakları olmuştur (Altun, 2008: 323). Osmanlı Devleti döneminde oruh Vilayeti merkezi olan Artvin, Cumhuriyetle birlikte kalkınma sürecine girmiştir (Bilici, 2018: 38).

Tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Artvin'in doğal evre güzelliklerinden tarihi eserlerine, kültür varlıklarına kadar pek çok zenginliği bulunmaktadır. Bunun yanı sıra kültürel varlıkları, toplumsal gelenekleri ve sözsel mirası (masallar, halk hikayeleri, halk oyunları, mutfağı vb.) söz konusu zenginlikleri daha da eitlendirmektedir (Güven, 2018: 131).

Bölge kültürünün oluşumu ve şekillenmesinde yörede yaşayan etnik gruplar rol oynamıştır. Gürcü, Laz, Hemin ve Ahıska Türklerinin yaşadığı yörede halk oyunları, yiyecek-içecek eitleri, el sanatları, türküler, mahalli ataszler, yerel etkinlikler ile Artvin kendi folklorik özelliklerini oluşturmuştur (Kaya, 2007: 50).

Coğrafyanın ormanlık alanlara sahip olması itibariyle el sanatlarına yönelim tarih boyunca kendini göstermiş ve Artvin mutfağı, tarih boyunca bölgede yaşayan halkların (Lazlar, Gürcüler, Türkler, Ermeniler) mutfaklarının bir sentezi görünümüne ulaşmıştır (Cesur, 2017: 90).

İklim özellikleri, insanların yiyeceklerini koruma, hazırlama, bunlarla ilgili yapılar oluşturma gibi konularda zorunlu olarak şekillendirmiş ve yaylalarda bölgeye özgü ambarlar günümüzde insanların ilgisini çeken yapılar halini almışlardır (Kabacık, 2016: 146, Gündüz, 2001: 163).

Son yıllarda dünyada olduğu gibi ülkemizde de gelişim gösteren turizm endüstrisine bağlı olarak gelişen yeme-içme sektörü ve yanı sıra Türk mutfağı, gastronomi turizmi olgusunu da ortaya çıkarmış ve her geçen gün bu alanın potansiyeli artmaya devam etmiştir. Artvin sosyo-kültürel yapısı bu konuda da bir gelişim sergilmenin yanı sıra tarihten gelen kültürel zenginliği mutfağını da aynı yönde etkilemiş ve bu durum bölge turizmi açısından potansiyel bir konuya dönüşmüştür (Akman ve Mete, 1998: 27). Bölgenin mutfağının tanıtımı için yapılan çalışmalar, oluşan potansiyele bağlı olarak hız kazanmıştır.

Artvin'in mimari yapısını oluşturan Konut tipolojisi ilçeler ve ile bağlı olarak farklılık göstermekte ve geçmişten gelen tarım odaklı yaşam biçimine bağlı olarak su kaynaklarına yakın ve ekime elverişli yerlerde yerleşim görülmektedir (Eskiçırak, 2009: 9). Orman bölgelerinin yaygınlığı, coğrafyanın mimari üzerindeki etkisi ile birlikte ağaç evlerin yaygınlığını da beraberinde getirmiştir. Yöresel konutların yanı sıra serender, konak, merak, mandra gibi ek veya harici yapılar Artvin il ve ilçelerinde yer alan yöresel mimariye örnek teşkil etmektedirler (Palaşoğlu, 2012: 30).

Osmanlı eserlerinin birçoğu 1860-1910 yılları arasında yapılmış olan tarihi sivil mimari yapılar bölgeyi yansıtır niteliktedir. (Başkan, 2008: 85).

Artvin'in sosyal yapısı, 1990'lı yıllarda artan ve iktisadi gelişmenin yavaşlamasına sebep olan göç hareketleri, işgücü miktarını azaltmakta ve nüfusun yıllar itibarıyla azalmasına sebebiyet vermektedir (Kılıç, 2006: 3). Tarih boyunca dışarıya göç veren bir il olan Artvin en fazla göçü Bursa, İstanbul, Ankara, Rize ve Kocaeli gibi il ve bölgelere vermiştir (Kışla, 2008: 41). Bu hususa ilişkin olarak TÜİK verileri 2011-2020 dönemi için incelendiğinde Artvin'den en yüksek göç alan iller sıralamasında birinci sırada İstanbul yer alırken ikinci sırada Bursa bulunmaktadır (TÜİK, 2020, medas.gov.tr). Bu durum da Artvin'in yıllar bazında nüfus rakamlarına yansımaktadır (Tablo 2.1).

Tablo 2.1. Son on yıllık dönem için Artvin Nüfus Değişimi

		Erkek	Kadın
2020	169.501	85.523	83.978
2019	170.875	85.975	84.900
2018	174.010	87.715	86.295
2017	166.143	83.524	82.619
2016	168.068	84.597	83.471
2015	168.370	84.679	83.691
2014	169.674	85.365	84.309
2013	169.334	85.160	84.174
2012	167.082	84.060	83.022
2011	166.394	83.732	82.662

Kaynak: TÜİK

Artvin ilinin sosyo-kültürel yapısı ile ilgili yukarıdaki izahlara ek olarak iki önemli tarihi kadın karaktere de ev sahipliği yaptığı göz ardı edilmemelidir. I. Dünya Savaşı sırasında Şavşat yöresinde, başarılı mücadelesi ve kahramanlıklarıyla tarihe adını yazdıran Çiçek Nine ile Türkiye Cumhuriyeti'nde ilk kadın belediye başkanı (Yusufeli-Kılıçkaya beldesi) olan Sadiye Hanım, Artvin ilinin pozitif ayrımcılık ve eşitlik konularındaki geçmiş ve güncel örnekleridir (Şengün, 2018: 156).

2.1.2. Çevre ve Tabiat Özellikleri

Doğu Karadeniz bölgesinin en doğu kısmında yer alan Artvin ili hem Karadeniz ikliminin hem de sınır olduğu Doğu Anadolu Bölgesi'nin iklimsel özelliklerini bünyesinde barındırmakla birlikte tabiat oluşumu da bu iklimler etkisinde ancak ağırlıklı olarak Karadeniz iklimi etkisinde şekillenmiştir. Artvin sınırları içerisinde çevresel özelliklerine bağlı olarak doğal tabiat güzelliklerinin yanı sıra koruma alanı olarak ilan edilmiş olan milli parklar, sit alanları (arkeolojik ve doğal alanlar) gibi turizm ve tarih bakımından önem arz eden bölgeler yer almaktadır. Bu yerler hem tarihsel doku olması itibarıyla hem de turizm potansiyeline sahip olması sebebiyle koruma altına alınmışlardır. (Özhancı ve diğ, 2018).

Bununla birlikte Artvin coğrafyası, Kafkasya coğrafyasının bir uzantısı konumunda olması itibarıyla de bölgenin flora ve faunası Kafkasya flora ve faunası

ile benzerlikler sergilemektedir. Öte ayandan İran-Turan ve Avrupa-Sibirya florası arasında bir geçiş konumunda olması itibariyle de klimatolojik ve topografik yönlerden büyük ölçüde benzerlikler sergilemektedir. Bu sebeple Artvin tabiat yapısı zengin türler ihtiva eden, ekolojik ve görsel bağlamlarda son derece önemli unsurları bünyesinde barındıran bir tabiat alanı olarak şekillenmiştir (Sarı, 2013).

Bölgede yer alan yaşlı doğal ormanlar, kırmızı benekli alabalık bulunan akarsular, Alpin ve Subalpin Bölgesi, arıcılıkta kaliteli bal üretimiyle bilinen saf Kafkas arı ırkı, yerel ve kültürel mimari gibi turizm bakımından önemli bir potansiyel içeren özellikler ön plana çıkmaktadır. Öte yandan bölge ve çevresindeki dağlar hem yaban hayatın devamlılığı hem de yine çeşitli turizm aktiviteleri açısından büyük önem arz etmektedirler (Teksöz ve diğ, 2014: 48).

Türkiye'nin 26 ana akarsu havzasından birisi olan Çoruh Havzası, Bayburt ili sınırları içerisindeki Mescit Dağları'ndan başlayıp Artvin'den geçerek Batum'dan Karadeniz'e dökülen Çoruh Nehri ve yan kollarından oluşmaktadır. Kuzeydoğu Anadolu platosundaki havzanın yüzölçümü 22.100 km² olup %22'si orman örtüsüyle kaplıdır. Kafkas ekosisteminin batı ucunu oluşturan havza “Uluslararası Doğa Koruma Örgütü (International Union for Conservation of Nature)” tarafından seçilen dünyadaki 34 sıcak noktadan birisidir (Kocamanoğlu, 2015: 19).

Artvin'in Çoruh Havzası'nda kalan bölümü ise Şavşat ilçesinin Düzenli, Karaköy, Hanlı, Meşeli, Karaağaç, Yukarı Koyunlu, Erikli ve Meydancık köyleriyle Yusufeli ilçesinin Pamukçular, Demirdöven, Dokumacılar ve Arpacık köyleridir. Yağlı, Kop, Yunus, Sarıhan, Tortumkale, Kân, Yukarı Elmalı, Çifte Köprü, Karapınar, Büyük Çukur, Şenkaya, Göle, Geçit, Soğukgöze, Barhal gibi derelerin beslediği havzanın sınırları içinde bulunan Artvin, havzanın floristik ve faunistik özelliklerine sahip olmakla birlikte kendine özgü topografik yapı, iklim ve coğrafi konumuyla farklı bir karakteristik yapı sergilemektedir (Aras, 1974: 16).

Sarp ve dağlık alanı ikiye bölen Çoruh Irmağı Vadisinin olduğu bölge, Artvin adını almadan önce tarihte “Çoroh, Ço-rohi Çoroksi., Çorok, Kohis, Klarceti, Tao isimleriyle anılmış, Osmanlı döneminde ise Livane olarak tanımlanmıştır. Yaygın bir inanışa göre ise Artvin adı, kenti kuran İskit hükümdarının adından gelmekte olup önceleri Artvani, sonraları Artvini biçiminde söylenen ilin ismi zamanla Artvin'e dönüşmüştür”(Çelik, 2011: 1, Yiğit, 2017: 320).

Bölge sınırlarında yer alan akarsu havzasını oluşturan Çoruh Nehri, yıllık ortalama 6,3 milyar m³ akış hacmine sahip olup toplam uzunluğu 431 km. olan nehrin 21 km'lik kısmı Gürcistan, 410 km.si ise ülkemiz sınırları içerisinde bulunmaktadır. Bununla birlikte, dünyanın da en hızlı akan nehirleri arasındadır. Derin vadiler açarak araziye parçalara ayıran nehir, verimli alanların küçük ve yüksek düzlükler şeklinde sınırlı kalmalarına sebep olmuştur (Çolak, 2017: 36).

Çoruh Nehri üzerinde yapılması planlanan barajlar bölgenin birçok açıdan çehresini değiştirecektir. *“Ekosisteme ve özellikle yaban hayatı geliştirme sahalarında yaban hayvanlarının habitat, popülasyon ve davranışlarında da değişikliklere yol açan baraj yapım çalışmalarında ortaya çıkan tahribat, havzada toprak erozyonuna ve çığa da neden olabilmektedir”* (Uçarlı, 2016: 118). Bu durum bölge halkında haklı endişeleri ortaya çıkarmakta ve doğal çevrenin tahrip olmasını istememektedirler.

2.2. Göç ve Kültürel Etkileşim

Göç, insanların hayatlarının belli bir dönemini veya hepsini geçirmek amacıyla oluşturdukları hareketlilik (Akkoyan, 1979)Yapılan bu hareketlilik toplumun hem ekonomik hem de kültürel açısından birliktelik içinde olduğu bir olaydır. Göç olgusu ikiye ayrılmaktadır. Bunlar: İç göç ve dış göçtür. İç göç bireyin ülke sınırları içerisinde 1 yıldan az olmamak şartı ile bulunduğu ortamı değiştirmesidir. Ülkenin içinde bulunduğu durumdan kaynaklı olarak iç göçler genellikle kırsal kesimden şehirlere, şehirlerden şehirlere veya kırsal kesimden yine başka bir kırsal kesime doğru yapılmaktadır. Dış göç ise bireyin bulunduğu ülkeden başka bir ülkeye doğru yaptığı hareketlilik olarak tanımlanmaktadır (Pazarlıoğlu, 2007:121-122).

Göçler hareket edilen bölge ve göç edilen yerin dışında zorunlu ve istekli göç olarak da farklılık göstermektedir. İnsanların yaşadıkları bölgede savaş, göç, doğal afet gibi nedenlerle başka yerlere gitmesi durumu zorunlu göç kavramına girmektedir. Bireylerin kendi istekleri içerisinde daha iyi yaşam şartları aramak amacıyla yaptıkları gönüllülük esasına dayalı göçlere ise istekli göç denmektedir. Yaşadıkları ülkeden daha iyi iş imkânları bulmak için başka ülkelere göç etme durumuna ise iş göçü denmektedir (Yılmaz, 2014:1686).

Artvin ilinde 1985-1990 genel nüfus sayımlarında il dışına göç eden kesimin il içine göç eden kesime oranla daha fazla olduğunu ulaşılmaktadır. 1985-1990

yıllarındaki göç oranlarında Türkiye genelinde Karadeniz Bölgesi'nde göç oranı %102 iken Artvin için bu oran %169'lara kadar çıkmaktadır (Öztürk ve Olgun, 2005:29).

2.2.1. Artvin İlinde Dönemlere Göre Göç Eğilimleri

2.2.1.1. Cumhuriyet öncesi

Artvin ili 93 Harbi'ne kadar (Osmanlı- Rus Savaşı) yaşam şartları açısından kendine yetebilecek durumdayken 93 harbinden sonra kendine yetemeyecek duruma gelmiştir. Önceleri Osmanlı Devleti'nin çatısı altında bulunan milletler birlikte yaşarken Osmanlı Devleti'nin 19. yüzyıldan itibaren çöküş sürecine girmesi ile milletler arasında çatışmalar olmuş Türk ve Müslüman halka baskılar olmuştur bunun sonucunda da Osmanlı hakimiyeti altında olmayan yerlerden halk Osmanlı egemenliği olan Artvin, Batum, Erzurum gibi illere göç etmişlerdir (Bahçalı, 2015:26).

Artvin Trabzon Vilayetine bağlı merkezi Batum olan bir yerleşim yeri idi. 93 Harbi'nde Osmanlı Devleti Rusya ile Edirne mütarekesine imzaladığın da Erzurum'a karşılık Artvin'in ve Batum'u Ruslara vererek oradan çekilmek zorunda kalmışlardır. Ayastefanos antlaşması sonucunda da Artvin Ruslara verilmiştir. Bu durumdan sonra da Artvin'den göç edenler genelde kıyı ve kıyıya yakın yerlerde göç etmişlerdir (Badem, 2018: 53).

600 hane halkı kadar halk Osmanlı Devleti'ne göç etmek istediklerini belirtmişlerdir. Osmanlı Devleti de Artvin ve Batum göçmenlerini ağırlık olarak Bursa vilayetine iskân ettirmişlerdir (Bahçalı, 2015:27).

Buradan yola çıkarak Artvin ile Bursa ili arasındaki bağın kurulmuş olduğu ve devamında yapılan göçler ile de güçlendiği sonucuna varılmaktadır.

2.2.1.2. Cumhuriyet sonrası

Cumhuriyet Döneminde ise Artvin göç alıp vermeye devam etmiştir ancak diğer Karadeniz illeri gibi göç daha fazla vermiştir. 1965-2014 yılları arasında TÜİK verilerine göre Artvin iline kayıtlı olup başka il de ikamet eden nüfus içerisinde Bursa ikinci sırada gelmiştir. 2019 TÜİK verilerine baktığımız zaman da Bursa İstanbul'dan sonra en fazla Artvinlinin bulunduğu şehir olmuştur. 93 Harbi

zamanında yapılan göçlerin zorunlu ancak Cumhuriyet döneminden günümüze kadar gelen süreçte yapılan göçlerin serbest göçler olduğu görülmektedir.

2.2.2. Artvin İlinde Göç Sürecinde Etkili Olan Faktörler

Bölgenin yer şekilleri özellikleri yörenin ekonomik yapısını doğal olarak da nüfus hareketlerinin oluşmasına neden olduğu varsayımını kabul etmek gerekir (Mutluer, 1192:20).

Karadeniz Bölgesi yüksek ve dağlık alanlardan oluşmaktadır. Dolayısıyla bu özelliklerden kaynaklı olarak da pazar ve hammaddeye ulaşma konusunda sıkıntılar oluşmaktadır. Bu da ekonomik faaliyetlerin istenilen düzeyde oluşmasını engeller. Ekonomik, sosyal ve kültürel yatırımların istenilen düzeyde olmasının önüne geçmiştir. Bireylerde ise bu etkiler göç etmelerine neden olmuştur. Yüksek dağlık arazilerin varlığı ve dağların birbirleri ile kesişmesi ildeki ulaşım sorununu ortaya çıkarmıştır. İl de ulaşım genellikle akarsu havzaları boyunca ilerlemektedir. Son zamanlarda ise baraj yapımı için yapılan yollar ve tüneller il halkının ulaşım sorununu az da olsa kolaylaştırmıştır. Dağlık ve engebeli bir alanda bulunduğu için yollar oldukça virajlı ve özellikle bazı köylerde asfalt yolların dahi bulunmadığı bilinmektedir. Topografik yapısı zor olmasından kaynaklı olarak da enerji, su, kanalizasyon gibi altyapı çalışmaları da istenilen düzeyde olamamıştır. Dağların konumundan kaynaklı olarak da kıyı kesimleri bol yağış alırken iç kesimlere doğru ilerledikçe yağış azalmakta ve yerini kuraklığa bırakmaktadır. Bundan dolayı da kıyı kesimlerindeki elverişli topraklar yerini yağış azlığı ve iklimin iç kesimlere doğru ilerledikçe karasallaşmasından dolayı elverişli tarım arazilerinin azalmasına yol açmıştır.

Tarih boyunca insanlar suya ihtiyaç duymuştur ve sadece tüketimin dışında enerji üretimi, tarım alanlarının sulanması ve balıkçılık olarak birçok alanda sudan yararlanmaktadır ancak Artvin Bölgesi'nde yapılan barajlar halkın tarım arazilerini de içine almasına neden olmuştur ve zaten engebeli topografyadan dolayı az olan tarım arazilerinin iyice daralmasına sebep olmuştur. Tüm bunlar göz önüne alındığında halkın yaşamlarını sürdürebilmeleri için daha elverişli ve imkânların daha iyi olduğu yerlere göç etmesi son derece doğal bir durumdur.

2.2.3. Bursa İlinde Göç Sürecinde Etkili Olan Faktörler

Bursa kurulduğu günden itibaren günümüze kadar önemli yerleşim yerlerinden biri olarak bilinmektedir. Osmanlı Devleti'nin hâkimiyetine girmesi sonucunda özellikle göç alan bir şehir konumuna gelmiştir. Osmanlı başkenti olması sonucunda da hızla büyümeye devam etmiştir. Bursa bölgesinde özellikle 93 Harbi'nden (Osmanlı Rus Savaşı)sonra Rumeli ve Kafkaslardan birçok göç almıştır. Bursa vilayeti Artvin ve Batum göçmenlerinin en çok göç aldıkları yer olmuştur. Padişah izniyle bir mazeret ve sebep olması durumunda başka yere iskân edilebilecekleri belirtilerek buraya yerleştirilmişler.(Demirel, 2011:317-333).

Yerleşilecek bölgenin coğrafi özellikleri o yere yerleşme açısından oldukça yüksek öneme sahiptir. Bu açıdan baktığımızda Bursa Uludağ'ın eteğinde kurulmuş bir ovadır. Bu da ona birçok açıdan faydalı özellikler katmıştır. Tarım, sanayi açısından zengin bir alana sahip olmasını sağlamıştır. Aynı zamanda yerleşim yerleri açısından birçok olanak sağlamıştır. Bursa'da eğitim imkânları da fazlasıyla gelişmiştir. Dokuz üniversite ve kampüsünün yanında çok sayıda ilköğretim ve ortaöğretim kurumları bulunmaktadır. Sağlık imkânları açısından incelendiğinde ilde bulunan hastanelerin çoğu tam teşekküllü bir yapıya sahiptir. Hastanelere başvuran hastaların şikâyetleri büyük oranda giderilmektedir. İnsanlar göç ederken en önemli konulardan bir tanesi de göç edilen yerin ekonomisidir. Şehirlerin coğrafi yapısı ve bulunduğu konum ekonomilerinin gelişmesi ile paralel bir bağlantı içerisindedir. Bursa bu tanımlamaya uyan bir kenttir. Hizmet ve sanayi sektörlerinin ön plana çıktığı şehirdir. Şehir de tarım sektörü de bulunmakla beraber bu iki sektör arasında daha geride yer almaktadır. Bursa'nın tarihi geçmişinden gelen ve doğal güzellikleri ile beraber oluşan bir turizm potansiyeli de bulunmaktadır. Tarım sektörü Türkiye'nin olduğu kadar Bursa ili açısından da ekonomik değeri bulunan bir sektördür. Bursa'daki tüm arazilerin yüzde 40'ını tarım arazileri oluşturmaktadır. Yeryüzü şekillerinin fazla engebeli bir yapısı olmamasından dolayı ekim ve dikim alanları geniş yer kaplamaktadır. (Turhan,Vural,Erdal, 2013:30).

Ancak hizmet ve sanayi alanındaki yüksek ekonomi ve istihdamdan dolayı bu iki sektörün gerisinde kalmıştır. Sonuç olarak tarım, turizm, sanayi, ticaret, sağlık gibi birçok yönden Bursa ili göç almak için önemli bir şehir haline gelmiştir.

2.3. Türk Mutfağı İçerisinde Artvin Mutfağı

2.3.1. Türk Mutfağı

Dünyada her mutfağın kendine ait özellikleri vardır. Bunlar onu diğer ülke mutfaklarından ayıran özelliklerdir. Bu farklılaşmanın birçok sebebi vardır: Yaşanılan coğrafya, benimsenen din, yenilen ve yetiştirilen ürünler, günlük yaşayış şekilleri o mutfağın kendine ait özellikler ortaya çıkarmasını sağlar. Yaşanılan coğrafya yenilen yiyeceğin çiğ veya pişmiş bir şekilde tercih edilmesinde büyük rol oynar (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013:31).

Dünyanın bilinen en eski mutfak kültürü Mezopotamya'dadır. Bu mutfak zamanla Anadolu ve Çin mutfağının oluşmasını sağlamıştır. Anadolu mutfağı da Antik Mısır, Yunan ve Roma mutfağın oluşmasını sağlamıştır. Roma mutfağından da Avrupa mutfakları ortaya çıkmıştır. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ile birlikte Anadolu mutfak kültürünü benimseyip Orta Asya'daki mutfak kültürü ile Anadolu kültürünü sentezlemişlerdir. Osmanlı İmparatorluğu'nun genişlemesi ile birlikte de farklı bölgelere ait birçok zenginlikler Türk mutfak kültürüne dahil olmuştur. Türk mutfağı bu süreç sonunda birçok kültürden sentezlenerek bir füzyon mutfağı haline gelmiştir. Bu yüzden Türk mutfağı günümüzde var olan mutfaklar arasında en eski mutfak olarak yerini almış durumdadır (Üner, 2014: 28-29).

Türk mutfağı iki kısımdan oluşur: Birincisi Osmanlı Devleti'ne başkentlik etmiş şehirlerde gelişen Saray mutfağı ikincisi ise yörelerin kendi gelenek göreneklerine ve kendilerine has yemek yapım şekilleri ile oluşan yöresel mutfaktır(Ciğirim, 2001).

Türklerin İslamiyet'i seçmeleri ile birlikte de yiyecek içecek kültüründe değişiklikler yaşanmıştır. Domuz etinin yasak olması at ,eşek gibi hayvan etlerinden ve sütünden uzak durulması yemeğe başlarken ve yemekten sonra dua edilmesi gibi örnekler verilebilir. Türklerin İslamiyet'i kabulü ile birlikte Arap mutfak kültürü ile de etkileşim olmuştur. Özellikle Güneydoğu yöresinde baharatın bolca kullanılması bu kültürle etkileşimin içinde olunduğunun en önemli kanıtıdır (Güler, 2007).

Türk mutfak kültürü bölgeler, şehirler hatta köyler arasında bile birbirinden farklı özelliklere sahiptir. Yörenin iklimi ve o bölgede yetiştirilen ürünler bölgenin yemek kültürüne doğrudan etki eder. Yörenin gelenek görenekleri ,yapılan yemekler,

yemeklerin hazırlanma şekilleri ve kullanılan araç gereçler yemek kültürünün sürdürülmesini sağlar.

Türk mutfağında yemekler: Çorba, kebab, yahni, köfte, sarma, börek, pilav, sebze yemekleri, kurubaklagil yemekleri, et yemekleri, salatalar, tatlılar şekilde sınıflandırılabilir.

2.3.2. Artvin Mutfağı

Artvin mutfağı Doğu Karadeniz mutfağı içerisinde kendine özgü yönleriyle ayrılan bir kültür sergilemekle birlikte birçok noktada da Doğu Karadeniz mutfağı ile benzerlik sergilemektedir. Diğer taraftan, etkileşim içerisinde olduğu Doğu Anadolu Bölgesi'nin kuzey kesimleri ile de benzer nitelikte yönlerin varlığından söz etmek de mümkün olmaktadır.

Günümüzde mutfak kültürleri birbirleriyle karşılıklı etkileşim içine girmişlerdir ancak bu etkileşim içerisinde hala kendine has özellikleri taşıyan, bulunduğu coğrafi konumu açısından bölgede yaşayan insanlara zor şartlar sağlayan Doğu Karadeniz Bölgesi, kendi yöresel yemek kültürünü halen daha korumaktadır (Cömert ve Özata, 2016: 1965).

Türkiye'deki diğer bölgelere oranla daha farklı tarımsal ürünler elde edilmektedir. Bu da yöresel mutfağı farklılaşmasını sağlamaktadır. Doğu Karadeniz'in kıyaya hâkim bir konumu olmasından dolayı balık yöresel yemekler içerisinde kendine yer bulmuştur. Yine yörenin bol yağış alması çeşitli ot ve sebzelerin yetişmesini sağladığından ot ve sebze yemekleri de kendini yöresel yemekler içinde bulmuştur. Genel olarak basit ve pratik bir mutfağa sahip olan Doğu Karadeniz bölgesinde ilk akla gelen ürünler hamsi, çay, mısır olsa da bölgede var olan yeşilliklerde azımsanamayacak kadar mutfak kültüründe kendine yer edinmiştir (Kızılırmak vd., 2014:77).

Doğu Karadeniz mutfağının temel gıda maddelerine baktığımızda hamsi, mısır, karalahana, çay, fındık başta gelmektedir. Doğu Karadeniz bölgesinde bulunan ve yetiştirilen ürünler bölge mutfağını temsil etmektedir. Yöreyle ait olan ürünler genelde bulundukları yörenin adları ile ifade edilirler. (Şengül, 2015:56). Artvin mutfağı için de bu ürünlerin birçoğu söz konusu olmakla birlikte uygulamada pişirme veya ürünü kullanma şekillerinde farklılıklar olabilmektedir.

Artvin mutfağı Doğu Karadeniz Mutfağı'nın karakteristik özelliklerini bünyesinde barındırmakla birlikte iller arası farklılık Artvin mutfağında da çok küçük ayrımlar, usuller ve tanımlar şeklinde kendini göstermektedir. Artvin tarihi boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır bunun etkilerini günümüzde de hissetmek mümkündür. Halen yöre halkı arasında Türkçenin dışında da çeşitli yerel diller konuşulmaktadır. Artvin'in coğrafi konum ve yeryüzü şekilleri ile bağlantılı olarak da ilçeleri arasında iklim farklılıkları görülmektedir. Bu iklim farklılıkları da mutfak kültürüne doğal olarak da yapılan yemeklerin çeşitliliğine yol açmıştır. Bazı yörelerde özellikle Karadeniz'e kıyısı olan yörelerde balık ile ilgili yemekler yaygınken iç bölgelere doğru ilerledikçe et tüketiminin arttığı görülmektedir. Kıyıya yakın bölgede karalahana, mısır ile ilgili yemekler yapılmakta ve hamur işi ile ilgili yemek çeşitleri az oranda yer bulmaktadır. Ancak iç kesimlere doğru hamur işi yemeklerinde çeşitlilik artmaktadır. Bölge de yemek kültürleri çok eskiye dayanmaktadır. Dede Korkut hikâyelerinde de bölge yemeklerinden bazıları geçmektedir. Katmer, yufka, ayran, tutmaç bunlardandır. Eski Türklerde olduğu gibi Artvin mutfak kültürüne de küçükbaş hayvancılık yaygındır. Yaylacılık faaliyetleri Artvin de hala devam etmektedir. Yaylacılık faaliyetleri devam etmesi sonucunda da hayvansal gıdaların tüketimi yöre mutfağına girmiştir. Artvin Çoruh vadisinde zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bu da yöresel yemeklerin bazılarında zeytinyağının kullanılması anlamına gelmektedir Ancak iklimden kaynaklı olarak ilin her tarafında zeytincilik faaliyeti yapılmadığı için yöresel yemeklerin bazılarında kullanılmasına yol açmıştır. Artvin'de yeryüzü şekilleri engebeli olması ve dolayısıyla tarım arazisinin az olmasından dolayı daha çok yörede yetişen ürünler üzerinden bir kültür oluşmuştur (Önal, 2013).

Türk kültüründe geçmişten buyana yemek yalnızca beslenme amacı taşıyan bir eylem olmaktan öte sosyal düzen içerisinde bir araç olarak da kendini göstermektedir. Önemli sosyal olaylar, resmi törenler, komşuluk ilişkileri gibi sayılabilecek pek çok olay yemek ile düzenlenmekle birlikte yemeğin de sosyal olaya göre farklı yapılanma biçimleri ve muhtevaları oluşmaktadır. Geçmişten günümüze incelediğimiz zaman yemeğin sadece beslenme aracı olmadığını, sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsur olduğunu, devlet idaresinde, resmî törenlerin düzenlenmesinde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlanmasında diğer uygulamalar kadar etkili olduğunu görmekteyiz. Öte taraftan yemek kültürü, gelenek,

görenek ve inançlarla öylesine bütünleşmiştir ki doğumda, düğünde, ölümdede, kutsal gün ve gecelerde, bayramlarda yapılan yemekler, ait olduğu bölgenin kültürel değerleri içerisine girmiştir.

Bölgeye dair bilgi içeren arkeolojik bulgular, günümüze ulaşan yazılı kaynaklar; Orhun Anıtları, Divan-ü Lûgat-it Türk, Dede Korkut Destanı, Babürname ve Evliya Çelebi Seyahatnamesi gibi kaynakların detaylarında bölgede yaşayan geçmiş dönemlerin iklim ve toprağa uygun ürünlerin üretimine yöneldikleri ve hayvancılık yaptıkları görülmektedir. Dolayısıyla bu bölgede geçmişten buyana şekillenen mutfak kültürü de bu ürünlerin ve yetiştirilen hayvanların kullanımı ile şekillenmiştir. Öte yandan, Türklerin beslenme alışkanlığında tahıl ve et olmak üzere iki ana unsurun varlığı görülmektedir. Nitekim buna ilişkin olarak Dede Korkut Destan'ın da yemeğin toplumsal önem arz eden boyutunun yanı sıra "Tepe gibi et yığıdırmak, göl gibi kıımız sağdırmak" şeklindeki ifadeler de mutfak kültürüne bir atıf niteliğindedir. Ayrıca Divan-ü Lûgat-it Türk'te "Yawgan aş/Yavan aş" şeklindeki ifadenin etsiz yemekler olarak açıklanması yine etin Türk mutfak kültüründeki önemine işaret etmektedir (Ögel, 1991: 404). Dolayısıyla toplumun her kesiminde mutfak kültürü içerisinde ağırlığı farklılaşmak üzere et yemeklerinin olmadığı bir mutfak bulunmamaktadır. En sebze ağırlıklı (örn. Akdeniz mutfağı) bölgelerde bile et yemeklerinin varlığı görülmekte ancak pişirme usulleri farklılaşabilmektedir.

Artvin mutfağının oluşumunda tarihsel seyrinde çeşitli dönemlerin belirgin etkileri söz konusu olmuştur. Bölgede yaşayan yöre halkı, Rus işgali nedeniyle "muhacir" olup Anadolu içlerine kaçmış, kurtuluştan sonra geri gelmişlerdir. Bu durumda doğal olarak Artvin mutfağını etkilemiş "muhacirler" gittikleri yerlerde öğrendikleriyle, Artvin yemek kültürüne zenginlik katmıştır.

Artvin'de ekilebilir arazinin az olması ve kadınların çok çalışması nedeniyle ucuz ve kolay yemekler tercih edilmiştir. Sahil ve sahile yakın ilçelerde ağırlıklı olarak karalahana, mısır ve balıkla ilgili yemekler yapılmaktadır. Balığı daha çok

Lazların yoğun olduğu yerler tüketirken, Gürcüce konuşan ilçelerimizde ise et az tüketilmektedir (Önal, 2013: 19).

Bölgedeki bazı yemek adları Divan-ü Lûgat-it Türk'te geçmektedir. Yörede bilinen aş, ayran, bekmez, çörek, etmek, et, kagut, kuymak, kavurma, kurut, süzme,

tutmaç, yoğurt, sarı yağ gibi yemekler Dede Korkut Destanı'nda sıkça yer almaktadır (Önal, 2013: 183).

Önal (2013)'in Artvin mutfağına ilişkin derin araştırmasında Artvin mutfağının tarihsel etkileşimine yönelik özelliklerini aşağıdaki şekliyle ifade etmektedir:

“Artvin, Ardanuç ve Şavşat'ın yemekleri Ahıska ile örtüşmektedir. Artvin ve yöresinde yapılan yemekler ile Ahıska'da yapılan ortak yemeklerimiz şöyledir; Aşure, Bişi, Çinçar çorbası, Dağ pancarı, İçli kete, Katmer, Kaymaklı, Kaysife, Kesme çorba, Kete, Ekmek döğmaci, Erişte, Feselli, Gevrek, Kulaklı katmer, Kurutulmuş taze fasülye, Kuymak, Lor, Lokum, Mafis, Papa, Ğaçapur, Hasuta, Helle çorba, Hıncal, Puşuruk, Sinor, Sütölü, Yahni. Biz burada tamamıyla yöresellik kazanan yemekleri aktarmaya çalışacağız. Yurdumuzda yaygın olan yemeklerden bahsetmek gereksiz olacaktır. Tabi ki yöre yemekleri sadece bizim buraya aldıklarımızdan ibaret değildir. Özellikle yörede yaygın olan ve bölge kültüründe önem arz eden yemeklere değinmeye gayret edilmiştir.”

Artvin Yöresel Mutfak Araç ve Gereçleri (Önal, 2013: 134-139),

Yöredeki kap kacağın birçoğı ölkemizin diğere bölgelerinde kullanılanlardan önemli bir farklılık göstermemekle birlikte, bazılarının yöreye özgü kısmi değışiklikleri, bazılarının da yöreye özgü isimleri ve biçimleri vardır. Özellikle ağaç ve toprak olanlarda yöresellik hâkimdir.

Yöre mutfağında kullanılan araç ve gereçler üç grupta toplanabilir: Bunlar, Bakırdan yapılan araç ve gereçler, Ağaçtan yapılan araç ve gereçler ile Toprakdan yapılan araç ve gereçler şeklinde sınıflandırılabilir.

Bakırdan yapılmış kap ve gereçler,

- Sahanlar: Taslar, tepsiler, süzgü, güğüm, ibrik.
- Lenger: Tepsiden daha derince, bir yere asılabilmek için kenarında pirinçten halkası vardır.
- Bakraç: Yöre ağzıyla "Pakhraç" olarak söylenmektedir.
- Teşt/Teşti: Leğenin tek elle kaldırılamayacak kadar oldukça büyük olanlara verilen isimdir.
- Kakuça: Ekmek pişirmede, kızgın pilekilerin kaldırılıp indirilmesinde kullanılan araçlardır.

- Sacayağı: Hayvancı ve ziraatçı köylülerin hayatında çok büyük değer taşır. Özellikle hayvancı ve yaylacılar her yerde ocak kuramazlar. Hayvanların sırtına vurduğu üçayaklı bir ocak üstü, her yerde yemek pişirmek için her türlü imkânı sağladığından pratiktir (Ögel, 1991: 290). Bu üçayaklı ocakların üzerine bir sac konup, her türlü ekmek ve kebab da pişirilebilir.
- Kaşka: Tepsiden küçük, derin, çinko ve bakır kaba verilen addır.

Ağaçtan yapılmış kap ve gereçler,

Yörede geniş ölçüde kullanılan ve yöreye özgü şekilleri olan, bu nedenle de araç ve gereçler arasında önemli yer tutar.

- Kayık: Tas yerine kullanılır.
- Külek: Yaklaşık 10 litre su alabilen kaplardır.
- Kod: Yörede kullanılan ölçü birimidir. Küleğin sapsız olup 10 kilo arpa veya buğday alabilecek büyüklüktedir.
- Kersan/Kersen: Özellikle hamur yoğurma aracı olarak kullanılır.
- Tepur/Tepir: Ahşap sini, ekmek pişirmekte kullanılır.
- Ruka: Kenarı düz tahta tepsi, düz tepur.
- Urva kabı: Mayalı hamurun konulduğu ahşap yuvarlak kap.
- Poçkhi: Özellikle köknar ve ladin ağaçlarının dal uçlarından yapılır. Ağartı kapların yıkanmasında sert fırça yerine kullanılır.
- Peşkhun/Sufra/Sofra: Kıpçak Türklerinde yemek, bugünde olduğu gibi bir "sofra" adabı içinde yenildiği ve bir harf değişikliği ile sofraya "sufra" demişlerdir. Bu durum Codex Cumanicus'da tespit edilmiştir (Safran, 1993: 117). Yörede yaygın bir biçim de sofraya, "sufra" denmektedir. Bu tabirin Artvin'e yakın illerde de (Erzurum, Gümüşhane, Kars) kullanıldığı görülmektedir.

Topraktan yapılmış kaplar,

Giderek kullanımdan kalkmakta olan kap kacaklardan olan toprak kaplar, geçmişte özellikle köy yaşamı içerisinde önemli bir yere sahip olup bu kapların yapımı da tamamen yöresel özelliklerle söz konusu olmaktadır. İhtiyaca göre

büyükölük ve Őekil verilen bu kapların Artvin yöresinde çeşitli formları günümüzde de görölabilir olmakla birlikte bunlardan bazıları aşağıdaki gibi açıklanabilecektir.

- Pil: İçerisine tereyağı konan saplı ve kapaklı güveç.
- Dergüle: Kúpün küçüğüne denmektedir.
- Koçak: Genellikle altın, gümüş madeni para ve ziynet eşyalarının saklanmasıda kullanılan araca verilen isimdir.
- Pileki: Eskiden ekmek pileki de pişirilirdi. Bazı köylerde fırın ve tandır da kullanılırdı.

Artvin denilince akla gelen ürünler, beyaz patates, bal, laz böreğı, pilav bunların dışında çinçar çorbası, kabak çorbası, sirkeli çorba, çinçar yemeğı, puçuko, çağ döner, hamsi buğulama, katmer, erişte, kete, hasuta, temas tatlısı bazı yemekleridir (Cesur, 2017: 90).



3. YÖNTEM

Bu bölümde, “Araştırmanın Modeli”, “Araştırmanın Evren ve Örneklemi”, “Verilerin Toplanması”, “Verilerin Analizi” adlı başlıklar üzerinde durulmuştur. Araştırmada nicel araştırma yöntemi kullanılacaktır. Nicel araştırma yöntemi, ampirik (görgül) yöntem ya da sayısal yöntem olarak da adlandırılmaktadır. Bu yöntem gözlem ve ölçmeye dayalı, tekrarlanabilen, objektif araştırma yaklaşımıdır. 1970'lere kadar yapılan araştırmaların çoğunda kullanılan nicel yöntem, sosyal bilimlerin şekillenmeye başladığı 20. Yüzyıl'ın başında, fen bilimlerinin kullanmakta olduğu araştırma yöntemlerinin ve veri toplama tekniklerinin sosyal bilimlere uyarlanmasıyla oluşturulmuştur. Nicel yöntemde deneysel ve deneysel olmayan araştırmalar kullanılmaktadır. Bireylerin toplumsal davranışlarını gözlem, deney ve test yoluyla nesnel bir şekilde ölçmek ve sayısal verilerle açıklamaktır (Kırcaali-İftar,1999,s.6).

3.1. Etik Onay

Araştırmaya öncesinde Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonuna çalışma sunulmuştur. Araştırma, 22.02.2021 tarih ve E.9629 sayılı etik kurul izni ile komisyon tarafından uygun bulunmuştur (Ek-2).

3.2. Problem Durumu

Bu araştırmanın konusunu oluşturan Artvin yemek kültürü, bölgenin tarihsel geçmişiyle ilintili biçimde şekillenmiş ve bölge şartlarına bağlı olarak gelişim göstermiştir. Bölgenin coğrafi yapısı, iklimi ve ekonomik koşulları Artvin mutfağının yemeklerini ve bu yemekleri oluşturan ürünleri şekillendiren en önemli unsurlardır. Bölgenin dağlık yapısı tarıma çok fazla elverişli olmamakla birlikte belirli kesimlerde hayvancılık yapılabilmektedir. Tarımsal üretim ise çok geniş bir yelpazeye yayılmamış olup bölge iklim ve toprak koşullarının elverdiği ürünlerin yetiştirilmesiyle sınırlıdır. Doğu Karadeniz bölgesinin tarımsal ürünleri Artvin yöresinde de yetiştirilebilmekte ve Artvin mutfağında lahana, kabak, bir kısım baklagiller ön plana çıkmaktadır.

Diğer taraftan Artvin, endüstriyel anlamda gelişmemiş illerimizden birisidir. Buna ek olarak tarım ve hayvancılığın da çok geniş imkânlar sunmaması itibarıyla bölge halkının ağırlıklı olarak ekonomik kaygılarla büyük şehirlere göç ettiği görülmektedir. TÜİK verileri incelendiğinde Artvinlilerin başta İstanbul olmak üzere

ikinci sırada Bursa ve akabinde İzmir, Ankara gibi büyük şehirler ağırlıkta olan bir göç eğilimi sergilemektedir.

93 Harbi'nde yöre halkı belli bir süre Rus egemenliği altına girmek zorunda kalmış olsalar da kültürlerinde bir bozulma olmamış, sonraları Anadolu'nun çeşitli yerlerine göç etmişler ve yemek kültürlerini de beraberinde götürmüşlerdir (Yavuz vd., 2019:5).

Bu araştırmada Artvin'in yoğun göç verdiği ikinci il olan Bursa'da yaşayan Artvinlilerin Artvin mutfak kültürünü de ne derece Bursa'ya taşıdıkları hususunun araştırılması hedeflenmiştir. Nitekim kültür, toplumun yaşam biçimiyle var olan ve toplumla birlikte yaşayan bir olgu olma özelliği taşımaktadır. Bu itibarla Bursa'ya göç eden Artvinlilerin bu kültürü de beraberlerinde götürdükleri var sayılmaktadır. Öte yandan Bursa'da doğan Artvinlilerin bu kültüre aşinalığı, Artvinlilerin mutfak kültürü bağlamında ne denli kültürlerini yaşattıkları ve gelecek nesillere aktardıklarının bir göstergesi olacaktır. Bu itibarla bahsedilen bu konunun araştırılması mevcut durumun bir betimlemesi olmakla birlikte Artvin mutfak kültürünün yaşatılma düzeyini de ortaya koyacağı umulmaktadır.

Araştırmada “Bursa'da yaşamını sürdüren Artvinlilerin, Artvin halkının geleneksel yemeklerini günümüzde hala uygulamakta mıdır?” , “Artvin bölgesi yemek kültürü göçün etkisi ile asimile olmuş mudur?” sorularına cevap aranmaktadır.

3.3. Araştırmanın Amacı

Artvin halkı gerek geleneksel adetleri gerekse geleneksel yemeklerini gelecek nesillere aktararak kültür devamlılığını koruyan bir toplum olmuştur. Ancak zamanla çeşitli göçler sonucu farklı kültürlerle girdikleri etkileşimler sonucunda kültürlenmelere maruz kalmışlardır. Bu araştırmanın amacı Artvin ilinin en çok göç verdiği illerden biri olan Bursa iline yerleşen Artvinlilerin yemek kültürlerini koruma durumlarını ortaya koymaktır.

3.4. Araştırmanın Önemi

Artvin ili gerek ekonomik gerekse coğrafi sebeplerden dolayı il dışına birçok göç vermiştir. Göç verdiği illerin başlarda ise Bursa ili gelmektedir.

Bursa ili tarih boyunca birçok göçmen topluma ev sahipliği yapmıştır. Coğrafi konumu, tarıma elverişli olması ve geniş bir alana yayılması bakımından Anadolu'ya renk veren kültürlerin birleşme noktası olmuştur. Farklı coğrafyalardan gelen topluluklar yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Bu çeşitli farklara sahip olmak bölgede kaynaştırıcı bir rol oynamıştır. Bursa bölgesinde yoğun olarak bulunan Artvinliler çeşitli toplumları hem etkilemişlerdir hem de bu toplumlardan etkilenmişlerdir. Kültürel değerlerinden biri olan yemek kültürlerini de uzun yıllar boyunca nesilden nesile aktararak kültürel miras olarak sahip çıkmışlardır ancak yapılan çeşitli göçler ile birlikte yemek kültürleri giderek unutulmaya başlanmıştır. Literatür taraması yapıldığında Artvin mutfağının gelecek nesillere aktarılma durumuna ilişkin herhangi bir kaynağa rastlanmamıştır. Bu çalışma, göçle birlikte yemek kültürünün de taşınması ve gelecek nesillere ne düzeyde aktarılabilirdiği hususu için Artvin özelinde literatüre kaynak teşkil edecek olması önem arz etmektedir

3.5. Varsayımlar

Araştırmanın varsayımları şu şekilde belirlenmiştir:

- Çalışmaya katılan kişilerin soruları doğru bir şekilde cevaplayacağı varsayılmıştır.
- Bu konu kapsamında elde edilen dokümanların gerçek bilgiler verdiği varsayılmıştır.

3.6. Sınırlılıklar

Araştırmanın sınırlılıkları şu şekildedir:

- Araştırma yalnızca geleneksel Artvin mutfağı ile sınırlıdır.
- Araştırma Bursa ilinde yaşayan Artvinlilerle sınırlandırılmıştır.
- Veriler anket formundan elde edilen sorularla sınırlıdır.

3.7. Araştırma Modeli

Araştırma modeli olarak tarama araştırma modeli kullanılacaktır. Tarama araştırmalarında amaçlar genellikle soru cümlesi ile ifade edilir. Tarama araştırmaları geniş kitle kullanılarak araştırılan kişinin belirlediği sorular üzerinden yola çıkılarak veriler toplanır. Geçmiş de veya günümüzde var olan bir durumun betimlemesini

amaç edinir. Araştırmaya konu olan birey kendi koşulları içinde araştırmaya dahil edilir (Fraenkel ve Wallen, 2006).

3.8. Evren ve Örneklem

Sosyal bilimlerde evren, bir araştırmanın konusunun odağı olan en geniş bireyler topluluğu olarak ifade edilebilmektedir. Örneklem ise belli kurallara göre, belli bir evrenden seçilmiş ve seçildiği evreni temsil yeterliği kabul edilen küçük kümedir. Araştırmalar çoğunlukla örneklem kümeler üzerinde yapılır ve elde edilen sonuçlar ilgili evrenlere genellenir. Bu kurallar, örneklem seçmenin şeklini belirler ve oluşturulan örneklem evrenin özelliğine göre belirlenir (Karasar, 2005). Örnekleme yapılırken, öncelikle araştırmanın amaçları doğrultusunda sonuçların genellenmek istendiği evrenin sınırlandırılıp çalışma evreninin tanımlanması gerekir (Karasar, 2005:116).

Araştırmanın evreninin Bursa ilinde bulunan Artvin halkı oluştururken araştırmanın örneklemini Bursa’da yaşayan Artvinliler içerisinde belirlenen ve ulaşılabilen aynı zamanda çalışmaya katılmaya gönüllü olan kimseler oluşturmaktadır..Anketler ulaşılabilen kesimlere elden verilerek doldurtulmuştur.Ulaşılamayanlara Bursa’daki Artvinliler tarafından ulaştırılıp toplanmıştır.

Örneklem büyüklüğünün saptanması için evren büyüklüğü belli olduğundan (Özdamar, 2003) aşağıdaki parametreler dikkate alınarak verilen formül üzerinden hesaplama yapılmıştır

N: Evren birim sayısı, n: Örneklem büyüklüğü

P: Evrendeki X’in gözlenme oranı, Q (1-P): X’in gözlenmeme oranı

Z_{α} : $\alpha= 0.05, 0.01, 0.001$ için 1.96, 2.58 ve 3.28 değerleri

d= Örneklem hatası

σ = Evren standart sapması

$t_{\alpha, sd}$ = sd serbestlik dereceli t dağılımı kritik değerleridir ($sd=n-1$). $t_{\alpha, sd}$ kritik değerleri $sd= n-1 \rightarrow 5000$ olduğunda Z_{α} değerlerine eşit alınabilir.

$$n = \frac{N \cdot \sigma^2 \cdot Z_{\alpha}^2}{(N-1) \cdot d^2}$$

Formüle bağılı olarak 394 kişilik bir örneklem 100.000’lik evreni temsil edebilme yeteneğine sahiptir. Türkiye İstatistik kurumundan ulaşılan bilgiye göre Bursa ilinde yaşayan Artvin ikametgâhına kayıtlı 68.243 kişi bulunmaktadır Bu doğrultuda 540 kişiye anket çalışması dağıtılarak Bursa’da yaşayan Artvinlileri temsil edecek nitelikte bir örneklem oluşturulmasına gayret edilmiştir. Katılımcıların geri dönüşü 506 anket olarak tespit edilmiştir. Bu anketlerden hatalı veya boş işaretlenenler ayrılmak suretiyle 474 sağlıklı form elde edilmiştir. Araştırmaya da bu 474 katılımcı ile devam edilmiştir.

3.9. Verilerin Toplanması

Anket, insanların yaşam koşullarını, davranışlarını, inançlarını ve tutumlarını belirlemek amacıyla oluşturulan ve insanlara yöneltilen bir dizi sorudan oluşan araştırma materyali olarak tanımlanmaktadır. Verilerin toplanmasında anket yöntemine başvurulmuştur. Anket soruları bu konuda ki çalışmalar ve uzman görüşleri alınarak detaylıca hazırlanmıştır. Bu durumda sorunun hangi amaca yönelik sorulacağından hangi yolla sorulacağına kadar önceden karar verilmiştir(Büyüköztürk,2005:134).

3.10. Verilerin Analizi

Verilerin analizinde uygun istatistik programı kullanılmıştır. Katılımcıların yanıtlarının dağılımının hesaplanmasında frekans analizi kullanılmış ve gruplar arası karşılaştırmalarda da varyans karşılaştırma testlerine başvurulmuştur. Bu bağlamda öncelikle verinin normal dağılım sergileyip sergilemediği belirlenmiştir. Dağılımın normalliği testi için Kolmogorov-Smirnow testi kullanılmıştır.

Bu bağlamda, yapılan normallik testi neticesinde basıklık ve çarpıklık değerleri dikkate alınarak verilerin normal dağılım sergilediği sonucuna ulaşılmıştır.

Normallik varsayımının test edilmesi amacıyla çarpıklık ve basıklık katsayılarının yanı sıra Kolmogorov-Smirnov test sonuçları incelenmiş, elde edilen analiz sonuçları tablo ile verilmiştir.

Tablo 3.1. Dağılımın normalliği analiz tablosu

Normallik Test Değerleri						
	Kolomogorov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
	İstatistik	Df	Anlamlılık (p)	İstatistik	Df	Anlamlılık (p)
Toplam	,33	284	,214*	,907	284	,97*
Çarpıklık ve Basıklık katsayıları						
	İstatistik		Standart hata			
Çarpıklık	,130		,142			
Basıklık	,241		,183			

*p>,05

Analiz neticesinde elde edilen basıklık değeri (Kurtosis) 0.241 ve çarpıklık değeri (Skewness) 0.130 olarak tespit edilmiştir. Verilerin dağılımının aritmetik ortalama, medyan, mod, basıklık ve çarpıklık katsayıları gibi istatistiklere bağlı olarak değerlendirilmesi “Betimsel yöntemler” olarak ifade edilmektedir (Abbott, 2011). Bu bağlamda, aritmetik ortalama, mod ve medyanın birbirlerine eşit veya çok yakın olması, basıklık ve çarpıklık katsayılarının ± 1 aralığında 0’a yakın olması, basıklık ve çarpıklık katsayılarının kendi standart hatalarına bölünmesiyle hesaplanan index değerlerinin ± 2 aralığında 0’a yakınlık düzeyi, standart sapmayla ortalama oranını yüzdesel olarak ifade eden bağıl değişim katsayısının 20-25 aralığında bulunması gibi kriterler verinin normal dağılım sergilediği konusunda kanıt olarak kabul görmektedir (Howitt & Cramer, 2011, Tabachnick & Fidell, 2013).

Elde edilen normallik test sonuçları doğrultusunda dağılımın normalliği kabul edilmiş ve parametrik (ikili gruplar için t-testi, ikiden fazla gruplu değişkenler için ANOVA) testlerin uygulanabilirliğine kanaat getirilmiştir.

Kullanılan ölçeğin güvenilirliğinin test edilmesi için 30 kişilik bir örneklem verisi incelenmiş ve iç tutarlılığın tespiti noktasında bu kişilerden elde edilen veriler güvenilirlik analizine tabi tutulmuştur. Yapılan öntest neticesinde ölçek güvenilirliği $\alpha = ,778$ olarak tespit edilmiştir. Elde edilen bu değer ölçeğin güvenilirliğine işaret etmektedir. Nihai noktada 474 kişiden elde edilen verileri güvenilirlik analizine tabi tutulmuş ve bu durumda elde edilen Cronbach’s Alpha değeri $\alpha = ,825$ olarak tespit edilmiştir. Elde edilen bu değer, ölçeğin tutarlılığına işaret etmektedir.

4. BULGULAR

Araştırmada elde edilen bulgulara bu başlık altında yer verilmiştir. Bulgular, katılımcıların özelliklerini veren demografik değişkenlerle birlikte Artvin yöresi mutfağının araştırmaya dahil edilen başlıkları halinde düzenlenmiş ve her bir başlık altında katılımcı görüşlerinin frekans dağılımlarının yanı sıra bu başlıklar için oluşturulan skordardan hareketle demografik değişkenlere göre Artvin mutfağının bilinirliğinin gruplar arasında farklı bir düzey oluşturup oluşturmadığı irdelenmiştir.

4.1. Demografik Değişkenlere İlişkin Bulgular

Araştırmaya dahil olan katılımcılar, Bursa ilinde yaşayan ve kökeni Artvin olan kimselerden oluşmaktadır. Bu katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin tanımlamalar Tablo 4.1 ile verilmiştir.

Tablo 4.1 verileri incelendiğinde katılımcıların %46,4'ünün kadın %53,6'sının da erkeklerden oluştuğu görülmektedir. Cinsiyet bağlamında örneklemin eşit dağılım sergilediğini söylemek mümkündür. Öte yandan yaşa göre katılımcıların dağılım oranları incelendiğinde ise %13,9'unun 18-24 yaş aralığında, %12,4'ünün 25-31 yaş aralığında, %44,7'sinin 32-54 yaş aralığında, %18,4'ünün 55-64 yaş aralığında ve %10,5'inin de 65 yaş ve üzeri kimselerden oluştuğu görülmektedir. Örneklemin yaşa göre ağırlıklı grubunu 32-54 yaş aralığındaki kimseler oluşturmaktadır. Bununla birlikte 55 yaş üzeri katılımcılar da dikkate alındığında 32 yaş üzeri katılımcı kitlesinin yaklaşık %73'lük dilimi oluşturduğu söylenebilir ki bu da kültürün aktarımında bir önceki nesilden gelen bilgileri taşıyan katılımcıların yoğunlukta olduğu şeklinde yorumlanabilir. Böylelikle Artvin mutfağına ilişkin kültürel aktarımın tespit noktasında daha genç olanlara daha yaşlı grupların karşılaştırılması ve genç kuşağa mutfak kültürü aktarımının düzeyinin belirlenmesi bakımından elverişli bir görünüm sergilemektedir.

Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde ise %18,6'sının ilköğretim mezunu olduğu görülmektedir. Bununla birlikte %43'ü lise, %32,9'u üniversite (lisans mezunu) ve %5,5'inin de lisansüstü düzeyde mezuniyete sahip kimselerden oluştuğu görülmektedir.

Tablo 4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

		N	%
Cinsiyet	Erkek	220	46,4
	Kadın	254	53,6
Yaş	18-24	66	13,9
	25-31	59	12,4
	32-54	212	44,7
	55-64	87	18,4
	65 ve Üzeri	50	10,6
Eğitim Durumu	İlkokul	88	18,6
	Lise	204	43,0
	Üniversite	156	32,9
	Lisansüstü	26	5,5
Gelir Seviyesi	Kötü	77	16,2
	Orta	290	61,2
	İyi	107	22,6
Meslek	Emekli	132	27,8
	İşçi	81	17,1
	Öğrenci	81	17,1
	Memur	52	11,0
	Serbest Meslek	47	9,9
	Özel Sektör Çalışanı	81	17,1
Doğum Yeri	Artvin	371	78,2
	Bursa	97	20,5
	Diğer	6	1,3
Yöresel Yemeklere Yer Verme Durumu	Evet	456	96,2
	Hayır	18	3,8
Çeşitliliğin Yeterliliğine İlişkin Düşünceler	Evet	237	50,0
	Hayır	197	41,6
	Bilmiyorum	40	8,4
Yemeklerin Lezzetliliğine İlişkin Düşünceler	Evet	438	92,4
	Hayır	31	6,5
	Bilmiyorum	5	1,1

Katılımcıların gelir seviyeleri incelendiğinde ise %16,2'sinin gelir seviyesinin kötü, %61,22'sinin gelir seviyesi orta ve %22,6'sının da iyi olduğu görülmüştür. Bu bulgular doğrultusunda katılımcıların gelir seviyelerinin genel itibariyle ortalamada iyi olduğu katılımcılarca beyan edilmiştir.

Katılımcıların mesleklerine göre dağılımları irdelendiğinde ise %27,8'inin emeklilerden olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra %17,1'inin işçi, %17,1'inin öğrenci, %11'inin memur, %9,9'unun serbest meslek erbabı ve %17,1'inin de özel sektörde ücretli çalışan olduğu saptanmıştır.

Katılımcıların %78,2'sinin doğum yeri Artvin olup %20,5'inin Bursa ve %1,3'ünde bu iki şehir dışındaki şehirler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların evlerinde yöresel yemeklere yer verip vermedikleri sorusuna %96,2'si evet yanıtını verirken %3,8'i de hayır yanıtını vermişlerdir.

Artvin mutfağına özgü yemeklerin çeşitliliğinin yeterliliği konusunda katılımcıların %50'si yeterli olduğunu düşünürken %41,6'sı yetersiz olduğunu düşünmektedir. Bunlar dışındaki %8,4'ü ise bu hususta bilmiyorum şeklinde yanıt vermişlerdir.

Artvin'in yöresel yemeklerini lezzetli buluyor musunuz? Sorusuna katılımcıların %92,4'ü evet şeklinde yanıt vermiş ve %6,5'i de hayır yanıtı vermişlerdir. %1,1 oranındaki katılımcı da bu konuda fikir sahibi olmadıklarını beyan etmişlerdir.

4.2. Çorbalara İlişkin Bulgular

Araştırmada Artvin mutfağına yönelik olarak katılımcıların yemek kategorilerinde görüşleri alınmış ve bu görüşlere ilişkin ortalamalar ile demografik özelliklere göre görüşlerinde farklılıklar olup olmadığı analiz edilmiştir. Çorbalara ilişkin katılımcı değerlendirmeleri ve demografik değişkenlere göre grup ortalamalarının farklılaşıp farklılaşmadığıyla ilişkili bulgulara bu başlık altında yer verilmiştir.

Çorbaların bilinirliğine ilişkin katılımcı görüşleri analiz edilmiş ve frekans dağılımları Tablo 4.2 ile verilmiştir.

Tablo 4.2. Artvin Yöresi Çorbalarına İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Asma Çorbası	Biliyorum tatmadım	87	18,4
	Biliyorum tattım	240	50,6
	Bilmiyorum	147	31,0
Ayran Çorbası	Biliyorum tatmadım	15	3,2
	Biliyorum tattım	432	91,1
	Bilmiyorum	27	5,7
Bulgur Çorbası	Biliyorum tatmadım	61	12,9
	Biliyorum tattım	334	70,5
	Bilmiyorum	79	16,6
Cadi Çorbası	Biliyorum tatmadım	95	20,0
	Biliyorum tattım	236	49,8
	Bilmiyorum	143	30,2
Den Çorbası	Biliyorum tatmadım	72	15,2
	Biliyorum tattım	148	31,2
	Bilmiyorum	254	53,6
Erişte Çorbası	Biliyorum tatmadım	28	5,9
	Biliyorum tattım	396	83,5
	Bilmiyorum	50	10,6
Ekşi Pestili Çorbası	Biliyorum tatmadım	89	18,8
	Biliyorum tattım	226	47,7
	Bilmiyorum	159	33,5
Gendime Çorbası	Biliyorum tatmadım	70	14,7
	Biliyorum tattım	253	53,4
	Bilmiyorum	151	31,9
Ğimi Çorbası	Biliyorum tatmadım	104	21,9
	Biliyorum tattım	152	32,1
	Bilmiyorum	218	46,0
Helle çorbası	Biliyorum tatmadım	49	10,3
	Biliyorum tattım	316	66,7
	Bilmiyorum	109	23,0
Kabak Çorbası	Biliyorum tatmadım	57	12,0
	Biliyorum tattım	360	76,0
	Bilmiyorum	57	12,0
Kesme Çorbası	Biliyorum tatmadım	18	3,8
	Biliyorum tattım	412	86,9
	Bilmiyorum	44	9,3
Puşriki	Biliyorum tatmadım	67	14,1
	Biliyorum tattım	247	52,1
	Bilmiyorum	160	33,8
Tutmaç Çorbası	Biliyorum tatmadım	43	9,1
	Biliyorum tattım	363	76,6
	Bilmiyorum	68	14,3
Umaç çorbası	Biliyorum tatmadım	93	19,6
	Biliyorum tattım	202	42,6
	Bilmiyorum	179	37,8

Asma orbası için katılımcıların %31'inin bilmiyorum şeklinde görüş bildirildikleri görülmektedir. Bunun yanı sıra %50,6'sının asma çorbasını bildiği ve tattığı görülürken %18,4'lk katılımcı asma çorbasını bildiğini ancak tatmadığını ifade ettiği görülür.

Ayran orbası Türk mutfağında olduğu gibi Artvin mutfağında da en bilinen ve çok yapılan orbalardandır. Katılımcıların ayran orbası için görüşleri incelendiğinde %91,1'inin ayran çorbasını bildiği ve tattığı görülmektedir. Bunun yanı sıra %3,2'sinin ayran çorbasını bildiği ama tatmadığı %5,7'sinin de bilmediği görülmektedir.

Artvin mutfağının bir diğer orbası olan bulgur orbası için katılımcıların %12,9'unun biliyorum ama tatmadım şeklinde görüş bildirdikleri görülürken %70,5'inin bulgur çorbasını bildiği ve tattığı görülmektedir. Bunlarla birlikte %16,6'sı bulgur çorbasını bilmediğini beyan etmişlerdir.

Cadi orbası için katılımcılar %20 oranında biliyorum ama tatmadım şeklinde yanıt verirken %49,8'i biliyorum ve tattım demişler, %30,2'si de cadi çorbasını bilmediğini ifade etmiştir.

Artvin mutfağı orbalarından bir diğeri olan den orbası için katılımcıların %15,2'si bildiğini ancak tatmadığını ifade etmiştir. %31,2'lik katılımcı dilimi den çorbasını tattığı ve %53,6'lık katılımcı diliminin ise den çorbasını bilmediği görülmektedir.

Erişte orbası da hem bölge mutfağı hem de Artvin mutfağı özelinde bilinir orbalardandır. Katılımcıların %83,5'i erişte çorbasını biliyorum ve tattım şeklinde görüş bildirmişlerdir. Bunun yanı sıra %10,6'sı bilmediğini ve %5,9'unun da bildiği ancak tatmadığı görülmektedir.

Ekşi pestili çorba için katılımcıların %47,7'si biliyorum ve tattım derken %18,8 bildiğini ancak tatmadığını ve %33,5'inin de bilmediğini ifade ettikleri görülmektedir.

Gendime orbası için katılımcıların %14,8'i biliyorum tatmadım, %53,4' biliyorum tattım ve %31,9'u da bilmiyorum şeklinde görüş bildirmişlerdir. Ėimi orbası için ise katılımcı görüşleri %21,9'biliyorum tatmadım, %32,1'i biliyorum tattım ve %46 bilmiyorum şeklinde dir.

Helle çorbası Artvin mutfağında görece çok tüketilen çorbalardan olup katılımcıların bu çorba için görüşleri %66,7 biliyorum ve tattım, %23 bilmiyorum ve %10,3 biliyorum tatmadım şeklinde olmuştur. Benzer şekilde çok tüketilen çorbalardan olan kabak çorbası için ise katılımcıların %76'sı biliyorum tattım, %12'si biliyorum tatmadım ve %12'si de bilmiyorum şeklinde beyanlarının varlığı görülmektedir.

Kesme çorbası Artvin mutfağının özellikle kış aylarında tüketilen çorbalarından birisidir. Kesme çorbası için katılımcı görüşleri incelendiğinde %86,9'unun bildiğini ve tattığını ifade ederken %9,3'ü bilmediğini ve %3,8'inin de bildiğini ama tatmadığını ifade ettikleri görülmektedir.

Puşriki çorbası için katılımcıların %52,1'i biliyorum tattım, %33'ü bilmiyorum ve %14,1'i de biliyorum tatmadım şeklinde yanıt vermişlerdir. Tutmaç çorbası için verilen yanıtlar incelendiğinde ise %76,6 biliyorum tattım, %14,3 bilmiyorum ve %9,1 biliyorum tatmadım şeklinde yanıtlandığı görülmektedir.

Araştırmada incelenen son çorba olarak umaç çorbası için ise katılımcı yanıtları %42,6 biliyorum tattım, %37,8 bilmiyorum ve %19,6 biliyorum tatmadım şeklindedir.

Çorbalara ilişkin yanıtlar değerlendirildiğinde Artvin mutfağının en bilinir çorbasının ayran çorbası olduğu ve bunu takip eden sıralarda kesme çorbası, erişte çorbası ve puşrikinin geldiği görülmektedir. En bilinmeyen çorba olarak ise den çorbası ve ardından ğimi çorbasının geldiği görülmektedir.

Katılımcıların çorbalara ilişkin bilme düzeyleri cinsiyet bağlamında karşılaştırılmış ve elde edilen analiz sonuçlarına Tablo 4.3'te yer verilmiştir. Tablo verilerinden hareketle, erkek katılımcıların kadınlara nazaran çorbaları bilme ve denemiş olma düzeylerinin daha düşük olduğu görülmektedir.

Tablo 4.3. Cinsiyete Göre Çorbaların Bilinirlik Düzeyi

	Cinsiyet	N	Ort.	t	df	p
Çorbalar	Kadın	220	20,8818	2,019	472	,044
	Erkek	254	19,7441			

Araştırmada değerlendirilen demografik özelliklerden bir diğeri olan yaşa göre çorbaların bilinirlik düzeyi analiz edilmiş ve elde edilen bulgulara Tablo 4.4’de yer verilmiştir.

Tablo 4.4. Yaşa Göre Çorbaların Bilinirlik Düzeyi

Yaş	N	Ort.	SS	F	p	Farklılaşan Gruplar
18-24	66	16,1818	6,08633	32,571	,000	1-3,4,5 2-3,4,5 3-4,5
25-31	59	16,2034	6,13295			
32-54	212	20,3443	5,72094			
55-64	87	24,0575	4,39438			
65 ve Üzeri	50	23,5800	4,03095			
Toplam	474	20,2722	6,13931			

Tablo 4.4 verileri incelendiğinde yaşa göre çorbaların bilinirlik ve denemişlik düzeyi anlamlı bir biçimde farklılaşmaktadır. Bu farklılaşmada dikkat çekici hususlardan birisi de en büyük yaş grubunun (65 ve üzeri) çorbalara ilişkin bilinirlik ve denemişlik ortalamaları diğer grupların hepsinden yüksektir. Öte yandan yaş arttıkça ortalamalar da anlamlı bir şekilde yükselmektedir.

Yaş grupları arasındaki anlamlı farklılığı ihtiva eden grup ilişkilerinin belirlenmesi için çoklu karşılaştırma testlerinden Farklılaşan Gruplar testine başvurulmuştur. Yapılan test neticesinde 18-24 ve 25-31yaş arası katılımcılarla 32-54, 55-64 ve 65 ve üzeri yaş grubundaki katılımcılar arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılıkta 18-24 ve 25-31 yaş gruplarındaki katılımcıların çorbalara ilişkin bilinirlik ve denemişlik düzeyleri diğer gruplardan daha düşüktür.

Öte yandan, 32-54 yaş arasındaki katılımcılar ile 55-64 ve 65 ve üzeri yaş grubundaki katılımcıların ortalamaları da anlamlı bir farklılık sergilemekte ve bu farklılıkta 32-54 yaş grubundaki katılımcıların çorbaların bilinirlik düzeyine ilişkin ortalamalarının diğer ilişkili yaş gruplarından daha düşük düzeyde kendini göstermektedir.

Artvin yöre mutfağının bilinirliğinde dikkate alınan demografik değişkenlerden bir diğeri de eğitim durumudur. Eğitim durumuna göre katılımcıların Artvin yöre

mutfağı çorbalarına ilişkin bilinirlik ve denemişlik düzeyleri incelenmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.5 ile verilmiştir.

Tablo 4.5. Eğitim Durumuna Göre Çorbaların Bilinirlik Düzeyi

Eğitim Düzeyi	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
İlkokul	88	22,4886	4,78982	17,106	,000	3-1,2
Lise	204	21,3873	5,77766			
Lisans	156	17,6667	6,24999			
Lisans Üstü	26	19,6538	7,05942			
Toplam	474	20,2722	6,13931			

Tablo 4.5 verileri incelendiğinde gruplar arasında çorbaların bilinirlik ve denemişlik düzeylerinin istatistiksel açıdan anlamlı bir biçimde farklılaştığı görülmektedir. Bu farklılık Lisans mezunları ile ilkokul ve lise mezunları arasındadır. Grup ortalamaları incelendiğinde ise ilkokul ve lise mezunlarının Lisans mezunlarına nazaran çorbalara ilişkin bilinirlik düzeylerinin daha yüksek olduğu görülmektedir.

Katılımcıların gelir durumlarına göre çorbalara ilişki bilgi düzeyleri değerlendirilmiş, elde edilen analiz sonuçlarına Tablo 4.6'de yer verilmiştir.

Tablo 4.6. Gelir Durumuna Göre Çorbaların Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Kötü	77	20,4156	7,09401	1,163	,313
Orta	290	19,9621	6,10422		
İyi	107	21,0093	5,44872		
Toplam	474	20,2722	6,13931		

Tablo 4.6 verileri incelendiğinde çorbalara ilişkin bilinirliğin gelir düzeyine bağlı olarak farklılaşmadığı görülmektedir ($p>,05$).

Araştırmanın bir diğer demografik değişkeni olan mesleğe bağlı olarak Artvin mutfağına özgü ürün gruplarının bilinirliği irdelenmiştir. Bu bağlamda, mesleğe bağlı

olarak Artvin mutfağı çorbalarının bilinirlik düzeylerinin farklılaşıp farklılaşmadığı analiz edilmiş elde edilen analiz sonuçlarına Tablo 4.7’de yer verilmiştir.

Tablo 4.7. Mesleğe Göre Çorbalar Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Emekli	132	22,9545	4,94838	16,560	,000	1-Tüm Gruplar 2-4,6 4-6
İşçi	81	20,9383	5,81882			
Öğrenci	81	20,8889	5,90762			
Memur	52	15,3077	6,61412			
Serbest Meslek	47	19,6809	5,52507			
Özel Sektör Çalışanı	81	18,1481	5,92054			
Toplam	474	20,2722	6,13931			

Tablo 4.7 verileri incelendiğinde, emekli katılımcılarla diğer tüm gruplar arasında çorbaların bilinirlik düzeyi için istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık görülmektedir. Bu farklılaşmada emeklilerin çorbaların bilinirliğine ilişkin ortalamaları diğer tüm gruplardan daha yüksektir.

Diğer taraftan mesleğinin işçi olduğunu ifade eden katılımcılarla memur ve özel sektör çalışanı olan katılımcılar arasında da anlamlı bir farklılık olup işçilerin çorbaların bilinirlik düzeyine ilişkin ortalamaları diğer iki gruptan daha yüksektir. Son olarak memurlarla özel sektör çalışanları arasında var olan özel sektör çalışanlarının çorbalara ilişkin bilinirlik ortalamaları memurlardan daha yüksek düzeydedir.

Araştırmada ele alınan bir diğer demografik değişken de doğum yeridir. Katılımcıların doğum yerlerine bağlı olarak Artvin mutfağı ürünlerine yönelik bilinirlik düzeyleri analiz edilmiştir.

Tablo 4.8. Doğum Yerine Göre Çorbalar Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Artvin	371	21,4474	5,71242	37,588	,000	1-2,3
Bursa	97	16,2784	5,69309			
Diğer	6	12,1667	6,14546			
Toplam	474	20,2722	6,13931			

Bu bağlamda, doğum yerine bağlı olarak çorbaların bilinirlik düzeyi değerlendirilmiş ve doğum yeri Artvin olan katılımcıların bu yöndeki ortalamalarının doğum yeri Bursa ve diğer iller olan katılımcılara nazaran anlamlı biçimde daha yüksek olduğu tespit edilmiştir (Tablo 4.8).

4.3. Et Yemeklerine İlişkin Bulgular

Araştırmada incelenen Artvin mutfağı ürünlerinden et yemeklerine ilişkin olarak katılımcıların bilme düzeyleri analiz edilmiş ve frekans dağılımları Tablo 4.9 ile verilmiştir.

Tablo 4.9. Artvin Yöresi Et Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Lenger Kebabı	Biliyorum tatmadım	68	14,3
	Biliyorum tattım	300	63,3
	Bilmiyorum	106	22,4
Pilek Kebabı	Biliyorum tatmadım	69	14,6
	Biliyorum tattım	262	55,3
	Bilmiyorum	143	30,1

Et yemeklerinden olan lenger kebabı için katılımcıların %63,3'ü biliyorum tattım şeklinde yanıt verirken %22,4'ü bilmiyorum ve %14,3'ü de biliyorum ama tatmadım şeklinde yanıt vermişlerdir. Pilek kebabı için bu oranlar ise %14,6 biliyorum tatmadım, %55,3 biliyorum tattım ve %30,1 bilmiyorum şeklinde olmuştur.

Katılımcıların cinsiyete et yemeklerini bilme düzeyleri karşılaştırılmış ve elde edilen analiz sonuçları Tablo 4.10 ile verilmiştir.

Tablo 4.10. Cinsiyete Göre Et Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	Cinsiyet	N	Ort.	t	df	p
Et Yemekleri	Kadın	220	2,7636	1,496	472	,135
	Erkek	254	2,5709			

Tablo 4.10 verileri incelendiğinde erkek ve kadınların et yemeklerinin bilinirliğine ilişkin ortalamalarının istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık sergilemediği görülmektedir. ($p>,05$)

Katılımcıların yaşlarına bağlı olarak et yemeklerinin bilinirlik düzeyi incelenmiştir. Yapılan analizlerden elde edilen sonuçlar Tablo 4.11 ile verilmiştir.

Tablo 4.11. Yaşa Göre Et Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

Yaş	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
18-24	66	2,5303	1,42742	3,984	,003	2-4,5
25-31	59	2,2373	1,48949			
32-54	212	2,5896	1,35831			
55-64	87	2,9655	1,36780			
65 ve Üzeri	50	3,1000	1,32865			
Toplam	474	2,6603	1,40093			

Tablo 4.11 verilerinden hareketle, 25-31 arası yaş grubundaki katılımcıların et yemeklerine dair bilinirlik ve denemişlik düzeyleri 55-64 ve 65 ve üzeri yaş grubundaki katılımcılarla anlamlı bir farklılık sergilemekle birlikte bu farklılıkta 25-31 arası yaş grubundaki katılımcıların ortalamaları diğer gruplardan daha düşük düzeydedir.

Et yemeklerinin bilinirlik düzeyleri katılımcıların eğitim seviyelerine göre incelenmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.12 ile verilmiştir.

Tablo 4.12. Eğitim Düzeyine Göre Et Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
İlkokul	88	2,7500	1,33261	2,403	,067
Lise	204	2,7990	1,38386		
Lisans	156	2,5064	1,41648		
Lisans Üstü	26	2,1923	1,54969		
Toplam	474	2,6603	1,40093		

Tablo 4.12 verileri doğrultusunda grupların et yemeklerine ilişkin bilinirlik ve denemişlik ortalamalarının istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık sergilemediği söylenebilmektedir.

Artvin mutfağı et yemeklerinin bilinirliğine ilişkin ortalamaların gelir durumuna bağlı olarak istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık sergileyip sergilemediği analiz edilmiştir (Tablo 4.13)

Tablo 4.13 .Gelir Durumuna Göre Et Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Kötü	77	2,7143	1,37513	,069	,934
Orta	290	2,6483	1,38220		
İyi	107	2,6542	1,48007		
Toplam	474	2,6603	1,40093		

Et yemeklerinin gelir durumuna göre bilinirliğinin farklılaşmadığı, bu iki değişken arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki bulunmadığı gözlemlenmiştir (Tablo 4.13).

Mesleğe göre et yemeklerinin bilinirliğinin farklılaşıp farklılaşmadığı analiz edilmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.14 ile verilmiştir. Tablo verileri dikkate alındığında katılımcıların meslek durumlarına göre et yemeklerine ilişkin bilinirlik ortalamalarının istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık sergilemediği görülmektedir.

Tablo 4.14. Mesleğe Göre Et Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Emekli	132	2,8939	1,41560	1,618	,154
İşçi	81	2,7778	1,29422		
Öğrenci	81	2,5926	1,39443		
Memur	52	2,5000	1,50163		
Serbest Meslek	47	2,5106	1,34927		
Özel Sektör Çalışanı	81	2,4198	1,42183		
Toplam	474	2,6603	1,40093		

Doğum yerine bağlı olarak katılımcıların et yemeklerinin bilinirliğine ilişkin ortalamaları incelendiğinde bu anlamda gruplar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılığın bulunmadığı görülmektedir (Tablo 4.15).

Tablo 4.15. Doğum Yerine Göre Et Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Artvin	371	2,7197	1,40352	1,556	,212
Bursa	97	2,4536	1,34645		
Diğer	6	2,3333	1,96638		
Toplam	474	2,6603	1,40093		

4.4. Balık Yemeklerine İlişkin Bulgular

Artvin mutfağına ilişkin olarak araştırmada incelenen bir diğer yemek grubu da balık yemekleridir. Balık yemeklerinin bilinirliğine yönelik olarak katılımcı yanıtları incelenmiş ve yapılan analiz neticesinde elde edilen frekans dağılımları Tablo 4.16 ile verilmiştir.

Tablo 4.16. Artvin Yöresi Balık Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Hamsili Dolma	Biliyorum tatmadım	177	37,3
	Biliyorum tattım	69	14,6
	Bilmiyorum	228	48,1
Hamsili Köfte	Biliyorum tatmadım	168	35,4
	Biliyorum tattım	64	13,5
	Bilmiyorum	242	51,1
Hamsi Tavalama	Biliyorum tatmadım	73	15,4
	Biliyorum tattım	315	66,5
	Bilmiyorum	86	18,1

Balık yemeklerinin ana unsuru Karadeniz'in en çok bilinen balığı olan hamsi olup balık yemekleri bağlamında hamsili dolma, hamsili köfte ve hamsi tavalama araştırmada ele alınmıştır. Hamsili dolma için katılımcıların %14,6'sı biliyorum tattım şeklinde yanıt verirken %37,3'ü biliyorum tatmadım ve %48,1'i de bilmiyorum şeklinde yanıt vermiştir.

Hamsili köfte için katılımcı yanıtları ise %35,4 biliyorum tatmadım, %13,5 biliyorum tattım ve %51,1 de bilmiyorum şeklindedir. Hamsi tavalama için ise yanıtların dağılımı %15,4 biliyorum tatmadım, %66,5 biliyorum tattım ve %18,1'i de bilmiyorum şeklinde olmuştur. Balık yemeklerine ilişkin ortalamalar incelendiğinde en bilinen balık yemeğinin hamsi tavalama olduğu en bilinmeyeninin ise hamsi köfte olduğu söylenebilmektedir.

Balık yemeklerine ilişkin bilinirliğin cinsiyete göre farklılaşıp farklılaşmadığı değerlendirilmiş ve elde edilen bulgular doğrultusunda kadın ve erkeklerin balık yemeklerine ilişkin bilgi ve denemişlik düzeylerinin farklılaşmadığı görülmüştür ($p>,05$; Tablo 4.17).

Tablo 4.17. Cinsiyete Göre Balık Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	Cinsiyet	N	Ort.	t	df	p
Balık Yemekleri Skor	Kadın	220	2,7636	-,104	472	,918
	Erkek	254	2,7795			

Yaşa göre balık yemeklerinin bilinirliği analiz edilmiş ve elde edilen bulgulara Tablo 4.18’de yer verilmiştir.

Tablo 4.18. Yaşa Göre Balık Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
18-24	66	2,7576	1,60825	1,028	,392
25-31	59	3,0000	1,66091		
32-54	212	2,8208	1,62502		
55-64	87	2,7356	1,77489		
65 ve Üzeri	50	2,3800	1,70102		
Toplam	474	2,7722	1,66381		

Tablo 4.18 verileri doğrultusunda balık yemeklerinin bilinirlik ve denenmişlik düzeylerinin yaşa bağlı olarak istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık sergilemediği görülmektedir ($p>,05$).

Balık yemekleri için katılımcıların eğitim durumlarına göre bilinirlik ve denenmişlik düzeyi değerlendirilmiş olup buna ilişkin analiz sonuçları Tablo 4.19’da verilmiştir

Tablo 4.19. Eğitim Düzeyine Göre Balık Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
İlkokul	88	2,5568	1,64602	1,911	,127
Lise	204	2,9706	1,66657		
Lisans	156	2,6859	1,62165		
Lisans Üstü	26	2,4615	1,85969		
Toplam	474	2,7722	1,66381		

Tablo 4.19 verilerinden balık yemeklerinin bilinirliğinin eğitim durumuna göre farklılaşmadığı görülmektedir.

Gelir durumuna bağlı olarak balık yemekleri ortalamaları değerlendirilmiş elde edilen analiz sonuçları Tablo 4.20 ile verilmiştir.

Tablo 4.20. Gelir Durumuna Göre Balık Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Kötü	77	2,4286	1,61757	6,857	,001	3-1,2
Orta	290	2,6828	1,69348			
İyi	107	3,2617	1,51929			
Toplam	474	2,7722	1,66381			

Tablo 4.20 verileri doğrultusunda gelir durumu iyi olan katılımcılar ile orta ve kötü olan katılımcılar için balık yemeklerinin bilinirlik düzeyinin farklılaştığı görülmektedir. Bu farklılıkta, gelir durumu iyi olanların balık yemeklerine ilişkin bilinirlik ortalamaları diğer iki gruba nazaran daha yüksek seviyededir.

Katılımcıların demografik özelliklerinden bir diğeri olan mesleğe göre balık yemeklerinin bilinirlik düzeyi karşılaştırılmış ve elde edilen analiz sonuçları Tablo 4.21 ile verilmiştir.

Tablo 4.21. Mesleğe Göre Balık Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Emekli	132	2,5606	1,75289	1,203	,307
İşçi	81	2,6543	1,61370		
Öğrenci	81	2,8025	1,72061		
Memur	52	3,0769	1,60692		
Serbest Meslek	47	2,7660	1,67089		
Özel Sektör Çalışanı	81	3,0123	1,52064		
Toplam	474	2,7722	1,66381		

Tablo 4.21 verileri incelendiğinde meslek değişkeninin balık yemeklerinin bilinirliği noktasında bir farklılık konusu olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Artvin yöresi mutfağı balık yemeklerinin bilinirliği katılımcıların doğum yerlerine göre karşılaştırılmış ve elde edilen analiz sonuçlarına bağlı olarak gruplar arasında balık yemeklerinin bilinirliğine ilişkin istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılığın bulunmadığı saptanmıştır (Tablo 4.22).

Tablo 4.22. Doğum Yerine Göre Balık Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Artvin	371	2,8032	1,64451	,592	,554
Bursa	97	2,6289	1,70977		
Diğer	6	3,1667	2,22860		
Toplam	474	2,7722	1,66381		

4.5. Sebze Yemeklerine İlişkin Bulgular

Artvin mutfağı sebze yemekleri bakımından zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bunun nedeni ise önceki bölümlerde ifade edildiği üzere mutfak kültüründe coğrafyanın ve iklimin etkisi hususları ön plana çıkmaktadır. Artvin mutfağı sebze yemekleri temelde lahana, kabak, fasulye gibi bölge iklimi ve coğrafyasında çokça yetiştirilen sebzelerden yapılmaktadır.

Katılımcıların araştırma kapsamında incelenen sebze yemeklerinin bilinirliğine ilişkin görüşleri değerlendirilmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.23 ile verilmiştir.

Tablo 4.23. Artvin Yöresi Sebze Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Beyaz Lahana Yemeği	Biliyorum tatmadım	27	5,7
	Biliyorum tattım	419	88,4
	Bilmiyorum	28	5,9
Fasulye Kavurması	Biliyorum tatmadım	44	9,3
	Biliyorum tattım	395	83,3
	Bilmiyorum	35	7,4
Cevizli Fasulye Kavurması	Biliyorum tatmadım	104	21,9
	Biliyorum tattım	136	28,7
	Bilmiyorum	234	49,4
Dipleme	Biliyorum tatmadım	95	20,1
	Biliyorum tattım	77	16,2
	Bilmiyorum	302	63,7

Tablo 4.23. (devam) Artvin Yöresi Sebze Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

Fırında Kabak	Biliyorum tatmadım	42	8,9
	Biliyorum tattım	385	81,2
	Bilmiyorum	47	9,9
Harşo	Biliyorum tatmadım	35	7,4
	Biliyorum tattım	376	79,3
	Bilmiyorum	63	13,3
Kara Kabak	Biliyorum tatmadım	48	10,1
	Biliyorum tattım	348	73,4
	Bilmiyorum	78	16,5
Keşkək	Biliyorum tatmadım	75	15,8
	Biliyorum tattım	284	59,9
	Bilmiyorum	115	24,3
Lahana	Biliyorum tatmadım	24	5,1
	Biliyorum tattım	441	93,0
	Bilmiyorum	9	1,9
Pazı Kolu Kavurması	Biliyorum tatmadım	60	12,7
	Biliyorum tattım	372	78,4
	Bilmiyorum	42	8,9
Puçuko	Biliyorum tatmadım	48	10,1
	Biliyorum tattım	345	72,8
	Bilmiyorum	81	17,1
Şavi Lobyə	Biliyorum tatmadım	73	15,4
	Biliyorum tattım	149	31,4
	Bilmiyorum	252	53,2
Tepe Çekmiş Soğan	Biliyorum tatmadım	79	16,6
	Biliyorum tattım	143	30,2
	Bilmiyorum	252	53,2
Unlu Taze Fasulye	Biliyorum tatmadım	76	16,0
	Biliyorum tattım	218	46,0
	Bilmiyorum	180	38,0
Uvralı Fasulye	Biliyorum tatmadım	68	14,3
	Biliyorum tattım	213	44,9
	Bilmiyorum	193	40,8

Artvin mutfağı yemeklerinden olan beyaz lahana yemeği için katılımcıların beyanları %88,4 biliyorum tattım, %5,7 biliyorum tatmadım ve %5,9 bilmiyorum şeklinde olmuştur. Bununla birlikte fasulye kavurması için katılımcı görüşler %83,3 biliyorum tattım, %9,3 biliyorum tatmadım ve %7,4 bilmiyorum şeklindedir. Bir diğer fasulye yemeği olan cevizli fasulye kavurması için ise katılımcılar %21,9

biliyorum tatmadım, %28,7 biliyorum tattım ve %49,4 bilmiyorum şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Bir diğer sebze yemeği olan dipleme için katılımcıların en yüksek orana sahip olan yanıtları %63,7 olarak bilmiyorum şeklindedir. Bununla birlikte %20,1'i biliyorum tatmadım ve %16,2'si de biliyorum tattım şeklinde yanıtlar vermişlerdir. Fırında kabak yemeği için ise katılımcılar %81,2 biliyorum tattım, %8,9 biliyorum tatmadım ve %9,9 bilmiyorum düzeylerinde yanıtlar vermişlerdir.

Harşo için katılımcıların %7,4'ü biliyorum tatmadım, %79,3'ü biliyorum tattım ve %13,3'ü bilmiyorum şeklinde yanıtlar verirken kara kabak yemeği için %10,1 biliyorum tatmadım, %73,4'ü biliyorum tattım ve %16,5'i bilmiyorum şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Bir diğer sebze yemeği olan keşkak için katılımcıların %15,8'i biliyorum tatmadım derken %59,9'u biliyorum tattım ve %24,3'ü de bilmiyorum şeklinde yanıt vermişlerdir. Lahana yemeği için ise katılımcıların %5,1'i biliyorum tatmadım, %93'ü biliyorum tattım ve %1,9'u da bilmiyorum şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Pazı kolu kavurması için verilen yanıtlar incelendiğinde %12,7'lik katılımcı dilimi biliyorum tatmadım, %78,4'lük katılımcı dilimi biliyorum tattım ve %8,9'luk dilim de bilmiyorum şeklinde yanıtlar vermişlerdir. Puçuko için verilen yanıtlar ise %10,1 biliyorum tatmadım, %72,8'biliyorum tattım ve %17,1 de bilmiyorum şeklindedir.

Bir fasulye yemeği olan şavi lobya için verilen yanıtlar %15,4 biliyorum tatmadım, %31,4 biliyorum tattım ve %53,2 de bilmiyorum şeklinde olup tepe çekmiş soğan yemeği için bu oranlar %16,6 biliyorum tatmadım, %30,2 biliyorum tattım ve %53,2 bilmiyorum şeklinde oluşmuştur.

Bir diğer fasulye yemeği olan unlu taze fasulye için katılımcılar %16 biliyorum tatmadım, %46 biliyorum tattım ve %38 bilmiyorum şeklinde yanıtlar verirken uvrallı fasulye için %14,3 biliyorum tatmadım, %44,9 biliyorum tattım ve %40,8 bilmiyorum şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Sebze yemeklerine bilinirliğine ilişkin verilen yanıtlar katılımcı ortalamaları bağlamında incelendiğinde en bilinir yemeklerin lahana yemekleri olduğunu söylemek mümkün olmaktadır. Bunun yanı sıra yemekler içerisinde dipleme en bilinmeyen yemek olup en bilineni de lahana yemeğidir.

Sebze yemeklerinin bilinirliğinin cinsiyete göre farklılaşıp farklılaşmadığı analiz edilmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.24 ile verilmiştir.

Tablo 4.24. Cinsiyete Göre Sebze Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	Cinsiyet	N	Ort.	t	df	p
Sebze Yemekleri Skor	Kadın	220	20,7182	2,395	472	,017
	Erkek	254	19,4567			

Tablo 4.24 verileri incelendiğinde kadınların erkeklere nazaran sebze yemeklerine dair bilinirlik ve denemişlik düzeyleri daha yüksektir.

Bir diğer yemek grubu olan sebze yemeklerinin yaşa bağlı olarak bilinirlik düzeylerinin farklılaşıp farklılaşmadığı analiz edilmiş, elde edilen bulgulara Tablo 4.25’de yer verilmiştir.

Tablo 4.25. Yaşa Göre Sebze Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
18-24	66	16,4697	6,39764	20,814	,000	1-3,4,5 2-3,4,5
25-31	59	16,7119	6,14495			
32-54	212	20,5094	5,46292			
55-64	87	22,4023	3,77094			
65 ve Üzeri	50	22,6000	4,27140			
Toplam	474	20,0422	5,74643			

Tablo 4.25 verileri doğrultusunda 18-24 ve 25-31 arası yaş gruplarındaki katılımcıların sebze yemeklerine ilişkin bilinirlik ortalamaları 32-54, 55-64 ve 65 ve üzeri yaş gruplarındaki katılımcılarla anlamlı şekilde farklılaşmaktadır. Bu farklılıkta 18-24 ve 25-31 arası yaş gruplarındaki katılımcıların sebze yemeklerinin bilinirliğine ilişkin ortalamaları diğer yaş gruplarına nazaran daha düşük seviyededir.

Artvin yöresi sebze yemeklerinin bilinirlik düzeyinin eğitim durumuna göre farklılaşıp farklılaşmadığı analiz edilmiş, elde edilen bulgular Tablo 4.26 ile verilmiştir.

Tablo 4.26. Eğitim Düzeyine Göre Sebze Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
İlkokul	88	22,2727	4,54031	16,092	,000	3-1,2
Lise	204	20,9657	5,22535			
Lisans	156	17,7628	6,17603			
Lisans Üstü	26	18,9231	6,05259			
Toplam	474	20,0422	5,74643			

Tablo 4.26 verileri incelendiğinde, sebze yemeklerinin Lisans mezunları ile ilkokul ve lise mezunlarına göre bilinirliklerinin anlamlı biçimde farklı düzeylerde olduğu görülmektedir. Buna göre ilkokul ve lise mezunlarının sebze yemeklerine ilişkin bilinirlik ve denenmişlik ortalamaları lisans mezunlarından daha yüksektir.

Sebze yemeklerinin bilinirliği gelir durumu ilişkisine dair analiz sonuçları Tablo 4.27 ile verilmiştir.

Tablo 4.27. Gelir Durumuna Göre Sebze Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Kötü	77	19,8701	6,10942	,334	,716
Orta	290	19,9414	5,55875		
İyi	107	20,4393	6,01127		
Toplam	474	20,0422	5,74643		

Tablo 4.27 verileri incelendiğinde gelir durumuna bağlı olarak sebze yemeklerinin bilinirlik düzeylerinin farklılaşmadığı görülmektedir.

Sebze yemeklerinin bilinirlik düzeyi mesleğe göre incelenmiş ve gruplar arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılığın bulunduğu saptanmıştır (Tablo 4.28).

Tablo 4.28. Mesleğe Göre Sebze Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Emekli	132	22,2273	4,42338	14,146	,000	1-2,3,4,5,6 2-4,6 3-6 4-5,6
İşçi	81	20,4074	6,38901			
Öğrenci	81	20,9753	4,95473			
Memur	52	15,3654	6,31534			
Serbest Meslek	47	19,4468	5,23703			
Özel Sektör Çalışanı	81	18,5309	5,56796			
Toplam	474	20,0422	5,74643			

Bu farklılık emeklilerle işçiler, öğrenciler, serbest meslekle iştigal edenler ve özel sektör çalışanları arasında olup emekliler lehine sebze yemeklerinin bilinirlik ortalamaları diğer gruplardan daha yüksektir.

Bununla birlikte işçilerle memur ve özel sektör çalışanı olan katılımcılar arasında da sebze yemeklerinin bilinirlik düzeyine ilişkin farklılık söz konusudur. Bu farklılıkta işçilerin ortalamaları diğer iki gruba nazaran anlamlı biçimde daha yüksektir.

Öğrencilerle özel sektör çalışanları arasında da anlamlı bir farklılık oluşmuş olup öğrencilerin sebze yemeklerinin bilinirliğine ilişkin ortalamaları özel sektör çalışanlarından daha yüksektir.

Son olarak memurlarla serbest meslek ve özel sektör çalışanlarını oluşturan gruplar arasında anlamlı bir farklılık bulunmakla birlikte memurların sebze yemeklerinin bilinirliğine ilişkin ortalamaları diğer iki gruptan daha düşük düzeydedir.

Artvin mutfağı sebze yemeklerinin bilinirliğinin doğum yerine göre farklılaşp farklılaşmadığı incelenmiştir. Bu doğrultuda doğum yeri Artvin olanların sebze yemeklerine ilişkin bilinirlik ortalamalarının doğum yeri Bursa ve diğer iller olan katılımcılara nazaran istatistiksel açıdan anlamlı biçimde yüksek olduğu saptanmıştır (Tablo 4.29).

Tablo 4.29. Doğum Yerine Göre Sebze Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Artvin	371	21,2075	5,04494	41,892	,000	1-2,3
Bursa	97	16,0000	5,98609			
Diğer	6	13,3333	8,98146			
Toplam	474	20,0422	5,74643			

4.6. Ot Yemeklerine İlişkin Bulgular

Artvin mutfağının sebze yemeklerinden farklı olarak değerlendirilen ve doğada kendiliğinden yetişen çeşitli otlardan yapılan yemekleri de bulunmaktadır. Bu otlar sebzeler gibi tarımsal alanlarda yetiştirilmeyip, ormanlık alanlar, dere kenarları veya

kıraç yerlerde yetişen yenilebilir otlardır. Bunlara örnek olarak yemlik, evelik, kazayağı, kuzukulağı gibi otları vermek mümkündür.

Ot yemeklerinin araştırma katılımcıları tarafından bilinirliğine ilişkin verdikleri yanıtlar analiz edilmiş ve elde edilen bulgulara Tablo 4.30 ile araştırmada yer verilmiştir.

Tablo 4.30. Artvin Yöresi Ot Yemeklerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Çinçar	Biliyorum tatmadım	41	8,6
	Biliyorum tattım	403	85,1
	Bilmiyorum	30	6,3
Dağ Pancarı	Biliyorum tatmadım	77	16,2
	Biliyorum tattım	291	61,4
	Bilmiyorum	106	22,4
Ğalo evelik	Biliyorum tatmadım	111	23,4
	Biliyorum tattım	136	28,7
	Bilmiyorum	227	47,9
Ğimi	Biliyorum tatmadım	71	15,0
	Biliyorum tattım	266	56,1
	Bilmiyorum	137	28,9
Kazayağı	Biliyorum tatmadım	117	24,7
	Biliyorum tattım	143	30,2
	Bilmiyorum	214	45,1
Kuşotu	Biliyorum tatmadım	93	19,6
	Biliyorum tattım	116	24,5
	Bilmiyorum	265	55,9
Naridiken	Biliyorum tatmadım	87	18,4
	Biliyorum tattım	72	15,1
	Bilmiyorum	315	66,5

Ot yemeklerinden olan çinçar için katılımcılar %8,6 oranında biliyorum tatmadım şeklinde yanıt verirken %85,1'i biliyorum tattım ve %6,3'ü bilmiyorum şeklinde yanıtlar vermişlerdir. Bu yanıtlardan hareketle çinçar'ın yaklaşık %94 düzeyinde bilinen bir ot yemeği olduğunu söylemek mümkündür. Dağ pancarına ilişkin verilen yanıtlar ise %16,2 biliyorum tatmadım, %61,4 biliyorum tattım ve %22,4 bilmiyorum şeklindedir.

Ğalo evelek yemeği için katılımcı yanıtları incelendiğinde dağılımın %23,4 biliyorum tatmadım, %28,7 biliyorum tattım ve %47,9 bilmiyorum şeklinde olduğu görülmektedir. Bu oranlar ğalo eveleğin genel olarak bilinen bir ot yemeği olmadığı şeklinde yorumlanabilir.

Ğimi için katılımcıların %15'i biliyorum tatmadım, %56,1'i biliyorum tattım ve %28,9'u bilmiyorum şeklinde yanıtlar verirken kazayağı için %24,7'si biliyorum tatmadım, %30,2'si biliyorum tattım ve %45,1'i bilmiyorum şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Kuşotu için verilen yanıtlar incelendiğinde %19,6 biliyorum tatmadım, %24,5 biliyorum tattım ve %55,9 bilmiyorum şeklindeyken naridiken yemeği için bu oranlar benzerlik sergilemekle birlikte %18,4 biliyorum tatmadım, %15,1 biliyorum tattım ve %66,5 bilmiyorum şeklinde oluşmuştur.

Ot yemeklerinin bilinirliğine ilişkin demografik değişkenlere bağlı olarak farklılık oluşup oluşmadığı incelenmiştir. Bu bağlamda, cinsiyete göre ot yemeklerinin bilinirliği analiz edilmiş ve elde edilen bulgulara Tablo 4.31 de yer verilmiştir.

Tablo 4.31. Cinsiyete Göre Ot Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	Cinsiyet	N	Ort.	t	df	p
Ot Yemekleri Skor	Kadın	220	7,6318	1,554	472	,121
	Erkek	254	7,0945			

Cinsiyete bağlı olarak ot yemeklerinin bilinirlik düzeyi için istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılığın bulunmadığı saptanmıştır.

Ot yemeklerinin yaşa göre bilinirliği irdelenmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.31 ile verilmiştir.

Tablo 4.32. Yaşa Göre Ot Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
18-24	66	5,3333	3,55758	17,113	,000	1-3,4,5 2-3,4,5
25-31	59	5,8305	3,66791			
32-54	212	7,2264	3,59643			
55-64	87	9,0690	2,84398			
65 ve Üzeri	50	9,2800	4,05090			
Toplam	474	7,3439	3,75884			

Ot yemeklerine ilişkin yaşa bağlı bilinirlik düzeyi sebze yemekleriyle benzerlik sergilemektedir. Buna göre katılımcıların ot yemeklerine ilişkin bilinirlik ortalamaları 32-54, 55-64 ve 65 ve üzeri yaş gruplarındaki katılımcılarla anlamlı şekilde farklılaşmakta ve bu farklılıkta 18-24 ve 25-31 arası yaş gruplarına ait ortalamaların daha düşük seviyede olduğu görülmektedir.

Eğitim durumuna göre ortalamaları incelenen ot yemeklerinin ortalamaları ve farklılık durumlarına ilişkin analiz çıktıları Tablo 4.33’de yer almaktadır.

Tablo 4.33. Eğitim Durumuna Göre Ot Yemeklerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
İlkokul	88	9,3182	3,58010	18,785	,000	1-2,3,4 2-3
Lise	204	7,7157	3,44235			
Lisans	156	5,9295	3,67048			
Lisans Üstü	26	6,2308	3,78743			
Toplam	474	7,3439	3,75884			

Ot yemeklerinin bilinirlik ve denenmiş olmasına ilişkin katılımcı ortalamaları incelendiğinde ilkokul mezunları ile lise Lisans ve lisansüstü mezunlarının istatistiksel açıdan anlamlı farklılık sergileyen ortalamalara sahip oldukları görülmektedir. Buna bağlı olarak ilkokul mezunlarının ot yemekleri bilinirlik ortalamaları diğer gruplardan daha yüksektir.

Bununla birlikte lise mezunları ile Lisans mezunları arasında da anlamlı bir fark ilişkisi olduğu görülmektedir. Bu ilişkide lise mezunlarının ortalamaları Lisans mezunlarından daha yüksek olarak tespit edilmiştir (Tablo 4.33).

Ot yemekleri bilinirliğinin gelir durumuna göre farklılaşıp farklılaşmadığı analiz edilmiş ve analiz sonuçları Tablo 4.34 ile verilmiştir.

Tablo 4.34 .Gelir Durumuna Göre Ot Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Kötü	77	7,7403	3,91153	,524	,592
Orta	290	7,2862	3,75792		
İyi	107	7,2150	3,66531		
Toplam	474	7,3439	3,75884		

Tablo 4.34 verileri incelendiğinde, gelir durumuna bağlı olarak ot yemeklerinin bilinirlik düzeylerinin farklılaşmadığı görülmektedir.

Mesleğe göre değerlendirilen bir diğer yemek grubunu da ot yemekleri oluşturmaktadır. Ot yemeklerinin bilinirliğine ilişkin olarak gruplar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılığın varlığı tespit edilmiştir (Tablo 4.35).

Tablo 4.35. Mesleğe Göre Ot Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Emekli	132	8,5379	3,52614	7,577	,000	1-2,4,5,6 2-4 3-6
İşçi	81	7,3704	3,34830			
Öğrenci	81	7,8642	3,92350			
Memur	52	5,2885	3,96226			
Serbest Meslek	47	6,6383	3,91444			
Özel Sektör Çalışanı	81	6,5802	3,39066			
Toplam	474	7,3439	3,75884			

Bu farklılıkta, emeklilerle işçi, memur, serbest meslek ve özel sektör çalışanı olan gruplar arasında anlamlı bir ilişkinin varlığıyla birlikte emeklilerin ot yemeklerine ilişkin bilinirlik ortalamaları diğer gruplardan daha yüksektir.

Ayrıca, işçilerle memurlar arasındaki farklılıkta işçilerin ot yemeklerine ilişkin bilinirlik ortalamaları daha yüksek olup yine öğrencilerle özel sektör çalışanları arasındaki farklılıkta da bilinirlik ortalaması öğrenciler lehine daha yüksek olarak tespit edilmiştir (Tablo 4.35).

Doğum yerine bağlı olarak değerlendirilen bir diğer yemek grubu da ot yemekleridir. Yapılan analiz neticesinde doğum yeri Artvin olan katılımcıların diğer gruplara göre ot yemeklerinin bilinirliğine ilişkin ortalamalarının anlamlı biçimde yüksek olduğu görülmektedir (Tablo 4.36)

Tablo 4.36. Doğum Yerine Göre Ot Yemekleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Artvin	371	8,0243	3,55831	31,601	,000	1-2,3
Bursa	97	4,9072	3,47636			
Diğer	6	4,6667	3,07679			
Toplam	474	7,3439	3,75884			

4.7. Hamurlulara İlişkin Bulgular

Artvin mutfağında önemli bir yer tutan hamur işleri Türk mutfağının genel bir ortak ürünü olarak Artvin mutfağında da geniş çeşitlilikle kendini göstermektedir. Artvin mutfağı hamur işlerinin bilinirliği konusunda katılımcıların ortalamaları incelenmiş ve elde edilen analizlere dayalı frekans dağılımları Tablo 4.37 ile verilmiştir.

Tablo 4.37. Artvin Yöresi Hamurlulara İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Cevizli Ekmek	Biliyorum tatmadım	15	3,2
	Biliyorum tattım	439	92,6
	Bilmiyorum	20	4,2
Gevrekli	Biliyorum tatmadım	19	4,0
	Biliyorum tattım	428	90,3
	Bilmiyorum	27	5,7
Pilek Bişi	Biliyorum tatmadım	30	6,3
	Biliyorum tattım	381	80,4
	Bilmiyorum	63	13,3
Puğça	Biliyorum tatmadım	7	1,5
	Biliyorum tattım	454	95,8
	Bilmiyorum	13	2,7
Şoti	Biliyorum tatmadım	45	9,5
	Biliyorum tattım	314	66,2
	Bilmiyorum	115	24,3
Cadi Mısır Ekmeği	Biliyorum tatmadım	6	1,3
	Biliyorum tattım	457	96,4
	Bilmiyorum	11	2,3
Kulaklı Kete	Biliyorum tatmadım	29	6,1
	Biliyorum tattım	393	82,9
	Bilmiyorum	52	11,0
Bükma	Biliyorum tatmadım	56	11,8
	Biliyorum tattım	356	75,1
	Bilmiyorum	62	13,1
Katmer	Biliyorum tatmadım	10	2,1
	Biliyorum tattım	445	93,9
	Bilmiyorum	19	4,0
Acara Harşosu	Biliyorum tatmadım	99	20,9
	Biliyorum tattım	129	27,2
	Bilmiyorum	246	51,9
Bişi	Biliyorum tatmadım	6	1,3
	Biliyorum tattım	458	96,6
	Bilmiyorum	10	2,1
Döğmac	Biliyorum tatmadım	35	7,4
	Biliyorum tattım	385	81,2
	Bilmiyorum	54	11,4
Kelec Aşı	Biliyorum tatmadım	33	7,0
	Biliyorum tattım	392	82,7
	Bilmiyorum	49	10,3

Tablo 4.37. (devam) Artvin Yöresi Hamurlulara İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

Mafiş	Biliyorum tatmadım	59	12,4
	Biliyorum tattım	257	54,3
	Bilmiyorum	158	33,3
Papa	Biliyorum tatmadım	26	5,4
	Biliyorum tattım	361	76,2
	Bilmiyorum	87	18,4
Pushal	Biliyorum tatmadım	36	7,6
	Biliyorum tattım	388	81,9
	Bilmiyorum	50	10,5
Silor	Biliyorum tatmadım	70	14,8
	Biliyorum tattım	201	42,4
	Bilmiyorum	203	42,8

Hamur işlerinden cevizli ekmek için katılımcıların %3,2'si biliyorum tatmadım derken %92,6'sı biliyorum tattım ve %4,2'si de bilmiyorum şeklinde, öte yandan gevrekli için katılımcılar %4 biliyorum tatmadım, %90,3 biliyorum tattım ve %5,7 bilmiyorum şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Pilek bişi için katılımcı yanıtları incelendiğinde %6,3 biliyorum tatmadım, %80,4 biliyorum tattım ve %13,3 bilmiyorum şeklindeyken puğaça için %1,5 biliyorum tatmadım, %95,8 biliyorum tattım ve %2,7 bilmiyorum şeklinde cevaplar verildiği görülmektedir. Öte yandan şoti için katılımcılar %9,5 biliyorum tatmadım, %66,2 biliyorum tattım ve %24,3 bilmiyorum şeklindeki beyanlarda bulunmuşlardır.

Bir diğer hamur işi olan cadı mısır ekmeği de çok bilinen hamur işleri arasındadır. Katılımcıların %1,3'ü biliyorum tatmadım derken %96,4'ü biliyorum tattım ve %2,3'ü de bilmiyorum şeklinde yanıt vermişlerdir. Benzer şekilde katılımcılar tarafından büyük ölçüde bilinen kulaklı kete için verilen yanıt ortalamaları incelendiğinde %6,1 biliyorum tatmadım, %82,9 biliyorum tattım ve %11 bilmiyorum şeklinde ortalamalar söz konusudur.

Bükma, Artvin mutfağına özgü hamur işlerinden bir diğeri olup katılımcıların %11,8'i bu hamur işini bildiğini ama tatmadığını bildirirken %75,1'i bildiğini ve tattığını ifade etmiştir. %13,1'lik katılımcı dilimi ise bükmayı bilmediğini bildirmiştir.

Bir diğer hamur işi olan katmer, Artvin mutfağında olduğu gibi Türk mutfağının pek çok yöresinde farklı uygulamalarla da olsa var olan ürünlerdendir.

Katmere ilişkin katılımcı ortalamaları incelendiğinde %2,1'inin bildiği ama tatmadığı, %93,9'unun bildiği ve tattığı %4'ünün ise bilmediği görülmektedir.

Acara harşosu için verilen yanıtlar incelendiğinde %20,9 biliyorum tatmadım, %27,2 biliyorum tattım ve %51,9 bilmiyorum şeklinde yanıtların varlığı görülmektedir. Bu hamur işi Artvin mutfağında en az bilinen hamur işlerinden biri olarak görülmektedir. Öte yandan bişi için katılımcıların %1,3'ü bildiğini ancak tatmadığını, %96,6'sının bildiğini ve tattığını ve %2,1'inin de bilmediğini yine tablo verilerinden hareketle söylemek mümkün olmaktadır.

Artvin mutfağı hamur işlerinden bir diğeri olan döğmaç için katılımcıların yanıtları %7,4 biliyorum tatmadım, %81,2 biliyorum tattım ve %11,4 bilmiyorum şeklinde olmuştur. Bir diğer hamur işi olan kelec aşısı için ise %7 biliyorum tatmadım, %82,7 biliyorum tattım ve %10,3 bilmiyorum şeklindedir.

Mafiş hamur işi için katılımcılar %12,4 oranında biliyorum tatmadım, %54,3 oranında biliyorum tattım ve %33,3 oranında da bilmiyorum şeklinde beyanda bulunmuşlardır. Bununla birlikte bir diğer hamur işi olan papa için katılımcılar %5,4 biliyorum tatmadım, %76,2 biliyorum tattım ve %18,4 bilmiyorum şeklinde cevap vermişlerdir.

Artvin mutfağı hamur işlerinden olan pushalın bilinirlik düzeyi de yüksektir. Bu hamur işi için biliyorum tattım diyenlerin oranı %81,9 iken biliyorum tatmadım diyenlerin %7,6 seviyesindedir. Öte yansan pushal için bilmiyorum diyen katılımcı oranı da %10,5 olarak tespit edilmiştir.

Silor bir diğer Artvin mutfağı hamur işi ürünü olup bu ürünün katılımcılar için bilinirlik düzeyi orta seviyelerdedir. Katılımcılar bu hamur işini bilip bilmediklerine ilişkin olarak %14,8'i biliyorum tatmadım, %42,4'ü biliyorum tattım ve %42,8'i de bilmiyorum şeklinde yanıt vermişlerdir.

Araştırmada yer verilen Artvin mutfağı hamur işlerinin bilinirlik düzeyleri katılımcıların demografik özelliklerine göre karşılaştırılmıştır. Bu bağlamda cinsiyete göre hamur işlerinin bilinirliği irdelenmiş ve elde edilen analiz sonuçlarına Tablo 4.38'de yer verilmiştir.

Tablo 4.38. Cinsiyete Göre Hamur İşlerinin Bilinirlik Düzeyi

	Cinsiyet	N	Ort.	t	df	p
Hamur İşleri	Kadın	220	29,9045	1,175	469,948	,241
	Erkek	254	29,3150			

Tablo 4.38 verileri incelendiğinde hamur işlerinin bilinirliğinin cinsiyete bağlı olarak farklılaşmadığı görülmektedir.

Araştırmada yer alan bir diğer Artvin mutfağına özgü hamur işi yemeklerin yaşa göre bilinirlik düzeyleri analiz edilmiş elde edilen analiz sonuçları Tablo 4.39 ile verilmiştir.

Tablo 4.39. Yaşa Göre Hamur İşlerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
18-24	66	26,5909	6,91259	13,364	,000	1-3,4,5 2-3,4,5
25-31	59	26,9492	6,29018			
32-54	212	30,1368	5,45339			
55-64	87	31,4023	3,09335			
65 ve Üzeri	50	31,1800	3,16673			
Toplam	474	29,5886	5,53115			

Tablo 4.39 verileri incelendiğinde gruplar arasında hamur işlerinin bilinirlik ve denenmişlik düzeyine ilişkin istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılığın varlığı görülmektedir. Bu farklılık 18-24 ve 25-31 yaş aralığındaki katılımcılar ile 32-54, 55-64 ve 65 ve üzeri yaş grupları arasındadır. Grup ortalamaları incelendiğinde ise 18-24 ve 25-31 yaş aralığındaki katılımcıların hamur işlerinin bilinirliğine dair ortalamaları diğer gruplardan daha düşük düzeydedir.

Artvin yöresi mutfağı hamur işlerinin bilinirlik düzeyleri eğitim durumuna göre değerlendirilmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.40 ile verilmiştir.

Tablo 4.40. Eğitim Durumuna Göre Hamur İşlerinin Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
İlkokul	88	31,4318	4,09877	16,961	,000	3-1,2
Lise	204	30,7108	4,77366			
Lisans	156	27,3141	6,24944			
Lisans Üstü	26	28,1923	6,05323			
Toplam	474	29,5886	5,53115			

Tablo 4.40 verileri doğrultusunda Lisans mezunları ile ilkokul ve lise mezunları arasında hamur işlerinin bilinirlik düzeyi ortalamalarının anlamlı biçimde farklılaştığı görülmektedir. Bu farklılaşmada Lisans mezunlarının tatlıların bilinirliğine ilişkin ortalamaları diğer gruplardan daha düşük seviyededir.

Gelir durumu hamur işleri bilinirliği ilişkisine dair analiz sonuçları Tablo 4.41 ile verilmiştir.

Tablo 4.41. Gelir Durumuna Göre Hamur İşleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Kötü	77	30,0260	5,19355	1,287	,277
Orta	290	29,2655	5,01160		
İyi	107	30,1495	6,92521		
Toplam	474	29,5886	5,53115		

Tablo 4.41 verileri incelendiğinde gelir durumuna bağlı olarak hamur işlerinin bilinirliğine ilişkin ortalamaların istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık sergilemediği görülmektedir.

Mesleğe göre hamur işlerinin bilinirliği değerlendirilmiş ve elde edilen analiz sonuçları Tablo 4.42 ile verilmiştir.

Tablo 4.42. Mesleğe Göre Hamur İşleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Emekli	132	31,2576	3,41667	10,231	,000	1-4,5,6 2-4 3-5,6 4-5,6
İşçi	81	30,1111	4,88876			
Öğrenci	81	30,5679	6,35401			
Memur	52	25,6346	7,46765			
Serbest Meslek	47	28,5745	4,74454			
Özel Sektör Çalışanı	81	28,4938	5,58373			
Toplam	474	29,5886	5,53115			

Tablo 4.42 verilerinden hareketle, emeklilerle memurlar, serbest meslek ve özel sektör çalışanları arasındaki anlamlı ilişkide emeklilerin ortalamaları diğer gruplardan daha yüksektir.

İşçilerle memurlar arasındaki anlamlı fark ilişkisinde ise işçilerin ortalamaları daha yüksek olup öğrencilerle serbest meslekle uğraşanlar ve özel sektör çalışanları arasındaki fark ilişkisinde de öğrencilerin hamur işleri bilinirlik ortalamaları diğer iki gruptan daha yüksek olarak tespit edilmiştir.

Son olarak memurlarla serbest meslek ve özel sektör çalışanları arasında anlamlı bir farklılık mevcut olup memurların hamur işlerinin bilinirliğine ilişkin ortalamaları diğer iki gruptan daha düşük seviyededir.

Artvin mutfağı hamur işlerinin bilinirlik düzeyi doğum yeri değişkenine göre değerlendirildiğinde gruplar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişkinin varlığı saptanmıştır. Bu ilişkide Artvin doğumlu olan katılımcıların ortalamaları Bursa ve diğer illerde doğmuş olan Artvinli katılımcıların ortalamalarına nazaran daha yüksek olduğu görülmektedir (Tablo 4.43).

Tablo 4.43. Doğum Yerine Göre Hamur İşleri Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Artvin	371	30,4744	4,93649	26,122	,000	1-2,3
Bursa	97	26,6495	6,24673			
Diğer	6	22,3333	7,25718			
Toplam	474	29,5886	5,53115			

4.8. Tatlılara İlişkin Bulgular

Tatlılar Türk mutfağının hemen her yöresinde yemek kültürünün bir parçası olarak varlığını göstermektedir. Bazı bölgelerde tatlılar ön plana çıkarken bazı bölgelerde ortalama seviyelerde bir konuma sahip olmakta ve kullanılan malzeme, pişirme usulü, yemekteki sırası gibi hususlara bağlı olarak bu konumu şekillendirilmektedir.

Artvin mutfağında tatlılar çeşitlilik sergilese de bu çalışmada, en bilindikleri ve en tüketilenlere yer verilmiştir. Bu tatlıların bilinirliği ve denenmişliği noktasında katılımcı ortalamaları tespit edilmiş ve elde edilen bu ortalamalara Tablo 4.44’de yer verilmiştir.

Tablo 4.44. Artvin Yöresi Tatlılarına İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Hasuta	Biliyorum tatmadım	32	6,8
	Biliyorum tattım	383	80,8
	Bilmiyorum	59	12,4
Kaysife	Biliyorum tatmadım	54	11,4
	Biliyorum tattım	205	43,2
	Bilmiyorum	215	45,4
Pelverde	Biliyorum tatmadım	54	11,4
	Biliyorum tattım	280	59,1
	Bilmiyorum	140	29,5
Zürbiyet	Biliyorum tatmadım	46	9,7
	Biliyorum tattım	358	75,5
	Bilmiyorum	70	14,8

Artvin mutfağı tatlılarından hasuta için katılımcıların verdikleri yanıt ortalamaları %6,8 biliyorum tatmadım, %80,8’i biliyorum tattım ve %12,4’ü de bilmiyorum şeklindedir. Bunun yanı sıra kaysife için verilen yanıtlar %11,4 biliyorum tatmadım, %43,2 biliyorum tattım ve %45,4 bilmiyorum şeklinde olup kaysife bilinirlik düzeyi en düşük tatlı olarak görülmektedir.

Pelverde tatlısı için katılımcıların %11,4’ü biliyorum tatmadım şeklinde yanıt verirken %59,1’i biliyorum tattım ve %29,5’i de bilmiyorum şeklinde yanıt vermiştir. Zürbiyet tatlısı ise bilinen tatlılardan olup katılımcıların %9,7’si biliyorum tatmadım, %75,5’i biliyorum tattım ve %14,8’i de bilmiyorum şeklinde yanıt vermişlerdir.

Tatlıların bilinirliğinin cinsiyete göre farklılaşıp farklılaşmadığı analiz edilmiş ve elde edilen analiz sonuçlarına Tablo 4.45’de yer verilmiştir.

Tablo 4.45. Cinsiyete Göre Tatlıların Bilinirlik Düzeyi

	Cinsiyet	N	Ort.	t	df	p
Tatlılar	Kadın	220	1,8773	-,610	472	,542
	Erkek	254	1,9016			

Tatlıların bilinirlik ve denenmişlik düzeyleri cinsiyete göre değerlendirildiğinde elde edilen analiz sonuçları kadın ve erkeklerin bu yöndeki ortalamalarının istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık oluşturmadığını göstermektedir ($p>,05$; Tablo 4.46).

Tatlıların bilinirliği yaşa göre incelenmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.45 ile verilmiştir.

Tablo 4.46. Yaşa Göre Tatlıların Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
18-24	66	1,6515	,73364	7,551	,000	1-3,4
25-31	59	1,8305	,53021			
32-54	212	1,9481	,29554			
55-64	87	1,9770	,21442			
65 ve Üzeri	50	1,8800	,43519			
Toplam	474	1,8903	,43205			

Tablo 4.46 verileri incelendiğinde 18-24 yaş aralığındaki katılımcıların tatlılara ilişkin bilinirlik ve denemişlik ortalamaları 32-34 ve 55-64 yaş aralığındaki katılımcılara nazaran istatistiksel açıdan anlamlı biçimde daha düşüktür.

Eğitim durumuna göre değerlendirilen bir diğer Artvin mutfak kültürü ürünü de tatlılardır. Tatlıların eğitim durumuna göre bilinirlik düzeylerinin farklılaşp farklılaşmadığı analiz edilmiş ve elde edilen bulgular Tablo 4.47 ile verilmiştir.

Tablo 4.47. Eğitim Durumuna Göre Tatlıların Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
İlkokul	88	2,0000	,00063	3,691	,012	1-3
Lise	204	1,8775	,45451			
Lisans	156	1,8269	,53477			
Lisans Üstü	26	2,0000	,00000			
Toplam	474	1,8903	,43205			

Tablo 4.47 verileri incelendiğinde ilkokul mezunları ile Lisans mezunlarının tatlıların bilinirliğine ilişkin ortalamalarının anlamlı bir farklılık sergilediği ve ilkokul mezunlarının ortalamalarının Lisans mezunlarına nazaran daha yüksek olduğu görülmektedir.

Gelir durumuna göre ortalama farklılıkları değerlendirilen bir diğer Artvin mutfağı ürünü olan tatlılara ilişkin yapılan analizde elde edilen sonuçlar Tablo 4.48 ile verilmiştir.

Tablo 4.48. Gelir Durumuna Göre Tatlılar Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p
Kötü	77	1,8442	,51465	,525	,592
Orta	290	1,9000	,41636		
İyi	107	1,8972	,41058		
Toplam	474	1,8903	,43205		

Tablo 4.48 verileri incelendiğinde, katılımcıların gelir durumlarına göre tatlıları bilme düzeylerinde istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılığın bulunmadığı görülmektedir.

Mesleğe göre tatlıların bilinirlik düzeyleri değerlendirildiğinde istatistiksel açıdan anlamlı olarak memurlarla diğer tüm gruplar arasında bir farklılığın varlığı saptanmıştır. Bu farklılıkta, memurların tatlıların bilinirliğine ilişkin ortalamaları diğer gruplardan daha düşük seviyededir (Tablo 4.49).

Tablo 4.49. Mesleğe Göre Tatlılar Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşan Gruplar
Emekli	132	1,9318	,33139	4,723	,000	4- Tüm Gruplar
İşçi	81	1,8642	,49379			
Öğrenci	81	1,9630	,24721			
Memur	52	1,6346	,74172			
Serbest Meslek	47	1,9149	,40806			
Özel Sektör Çalışanı	81	1,9259	,34561			
Toplam	474	1,8903	,43205			

Doğum yerine bağlı olarak tatlıların bilinirliği değerlendirildiğinde, Artvin ve Bursa doğumlu olan katılımcılar arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişkinin var olduğu tespit edilmiştir. Bu doğrultuda Artvin doğumlu olan katılımcıların tatlıların bilinirliğine ilişkin ortalamaları Bursa doğumlu olanlara nazaran daha yüksek seviyededir (Tablo 4.50).

Tablo 4.50. Doğum Yerine Göre Tatlılar Bilinirlik Düzeyi

	N	Ort.	Std. Sapma	F	p	Farklılaşa n Gruplar
Artvin	371	1,9191	,36604	4,102	,017	1-2
Bursa	97	1,7938	,59404			
Diğer	6	1,6667	,81650			
Toplam	474	1,8903	,43205			

4.9. Kış Hazırlıklarına İlişkin Bulgular

Kış hazırlıkları Anadolu mutfağının hemen her kesiminde kültürel bir alışkanlık olduğu gibi Artvin ilinde de kış hazırlıklarına özgü yiyeceklerin yaz sonu ve son bahardan hazırlandığı ve kışın tüketilmek üzere bu yiyeceklerin saklandığı görülmektedir. Kış hazırlıkları kapsamında yapılan hazırlıklar ve bu hazırlıkların katılımcılar nezdinden bilinirlik düzeyini veren frekans dağılımları Tablo 4.51 ile verilmiştir.

Tablo 4.51. Artvin Yöresinde Yapılan Kış Hazırlıklarına İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Dink Dövmek	Biliyorum	151	31,9
	Bilmiyorum	323	68,1
Pestil Köme	Biliyorum	424	89,5
	Bilmiyorum	50	10,5
Ekşi	Biliyorum	365	77,0
	Bilmiyorum	109	23,0
Koruh	Biliyorum	308	65,0
	Bilmiyorum	166	35,0
Mürebbe	Biliyorum	173	36,5
	Bilmiyorum	301	63,5
Kah	Biliyorum	339	71,5
	Bilmiyorum	135	28,5
Furuç	Biliyorum	292	61,6
	Bilmiyorum	182	38,4
Haşıl	Biliyorum	230	48,5
	Bilmiyorum	244	51,5

Kış hazırlıklarından olan dink dövmek için katılımcılar %31,9 oranında biliyorum şeklinde yanıt verirken %68,1'i bilmediğini ifade etmiştir. Pestil-köme için verilen yanıtlar %89,5 biliyorum ve %10,5 bilmiyorum şeklindedir. Ekşi için ise bu yanıtlar %77 biliyorum %23 bilmiyorum düzeyindedir. Bir diğer kış hazırlığı yiyeceği olan Koruh için katılımcıların %65'i biliyorum %35'i bilmiyorum şeklinde yanıt vermişlerdir. Mürebbe için ise bu dağılım %36,5 biliyorum %63,5 bilmiyorum şeklindedir.

Bir tür kurutma olan kah için katılımcıların %71,5'i bildiğini ifade ederken %28,5'i bilmediğini beyan etmiştir. Ayrıca Furuç için verilen yanıtlar %61,6 biliyorum ve %38,4 bilmiyorum şeklindedir. Son olarak Haşıl için katılımcıların %48,5'i bildiklerini ve %51,5'i de bilmediklerini beyan etmişlerdir.

4.10. Mutfak Araç Gereçlerine İlişkin Bulgular

Yöre mutfağının bir diğer kendine özgü unsuru da mutfakta kullanılan araç ve gereçlerdir. Bu araç gereçler pek çok mutfak için ortak bir görünüm sergileseler de isimlendirilmeleri farklılaşmakta veya farklı amaçlar için kullanılan mutfığa özgü araç gereçlere rastlamak da mümkün olabilmektedir.

Artvin mutfağında kullanılan yöresel araç ve gereçlerin bilinirliği katılımcılar açısından incelenmiş ve yapılan analiz neticesinde elde edilen frekans dağılımları Tablo 4.52 ile verilmiştir.

Tablo 4.52. Artvin Yöresi Mutfak Araç Gereçlerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

		N	%
Bakraç	Biliyorum	397	83,8
	Bilmiyorum	77	16,2
Bal Kutusu	Biliyorum	338	71,3
	Bilmiyorum	136	28,7
Bazlama Pilekisi	Biliyorum	386	81,4
	Bilmiyorum	88	18,6
Çelti	Biliyorum	176	37,1
	Bilmiyorum	298	62,9

Tablo 4.52. (devam) Artvin Yöresi Mutfak Araç Gereçlerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

Dibek	Biliyorum	353	74,5
	Bilmiyorum	121	25,5
Eğış	Biliyorum	358	75,5
	Bilmiyorum	116	24,5
Haro	Biliyorum	339	71,5
	Bilmiyorum	135	28,5
İlistir	Biliyorum	254	53,6
	Bilmiyorum	220	46,4
İşkaf	Biliyorum	206	43,5
	Bilmiyorum	268	56,5
Kaşka	Biliyorum	132	27,8
	Bilmiyorum	342	72,2
Kod	Biliyorum	260	54,9
	Bilmiyorum	214	45,1
Koşi	Biliyorum	254	53,6
	Bilmiyorum	220	46,4
Kürün	Biliyorum	385	81,2
	Bilmiyorum	89	18,8
Laper	Biliyorum	138	29,1
	Bilmiyorum	336	70,9
Maltıs	Biliyorum	55	11,6
	Bilmiyorum	419	88,4
Nalia	Biliyorum	120	25,3
	Bilmiyorum	354	74,7
Peşhun	Biliyorum	332	70,0
	Bilmiyorum	142	30,0
Pileki	Biliyorum	406	85,7
	Bilmiyorum	68	14,3

Tablo 4.52. (devam) Artvin Yöresi Mutfak Araç Gereçlerine İlişkin Katılımcı Değerlendirmeleri

Sitil	Biliyorum	366	77,2
	Bilmiyorum	108	22,8
Tepşi	Biliyorum	376	79,3
	Bilmiyorum	98	20,7
Tepur	Biliyorum	405	85,4
	Bilmiyorum	69	14,6
Vedure	Biliyorum	286	60,3
	Bilmiyorum	188	39,7
Yamak	Biliyorum	202	42,6
	Bilmiyorum	272	57,4
Hakuta	Biliyorum	105	22,2
	Bilmiyorum	369	77,8
Ruka	Biliyorum	156	32,9
	Bilmiyorum	318	67,1

Tablo 4.52 verileri doğrultusunda katılımcıların mutfak araçlarından olan bakraça ilişkin yanıtları %83,8 biliyorum ve %16,2 bilmiyorum şeklindedir. Bal kutusu için verilen yanıtlar %71,3 biliyorum ve %28,7 bilmiyorum olarak tespit edilmiştir. Bunların yanı sıra Bazlama Pilekisi için yanıtlar %81,4 biliyorum, %18,6 bilmiyorum, Çelti için %37,1 biliyorum %62,9 bilmiyorum, Dibek için %74,5 bilmiyorum %25,5 bilmiyorum, Eğiş için %75,5 biliyorum ve %24,5 bilmiyorum, Haro için %71,5 biliyorum ve %28,5 bilmiyorum şeklindedir.

Bunların yanı sıra İlistir için verilen yanıtlar %53,6 biliyorum ve %46,4 bilmiyorum, İşkaf için %43,5 biliyorum ve %56,5 bilmiyorum, Kaşka için %27,8 biliyorum ve %72,2 bilmiyorum, Kod için %54,9 biliyorum %45,1 bilmiyorum, Koşi için %53,6 biliyorum ve %46,4 bilmiyorum, Kürün için %81,2 biliyorum ve %18,8 bilmiyorum, Laper için %29,1 biliyorum ve %70,9 bilmiyorum Maltıs için %11,6 biliyorum ve %88,4 bilmiyorum, Nalia için %25,3 biliyorum ve %74,7 bilmiyorum, Peşhun için %70 biliyorum ve %30 bilmiyorum, Pileki için %85,7 biliyorum ve

%14,3 bilmiyorum, Sital için %77,2 biliyorum ve %22,8 bilmiyorum, Tepşi için %79,3 biliyorum ve %20,7 bilmiyorum, Tepur için %85,4 biliyorum ve %14,6 bilmiyorum, Vedure için %60,3 biliyorum %39,7 bilmiyorum, Yamak için %42,6 biliyorum ve %57,4 bilmiyorum, Hakuta için %22,2 biliyorum %77,8 bilmiyorum ve Ruka için %32,9 biliyorum ve %67,1 bilmiyorum şeklindedir.

Elde edilen bu oranlar doğrultusunda en bilindik mutfak araçlarının bakraç, pileki, Kürün gibi mutfak araçları olurken en bilinmeyenlerinin başında Maltıs gelmektedir ve yalnızca %11,6'lık bir katılımcı dilimi bu mutfak aracı hakkında bilgiye sahiptir.

Artvin mutfak kültürüne yönelik olarak katılımcılara yöneltilen önermelere alınan yanıtlar incelenmiş elde edilen ortalamalar aşağıda verilmiştir.

“Artvin mutfak kültürü unutulmuştur” şeklindeki ölçek ifadesine katılımcıların %33,2's, evet, %42,3'ü hayır ve %24,5'i de bilgin yok şeklinde yanıtlar vermişlerdir. Bununla birlikte “Artvin mutfak kültürü Türkiye'nin her yerinde tanınmaktadır” şeklindeki ifadeye de katılımcıların %36'sı evet, %37,4'ü hayır ve %26,6'sı da bilgin yok demişlerdir. Beraberinde, “Artvin de çoğunlukla yöresel yemekler yapılmaktadır” şeklindeki ifadeye verilen yanıtlar %64,2 evet, %17,6 hayır ve %18,2'de bilmiyorum şeklindedir. Bununla birlikte özel gün ve gecelerde yapılan yemek temalı etkinliklere ilişkin olarak yanıt aranan “Arafana Gecesinde her evden un, yağ toplanarak “bişi” yapılır” şeklindeki ifadeye %62,8 evet ve %37,2 bilgin yok şeklinde yanıtlar verilmiştir. Benzer şekilde “Düğün yemeklerinde kaysefe ve keşkek yapılır” ifadesine katılımcıların %57,3'ü evet, %14,2'si hayır ve %28,5 de bilgin yok yanıtı vermişlerdir. Son olarak mübarek gün ve gecelerden olan Kadir Gecesi'inde geleneksel olarak yapılan “bişi” adlı hamur işinin bilinirliğine yönelik olarak katılımcılar %69,4 evet ve %30,6'sı da bilgin yok şeklinde yanıtlar vermişlerdir.

Katılımcıların mutfak kültürünün yaşatılması ve yaygınlaştırılmasına ilişkin önerilerini sorgulayan “Artvin mutfak kültürünü yaşatabilmek için yapılması gerekenler” şeklindeki ifadeye çoğunlukla “ilgilenenler desteklenmeli” ve “yazılı ve görsel basından tanıtım için yararlanılmalı” şeklinde önerilerin varlığı ön plana çıkmaktadır. Bunlarla birlikte Bursa'daki yerel derneklerin Artvin'deki yerel

derneklerle bu konuda işbirliği yapmaları da katılımcıların önerileri arasında yer almaktadır.



5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Artvin mutfağından seçilmiş ürün gruplarının Bursa’da yaşayan Artvinliler içerisinde seçilen ve anket çalışmasına gönüllü olarak katılmayı kabul eden kimselerle Artvin mutfağının Bursa’daki bilinirliği tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırmada katılımcılara yemek gruplarına göre seçilen yemekler sorulmuş ve katılımcılardan biliyorum tattım (2), biliyorum tatmadım (1) ve bilmiyorum (0) şeklindeki yanıtlardan birisini işaretlemeleri istenmiştir. Böylelikle katılımcıların frekans dağılımları ile yemekler konusundaki bilgi düzeylerine bağlı olarak Artvin mutfağının Bursa’da ne ölçüde yaşadığı saptanmaya çalışılmıştır. Ayrıca, katılımcıların yanıtları puanlanarak bu puanlar demografik özelliklerine göre karşılaştırılmış ve gruplar arasında bilinirlik düzeyi mukayese edilmiştir.

Artvin mutfağı çorba çeşitleri için katılımcı görüşleri doğrultusunda aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır:

- Çorbalara ilişkin yanıtlar değerlendirildiğinde Artvin mutfağının en bilinen çorbası ayran çorbasıdır. Takiben kesme çorbası, erişte çorbası ve puşrikinin geldiği; en bilinmeyen çorba olarak ise den çorbası ve ardından ğimi çorbasıdır.
- Cinsiyete bağlı olarak kadınlar çorbaları erkeklerden daha yüksek düzeyde bilmektedirler.
- Yaşa bağlı olarak daha büyük yaş gruplarının çorbalara ilişkin bilgi ve deneyimlik düzeyi daha yüksektir.
- Eğitim durumuna göre çorbaların bilinirliği farklılaşmakta, genel itibarıyla düşük eğitim düzeyinde olan Artvinlilerin çorbalar konusundaki bilgi ve deneyimleri kendilerine göre yüksek eğitim düzeyinde olanlardan daha fazladır.
- Gelir durumu çorbaların bilinirliği ve denenmişliği açısından bir farklılık unsuru değildir.
- Katılımcıların meslekleri çorbaların bilinirliği ve denenmişliği açısından bir farklılık unsuru olup emeklilerin bilgi düzeyleri daha yüksektir. Bu sonuç yaşla ilişkili olarak değerlendirilmiştir. .

- Doğum yeri Artvin olan katılımcıların çorbalara ilişkin bilgi ve deneme düzeyleri doğum yeri Bursa ve diğer iller olanlara nazaran daha yüksektir.

Bir diğer yemek grubu olan et yemekleri için araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar aşağıdaki gibidir.

- Et yemekleri ortalama düzeyde bilinirliğe sahiptir.
- Cinsiyete bağlı olarak et yemeklerinin bilinirlik düzeyi farklılaşmamaktadır.
- Yaşa bağlı olarak et yemeklerinin bilinirliği düşük yaşlarda bilinirlik seviyesinin de daha düşük olduğu şeklindedir.
- Eğitim durumu et yemeklerinin bilinirliğinde bir farklılık oluşturmamıştır.
- Gelir durumu et yemeklerinin bilinirliğinde bir farklılık oluşturmamıştır.
- Katılımcıların meslekleri et yemeklerinin bilinirliğinde bir farklılık oluşturmamıştır.
- Doğum yerine bağlı olarak et yemeklerinin bilinirliğinde bir farklılık oluşmamıştır.

Artvin mutfağı balık yemekleri için elde edilen sonuçlar aşağıdaki gibidir.

- Hamsi, Artvin mutfağı balık yemeklerinin ana unsurudur. Katılımcıların balık yemeklerine ilişkin bilgi düzeyleri ortalama %53 seviyelerindedir.
- Katılımcıların cinsiyetine bağlı olarak balık yemeklerine ilişkin bilinirlik ve denenmişlik düzeyi farklılaşmamaktadır.
- Katılımcıların yaşlarına bağlı olarak balık yemeklerine ilişkin bilinirlik ve denenmişlik düzeyi farklılaşmamaktadır.
- Katılımcıların eğitim seviyelerine bağlı olarak balık yemeklerine ilişkin bilinirlik ve denenmişlik düzeyi farklılaşmamaktadır.
- Gelir düzeyine göre balık yemeklerinin bilinirliği farklılık sergilemekte ve yüksek gelir grubundaki katılımcıların balık yemekleri için deneyim düzeyleri daha yüksek olduğu görülmektedir.
- Katılımcıların mesleklerine bağlı olarak balık yemeklerine ilişkin bilinirlik ve denenmişlik düzeyi farklılaşmamaktadır.

- Katılımcıların doğum yerlerine bağlı olarak balık yemeklerine ilişkin bilinirlik ve denenmişlik düzeyi farklılaşmamaktadır.

Artvin mutfağına ilişkin araştırmada ele alınan bir diğer yemek grubu olan sebze yemekleri için araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar aşağıdaki gibidir.

- Zengin bir sebze yemeği çeşitliliğine sahip olan Artvin mutfağının temel malzemesi lahana, kabak, fasulye gibi bölgesel ürünler olup en bilinen yemek lahana yemeğidir. En bilinmeyen ise dipteme olduğu görülmüştür.
- Cinsiyete bağlı olarak kadınlar sebze yemeklerini erkeklerden daha yüksek düzeyde bilmektedirler.
- Yaş, sebze yemeklerinin bilinirliğinde bir farklılık unsuru olup düşük yaş gruplarındaki katılımcıların sebze yemeklerine ilişkin bilgi seviyeleri daha büyük yaşlardaki katılımcılara nazaran düşüktür.
- Eğitim durumu, sebze yemeklerinin bilinirliğinde farklılık konusu olup ilköğretim ve lise mezunların sebze yemeklerine ilişkin deneyim ve bilgi düzeyleri lisans mezunlarından daha yüksektir.
- Gelir durumuna bağlı olarak sebze yemeklerinin bilinirliği farklılık göstermemektedir.
- Katılımcıların mesleklerine bağlı olarak sebze yemeklerinin bilinirliği farklılaşmakta, mesleği işçi olanların sebze yemeklerine ilişkin bilgi ve deneyim düzeyleri memur ve özel sektör çalışanlarına nazaran daha yüksektir.
- Doğum yeri Artvin olan katılımcıların sebze yemeklerine ilişkin bilgi düzeyleri doğum yeri Bursa ve diğer iller olan Artvinlilere nazaran daha yüksektir.

Artvin mutfağında doğal ortamda yetişen otlara ilişkin de bir mutfak kültürü oluşmuştur. Sebze yemeklerinden farklı olarak bu ot yemekleri doğada insan emeği olmadan yetişen bitki ve otlarla yapılıyor olmalarıdır. Bu yemek grubuna ilişkin olarak araştırmada elde edilen sonuçlar aşağıdaki gibidir.

- En bilinen ot yemeği “çinçar” olup katılımcıların bilgi düzeyi en düşük olan ot yemeği ise “naridiken”dir.

- Kadın ve erkeklerin ot yemeklerine ilişkin bilinirlik ve deneyimleme düzeyleri aynıdır, bir farklılık tespit edilmemiştir.
- Yaşa bağlı olarak daha büyük yaş gruplarında yer alan katılımcılar ot yemeklerini daha küçük yaş gruplarına nazaran daha düşük ortalamalarla bilmektedirler ve deneyimlemişlerdir. Küçük yaş gruplarında yer alan katılımcıların ot yemekleri bilinirlik düzeyi daha yüksek olup araştırmanın dikkat çekici bir sonucudur.
- İlkokul mezunlarının ot yemeklerine ilişkin bilgi düzeyleri lisans ve lisansüstü mezuniyete sahip olan katılımcılardan daha yüksektir. Aynı şekilde lise mezunlarının ortalamaları da iki gruptan daha yüksek düzeydedir.
- Gelir durumu ot yemeklerinin bilinirliğinde bir farklılık konusu olmamıştır.
- Katılımcıların mesleklerine bağlı olarak ot yemeklerinin bilinirliği farklılaşmakta, mesleği işçi olanların sebze yemeklerine ilişkin bilgi ve deneyim düzeyleri memur ve özel sektör çalışanlarına nazaran daha yüksektir.
- Doğum yeri Artvin olanların ot yemeklerine ilişkin bilgi düzeyleri Bursa ve diğer illerde doğan Artvinlilere nazaran daha yüksektir.

Bir diğer Artvin mutfağı yiyecek grubu olan hamur işlerine ilişkin olarak araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar aşağıdaki gibidir.

- Hamur işlerinin bilinirlik düzeyi ortalama %80 seviyesinin üzerindedir. Hamur işleri Artvin mutfağının en bilindik yiyecek grubunu oluşturmaktadır.
- Cinsiyete göre hamur işlerinin bilinirliği farklılaşmamaktadır.
- Yaşa göre hamur işlerinin bilinirliği farklılaşmakta ve büyük yaş gruplarındaki katılımcıların hamur işlerine ilişkin bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu görülmektedir.
- İlkokul mezunlarının hamur işlerine ilişkin bilgi düzeyi lise ve lisans mezunlarından daha yüksek seviyededir.
- Gelir durumu hamur işlerinin bilinirliğinde bir farklılığa sebep olmamıştır.

- Mesleğe göre hamur işlerinin bilinirliği farklılaşmış ve emeklilerin hamur işlerine yönelik bilgi düzeyinin memur ve serbest meslek erbaplarına nazaran daha yüksek olduğu saptanmıştır.
- Artvin doğumlu olan katılımcıların hamur işlerine dair bilgi ortalamaları diğer illerde doğanlara nazaran daha yüksektir.

Artvin mutfağı tatlıları için araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar aşağıdaki şekliyle sıralanmaktadır:

- Hasuta ve zürbiyet tatlıları en bilindik tatlılardır. Kaysife en düşük bilinirliğe sahip olan tatlı olup pelverde için bilinirlik seviyesi %60'lar düzeyindedir.
- Cinsiyet tatlıların bilinirliği için bir farklılık konusu değildir.
- Yaşa bağlı olarak büyük yaş gruplarının en küçük yaş grubuna nazaran tatlılara ilişkin bilgi düzeyleri daha yüksektir.
- İlkokul mezunlarının tatlılara ilişkin bilgi düzeyleri lisans mezunlarına nazaran daha yüksektir.
- Gelir durumu tatlıların bilinirliği için bir fark unsuru değildir.
- Mesleğe göre tatlıların bilinirlik düzeyi memurlar için diğer gruplardan en düşük seviyededir.
- Doğum yerine bağlı olarak tatlıların bilinirliğinde Artvin doğumlular lehine bir ortalamanın varlığı söz konusudur.

Sonuç olarak Artvin mutfağının kültürel ürünleri göçle birlikte Bursa'ya da taşınmıştır. Ancak, araştırmada elde edilen sonuçlar mutfak kültürünün her geçen nesilde biraz daha unutulduğuna işaret etmektedir. Zengin bir çeşitlilik içermesine karşın Artvin mutfağının katılımcı görüşlerine göre bu zenginliğin bilinmediği ve nesilden nesile aktarımda bir eksilmenin varlığından da söz etmek mümkündür.

Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlara dayalı olarak Artvin ilinin Bursa özelinde tüm kültür ve dayanışma temelli sivil toplum kuruluşları (STK) ve akademik çevreler için öneriler geliştirilmiştir.

Akademik anlamda, Türk mutfağının zenginliğinden hareketle her ilin ve bölgenin kendine özgü zengin bir mutfağa sahiptir. Bunların araştırılması ve

akademik zeminde gün yüzüne çıkarılması ülke kültürü, ekonomisi, turizmi gibi hususlarda son derece önemli katkılar sağlayacak ve bu kültürel zenginliklerin zamanla yok olup gitmesinin önüne geçilmiş olacaktır.

STK'lar için ise Artvin mutfak kültürünün genç nesillere aktarımı hususunda etkinlikler, tanıtım faaliyetleri, kurslar gibi çabalar sergileyerek gitgide zayıflama eğilimi gösteren bilinirlik seviyesinin korunması ve yeniden yükseltilmesi için harekete geçmeleri önerilmektedir.

Diğer taraftan katılımcıların Artvin mutfak kültürünün yaşatılmasına ilişkin görüşleri de dikkate alınarak; tanıtım için ulusal ve uluslararası medya organlarında Artvin mutfağının tanıtımına ilişkin yayınlar hazırlanması ve bunların sürekliliğinin sağlanması da yine Artvin mutfak kültürünün gelecek nesillere taşınması için önemli bir faaliyet olarak değerlendirilmelidir.

Günümüz dünyasında coğrafi işaret olarak mutfak ürünlerinin ön planlara çıkmasıyla birlikte Artvin mutfağı için de STK'lar ve kamu kuruluşları işbirliğinde çalışmalar yapılması ve Artvin mutfağına dair özel yemekler için tescil faaliyetleri yürütülmesi de yine hem Artvin mutfağının tanınırlığını artıracak hem de mutfak kültürünün sonraki nesillere aktarılmasında, devam ettirilmesinde önemli bir rol oynayacaktır.

Bunlarla birlikte genç nesillere Artvin mutfağının tanıtılması ve bilgi düzeylerinin yükseltilmesi adına aileler, STK'lar bu yönde faaliyetler, aktiviteler geliştirebilecekleri gibi geleneksel buluşma günlerinde bu hususa yer veren çalışmalar yapmaları da önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akman, M. & Mete, M. (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Aksoy, M. (2012), "Tunceli'de Koç-Koyun Heykelleri ve Balballar", *2023 Dergisi*, 11(29), ss. 16-20.
- Altun, O. (2008). Eski Artvin'de Hayat. İçinde, Geçmişten Geleceğe Artvin Artvin Valiliği. (ss. 317-325).
- Aras, S. (1974). Çoruh ve Aras Havzası alabalıkları üzerinde biyo-ekolojik araştırmalar. (Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Artun, E. (1995), "Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İş Yemekler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Artvinli, T. (2013), *Artvin Yer Adları Sözlüğü*, İstanbul: Chiviyazıları Yayınevi.
- Atak, M. (2006), Yiyecek -İçecek İşletmelerinde Servis Elemanlarının Hizmet İç Eğitimine İş Tatminine Etkisi; Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Uygulaması, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Bahçalı, S. (2015). *Artvinlilerin göç tercihlerinde Bursa'nın yerinin sosyo-ekonomik ve mekânsal analizi*. (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Bahçeli, M. (1999). *Artvin Tarihi Olguları*. Bursa
- Başkan, S. (2008). Artvin'de geleneksel ev mimarisi, *Vakıflar Dergisi*, 31, 71-139.
- Baysal, A. (1999), Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, Sempozyum Bildirileri ve Katalog, Vekam Yayınları, Ankara.
- Baysal, A. (2003), " Yirmi Birinci Yüzyıl Yemekleri Üzerine Görüşler" *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Baysal, A. (2007), Genel Beslenme, Hatipoğlu Yayınları, Ankara.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklerle ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Bilici, Ü. (2018). Cumhuriyet Dönemi'nde Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yapılan kamu harcamaları ve yatırımlar (1923-1950). Atatürk Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erzurum.
- Büyüköztürk, Ş. (2005). "Anket Geliştirme", *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 3(2), 133-151.
- Cesur, E. (2017). *Yerli turistlerin Doğu Karadeniz mutfağına ilişkin görüşleri*. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- Ciğirim, N. (2001). "Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi. Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*", Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını No:28.
- Çelik, Ş. Y. (2011). *I. Dünya Savaşı'ndan Milli Mücadele'ye Artvin (1914 - 1921)*. Kafkas Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kars.
- Çetin, A. (2006). "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Millî Folklor Dergisi*, 18(72), 107-117.

- Çolak, M. A. (2017). Predictability of monthly streamflow discharge using remote sensingprecipitation data by data driven models. (Yüksek Lisans Tezi). Middle East Technical University, Ankara.
- Demirel, M. (2011), *Yusufeli Nüfus Defteri (1835)*, Artvin: Yusufeli Belediyesi Yayınları, 2011.
- Deveci,B.,Türkmen,S.,Avcıkurt,C.(2013). “Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi:Bigadiç Örneği”, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi,3(2),29-34.
- Eskiçırak, D. (2009). Doğu Karadeniz Bölgesi geleneksel konutlarının iyileştirilmesine yönelik yapım sistemi ve malzeme kullanımı analizi - Örnek konutların mevcut durum değerlendirmesi. İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Fraenkel, J.R., Wallen, N.E., & Hyun, H.H. (2012). How to design and evaluate research in education (Eight Edition). New York: McGraw-Hill.
- Guniava, G. (2007). *Türk-Rus ilişkileri ve Gürcistan (XX. yüzyılın ilk çeyreğinde)*. Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi Ankara.
- Güler,S.(2007). “Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme”,1.Ulusal Gastronomisempozyumu Ve Sanatsal Etkinlikler,18 28.
- Günay, U. (1999),"Osmanlı İmparatorluğu ve Türk Halk Kültürü", Osmanlı Kültür ve Sanat C.9. Yeni Türkiye Yayınları, Ankara.
- Gündüz, A. (2001), *Çoruh Havzası ve Artvin*, Ankara: Ardanuçlular Kültür ve Yardımlaşma Derneği Yayını.
- Güven, O. (2018). *Artvin'in Kültürel Tarihindeki Türk İzleri*. Ankara: 72 Tasarım Ltd. Şti.
- Güvenç, B. (1993), Türk Kimliği-Kültür Tarihinin Kaynakları, Ankara.
- Işık, N. (2006), Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Kabacık, M. (2016). Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. İçinde E. Zencir (Edt.), *Yöresel Mutfaklar* (s. 138-164). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Karasar, N. (2005). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, Ankara
- Kaya, E. (2007). *Doğu Karadeniz müzik kültürü içerisinde nefesli sazların yeri*. Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi Kayseri.
- Kazan, Ş. (2003), "Burdur Yemekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Deneme", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Kılıç, M. (2006). *Artvin ilinin değişen sosyal yapısı ve istihdama etkisi*. Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi Bursa.
- Kırcaali İftar, G. (1999). "Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri", Anadolu Üniversitesi Yayınları,1081, 1-10.
- Kışla, İ. (2008). Sosyal politika açısından Artvin'den İstanbul'a göç. (Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kocamanoğlu, E. B. (2015). Çoruh Havzasının bazı mikro havzalarında biyoçeşitlilik indisleri ve bunların üstüne etki eden faktörlerArtvin Çoruh Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, . Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Artvin.
- Koçbek, A. D. (2005), Yiyecek-İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

- Meydan Uygur, S. ve Baykan, E. (2007). "Kültür Turizmi ve Turizmin Kültürel Varlıklar Üzerindeki Etkileri". *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 30-49.
- Mutluer, M.(1992). "Edremit Yöresi Alanında Nüfus Hareketlerine Neden Olan Faktörler" *Ege Coğrafya Dergisi*, (6),119-152.
- Oğuz, E. (2011) "Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı". *Edebiyat Fakültesi Dergisi/ Journal of Faculty of Letters*, 28(2), 123-139.
- Ögel, Bahaeddin; *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c.1, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1991.
- Önal, Ü. (2013), *Artvin Yöresi Yemekleri*, Ankara: Salmat Basım Yayınları.
- Özdemir, N. (2002), Türkiye'de Siyasal Parti Kültürü/The Political Party Culture in Turkey/La culture de parti politique en Turquie, Milli Folklor Üç Aylık Uluslar Arası Halk Bilimi Dergisi, Cilt:7, Yıl: 14, Sayı:56.
- Özdiş, H. (2009). Coğrafyanın azizliği ya da sınırboyunda nahiye olmak: Vakıf nahiyesi (1879-1914), *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi (OTAM)*, 25, 149-165.
- Özhancı, E., Aklibaşında, M. & Tırnakçı, A. (2018). Zengin Kültür Mirasına Sahip Yörelerde Halkın Farkındalık Düzeyi; Nevşehir Yöresi Örneği. İçinde E. Mankan (Edt.), *Farklı Bakış Açılılarıyla Turizm Araştırmaları* (s. 47-63). Ankara: Iksad Publications.
- Palaşoğlu, S. (2012). *Artvin ve Ordu'daki tarihi yapıların dayanıklılık testlerinin yapılması*. Karabük Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi Karabük.
- Safran, M. (1993), Yaşadıkları Sahalarda Yazılan Lügatlara Göre Kuman/Kıpçaklarda Siyasi, İktisadi, Sosyal ve Kültürel Yaşayış, Ankara: TKAE, 1993.
- Sağır,A.(2012). "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı", *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Dergisi*,7(4),2675-2695.
- Saran, N. (1993), *Antropoloji, İnkılâp Kitabevi*, İstanbul.
- Sarı, D. (2013). Kayalık habitatların peyzaj değerlendirmesi üzerine bir araştırma: Hatila Vadisi Milli Parkı (Artvin) örneği. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi Trabzon.
- Şahin, R., vd. (1997), Artvin Yöresi Folkloru Halk Kültürü Araştırması, (y.y.).
- Şengün, H. (2018). Artvin'de İki Kadın Kahraman: Çiçek Nine (İrişti) ve Sadiye Hanım (Ardahan). İçinde R. A. Wolff, S. Yılmaz, Y. M. Işıkçı, H. Bülbül & E. M. Yılmaz (Edt.) *Kadın Çalışmalarında Güncel Konular* (2. bs.), (s. 156-167). Konya: Eğitim Yayınevi.
- Şenol, F. (2016). Türkiye Turizm Coğrafyası ve Dünya Kültürel Mirası. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Talas,M.(2005).“Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”,*Türkiyat Araştırmaları Dergisi*,(18),273-283.
- Teksöz, G., Ertürk, E. & Lise, Y. (2014). *Sürdürülebilir Kalkınma Eğitimi İçin Biyosfer Rezervleri: Camili’de Yaşam*. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu, Ankara: Uzerler Matbaacılık.
- Tuik 4 ŞUBAT 2020
- Tural, S. (1994), *Kültürel Kimlik Üzerine Düşünceler*, Ankara.
- Turan, Ş. (1990), *Türk Kültür Tarihi*, Bilgi Yayınevi, Ankara.

- Turhan,Ş.,Vural,H.,Erdal,B.(2013).” Bursa Tarımının Sosyo-Ekonomik Yapısının Analizi”, U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi,27(1),27-38.
- Uçarlı, Y. (2016). Çoruh Vadisi ve Verçenik Dağı yaban hayatı geliştirme sahalarındaki barajların yaban keçisi üzerine etkileri. Artvin Çoruh Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi Artvin.
- Üner Hilmi,E.(2014). “Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi”, Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Yönetimi Anabilim Dalı,148.
- Yavuz, N.(Ed.).(2019).Artvin Tarihi Araştırmaları-1,İstanbul
- Yılmaz, Ş. (1994), "Prof.Dr. Umay Günay, İlk Halk Bilim Çalışmaları Üzerine Bir Konuşma" Millî Folklor, s.22, Ankara.
- Yiğit, A. A. (2017). Elviye-i Selâse'nin Bütünlüğü ve Batum Meselesi (1878-1921). İçinde M. Okur, B. Güneş ve Ü. Köksal (Edt.), I. Dünya Savaşı'nda Karadeniz ve Kafkasya Askerî, Siyasî ve Sosyal Gelişmeler (s. 309-340). Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları.
- Zeki, M. (2010), *Artvin Vilayeti HakkındaMa'lûmât-ı Umûmîye*, Muammer Demirel (haz.), İstanbul: Yusufeli Belediyesi Yayınları, 2010.



EKLER

Ek-1. Anket Formu

Sayın katılımcı, aşağıda soruları yer alan anket çalışması “**Bursa da Yaşayan Artvinlilerin Mutfak Kültürleri Üzerine Bir Çalışma**” yı amaçlayan Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi yüksek lisans tez çalışması araştırmasının parçası olarak yürütülmektedir. Bu çalışmanın sonuçları sadece bilimsel amaçlar için kullanılacak olup kesinlikle üçüncü kişilerle paylaşılmayacaktır. Bu nedenle işbirliğiniz yüksek lisans tezi çalışmamda çok değerli bir katkı sağlayacaktır. Zaman ayırdığınız ve ilgi gösterdiğiniz için teşekkür ederiz.

Oğuz ASLAN

1. Cinsiyetiniz : () Erkek () Kadın
2. Yaşınız : () 18-24 () 25-31 () 32-54
() 55-64 () 65 ve üstü
3. Eğitim Durumunuz : () İlkokul () Lise () Üniversite
() Yüksek Lisans
4. Kendi Gelir Seviyenizi Nasıl Görüyorsunuz ? : () Kötü () Orta () İyi () Çok İyi
5. Meslek : () Emekli () İşçi () Çalışmıyor () Öğrenci () Memur () Serbest Meslek () Özel Sektör () Diğer(lütfen belirtiniz).....
6. Doğum Yeriniz :
7. Evinizde yöresel yemeklere yer verir misiniz ? () Evet () Hayır
8. Artvin yöresel yemeklerinin çeşitliliğinin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?
() Evet () Hayır () Bilmiyorum
9. Artvin yöresel yemeklerini lezzetli buluyor musunuz?
() Evet () Hayır () Bilmiyorum
10. Artvin yöresel mutfağında yer alan yemeklerin bilinme ve tadılma durumları: (Lütfen X işareti koyunuz)

<u>Yemekler</u>	Biliyorum tattım	Biliyorum ama hiç tatmadım	Bilmiyorum
<u>ÇORBALAR</u>			
Asma Çorbası			
Ayran Çorbası			
Bulgur Çorbası			
Cadi Çorbası			
Den Çorbası			
Erişte Çorbası			
Ekşi Pestili Çorbası			
Gendime Çorbası			

Ek-1. (devam) Anket Formu

Ğimi Çorbası			
Helle çorbası			
Helle Çorbası			
Kabak Çorbası			
Kesme Çorbası			
Puşıriki			
Tutmaç Çorbası			
Umaç çorbası			
<u>ET YEMEKLERİ</u>			
Lenger Kebabı			
Pilek Kebabı			
<u>BALIK YEMEKLERİ</u>			
Hamsili Dolma			
Hamsili Köfte			
Hamsi Tavalama			
<u>SEBZE YEMEKLERİ</u>			
Beyaz Lahana Yemeği			
Fasulye Kavurması			
Cevizli Fasulye Kavurması			
Dipleme			
Fırında Kabak			
Harşo			
Kara Kabak			
Keşkak			
Lahana			
Pazı Kolu Kavurması			
Puçuko			
Şavi Lobyas			
Tepe Çekmiş Soğan			
Unlu Taze Fasulye			
Uvralı Fasulye			
<u>OT YEMEKLERİ</u>			
Çinçar			
Dağ Pancarı			
Ğalo(evelek)			
Ğimi			
Kazayağı			
Kuşotu			
Naridiken			
<u>HAMUR İŞLERİ</u>			
Cevizli Ekmek			
Gevrekli			

Ek-1. (devam) Anket Formu

Pilek Bişi			
Puğça			
Şoti			
Cadi(mısır) Ekmegi			
Kulaklı Kete			
Bükma			
Katmer			
Acara Harşosu			
Bişi			
Döğmac			
Harşo			
Kelec Aşı			
Mafiş			
Papa			
Pushal			
Silor			
<u>TATLILAR</u>			
Hasuta			
Kaysife			
Pelverde			
Zürbiyet			

11. Artvin mutfağı yöresel kış hazırlıkları : (Lütfen X işareti koyunuz)

Kış Hazırlıkları	Biliyorum	Bilmiyorum
Dink Dövmek		
Pestil-Köme		
Ekşi		
Koruh		
Mürebbe		
Kah		
Furuç		
Haşıl		

12. Artvin mutfak araç gereçlerine yönelik sorular: (Lütfen X işareti koyunuz)

Araç Gereçler	Biliyorum	Bilmiyorum
Bakraç		
Bal kutusu		
Bazlama Pilekisi		
Çelti		
Dibek		
Eğış		
Haro		
İlistir		

Ek-1. (devam) Anket Formu

İşkaf		
Kaşka		
Kod		
Koşi		
Kürün		
Laper		
Maltıs		
Nalia		
Peşhun		
Pileki		
Sitil		
Tepşi		
Tepur		
Vedure		
Yamak		
Hakuta		
Ruka		

13. Artvin mutfak kültürüne yönelik sorular: (Lütfen X işareti koyunuz)

		Evet	Hayır	Bilgim Yok
13a	Artvin mutfak kültürü unutulmuştur.			
13b	Artvin mutfak kültürü Türkiye'nin her yerinde tanınmaktadır.			
13c	Artvin de çoğunlukla yöresel yemekler yapılmaktadır.			
13d	Arafana Gecesinde her evden un, yağ toplanarak "bişi" yapılır.			
13e	Düğün yemeklerinde kaysefe ve keşkek yapılır.			
13f	Artvin mutfak kültüründe Kadir Gecelerinde "bişi" yapılır.			

14. Artvin mutfak kültürünü yaşatabilmek için yapılması gerekenler: (Lütfen X işareti koyunuz)

14a	Bilgim yok	
14b	Eğitim verilmeli	
14c	İlgilenenler desteklenmeli	
14d	Yazılı ve görsel basından tanıtım için yararlanılmalı	
14e	Konuya ilişkin araştırma enstitüleri kurulmalı	
14f	Yöresel derneklerle iş birliği yapılmalı.	

Ek-2. Etik Kurul Onayı

Evrak Tarih ve Sayısı: 26.03.2021-16484



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ
ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu

Sayı : E-11054618-302.08.01-16484
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 22/02/2021 tarih ve E.9629 sayılı yazı.

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Oğuz ASLAN, Dr.Öğr.Üyesi Melek YAMAN'ın danışmanlığında yürüttüğü "*Bursa'da Yaşayan Artvinlilerin Mutfak Kültürleri Üzerine Bir Çalışma*" adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 24.03.2021 tarih ve 03 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

Etik Komisyonunca onaylanan ilgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin katılım listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Araştırma Kod No: 2021/72

Prof. Dr. İlhan ÜZÜLMEZ
Komisyon Başkanı

Ek:

- 1- Katılımcı Listesi
- 2- Onaylı Çalışma

Ek-2. (devam) Etik Kurul Onayı

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ ETİK KOMİSYONU KATILIM LİSTESİ	
TOPLANTI TARİHİ :24.03.2021	TOPLANTI SAYISI : 03
ADI-SOYADI	İMZA
Prof.Dr.İlhan ÜZÜLMEZ BAŞKAN	KATILDI
Prof.Dr.M.Fadıl YILDIRIM Başkan Yrd.	KATILDI
Prof.Dr.Mustafa EKİNCİKLİ	KATILDI
Prof.Dr.Yıldız AYANOĞLU	KATILDI
Prof.Dr.Bekir ESKİCİ	KATILDI
Prof.Dr.Ramazan Pars ŞAHBAZ	KATILDI
Prof.Dr.Neşe Yaşar ÇEĞİNDİR	KATILDI
Prof.Dr.Bilgehan GÜLCAN	KATILDI
Prof.Dr.Funda YURDAKUL	KATILDI
Prof.Dr.Cem YAŞIN	KATILDI

Ek-3. Bazı Yemek Tarifleri

	ASMA ÇORBASI	
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
1 kâse doğranmış asma yaprağı (kuru/yaş olabilir)-Yarım kâse mısır tanesi- Yarım kâse fasulye (kuru/yaş)- Yarım kâse mısır unu veya beyaz un - 1 parça kurutulmuş kemik-Tuz- 4 bardak su		Kemik yıkanıp tencerenin altına konur. Doğranmış asma yaprağı, fasulye, tuz ve su dökülüp pişirilir. Mısır unu ilave edilip on dakika daha pişirilip ateşten indirilip. Servis yapılır.

	AYRAN ÇORBASI	
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
Un, yoğurt (ayran), tereyağı, nane		Tencerede un soğuk suyla açılır, tuz eklenerek ateşte kaynatılır. Bir kapta tuzlu ayran açılır. Yoğurttan da yapılabilir. Kaynayan tencerenin içine dökülür. İki dakika daha kaynatılıp ateşten indirilir. Tavada tereyağı eritilir Nane, kondar katıp yemeğin üzerine dökülüp servis edilir.

	CADI (MISIR UNU) ÇORBASI	
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
1 kâse mısır unu -1 kaşık tereyağı -1 baş soğan -1 kâse yöresel peynir - Tuz		Kaynar suya mısır unu yavaş yavaş dökülür. Tuz ilave edilerek, karıştırılır. Çorba kıvamına gelince indirilir. Yöresel peynir katılır. Üzerine yağda kızartılmış soğan ve salça dökülerek servis yapılır. (Tavadaki tereyağının içerisine 1 sadece ekmek içi ufalanarak da yapılır.)

Ek-3. (devam) Bazı Yemek Tarifleri

LENGER KEBABİ		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
250gr. kuşbaşı et-5 adet patates -1 baş soğan -1 kaşık tereyağı - Baharat - Tuz		Soyulmuş patatesler doğranır. Lenger denen bakır tepsiye dökülür. Et de konur. Üzerine soğan ince ince doğranır. Tereyağı, tuz, salça ve baharatlar konularak fırına sürülür. Kızarınca çıkarılıp servis yapılır.

PİLEK KEBABİ		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
1 kg. et, 2 baş soğan - Et yağsızsa 1 kaşık tereyağı - Tuz		Pilek, içinde ekmek pişirilen çamurdan yapılan araçtır. Pilekinin içine, topraktan yapılmış sini veya alüminyum sini konulur. İçerisine et tahtasında dövülen et doğranmış soğan, tuz ve biber konulup pişirilerek servis yapılır.

BEYAZ LAHANA YEMEĞİ		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
Yarım kilo beyazlahana - 1 fincan bulgur - 1 avuç gorcolo peyniri (yöresel peynir) - 3 kaşık un -1 kaşık tereyağı -1 baş soğan - Tuz		Doğranmış lahana bir tencerede beş bardak suyla pişerken bir fincan bulgur da konur. İyice pişince gorcolo peyniri atılır. İki kaşık un suyla açılıp yemeğe katılır. Tuz da eklenir. Soğan yağda kızartılarak yemeğin içine dökülüp servis yapılır.

HARŞO		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
Yarım kilo domates - 3 baş soğan -1 kaşık yağ -1 adet patlıcan - 2 adet biber - Baharatlar - Tuz		Yağda kızartılmış soğanın üzerine domatesler ince ince doğranır. Su ve tuz ilave edilir. Piştikten sonra afiyetle yenir

Ek-3. (devam) Bazı Yemek Tarifleri

ÇİMÇAR		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
1 bağ ısırgan otu kuru veya yaş -1 kâse pirinç - 1 kaşık un- 50 gr. Tereyağı - Tuz		Isırgan otlarını temizlenip yıkanıp doğranır. Tencereye konur üzerini aşacak kadar su ve pirinç dökülüp pişirilir. Tavada yağ eritilip içine un ilave edilip hafifçe kavrulur. Çorbanın içine döküp karıştırılır. Tuz ilave edilir. Bir taşım kaynatıp indirildikten sonra servis yapılır.

ĞALO (EVELEK)		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
Yarım kilo taze ğalo - 250 gr. Yoğurt - 2 kaşık un - 2 diş sarımsak - Tuz		Yarım kilo ğalo toplanır, temizlenir. İnce ince doğranır. Bir tencerede su kaynatılır. Bir tutam tuz katılır. Ğalolar içine atılır. Bir taşım kaynatılır. Aynı bir kaptaki unla, yoğurt karıştırılır. Bu karışımın içine yumurta kırılırsa kesilmez. Pişmiş ğalonun içine karışım yavaş yavaş verilir. Yoğurdun yerine yağsız süzme konursa azıcık tereyağı katılır.

HAMSİLİ EKMEK		
MALZEMELER	MİKTAR	HAZIRLANIŞI
1 kg. mısır unu - 3 tutam hamsi -1 tutam yeşil soğan - 4 dal pazı yaprağı -1 tatlı kaşığı salça - Kara ve kırmızıbiber- Azıcık zeytinyağı - Azıcık tuz - Nane		Salamura hamsi yıkanır kılçıkları alınır. Bir kaba mısır unu konur ve onun içine hamsi dökülür. Soğan ve pazı yaprağı yıkanıp doğranarak katılır. Salça, tuz, zeytinyağı ve nane konularak yoğrulur. Bir tepsinin altı yağlanarak içine dökülür. Fırında pişirilir kare şeklinde kesilerek servis yapılır.

Ek-3. (devam) Bazı Yemek Tarifleri

MALZEMELER	KAYSİFE MİKTAR	HAZIRLANIŞI
2 kâse kurutulmuş erik - 2 kaşık tereyağı -1 bardak ceviz içi		Kurutulmuş erikler sıcak suda haşlanır. Haşlanmış erikler ekşiyse biraz şeker katılır. Kevgirle bir tabağa alınır. Üzerine iki kaşık eritilmiş tereyağı ve ceviz içi dökülerek yenir.

BAKRAÇ: Bakır küçük kazan. İçerisine süt ürünleri konur.

BAL KUTUSU: Ahşaptan yapılır ve ağzı kapakla örtülür. Bal ve kayn 1 konur.

BAZLAMA PİLEKİSİ: Kırmızı toprak pileki hamuru şeklinde yoğrultt I İnce bir şekilde yuvarlak olarak açılır. Kenarları hafif kıvrılır. Kurutulduktan sonra şoti (bazlama) ve yufka pişer.

CEVİZ DÖVÜLEN DİBEK: Ahşaptan yapılan içerisinde ceviz ve sarımsak dövülen küçük araç

ÇİLTİ: Kamıştan veya zeytin filizlerinden örülen meyve kurutma araa

DİBEK: Buğdayın ve mısırın kabuğunun döverek çıkarılmasını sağlayan taştan yapılmış araç.

KÜLEK: İçerisine baklagil ve süt ürünleri konulan ahşap sapı olan yuvarlak kap.

KÜREK: Ekmekleri fırına atmak için ve testte pişen pekmez, mürebbe ve kuruğu karıştırmaya yarayan ahşap araç.

KÜRÜN: Dut ve üzümün şirasını çıkarmaya yarayan ahşap yalak.

LAPER: Pişmiş lahanayı ezmek için kullanılan ahşap küçük kürek.

LENGER: Yemeklerin konduğu altı dar üzeri geniş küçük bakır sini.

MALTIS: Taştan ve topraktan yapılan yemek pişirme aracı.

NALİA: Dört ayak üzerine kurulu fare çıkmasını diye tekerlekli rutubet almaması için delikli olan ambar.

PEŞHUN: Ahşap yer sofrası.

Ek-4. Artvin Yöresi Yemeklerinden Görseller



Resim 1: Beyaz Lahana Çorbası



Resim 2: Hamsili Ekmek

Ek-4. (devam) Artvin Yöresi Yemeklerinden Görseller



Resim 3: Hamsili Pilav



Resim 4: Karalahana Kavurması

Ek-4. (devam) Artvin Yöresi Yemeklerinden Görseller



Resim 5: Silor

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Oğuz ASLAN
Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Ahıv Üni. Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Devam ediyor
Lisans	Necmettin Erbakan Üni. Gastronomi ve Mutfak Sanatları	04/07/2018
Lise	Bursa Osmangazi Lisesi	14/06/2013

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2019	MEB	Öğretmen
2018	Bayır Diamond Hotel & Convention Center Konya	Mutfak
2017	Hilton Bursa Convention Center & Spa	Mutfak
2016	Hilton Garden Inn Konya	Mutfak
2015	Rixsos Premium Tekirova	Mutfak
2014	Nashira Resort Hotel& Aqua-Spa	Mutfak

Yabancı Dil

İngilizce, Almanca, Rusça



