

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA GASTRONOMİ ŞEHİRİ
OLMA YOLUNDA “KASTAMONU”

HAZIRLAYAN

AYŞE KARAER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. FÜGEN DURLU ÖZKAYA

ANKARA, 2021

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 04 / 01 / 2021

Öğrencinin Adı, Soyadı: AYŞE KARAER

Öğrencinin Numarası: 21820029

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya

Tez Başlığı: Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gastronomi Şehri Olma Yolunda
“Kastamonu”

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 110 sayfalık kısmına ilişkin, 04 / 01 / 2021 tarihinde şahsım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %5’dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

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

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 04 /01 /2021

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya

TEŞEKKÜR

Lisans eğitimi mezuniyetimden çok uzun süre sonra başladığım yüksek lisans eğitimim süresince bana akademik anlamda rehberlik eden Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı hocalarıma;

Yüksek lisans eğitimimin ilk senesinde yollarımızın kesiştiği ve o zamandan sonra çalışma yöntemleri, değişik bakış açıları ve rehberliği ile bana her zaman destek olan danışman hocam Sayın Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya'ya;

Yüksek lisans eğitiminin temel taşı olan araştırma yöntemleri konusunda ufkumu genişleten, hep daha kapsamlı araştırmayı öğreten, yol göstericiliği ile çalışmalarına yön veren, değerli hocam Sayın Doç. Dr. İsmail Tokmak'a; eğitimim boyunca birlikte çalışmalarımızda çok yardımlarını gördüğüm ayrıca tez savunmam sırasında rehberliği ile bana destek olan hocam Sayın Doç. Dr. Mustafa Aksoy'a;

Araştırma çalışmalarım sırasında desteklerini ve görüşlerini esirgemeyen Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Sayın Dr. Öğr. Üyesi Aydoğan Aydoğdu hocama; Kastamonu halk folkloru ağırlıklı ve öncelikli olmak üzere diğer temalarda da kaynak erişimlerime katkılarından ötürü sayın Kamil Serhoşoğlu'na; günümüz pandemi koşullarında Kastamonu yerel halkına ulaşmakta zorluk çektiğim için mülakat formumun ulaştırılmasını sağlayan Sayın Nurdan Göcen'e ve araştırmama verdikleri cevaplar ve görüşleri için ismini bilemediğim tüm katılımcılara;

Yüksek lisans bitirme tez konum olan Kastamonu ilini çalışma alanı olarak seçmeme önderlik eden, çalışmanın başlangıcından bitişine kadar her aşamada yardımcı olan ve maddi manevi desteğini hiç esirgemeyen Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans programı arkadaşım Aysun Saruhan'a, çalışmamın mülakat analiz kısımlarında desteğini esirgemeyen bölüm arkadaşım Hakan Güleç'e, manevi olarak her zaman yanımda olduğunu hissettiğim arkadaşım Mustafa Astarci'ya;

Hayatımın her aşamasında olduğu gibi yüksek lisans eğitimim boyunca da maddi ya da manevi beni koşulsuz destekleyen babam İhsan Karaer'e ve sevgili annem Hacer Kayum'a, kardeşlerim Zeynep Çelik ve teknik destek konusunda her zaman danışmanım olan Elif Ardıç'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Ayşe Karaer

Ankara, Ocak 2021

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

YARATICI ŞEHİRLER AĞI KAPSAMINDA GASTRONOMİ ŞEHİRİ OLMA YOLUNDA “KASTAMONU”

Ayşe KARAER

Başkent Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Mirası, kişilerin ve toplulukların sahip olduğu kültürel mirasa ait uygulamalar, aktarımlar, yetenekler ve bunların uygulanması sırasında kullanılan araç-gereçler ve mekanlar olarak tanımlamaktadır. Somut olmayan kültürel miras nesiller boyu aktarılan, insanların yaşamı boyunca çevreleriyle etkileşimde bulunmasıyla sürekli yenilenen fakat devamlılık duygusunu hiç kaybetmeyen, insanların bir yere ait olma duygularına katkıda bulunan bir sistemdir. Yaratıcı Şehirler Ağı, yine UNESCO tarafından tanımlanmış; şehirlerin kendi yetenek ve yaratıcı endüstrilerini diğer şehirlerden ayırt edici olarak kullanabilmeleri ve paylaşabilmeleri ile ilgili bir sistemdir. Gastronomi ise Yaratıcı Şehirler Ağı'nın, şehirlere ait yetenek ve yaratıcı endüstri tercihlerinin sınıflandırıldığı yedi temasından biridir. Bu kapsamda çalışmamızın başlıca amacını Kastamonu iline ait köklü mutfak kültürünü araştırmak ve gastronomi şehri olma yolunda yapılan çalışmalara rehberlik etmek oluşturmaktadır. Çalışmamız, Kastamonu iline ait mutfak kültürü öğelerinin tek bir kaynak içinde her yönüyle ele alınarak kayıt altına alınması açısından önem arz etmektedir. Yemek türleri beraberinde, kullanılan araç gereçler ve gastronomik bağlamda yemek etrafında oluşan ritüeller ile manevi değerlerin hatırlatılarak kayıt altına alınması mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından da önemli olacaktır.

Çalışma kapsamında, yöresel yiyeceklerin, içeceklerin halk tarafından bilinirliği ölçülmüş, yöresel yemek tanıtımında büyük rolü olan, şehir merkezinde bulunan yöresel yemek sunumu yapan yiyecek- içecek işletmelerinin yerel halk tarafından nasıl değerlendirildiği

araştırılmış ve Kastamonu'nun gastronomi şehri olma yolundaki adımlarının yerel halk tarafından nasıl görüldüğü ortaya konmuştur.

Araştırmanın evrenini Kastamonu merkez ilçede yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Araştırmanın örnekleminde Kolayda Örnekleme Yöntemi tercih edilmiştir. Kastamonu merkezde bulunan yöresel yiyecek- içecek sunumu yapan işletmelerin müşterileri çalışma örneklemini oluşturmaktadır. Örnekleme oluşturan yerel halka yönelik mülakat formu oluşturulmuştur. Mülakattan elde edilen veriler frekans analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Analiz sonucunda elde edilen bulgulara göre, yerel halk tarafından yerel ürünler ile yöresel yiyecek ve içeceklerin bilinirlik düzeyi yüksek çıkmıştır. Yöresel mutfakta kullanılan araç gereçlerin ise büyük kısmının bilinmediği ve kullanımına devam edilmediği görülmüştür. Yöresel yiyecek- içecek sunumu yapan işletmelerin hizmet kalitesi, yemek içerik çeşitliliği gibi konularda değerlendirmesi ortalamanın üzerinde çıkmakla birlikte geliştirilmesi gerekliliği görülmüştür. Yerel halkın Kastamonu'nun gastronomi şehri olmasına yönelik görüşleri ise çoğunlukla olumlu olmakla birlikte, yöresel mutfakın unutulmakta olduğunu düşünenlerin oranının da çok düşük olmadığı göze çarpmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kastamonu, yerel ürünler, yöresel mutfak, gastronomi şehri

ABSTRACT

MSc. Thesis

“KASTAMONU” TO BE A CITY OF GASTRONOMY IN THE SCOPE OF CREATIVE CITIES NETWORK

Ayşe KARAER

Başkent University

Institute of Social Sciences

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

UNESCO defines Intangible Cultural Heritage as the practices, transfers, skills of the cultural heritage of individuals and communities and the tools and places used during their implementation. Intangible cultural heritage is a system that has been passed down through generations, constantly renewed by the interaction of people with their environment throughout their lives, but never loses the sense of continuity and contributes to people's sense of belonging. Creative Cities Network, again defined by UNESCO, is a system in which cities can use and share their skills and creative industries as a distinction from other cities. Gastronomy is one of the seven themes of the Creative Cities Network which the skills and the creative industries of the cities are classified. In this context, the main purpose of our study is to research the deep-rooted culinary culture of Kastamonu province and to guide the efforts to become a city of gastronomy. Our study is important in terms of recording every aspect of the cuisine culture of Kastamonu province in a single source. Along with the food types, the used tools and the rituals around the food in the gastronomic context, and recording the moral values will be important for the sustainability of the cuisine culture.

Within the scope of the study, the public awareness for local foods and beverages is measured. The evaluations of the local people about the well known local food and beverage companies which have a great role in promoting the local cuisine and how their steps taken for making Kastamonu a city of gastronomy are considered by local people has been revealed.

The population of the study consists of local people living in the central district of Kastamonu. Easy Sampling Method is preferred in the sample of the study. The study sampling consists of the local food and beverage companies' customers at the city center of Kastamonu. An interview form is created for the local population which forms the sampling. The data which are taken from the interviews are analyzed by frequency analysis method. According to the findings obtained as a result of the analysis, the level of awareness of local products and local foods and beverages is high. It is observed that the tools which belong to the local cuisine are not known and used anymore. Although the evaluation of issues such as service quality and variety of food content for the local food and beverage companies is above average, the necessity of improvement is obvious. Although the opinions of the local people about Kastamonu being a city of gastronomy are mostly positive, apparently the rate of those who think that the local cuisine is being forgotten is not very low.

Keywords: Kastamonu, local food and beverages, local cuisine, city of gastronomy

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iv
İÇİNDEKİLER.....	vi
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	x
HARİTALAR DİZİNİ.....	xi
GRAFİKLER DİZİNİ.....	xi
TABLolar DİZİNİ.....	xii
1. GİRİŞ.....	1
2. KURAMSAL ÇERÇEVE.....	4
2.1. Gastronomi.....	4
2.2. Gastronomi Turizmi.....	5
2.3. Türk Mutfak Kültürü.....	6
2.4. Yöresel Mutfak – Geleneksel Mutfak	10
2.5. Coğrafi İşaret.....	11
2.6. UNESCO ve Turizm İlişkisi.....	13
2.7. Kültürel Miras ve Yemek Kültürü.....	13
2.8. UNESCO ve Somut Olmayan Kültürel Miras.....	15
2.9. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı – Gastronomi Şehri.....	17
2.10. Dünyada UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Üye Gastronomi Şehirleri...	18
2.11. Türkiye’de UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Üye Gastronomi Şehirleri	19
3. KASTAMONU.....	22
3.1. Kastamonu Coğrafi Yapı ve İklim.....	23
3.2. Kastamonu Tarihçesi.....	24
3.3. Kastamonu’da Turizm.....	26
3.4. Kastamonu’da Sosyo-Ekonomik Yapı ve Tarımsal Üretim.....	28

3.5. Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünleri	29
3.6. Kastamonu Mutfak Kültürü.....	31
3.6.1. Kastamonu mutfağı yerel ürünleri.....	37
3.6.1.1. Üryani eriği.....	37
3.6.1.2. Siyez buğdayı-unu.....	37
3.6.1.3. Tosya (Sarıkılçık) pirinci.....	38
3.6.1.4. Kestane balı.....	39
3.6.1.5. Taşköprü sarımsağı.....	39
3.6.1.6. Siyah sarımsak.....	41
3.6.1.7. Salep.....	41
3.6.2. Kastamonu mutfağı yöresel yemekleri.....	42
3.6.2.1 Çorbalar.....	43
3.6.2.2 Etli, tavuklu yemekler ve su ürünleri yemekleri	48
3.6.2.3 Sebze yemekleri.....	52
3.6.2.4 Hamur işi yemekleri.....	54
3.6.2.5 Tatlılar ve içecekler.....	55
3.6.2.6 Kastamonu ekmekleri.....	58
3.6.3. Kastamonu mutfak kültürü etrafında hayat bulan gelenekler...60	
3.6.4. Kastamonu mutfağında kullanılan araç gereçler.....	66
3.7. Kastamonu Mutfak Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı- Gastronomi Şehri Kapsamında Değerlendirilmesi	68
4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	75
4.1. Araştırmanın Modeli.....	75
4.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	76
4.3. Araştırmanın Kısıtları.....	76
4.4. Veri Toplama Araç ve Teknikleri.....	76
4.5. Veri Toplama Süreci.....	77
4.6. Verilerin Analizi.....	77
5. BULGULAR VE TARTIŞMA.....	79
5.1. Mülakata Katılan Yiyecek-İçecek İşletmeleri Müşterilerine Ait Değişkenlerin Analizi.....	79
5.2. Kastamonu’da Yaşayan Yerel Halkın Kastamonu Mutfağına Ait Yemekleri Bilme Düzeyi Analizi.....	80

5.3. Yöresel Gıda Maddelerinin (Yerel Ürünler, Yöresel Yiyecekler, Yöresel İçecekler) Bilinirlik Analizi.....	82
5.4. Kastamonu Yemekleri Hakkında Genel Düşüncelerin Analizi.....	85
5.5. Kastamonu Mutfağında Yer Alan Yemeklerin (Çorbalar, Et ve Tavuk Yemekleri, Sebzeler, Pilavlar, Hamur işleri, Tatlılar, İçecekler) Bilinirlik ve Tadılma Analizleri.....	86
5.5.1. Kastamonu mutfağında yer alan çorbaların bilinirlik ve tadılma durumları.....	86
5.5.2. Kastamonu mutfağında yer alan et ve tavuk yemekleri bilinirlik ve tadılma durumları.....	87
5.5.3. Kastamonu mutfağında yer alan sebze yemeklerinin bilinirlik ve tadılma durumları.....	88
5.5.4. Kastamonu mutfağında yer alan pilav türlerinin bilinirlik ve tadılma durumları.....	89
5.5.5. Kastamonu mutfağında yer alan hamur işlerinin bilinirlik ve tadılma durumları.....	90
5.5.6. Kastamonu mutfağında yer alan tatlı çeşitlerinin bilinirlik ve tadılma durumları.....	91
5.5.7. Kastamonu mutfağında yer alan reçel/ pekmez/ marmelat çeşitlerinin bilinirlik ve tadılma durumları.....	92
5.6. Yöresel Yemeklerin Öğrenilme ve Öğretilme Durumu Analizi.....	94
5.6.1. Yöresel yemeklerin öğrenilme durumu.....	94
5.6.2. Yöresel yemeklerin öğretilme durumu.....	95
5.7. Kastamonu Mutfak Kültüründe Sıklıkla Kullanılan Araç Gereçlerin Bilinirlik ve Kullanılma Durumu.....	96
5.8. Kastamonu Yöresel Yemeklerini Sunan İşletmelerin Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi.....	97
5.9. Kastamonu'nun Gastronomi Şehri Olması Hakkında Görüşler.....	98
6. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	104
KAYNAKÇA.....	114
EKLER	
EK1: MÜLAKAT FORMU KAYNAKÇA	

**EK2: MÜLAKATA KATILAN KİŞİLERİN YÖRESEL YİYECEK- İÇECEK
SUNUMU YAPAN İŞLETMELERİ DEĞERLENDİRME YÜZDE VE FREKANS
TABLOSU**

**EK3: MÜLAKATA KATILAN KİŞİLERİN KASTAMONU MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE KASTAMONU'NUN GASTRONOMİ ŞEHİRİ OLMASINA YÖNELİK
GÖRÜŞLERİNİN DEĞERLENDİRME YÜZDE VE FREKANS TABLOSU**



SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization)
TPE	Türk Patent Enstitüsü
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
AB	Avrupa Birliği
TDK	Türk Dil Kurumu
WWF	Dünya Doğayı Koruma Vakfı (World Wide Fund for Nature)
KATSO	Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
KUZKA	Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı
STK	Sivil Toplum Kuruluşları
S.W.O.T.	Güçlü ve zayıf yönler, fırsatlar ve tehditler Analizi (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats)
$\bar{x}$	Ortalama
%	Yüzde
S	Standart Sapma
f	Frekans

HARİTALAR DİZİNİ

Harita 3.1. Kastamonu ve İlçeleri.....	22
--	----

GRAFİKLER DİZİNİ

Grafik 5.1. Kastamonu'yu daha önce görmemiş, duymamış birisine tarif ifadeleri sıklığı....	81
Grafik 5.2. Tüm yemek çeşitlerinin bilinme ve tadılma durumları.....	94
Grafik 5.3. Yöresel yemeklerin yapılışını kimlerden öğrendiniz?.....	95
Grafik 5.4 Yöresel yemeklerin yapılışını kimlere öğretiyorsunuz?.....	95

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 3.1. Kastamonu tescilli coğrafi işaretli gastronomik ürünler.....	30
Tablo 3.2. Kastamonu coğrafi işaret tescili başvurusu yapılmış olan gastronomik ürünler..	31
Tablo 3.3. Kastamonu mutfağına ait yöresel yemeklerin sınıflandırılması.....	42
Tablo 3.4. Kastamonu mutfağında yer alan çorbalar	47
Tablo 3.5. Kastamonu mutfağında yer alan et ve tavuk yemekleri.....	48
Tablo 3.6. Kastamonu mutfağında yer alan su ürünleri yemekleri.....	51
Tablo 3.7. Kastamonu mutfağında yer alan sebzeler ve dolmalar.....	53
Tablo 3.8. Kastamonu mutfağında yer alan hamur işi ve tatlı çeşitleri.....	57
Tablo 3.9. Kastamonu mutfağında yer alan ekmek çeşitleri.....	59
Tablo 3.10. Kastamonu mutfağında kullanılan araç gereçlerin yapıldıkları materyallere göre sınıflandırılması.....	67
Tablo 5.1. Katılımcılara ait demografik bilgiler.....	79
Tablo 5.2. Yerel ürünlerin bilinirlik düzeyleri.....	83
Tablo 5.3. Yöresel yemeklerin bilinirlik düzeyleri.....	83
Tablo 5.4. Yöresel içeceklerin bilinirlik düzeyleri.....	84
Tablo 5.5. Yöresel gıda ürünlerinin (yerel ürünler, yöresel yiyecekler, yöresel içecekler) bilinirlik ortalama ve standart sapma değeri.....	84
Tablo 5.6. Kastamonu yöresel yemekleri hakkında genel düşünceler yüzde, frekans ve ortalama değerleri.....	85
Tablo 5.7. Çorbaları bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri.....	87
Tablo 5.8. Et ve tavuk yemeklerini bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri.....	88
Tablo 5.9. Sebze yemeklerinin bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri.....	89
Tablo 5.10. Pilavları bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri.....	90
Tablo 5.11. Hamur işi türlerini bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri.....	91
Tablo 5.12. Tatlıları bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri.....	92
Tablo 5.13. Reçel / pekmez / marmelat çeşitleri bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri.....	93
Tablo 5.14. Mutfakta kullanılan araç gereçlerin bilinme ve kullanılma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri	96

Tablo 5.15. Yöresel yemek sunumu yapan işletmelerin durum değerlendirmesi.....	97
Tablo 5.16. Kastamonu'nun gastronomi şehri olması hakkında düşünceler.....	99
Tablo 6.1. UNESCO- Gastronomi Şehri olma kriterlerinin Kastamonu mevcut durumu ile karşılaştırılması.....	110



1. GİRİŞ

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network), UNESCO tarafından 2004 yılında oluşturulan, çeşitli bölgelerden, farklı gelir seviyeleri, kapasite ve nüfusa sahip şehirleri yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getiren bir girişimdir. Şehirler tarihi ve kültürel geçmişleri ile bunlara ait kültür unsurlarını bir arada bulundururlar. Bu yapılarıyla yaratıcılığın yeni boyutlarını üretmeye ve keşfetmeye açıktırlar. Program, yerel halklar tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmeyi amaçlamakta ve bu sebeple UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini desteklemektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirler tarafından kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirecekleri yaratıcı endüstri sektörü tercihlerine göre seçilebilecek yedi tema etrafında şekillendirilmiştir. Bu temalar edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları olarak belirlenmiştir (Taştan ve İflazoğlu, 2018).

Paleolitik çağlardan itibaren yerleşim yeri olarak yaşam sürülen ve 7 bin yıllık geçmişe sahip Kastamonu, Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden biridir. Dolayısıyla bu coğrafyada birçok medeniyet hüküm sürmüştür. Hitit İmparatorluğu'ndan öncesi bilinmeyen yörenin kültür zenginliğine bağlı olarak bölge mutfağı, çok geniş bir yemek çeşitliliğine sahiptir. Şehrin kuzey bölümünde Karadeniz iklimi hâkimken, güney bölümünde İç Anadolu ikliminin etkileri görülmektedir. Şehrin iklimini şekillendiren en büyük etmenlerden biri yeryüzü şekilleridir. Kuzeyinde kıyıya paralel olarak uzanan Küre Dağları, şehrin kıyı kesimleri ile iç kesimleri arasında bir engel meydana getirmektedir. (Durmuş, 2019).

Kastamonu mutfağı üzerine yapılan çalışmaların başlangıcı 1950'li yıllara kadar gitmektedir. Arkeolog Ahmet Gökoğlu'nun yaptığı çalışmalar ile 812 çeşit yemek tespit edilmiştir. Gökoğlu (1963, 1967) tarafından yapılan derleme çalışmalarında sadece Kastamonu'da 812 çeşit yemek bulunurken, 36 farklı ilden sadece 531 çeşit yemeğin listelendiğini belirtmiştir (Gökoğlu, 1963, 1967). Gökoğlu'nun çalışmalarından sadece Kastamonu Ekmekleri ve Kastamonu Çorbaları adını taşıyan iki makalesi yayınlamıştır. Diğer çalışmaları daha sonraları derlenerek kitaplaştırılmıştır. İhsan Ozanoğlu da Ahmet Gökoğlu gibi Kastamonu mutfağı üzerine çalışmalar yapmış bir halkbilimcidir. Kastamonu Elması, Kastamonu Yemekleri vb. konularda risale tarzında çalışmalar ile bir arşivleme yapmıştır.

Kastamonu mutfak kültürü, çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, pilavlar, hamur işi yemekler, tatlılar ve içecekler, ekmekler ana başlıkları altında incelenmektedir.

Kastamonu'da her ilçede yetişen meyve sebzeler bu ilçe isimleri ile anılmaktadırlar. Kastamonu elması, üryani eriği, İnebolu kestanesi, Taşköprü sarımsağı, Araç cevizi örnek olarak gösterilebilir (Aydoğdu ve Mızrak, 2016). Kastamonu'nun kuzeyinde, özellikle İnebolu'da balık, sahil boyunca sebze, Taşköprü tarafında et yemekleri, iç kısımlarda ise daha çok hamur işi çeşitleri görülmektedir (Aras, 2009).

Kastamonu'da ormanlık alanların geniş yer kaplaması neticesinde ahşap ürünlerin üretimi artmış ve dolayısıyla bu da mutfak ve sofraya kültürüne yansımıştır. Kullanılan eşyaların arasında ahşaptan yapılmış tıkr, çalmaç, yayık, sepet gibi saklama, yaslağaç, bisleğaç, oklağaç gibi pişirme araç gereçleri ile tabak, çanak ve sini altlığı gibi mutfak araç gereçleri yaygın olarak görülmektedir. Tunç Çağından bu yana işletildiği bilinen Küre Maden Ocaklarından çıkarılan bakır da Kastamonu mutfağına yansıyan önemli bir madendir. Beylikler döneminden beri mutfakta kullanılan malzemelerin büyük bir kısmı bakırdan yapılmıştır. Bu malzemelerin arasında kazan, tencere, tava, sahan gibi yemek yapımına kullanılanların yanı sıra güğümler, maşrapalar, siniler, tepsiler, bakraçlar, leğenler, semaverler, hamam tasları, ibrikler bulunmaktadır. (Fidan, 2020: 40).

Kastamonu ili sahip olduğu kendine özgü mutfak kültürüyle UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı/ Gastronomi Şehri alanında değerlendirilme özelliğine sahip birçok ürüne ve mutfak kültürünü zenginleştiren ritüellere sahiptir. Ürünlerin başlıcaları; Taşköprü sarımsağı, kuyu kebabı, Tosya pirinci ve kara çorbadır. Bayramlarda, özel günlerde, düğünlerde ve cenazelerde bu günlere özgü yemeklerin yapılması ve yenmesi ile yemeklerin duygu durumu ve paylaşımını temsil ettiği gözlenmektedir. Türkiye'nin ilk Presidia¹ ürünü olan ve buğdayın atası kabul edilen siyez buğdayı ilin en önemli tarım ürününden biridir. Ilgaz Dağından gelen su ile çeltiklenen Tosya pirinci pilav, dolma ve çorba gibi yapımında pirinç kullanılan yemek türlerinin zenginleşmesini sağlamıştır. Ayrıca Kastamonu'nun Ocak 2021 tarihi itibari ile tescilli coğrafi işaretli ürün sayısı 18 iken, başvuru aşamasında olan ürün sayısı da yine 18'dir (Coğrafi İşaretler,2020a).

Çoğunluğu Coğrafi İşaret ile tescillenmiş gastronomik değerlerin Kastamonu ilinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında değerlendirilmesinde göz önünde bulundurulacağı ve artı bir görüş yaratacağı düşünülmektedir.

Kastamonu ili ve yerli halkına kültürel, sosyal ve mali anlamda olumlu etkileri bulunan yerel ürün ve yöresel yemeklerin Kastamonu'nun UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı/ Gastronomi

¹ Presidia; yok olma riski altındaki artizan gıda ürünlerini, yerli hayvan ırklarını, bitki çeşitlerini, geleneksel çiftçilik ve balıkçılık geleneklerini, ekosistemleri, kırsal coğrafyayı korumak için oluşturulmuş projelerdir (Slow Food, 2020)

Şehri olmasında ne derece etkin olduğunu ortaya koyabilmek çalışmanın amaçları arasındadır. Bunun yanı sıra yerel halk tarafından bu ürünlerin, yemeklerin ve Kastamonu mutfak kültüründe var olan araç gereçlerin bilinirliğinin ölçülmesi ve böylece mutfak kültürünün bilinirliğinin ölçülmesine çalışılmıştır. Yöresel yiyecek- içecek sunan işletmelerin yerel halk tarafından değerlendirilmesi ise çalışmamızın bir diğer alanıdır. Ayrıca yerel halkın, Kastamonu'nun Gastronomi Şehri olması konusundaki görüşleri de ortaya konmaya çalışılmıştır. Neticede çalışmanın, Kastamonu mutfak kültürünün bilinirliği ve sürdürülebilirliğine katkı sağlaması ve şehrin gastronomi şehri olma çalışmalarına destek olması amaçlanmıştır.

Çalışmada şu sorulara cevap aranmıştır:

- 1- Kastamonu'nun başlıca yöresel ürünleri nelerdir? Yerel halk tarafından bilinirlikleri nedir?
- 2- Kastamonu'ya özgü yöresel yemekler nelerdir? Yerel halk tarafından bilinirlikleri nedir?
- 3- Kastamonu yerel halkının yöresel yemeklerin sunulduğu işletmeler hakkındaki görüşleri nelerdir?
- 4- Kastamonu gastronomi şehri olabilir mi?

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde gastronomi, gastronomi turizmi, Türk mutfak kültürü, yöresel mutfak, geleneksel mutfak, coğrafi işaretler, UNESCO ve turizm ilişkisi, kültürel miras, yemek kültürü, UNESCO ve somut olmayan kültürel miras, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kavramları üzerinde durulmuştur.

2.1. Gastronomi

Yemek hazırlama, yeme eylemi ve mutfak üzerinden diyalog kurma ihtiyacı evrenselidir. Yemek yemek bedensel bir ihtiyaç olmanın ötesinde yenebilir, sunulabilir ve üretilebilir pek çok çeşitli ürünün toplumsal uygulamalarla, inançlarla, tabu ve normlarla oluşturduğu bir iletişim biçimi ve güçlü bir etkileşim ağıdır. Bu ağ kültürleri, milletleri, dinleri, coğrafyaları, ekonomileri birbirine bağlar (Özünel, 2016). İnsan neslinin devamlılığı için temel bir gereksinim olan yiyecek ve yemek pişirme binlerce yıllık bir süreçte evrimleşmiştir. Yiyeceklerin özelliklerini anlamak için bilimsel yöntemlerin kullanılmasının önemi ise gastronomi hakkında yazılan ilk resmi çalışma olan Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)'in orijinal ismi *La Physiologie du Gout* olan ve 1825 yılında yayınlanan, daha sonra 'Yemeğin Fizyolojisi' olarak birçok dile çevrilen eseri sayesinde ortaya çıkmıştır. Brillat-Savarin çalışmasında yemek ve duygular arasındaki ilişkilere yer verirken, yemek ve gıda tüketiminin bilim olarak incelenmesi gerekliliğini de dile getirmiştir (Kivela ve Croots, 2006: 355).

Etimolojik olarak Gastronomi kelimesi Yunanca mide anlamına gelen *Gastros* ve kanun anlamına gelen *nomos* sözcüklerinin birleşiminden meydana gelmiştir. Yöresel Mutfak Bilimi olarak bilinen *Culinari* ise; gastronominin bölge veya ülke yemekleri, mutfağı, yemek hazırlama teknikleri ve ülkelerin mutfak kültürlerini inceleyen parçasıdır (Scarpato, 2002). Brillat- Savarin'in bakış açısıyla ise gastronomi, mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunmasını amaçlayan bir bilimdir.

Gastronomi, uzayda mantar yetiştirme denemelerinden yerel mutfakların yeniden keşfedilmesine, bilimin birçok dalının sağladığı yaratıcılık etkisiyle yaratıcı yiyecek hazırlama tekniklerinden yetenekli aşçıların ellerine, yenilebilir böcekler gibi alternatif hammaddelerin popülerleşmesinden küresel besin sorununun çözümünde ve sürdürülebilir gıdanın umudu dikey tarım uygulamalarına kadar birçok konuyu kapsayan devasa bir

ekosistem halini almıştır (Kurgun ve Özşeker, 2016). Gastronominin ilk izleri; tıp kitaplarında, bitkisel tedavi çalışmalarında, bilimsel tarım incelemelerinde ve yemek içeriklerinin kalitesini araştıran diyetetik önerilerde görülmüştür (Faccioli 1992: IX akt. Scarpato, 2002: 53). Nitekim araştırmalar, gastronominin tarihi ve kültürel mirasının antropolojik, ekonomik, sosyal ve hatta dilbilimsel bağlamda kökleşmiş olduğunu göstermektedir (Civitello, 2007: 18 akt. Özşeker, 2016).

2.2. Gastronomi Turizmi

Son yıllarda, yemek servisi ve tüketimi, global endüstrinin en önemli paydaşı olan turizmin vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Tarım, turizm ve kültür, gastronomi turizmine alt yapısal anlamda destek sağlayarak gelişmesine imkân vermektedir. Tarımsal faaliyetler ile ürün yetiştirilmekte; kültür ile yiyecek kendine özel bir kimlik kazanmakta; turizm ile de diğer iki bileşen kullanılarak gerekli alt yapı ve tesisler kurularak ziyaretçi bölgeye çekilebilmektedir. Tüm bu unsurlar gastronomi turizminin vazgeçilmez öğelerini oluşturmaktadır. (Du Rand ve Heath 2006: 208 akt. Acar, 2016: 82).

Diğer kültürlerin mutfaklarını deneyimleme fikrini anlatmak için kullanılan “Gastronomi turizmi” ifadesi ilk olarak 2004 yılında Long tarafından kullanılmıştır. Long’a göre bir yöreye ait yiyecek ve içecekleri tadarak tecrübe etme, o kültürü yaşayarak keşfetme anlamına gelmektedir (Kivela ve Croots, 2006: 356). Gastronomi turizmi; destinasyonların kendilerine ait yiyecek-içeceklerini keşfetmek, bunlardan keyif almak ve özgün, hatırlanabilir gastronomi deneyimi yaşamak için yapılan seyahatler olarak tanımlanmaktadır (Kyriakaki vd, 2013:2 akt Yıldız E., 2016: 36). Gastronomi turizmini genel olarak ele aldığımızda (Yüncü, 2009: 30);

- Turistler tarafından tüketilen ürün, hizmetler ve yerel kültürün bir parçası,
- Bölgesel turizmin gelişmesinde önemli bir öge,
- Yerel tarım ve ekonomik gelişmenin bir parçası,
- Turistik bölgelerin pazarlanmasında önemli bir öge,

Seyahatte gastronomi deneyimi, gastronomik öge ve etrafında oluşan yaşam biçimi, mekân algısı, öyküler, doğal çevre, etkinlikler ile oluşan bir kavramdır. Kültürel ve sosyal olmak üzere iki ayağı vardır ki; deneyimi beraber yaşayanlar arasındaki bağı güçlendiren kültürel ve destekleyici öğelerle zenginleşen sosyal bir turistik deneyimdir (Yıldız E., 2016). Gastronomi turizm alanında sadece turistlerin tükettiği yemek değil, aynı zamanda geçmiş toplulukların kimliklerine ait çok değerli bir kaynaktır (Richards, 2002: 3). Her şehrin her

toplumun içinde bulunduğu kültürel, coğrafi, ekolojik, ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre gastronomik kimlik farklılık göstermektedir. Yöreye özgü olan bu özellikler taklit edilemez (Kesici, 2012: 34).

Gastronomi turizminin çekim öğeleri, yöresel ve geleneksel yemeklerin tadımı, bunlarla ilgili üretim şekilleri, etkinlikler, yöresel yemekleri üreten restoran ve diğer mekanların ziyareti, yemek kursları, tarif paylaşımları, yerel pazarlardan alışveriş gibi yemeğin etrafında hayat bulan soyut kültürel özellikler ve yemeklerin ardındaki öykülerdir.

2.3. Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfak kültürü, Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışları ifade etmektedir (Albayrak, 2013: 5051). Mutfak kültürünün temel ögesi olan “yemeğin” en belirleyici özelliği hem fizyolojik bir zorunluluk hem de bir zevk ögesi olmasıdır. Başlangıçta sadece karın doyurmak ve fizyolojik bir ihtiyacı karşılamak amaçlı olan “yemek” kavramı zaman içinde birikimle beraber bir kültür oluşturmuştur (Aker ve Terzihan, 2013). Türk mutfağının genel özellikleri ana hatlarıyla şu şekilde sıralanabilir (Güler, 2007 akt Kesici, 2012):

- Türk yemekleri tarımsal ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır.
- Türk yemekleri coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir.
- Türk yemekleri tarihi gelişimi içerisinde sosyal yapıya göre değişiklikler göstermektedir.
- Türk yemekleri özel günler ve törenlere göre değişiklikler göstermektedir.
- Türk yemekleri gelenek ve görenekler ile dini inançlara göre değişiklikler göstermektedir.

Kökleri kadim coğrafya Orta Asya’ya kadar uzanan Türk Mutfak Kültürü; Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya’da yetişen tahıllar, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya’nın baharatı ile bir bütün oluşturarak zenginleşmiştir. (Kabak, 2017: 284 akt. Kurt, 2020: 24)

Türk mutfağı, yedi farklı bölgenin lezzetlerini barındırması ve çok çeşitli ürün sunabilmesi sayesinde dünyanın en önemli ve en eski mutfaklarından biridir. Çok zengin ve köklü bir kültüre sahip olan Türk mutfağı beş ana grupta değerlendirilmektedir: (Üner, 2014: 29; Akın, Özkoçak, Gültekin).

- Avcı Toplayıcı Beslenme Süreci: İnsanın yeryüzünde görülmesinden yerleşik düzene (Neolitik Dönem) geçinceye kadarki süreçtir. Bu süreçte insanlar, doğadan topladıkları ve avladıkları bitki ve hayvanları yiyerek beslenmelerini sağlamışlardır.
- Anadolu'da İlk Yerleşik Düzene Geçilmesinden (MÖ 9-8 bin yıl önce), M.S. 10. Yüzyıla Kadarki Süreç; Bu süreçte Anadolu'da birçok yerleşim yerleri ve devletler kurulmuştur. Bunlardan önemlileri Hattiler, Hititler ve Urartulardır. Bunların beslenmelerinde ana ürünü tahıl ve tahıl ürünleri, baklagiller ile koyun, keçi, sığır ve kümes hayvanları oluşturmuştur.
- Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi: Anadolu'ya özellikle 1041 yılından itibaren büyük gruplar halinde gelip yerleşen Selçukluların mutfak kültürleridir. Bu dönemde Orta Asya'dan getirilen mutfak kültürü, Anadolu'da yerleşik insanların kültürleriyle bütünleşmiştir.
- Osmanlı İmparatorluğu Dönemi: Bu dönem Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşundan (1299), Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuna (1923) kadarki süreci kapsar. Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk Mutfak Kültürü, Saray mutfağı ve Halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Mussmann ve Pahalı,1994:17 akt. Güler, 2010 26):
 - Saray mutfağı, padişah, valide sultan ve divan halkı için hazırlanmış gösterişli sofralardır. Saray mutfağının gelişimi, Fatih Sultan Mehmet'in 15.y.y.'ın ikinci yarısında Topkapı Sarayına yeni mutfaklar yaptırmasıyla başlamıştır. Anadolu mutfağı temelinde şekillenen ve Osmanlı Devleti'nin gelişmesi ile birlikte çeşitlilik kazanan, besleyicilik, lezzet ve süsleme unsurlarına dayalı bir mutfaktır (Akman ve Mete, 1998: 22 akt. Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016).
 - Halk mutfağı da lezzet ve çeşit bakımından çok zengindir. Misafirperver bir yapıya sahip olan halk, hazırlanan yemekleri misafirlerine beğendirebilmek için çok çaba göstermişler ve bunun için özel lezzetler ortaya çıkartmışlardır. Kendi imkân ve ölçüleri içerisinde çeşitli yörelerin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını, ekonomik olanaklarını, kendine özgü hazırlama ve sunum şekillerini içeren bir mutfaktır (Akman ve Mete, 1998: 22 akt. Giritlioğlu ve vd., 2016).
- Cumhuriyet Dönemi (1923-Günümüz): Birinci Dünya Savaşı sonrası tüm dünyada yaşanan ekonomik, politik, sosyal ve kültürel değişimler, geniş bir coğrafyaya

yayılan Osmanlı İmparatorluğu'nun dağılması, batılı, ulusalcı ve demokratik Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulması Türk mutfak kültüründe de değişikliklere sebep olmuştur. Bu dönemde meydana gelen gelişmeler toplumdaki yemek alışkanlıklarını da değiştirmiştir. Batılılaşma, kentleşme ve modernleşme ile, yemek yeme alışkanlıkları değişmiş, farklı tarzlarda restoranlar açılmaya başlamış, tüketilen yerel gıda maddelerinin kullanımı yaygınlaşmıştır (Bilgin ve Samancı, 2008 akt Ünner, 2014: 32).

Türk mutfagını oluşturan ana gruplar; çorbalar, zeytinyağlı sebze yemekleri, et yemekleri, börekler, pilavlar, dolmalar, şuruplu ve sütlü tatlılardır (Özgen, 2019: 8). Türk toplumunun yeme içme alışkanlıklarına bakıldığında, tarımsal yapının ve göçebe kültürün etkisinin oldukça fazla olduğu görülmektedir. Eski Türklerde göç edilen topraklarda karşılaşılan bitkilerin kullanımı çok yaygın değildir. Türk yemeklerinin çoğunu hububatlar oluşturmaktadır. Kuru fasulye, nohut, bulgur pilavı ve soğan Türk yemeklerinin simgesi olmuştur. Kırsal kesimde özellikle çok fazla tercih edildiği görülmektedir (Güler, 2010: 26). Türkiye'deki alan çalışmasından elde edilen verilere bakıldığında kış mevsiminde kullanmak üzere turşu, erişte, salça, domates sosu, tarhana, reçel, yufka ekmeği, kuskus, ovma hazırlandığı ve sebze, meyve ve bitki kurutulduğu görülmektedir (Nalcıoğlu, 2016).

İçecekler en eski zamanlardan beri şifa ve ritüel arasında bir alanda konumlanmış ve geleneklerin parçası olmuştur. İçecek ve ritüel arasındaki bağ günümüzde kutlamalar, festivaller, özel gün ve tebrikler, aile bireylerinin bir araya geldiği anlar, yakın arkadaşlarla yapılan toplantılar gibi günlük rutinlerde sıkça görülür. Bunun yanı sıra lohusa şerbeti, düğün şerbeti, cenazeden yedi gün sonra okutulan mevlitlerde ikram edilen şerbetler bir geçiş ritüelinin parçasıdır (Akçiçek, 2002: 969 akt. Yıldız T, 2016). Şerbetler, Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde görülen en yaygın içecek türü olup, çeşitli meyvelerden yahut şekerden elde edilmektedir. Sıcak içecek sınıflandırması olmadığı bilinen bu dönemde Farsça kaynaklarda "fuga" olarak geçen ve arpayla mayalanarak yapılan, bozanın muadili diğer bir içecekten bahsedilmektedir. Kımız, Anadolu Selçukluları döneminde tüketildiği bilinen fakat Osmanlı dönemine varmadan tüketimine son verilen bir içecektir. İstanbul halkının su haricinde tükettiği alkolsüz içeceklerden en önemlileri hoşaf ve şerbetlerdir. Osmanlı içecek kültüründe boza da önemli bir yer tutar. Diğer bir alkolsüz içecek de kahvedir (Heper, Karaca, 2019: 56).

Türk Mutfak Kültürü'nün önemli ögesi olan yöresel yemeklerin ana malzemesinin çeşidi, hangi iklim şartlarında elde edildiği, nasıl işlendiği, kullanılan araç gereçler ve pişirme teknikleri, yemeğin hangi mevsimde yendiği ve nasıl servis edildiği gibi birçok etken

bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Bu sebeple özel olarak araştırılması gerekmektedir (Halıcı, 2009 akt. Kaya ve Sormaz, 2019: 306).

1994 yılı Hane Halkı Tüketim Harcamaları ve Gelir Dağılımı Araştırması'na dayanılarak yapılan çalışmalarda bölgelerin yiyecek tüketimlerinde dikkat çeken başlıca noktalar şu şekilde belirlenmiştir (Ertaş ve Karadağ, 2013:123).

- Meyve tüketimi en çok Ege Bölgesindedir.
- Yoğurt tüketiminin süt tüketiminden daha fazla olduğu bölge Güneydoğu Anadolu Bölgesidir.
- Balık tüketimi en çok Karadeniz bölgesindedir. Balık tüketiminin en az olduğu bölge ise Güneydoğu Anadolu Bölgesidir.
- Ege Bölgesinde tavuk, koyun ve kuzu etinden daha çok tercih edilmektedir.
- Kanatlı hayvan eti ve balık eti tüketiminin dengede olduğu bölgeler İç Anadolu ve Doğu Anadolu'dur.
- Çay tüketiminin soğuk içecek tüketiminden daha yaygın olduğu bölgeler Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu'dur.

Eski Türkler madenci ve demirci bir toplum olduklarından kazılarda çakılar, küçük bıçaklar, madeni kaplar ve kazanlar bulunmuştur. Türk toplumunun günlük hayatta kullandığı araç ve gereçler yapıldıkları malzemeye göre; pişmiş toprak veya taş, metal, ahşap, deri ve sepet olmak üzere beş grupta sınıflandırılabilir (Heper ve Karaca, 2019: 55). Türk kültüründe yeri olan metalden yapılan mutfak araç ve gereçlerine örnek olarak; bıçak (bıçak), selçi bıçeği (aşçı bıçağı), etlik (et çengeli), sac, şiş, tewsi (tepsi), süzek, ıvrık (ıbrık), susgak (susak) ve soku (havan) sayılabilir. Topraktan yapılan eşyalara örnekler ise çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk ve yasgaç (yasdıgaç)'tır. Topraktan yapılmış çeşitli boyutlarda küpler de her dönemde kullanılan başlıca mutfak eşyaları arasındadır. Bunların yanı sıra deriden yapılmış eşyalar da mutfaklarda kullanılmıştır. Bunlar; sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), tagar (dağar/dağarcık) ve tulkuk (tuluk) gibi eşyalardır. Orta Asya'dan bugüne kadar gelen yemekle ilgili kelimelere ise; yemek için kullanılan aş, mutfak için kullanılan aşlık, aşocağı ya da aşdamı, dâne, yoğurt, kurut, kavurma, külbastı, basturma (pastırma), kımız, pekmez, yarmaş (yarma), kömeç, tutmaç ve daha niceleri örnek olarak verilebilir. (A.O.Y :8,9).

Sonuç olarak; Türk mutfak kültürü yaşatılması ve sonraki nesillere ulaştırılması gereken kültürel bir unsur olarak oldukça variyetli ve köklü bir yapıya sahiptir (Kurt, 2020: 30). Bir mutfağı değerli kılan özelliklerin en önemlilerinden olan mevsimine göre ürün tedarik edilebilmesi, ürün çeşitliliğinin fazla olması, kaliteyi ve lezzeti bir arada barındırması

niteliklerine sahip olması, Türk mutfağının doğal, sağlıklı ve dengeli beslenme potansiyelini bünyesinde barındırdığını göstermektedir (Toprak vd. 2002; Artun 2005 akt. Mızrak, 2018).

2.4. Yöresel Mutfak – Geleneksel Mutfak

Yöresel yemek, bir bölgenin coğrafyasına, iklimine özel yetişen ürünler ile yapılan, bölge halkının kültürüyle oluşan, o bölgede gelenek haline gelmiş, bölgenin kültürüne has olan özel günlerinde sofralarda daha çok yer alması tercih edilen ve yapılan yemeklerdir (Büyükalvarcı vd., 2016:166). Geleneksel yemeğin özelliği ise; aynı bölgede geçmişte yaşayan insanların da bildiği, yaptığı ve günümüze de aktarılabilmiş bir yemek olmasıdır. Kuşaktan kuşağa aktarılmış olması geleneksel olarak nitelendirilmesindeki ilk ölçüttür. Kullanılan malzemelerin, yapım teknikleri ve pişirme şeklinin, ne şekilde sunulduğunun ve tüketim biçimlerinin de önceden önce yaşamış kuşaklarla benzerlikler göstermesi temelde o yemeği geleneksel kılarak diğer yemeklerden ayırır (Teke, 2016).

Yöresel mutfak yerel ürünlerden oluşur ve içerisinde yerel ürünler haricinde bir ürün kullanılmaz. Kalenjuk ve diğerleri yerel yemekleri, ‘yerel ve otantik gıda maddeleriyle evlerde hazırlanan veya bir restoran veya bir şehrin özelliği olan yemekler’ olarak tanımlamaktadırlar (Kalenjuk vd, 2015:29 akt Işıldar, 2016). Ürünün yerel ve yemeğin yöresel olarak kabul edilebilmesinde temel şart o yörede yetişmesi ve yapılması olsa da tek başına yeterli değildir. Hazırlanmasından pişirilmesine ve hatta sunumuna kadar yöresel araç-gereç ve yöntemlerin kullanılmasına da bağlı olmaktadır (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018: 46). Yöresel bir mutfağın içeriğini o yörenin sahip olduğu iklim özellikleri, hayvan yetiştiriciliğine uygunluğu, üretilebilen gıda maddeleri ve av imkânları belirler. Yörede yaşayan halkın yerel kimlik göstergeleri (kavmi ve inanç özellikleri gibi), yemek yapım tariflerini, pişirme yöntemlerini ve sunumunu da biçimlendirir (Gürsoy, 2013: 12 akt. Akdemir ve Selçuk, 2018: 2035). Yöresel mutfak uzun bir tarihsel süreçte birikmiş kültüre aittir ve kültürel farklılıkları yansıtmaktadır. Bu nedenle dünyada var olan kültür sayısı kadar yöresel mutfak vardır denilebilir (Toksöz ve Aras, 2016: 184). Yöresel yemek kültürü ve yerel ürünler, kültürel mirasın önemli bir parçasıdır. Bu yüzden ziyaret edilen destinasyonun özgün niteliğini yansıtan önemli öğelerdir (Sandıkçı, Aydoğdu, Pamukçu, 2015: 776).

Geleneksel yemeklerden bazıları bulunduğu bölgeyi temsil etmekte veya o bölge dendiğinde akla gelmektedir. Yemeklerin imgeselleşmesi ile gelenekselliği arasında bu anlamda bir ilişki kurulabilmektedir. Yemeklerin ve yiyeceklerin belirli bir bölgeyle özdeşleşerek imgesellik kazanması da bu yemeklerin gelenekselliğini güçlendirmektedir (Teke, 2016). Örneğin; Türk şekerliliğinin öncülerinden ve halen bu sektörün en önemli

markalarından biri olan Hacı Bekir ismi Kastamonu Araç ilçesinden çıkmıştır. Şekercilik sektöründe en çok hizmet verenler halen Kastamonu Araç halkından çıkmaktadır. Ayrıca şehir için bir sembol haline gelen çekme helva yapımcılığı Kastamonu mutfağının spesifik bir alanını oluşturmaktadır (Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı. s. 12).

2.5.Coğrafi İşaret

Gastronomi kültürüyle birlikte özdeşleşen bir diğer unsur ise coğrafi işarettir. Günümüz dünyasında gıda ürünleri tüketiminde aranan duyuşsal kalite, gıda güvenliğı, çevre ve biyolojik çeşitliliğın korunması çabası coğrafi işaretli ürünler piyasasının genişlemesine sebep olmuştur. Ayrıca yeni tasarımı ürünlerin oluşmasına olanak sağlayarak tüketicilerin daha fazla ödeme istekliliğine neden olabilmektedir (Topçu, 2017: 445; Coğrafi İşaret, 2020b). Özellikle Fransa gibi bazı Avrupa Birliğı ülkelerinin yerel birikimlerinin harekete geçirilmesi ile kırsal alanda kalkınmanın sağlanması çalışmaları olumlu sonuçlar vermiştir. Bu durum Avrupa Birliğı nezdinde yerel ve kültürel mirasın korunması, geliştirilmesini ön plana çıkarmıştır. Böylece, organik tarım ve işlenmiş bazı yerel ürünlerin pazarda bir kalkınma aracı olarak kullanılması önem kazanmaya başlamıştır. Kalkınma aracı olarak kullanılan yerel ürünlerin korunması ve bu ürünlerin yetiştirme alanlarında yaşayan insanların özellikle “Birlik” içerisinde bunun faydalarından yararlanmasını gerçekleştirmek için “Coğrafi İşaretler” kavramı ortaya çıkmıştır (Kan, Gülçubuk, 2008:58). Coğrafi işaretleme ile, oluşturulan yasal düzenlemeler çerçevesinde ürünlerin tescillenerek koruma altına alınması sağlanmıştır. Tescillenen ürünlerin birçoğı ekonomik açıdan değeri kazanmıştır. Aynı zamanda yapılan koruma çalışmaları Dünya Ticaret Örgütü düzeyinde uluslararası seviyeye ulaşmıştır (Orhan, 2010: 244).

Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini belirtirken, ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı da gösteren ve garanti eden kalite işaretidir (Coğrafi İşaret, 2020b). Coğrafi işaret sisteminin amacı; üretim şekli, üretim yeri gibi yerel özellikleri sebebiyle belli bir üne sahip olmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır (Bucak, 2018: 373)

Türkiye’de tescilleme konusunda yapılan ilk çalışmalar 19. Yüzyıla kadar dayanmaktadır. 1871’de hazırlanan “Alameti Farika Nizamnamesi” bu konudaki ilk girişim olarak kabul edilmektedir. Günümüzdeki şeklini ise 1995 yılında Avrupa Birliğı’nin coğrafi işaretlere ilişkin 2081/ 1992 sayılı Konsey Tüzüğünden esinlenilerek oluşturulan 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile “Coğrafi İşaretler” uygulaması ile almıştır. Coğrafi işaretlemede Türk Patent Enstitüsü tescil haklarıyla ilgili resmi kurum olarak belirlenmiştir

(Bucak, 2018: 375). Bu kararname kapsamında Coğrafi İşaretler, menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmıştır. Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir (Coğrafi İşaret, 2020b).

Coğrafi işaret uygulaması sayesinde, ürünlerin kendine has üretim yöntemleri ve kaynakları kayıt altına alınmaktadır. Böylece sürdürülebilirliği de sağlanmaktadır (Hazarhun ve Tepeci, 2018:372)

Coğrafi İşaret tescili ile (Coğrafi İşaret, 2020b; Kan ve Gülçubuk, 2008: 61)

1. Coğrafi İşaret tescili yapılan ürünlerin kalitesinin korunması ve belli bir standartta üretimin yapılması sağlanmaktadır.
2. Coğrafi İşaretli ürün üretimi yapanların tescilin sağladığı korumadan öncelikli olarak yararlanmaları mümkün olmaktadır.
3. Coğrafi İşaretle tek bir üretici değil belli şartlar altında üretim yapan herkes korunmaktadır. Çünkü Coğrafi İşaret alansal, yöresel, bölgesel, ülkesel genelliğe, bir anlamda anonimliğe sahip olunmasını sağlamaktadır. Ayrıca sağladığı haklar belli bir kişiye veya bazı kişilere ait olmayıp herkes için eşittir.
4. Coğrafi İşaret farklı bölgelerde üretilen ürünlerin özelliklerini karışmalarını önlenmektedir.
5. Coğrafi işaretli ürünlerin yurt içi ve yurt dışında kolayca tanıtılması sağlanabilmektedir.

Yerel yiyecek-içecek üreticileri, ürünlerinin bölgesel olduğunu belgelemek durumundadırlar. Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adlarının tescili için resmi mercii Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) dur.

Günümüz itibarıyla tescillenmiş coğrafi işaretli ürün sayısı 619’dur. Bunun yanında yine günümüz itibarıyla Türk Patent Enstitüsü’nde başvuru aşamasında olan coğrafi işaretli ürün sayısı 682’dir (Coğrafi İşaretler, 2021a). Çalışma bölgemiz olan Kastamonu ili sahip olduğu kendine özgü mutfak kültürüyle Coğrafi İşaret alma özelliğine sahip birçok ürüne sahiptir. Bunların başında Taşköprü sarımsağı, kuyu kebabı, Tosya pirinci ve kara çorba gelmektedir. Ocak 2021 tarihi itibarı ile tescilli coğrafi işaretli gastronomik ürün sayısı 13 iken, başvuru aşamasında olan ürün sayısı 14’ dür (Coğrafi İşaretler, 2021a).

2.6. UNESCO ve Turizm ilişkisi

Son dönemlerde şehirlerin önemli bir turistik çekiciliğe sahip olarak ön plana çıkması şehir turizmi kavramının birçok önemli araştırmaya konu olmasıyla başlamıştır (Tosun ve Bilim, 2004: 126). Türkiye’de turizmin geliştirilmesi için kamu, özel sektör, uluslararası kuruluş ve girişimler tarafından sağlanan çeşitli fon kaynakları bulunmaktadır. Ayrıca UNESCO- Yaratıcı Şehirler Ağı ve benzer girişimler de kentin tanıtımında, markalaşmasında çok önemli bir itici güç oluşturmaktadır. Bu ağların içerisinde yer alıyor olmak bu alandaki gelişmeleri izleme ve diğer katılımcıların deneyimlerinden faydalanma imkânı sağlamaktadır. Bunun yanında katılımcıların kendi deneyimlerini paylaşması açısından da önemli bir fırsat oluşturmaktadır (Gürbüz, Serçek ve Toprak, 2017).

2.7. Kültürel Miras ve Yemek Kültürü

Miras; bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktığı somut ya da soyut değer olarak açıklanmıştır. Kültür ise; tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü olarak tanımlanmaktadır (Kültür, 2020). Kültürel miras, bir topluluğun geçmişi ile ilgili, onu kimlik sahibi yapan, yaşamsal süreklilikle birlikte günümüze kadar ulaşan yerel ve uluslararası değer özelliği taşıyan her türlü somut ve somut olmayan varlıklardır (Ünal, 2014 akt. Durmuş, 2019).

C. Lévi-Strauss (2013: 46) yemeyi “çiğ, çürütme, pişirme” şeklinde mutfak üçgeniyle açıklar ve pişirmeyi kültürlenme olarak verir. C. Lévi-Strauss’un Mutfak Üçgeni’nde (The Culinary Triangle) “çiğ” normal, “pişirme” (tütsüleme) ve “çürütme” (kaynatma) dönüşmüş olarak verilmektedir. Bunun yanında “çürütme” doğa tarafındayken pişirme “kültür” olarak sınıflanmıştır (Koç, 2016).

Civitello’nun belirttiği üzere besinin sağlanması ve besin üzerine hâkimiyet kurmak farklıdır. Bu farktan yola çıkarak üretmek, üretirken araç, gereç kullanmak, pişirmek vb. eylemler kültüre aittiği de ortaya çıkarmaktadır (Nahya 2012: 80 akt. Basat, 2016). Pişirme teknikleri ve bu teknikleri kullanılabilir hale getiren mutfak araç gereçleri bütün olarak incelendiğinde yemek kültürünü aktaran belgelere dönüşmektedirler. Mutfak araç gereçlerinin incelenen bölgenin yemek kültürü üzerine neredeyse sözlü ve yazılı kaynaklar kadar önemli bilgiler verdiği görülmektedir. Buradan hareketle mutfak kültürünü oluşturan

pişirme tekniklerini, kullanılan araç gereçler üzerinden yorumlamak mümkün olmaktadır (Basat, 2016).

Yeme- içme kültürü denmesinin sebebi içme kültürünün de çok zengin olmasıdır. Bu bağlamda “içecekler” de en az yemekler kadar kültürel belleğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. İçme eylemi çoğu zaman geçmişi oldukça eskilere dayanan bir ritüelden hatıra kalan pratiklerden meydana gelmektedir. İçeceklerin tarihin en eski dönemlerinden beri geleneklerin önemli bir parçası olmuştur. Lohusa şerbeti, düğün şerbeti, cenazeden yedi gün sonra okutulan mevlitlerde ikram edilen şerbetler de bir geçiş ritüelinin parçasını oluşturmaktadırlar (Yıldız T., 2016).

Kışa hazırlık, yiyeceğe ulaşmanın zor olduğu kış günlerinde kullanılmak üzere yiyeceklerin kurutma, uyutma, salamura etme, dondurarak saklama ve konserve yapma gibi yöntemlerle saklanması içerir. Kış hazırlığının amacı yaşam tarzlarını da dikkate alarak insan yaşamının devamlılığını garanti altına alma gayretidir. Kışa hazırlık çalışmaları ürünün elde edilmesinden saklanması için hazır hâle gelmesine kadar geçen süreçteki kültürel bir yapıya işaret etmektedir. Bu aşamada gelenek taşıyıcısı olarak adlandırılacak saklama tekniklerinin, bu tekniklerle ilişkili mekânların, araç gereçlerin kullanılması ile bu geleneğin sürdürülebilirliği sağlanmaktadır (Nalcıoğlu, 2016).

Yemek kültürü somut olmayan kültürel mirasın (bir sonraki bölümde detaylı açıklaması yapılacaktır) beş alanından biri olan toplumsal uygulamalar içerisinde değerlendirilmektedir. Toplumsal uygulamalar ise topluluğun, kişinin ya da grupların kimlik ve ait olma duygularını güçlendiren eylem şekilleri demektir. Bayramlar, düğünler, cenazeler, hasat mevsimleri gibi özel günlerde bir arada yenen yemekler topluluk birliğini güçlendirici etkiye sahip olmaktadır (Özünel, 2016). Dünyada her mutfağın kendisini diğerlerinden ayıran özellikleri bulunmaktadır. Bunlar çoğunlukla din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü fauna ve flora (hayvan çeşitleri ve bitki örtüsü) ile sınırlı olmaktadır (Şavkay 2000: 10 akt. Koç, 2016). Mutfak kültürünün çeşitlenmesine sebep bir başka etken de komşu halklar ya da milletlerle yaşanan birlikteliklerdir. Savaşlar, doğal felaketler, ekonomi vs. sebeplerle göç eden insanlar başka toplumlarla bir araya gelirken kültür göçü de gerçekleşmektedir. Yeme- içme alışkanlıkları da bu kültür göçünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Koç, 2016)

UNESCO için önemli bir hedefe dönüşen 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ve Yaratıcı Şehirler Ağı programları bağlamında da yemek kültürü önemli bir değer olarak görülmektedir. Birleşmiş Milletler sürdürülebilir kalkınma hedeflerinden ikincisi direkt olarak dünyadaki yemek ve beslenme kaynakları ile ilişkilidir. Bu hedef tam olarak açlığı

sonlandırmak, gıda güvenliğini sağlamak, beslenme olanaklarını geliştirmek ve sürdürülebilir tarımı desteklemek üzerine kurgulanmıştır. Dolayısıyla yemek kültürü ile ilgili daha çok ögenin koruma altına alınması gerçekleştirilmiş olacaktır. Aynı zamanda geleneksel beslenme kültürünün sürdürülebilir olması için gelecekte yapılacak çalışmalara vurgu yapması açısından da önemlidir (Özünel, 2016).

2.8. UNESCO ve Somut Olmayan Kültürel Miras

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü ya da İngilizce kısaltmasıyla UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), Birleşmiş Milletlerin özel bir kurumu olarak 1946 yılında kurulmuştur (UNESCO, 2020). UNESCO'nun misyonu; “insanlığın zihninde barışı; eğitim, doğa bilimleri, sosyal ve beşerî bilimler, kültür, bilgi ve iletişim aracılığıyla inşa etmek” olarak tanımlanmıştır. UNESCO Sözleşmesini Türkiye 20 Mayıs 1946 tarihli ve 4895 sayılı kanunla onamıştır. Bu onamanın ardından UNESCO Kuruluş Sözleşmesinin 7. maddesi gereğince UNESCO Genel Direktörlüğünün ülkemizdeki tek ve yasal temsilcisi niteliğinde olan UNESCO Türkiye Millî Komisyonu 25 Ağustos 1949 tarihinde faaliyete geçmiştir (UNESCO Hakkında, 2020).

1973 yılındaki Bolivya Deklarasyonu, 1989 yılında UNESCO tarafından kabul edilen Geleneksel Kültürün ve Folklorun Korunması Tavsiye Kararı, 1994 Yaşayan İnsan Hazine Programı, 1997/1998 İnsanlığın Sözlü ve Somut Olmayan Başyapıtları İlan Programı ve en son 17 Ekim 2003 yılında Paris'te 32. Genel Konferansında imzalanan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile somut olmayan kültürel mirasın korunması ile ilgili UNESCO mevzuatı oluşturulmuştur. Türkiye 19 Ocak 2006 tarihli ve 5448 sayılı Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Uygun Bulunduğuna Dair Kanunla bu sürece dâhil olmuş ve 27 Mart 2006 tarihinde resmen taraf olmuştur (Oğuz, 2016; Somut Olmayan Kültürel Miras, 2020). 1972 Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması Sözleşmesi'ne göre oluşturulan ve Dünya Mirası Komitesi (DMK) tarafından belirlenen Dünya Mirası Listesi'nde 2020 verilerine göre Dünya Miras Alanı olarak ilan edilen 1121 kültürel miras yer almaktadır. Bunlardan 869'u kültürel, 213'ü doğal ve 39'u karma (doğal ve kültürel) miraslardır. Türkiye'nin bu listede 16'sı kültürel, 2'si karma olmak üzere 18 miras alanı bulunmaktadır (UNESCO Dünya Mirası Listesi, 2020).

Toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar Somut Olmayan Kültürel Miras olarak

tanımlanmaktadır. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde gelişir, değişir ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu vermekte; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunmaktadır (Somut Olmayan Kültürel Miras, 2020). Somut olmayan kültürel miras geçmişten günümüze kalmış miraslardan ziyade günümüzün yaşayan kültürel mirasını tanımlamakta ve çalışma konusu olarak ele almaktadır. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesiyle, kültürel miras sayılan somut olmayan değerlerin bireyler, gruplar ve topluluklar tarafından tanınması ve bilinçli bir şekilde korunabilmesi amaçlanmaktadır (Özünel, 2016).

Somut olmayan kültürel mirastan, özellikle aşağıdaki alanlarda söz edilebilir: (Somut Olmayan Kültürel Miras, 2020).

- a) Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.),
- b) Gösteri sanatları (Karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.),
- c) Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler (nişan, düğün, doğum, Nevruz, vb. kutlamalar),
- d) Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.),
- e) El sanatları geleneği (dokumacılık, nazar boncuğu, telkâri, bakırcılık, halk mimarisi)

Günümüzde “Somut Olmayan Kültürel Miras” çalışmaları üniversitelerin araştırma ve uygulama merkezleri, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve UNESCO Türkiye Millî Komisyonu’nun çalışmalarıyla devam etmektedir (Serhoşoğlu, 2019: 24).

Mutfak kültürü, etrafında oluşan gelenekler, sanat dalları ve ritüeller ile doğa ve çevreyi yaşanmışlıklarla kültürel mekâna dönüştürme açısından etkin bir öneme sahiptir. Bu açıdan önemli bir somut olmayan kültürel miras alanı sayılmaktadır. Yöresel yemekler, bir destinasyonun kültürünü yansıtan en önemli somut olmayan kültürel miras unsurlarının başında gelmektedir (Sandıkçı vd., 2015: 778). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi etrafında uluslararası toplumda ve uzmanlar arasında oluşan deneyim, mutfak geleneklerinin kültürel mirasın nesiller boyu aktarımında önemli bir unsur olduğunu göstermektedir (Oğuz, 2016). UNESCO, yemek kültürü ile pek çok sözleşme ve program dahilinde ilgilenmektedir. Bunlar arasında tarım politikası programları, Yaratıcı Şehirler Ağı, Kültürel İfadelerin Korunması ve Çeşitliliği Sözleşmesi ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi bulunmaktadır (Özünel, 2016).

2.9. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı – Gastronomi Şehri

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network), UNESCO tarafından 2004 yılında yaratılmış olup, çeşitli bölgelerden, farklı gelir seviyeleri, kapasite ve nüfusa sahip şehirleri yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getiren bir girişimdir. Şehirler tarihi ve kültürel geçmişleri ve çeşitli kültür aktörlerini bir arada bulunduran dinamik yapılarıyla yaratıcılığın yeni boyutlarını üretmeye ve keşfetmeye muktedirler. Program, yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmeyi amaçlamakta ve bu sebeple UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini desteklemektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirler tarafından kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirecekleri yaratıcı endüstri sektörü tercihlerine göre seçilebilecek yedi tema etrafında şekillendirilmiştir. Bu temalar edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları olarak belirlenmiştir. Hâlihazırda, Yaratıcı Şehirler Ağının 246 üyesi bulunmaktadır (Yaratıcı Şehirler Ağı, 2020).

Yaratıcı şehirler, ekonomik kazanımlarını kültürel öğeler üzerine temellendirmektedirler. Böylece doğrudan ekonomik fayda sağlamanın yanında, toplumsal refahı arttırmakta ve kentsel kimlik oluşumunu kurarak kent imajını güçlendirmektedirler (Akın ve Bostancı, 2017). Ağa dâhil olmakla birlikte, yatırımcılar ve turistler arasındaki farkındalığın artırılması, pazarlama kaynaklarının tahsisi, yerel halk ve işletmeler arasında kurulan iletişim ve iş birliğinin geliştirilmesi çalışmalarının da yürütülmesi gerekmektedir (Taştan, İflazoğlu, 2018: 387).

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO), ortak kültürel değerlerin yaşatılması amacı ile dünya üzerinde belirli ölçütlere dayalı olarak gastronomi şehirlerini belirlemektedir (Yalçın, 2015). Gastronomi şehri teması, gastronominin kentsel ekonomik gelişmenin bir belirleyicisi ve yaratıcı bir sektör olarak değerlendirilmesi nedeniyle UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında yer almıştır (Akdu ve Akdu, 2018). Ağın gastronomiyi bir tema olarak belirlemesiyle birlikte yerel mutfakların kültürel birer miras unsuru olarak ulusal ve uluslararası düzeyde korunması gerektiğinin önemi anlaşılmıştır (Akın ve Bostancı, 2017). Bu bağlamda UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında 'Gastronomi Şehri' unvanı almaya hak kazanan 27 şehir bulunmaktadır (Yaratıcı Şehirler Ağı, 2020).

Gastronomi şehri olmak için UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafından birtakım kriterler belirlenmiştir. Bunlar:

- Şehrin ve bölgenin özelliklerini gösteren iyi gelişmiş mutfak kültürü
- Çok sayıda geleneksel restoran ve yemek ustası ile canlı bir gastronomi topluluğu
- Geleneksel yemek hazırlamada bölgeye özgü malzemelerin kullanılması
- Yerel bilgi ve beceri, endüstriyel / teknolojik ilerlemeden kendini kurtarmış geleneksel mutfak uygulamaları ve yöntemleri
- Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi
- Geleneksel gastronomi festivalleri, teşvik ödülleri, gastronomi yarışmalarına ev sahipliği ve diğer geniş kapsamlı tanıtım araçlarının kullanımı
- Halkın beğenisinin kazanılması, eğitim kurumlarında beslenme temalı tanıtım çalışmalarının yapılması, gastronomi ve mutfak sanatları okullarının müfredatlarına biyolojik çeşitlilik koruma programlarının dâhil edilmesi

2.10. Dünyada UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Üye Gastronomi Şehirleri

Gastronomi şehri olarak ilan edilen yaratıcı şehirler, gastronomi hakkındaki bilgi ve becerilerini daha da arttırmak için sağlık koşullarının iyileştirilmesine ve insanların yaşam kalitesinin yükseltilmesine olan derin bağlılığı benimseyen şehirlerdir. Gastronomi şehirleri, gastronomiyi ekonomik açıdan, tarım, turizm, lojistik, gıda sektörü gibi sektörlerle de bağlantılı bir kalkınma aracı olarak görmektedirler (Akın ve Bostancı, 2017). Dünya genelinde Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında belirlenen gastronomi şehirleri unvan alma yıllarına göre şu şekildedir:

Popayán (Kolombiya): 11 Ağustos 2005 yılında ilk Gastronomi Şehri unvanını alan şehirdir.

Chengdu/Çin: 2011

Östersund/İsveç: 2010

Jeonju/Günay Kore: 2012

Zahle/Lübnan: 2013

Florianapolis/Brezilya: 2014

Shunde/Çin: 2014

Tsuruoka/Japonya: 2014

Belém/Brezilya: 2015

Bergen/Norveç: 2015

Burgos/İspanya: 2015

Dénia/İspanya: 2015

Ensenada/Meksika: 2015

Gaziantep/Türkiye: 2015
Parma/İtalya: 2015
Phuket/Tayland: 2015
Rasht/İran İslam Cumhuriyeti: 2015
Tucson/A.B.D.: 2015
Alba/İtalya: 2017
Buenaventura/Kolombiya: 2017
Cochabamba (Bolivya): 2017
Hatay/Türkiye: 2017
Macao Özel Yönetim Bölgesi: 2017
Panama: 2017
Paraty/Brezilya: 2017
San Antonio/A.B.D.: 2017
Afyonkarahisar (Türkiye): 2019

2.11. Türkiye’de UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Üye Gastronomi Şehirleri

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında ülkemizde 6 şehir bulunmaktadır: (Yaratıcı Şehirler Ağı, 2020)

Gaziantep – Gastronomi (2015)
Hatay – Gastronomi (2017)
İstanbul – Tasarım (2017)
Kütahya – Zanaat ve Halk Sanatları (2017)
Afyonkarahisar – Gastronomi (2019)
Kırşehir – Müzik (2019)

Türkiye’de Gastronomi Şehri kavramı, 2015 yılında Gaziantep, 2017 yılında Hatay, 2019 yılında ise Afyonkarahisar’ın Gastronomi Şehri unvanı almalarıyla birlikte daha da bilindik hale gelmiştir.

Zengin malzemeleri ve yemekleri ile bilinen Gaziantep, 2015 yılında gastronomi dalında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olarak, uluslararası alanda ilk kez ülkemizdeki şehirlerin yerel kültürel ve yaratıcı unsurlarının çeşitliliğine dikkat çekmiştir (Akın ve Bostancı, 2017). Anadolu'nun güneyinde yer alan Gaziantep, eski çağlardan bu yana mutfak kültürüyle tanınmaktadır. Çevresinde bulunan Şanlıurfa, Hatay, Adana,

Adıyaman ve Halep kentlerinin Gaziantep'te oluşan mutfak kültürüne önemli etkileri olmuştur. Ancak Gaziantep insanı, bölgede yaşayan çeşitli etnik topluluklar ile birlikte, kendine özgü nitelikleri olan mutfak kültürünü bugünkü konumuna taşımıştır (Giritlioğlu vd., 2016). Gaziantep mutfağına ait yemekler ve tatlılar nesilden nesle eşsiz bir miras ögesi olarak öğretilmektedir. Yemeklerin ve tatlıların yapımında kullanılan malzemelerin seçilmesindeki önem, farklı lezzetler katmak amacıyla yemek yapımında kullanılan baharatlar, salçalar, soslar ve karışımlar, hazırlama ve pişirmede gösterilen beceriler ile ulusal ve uluslararası bilinirliğe kavuşmuştur. Gaziantep yemeklerinin lezzetinin farklı olmasında rol oynayan en önemli özelliklerden birisi bölgenin doğal şartlarında üretilen bitkisel ve hayvansal ürünlerin buraya özgü aromaya sahip olmasıdır. Yemeklerin lezzetli olmasında ürünlerin niteliği kadar yemeği pişirenin ustalığı ve el becerisinin de önemi vardır (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016: 90). 2015 yılında ağı katılan şehirde Gaziantep Fıstık Kültür ve Sanat Festivali, Islahiye Üzüm ve Biber Festivali, Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali, Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali, Kültür Sanat Nar ve Yöresel Kurutmalık Festivali şehirde gastronomi alanında düzenlenmekte olan festivallerdir (Gaziantep Festivalleri, 2020).

2017 yılında Gastronomi Şehri unvanını alan Hatay mutfağında 200'ü başka mutfaklarda bulunmayan yaklaşık 600' ün üzerinde yemek reçetesi bulunmaktadır. Bu reçeteleri oluşturan mitolojik hikayeler, yemek şiirleri ve özdeyişleri ile gastronomiyle özdeşmiş bir şehrimizdir (Taştan ve İflazoğlu, 2018). Türkiye'nin güney bölgesinde, Amik vadisinde yer alan Hatay, antik İpek Yolu üzerindeki konumundan dolayı çok kültürlü bir kimliğe sahiptir. Hatay, İpek Yolu'nun üzerinde konumlanması sebebiyle baharat ticaretinin de merkezi olmuştur. 13 dünya medeniyeti, Ortadoğu, Anadolu ve Akdeniz mutfaklarından yemeklerle şehrin gastronomik kimliğini etkilemiş ve şekillendirmiştir. Akdeniz Ülkeleri Mutfak Günleri, Hatay Künefe Festivali, Kavun Festivali, Akçalı Yumurta Bayramı, Belen İncir Şenliği, gibi yerel gıda kültürü ve tarımını teşvik etmek için birçok gastronomi temalı festival ve etkinlik düzenlenmektedir (Festival ve Şenliklerimiz, Hatay Valiliği, 2020).

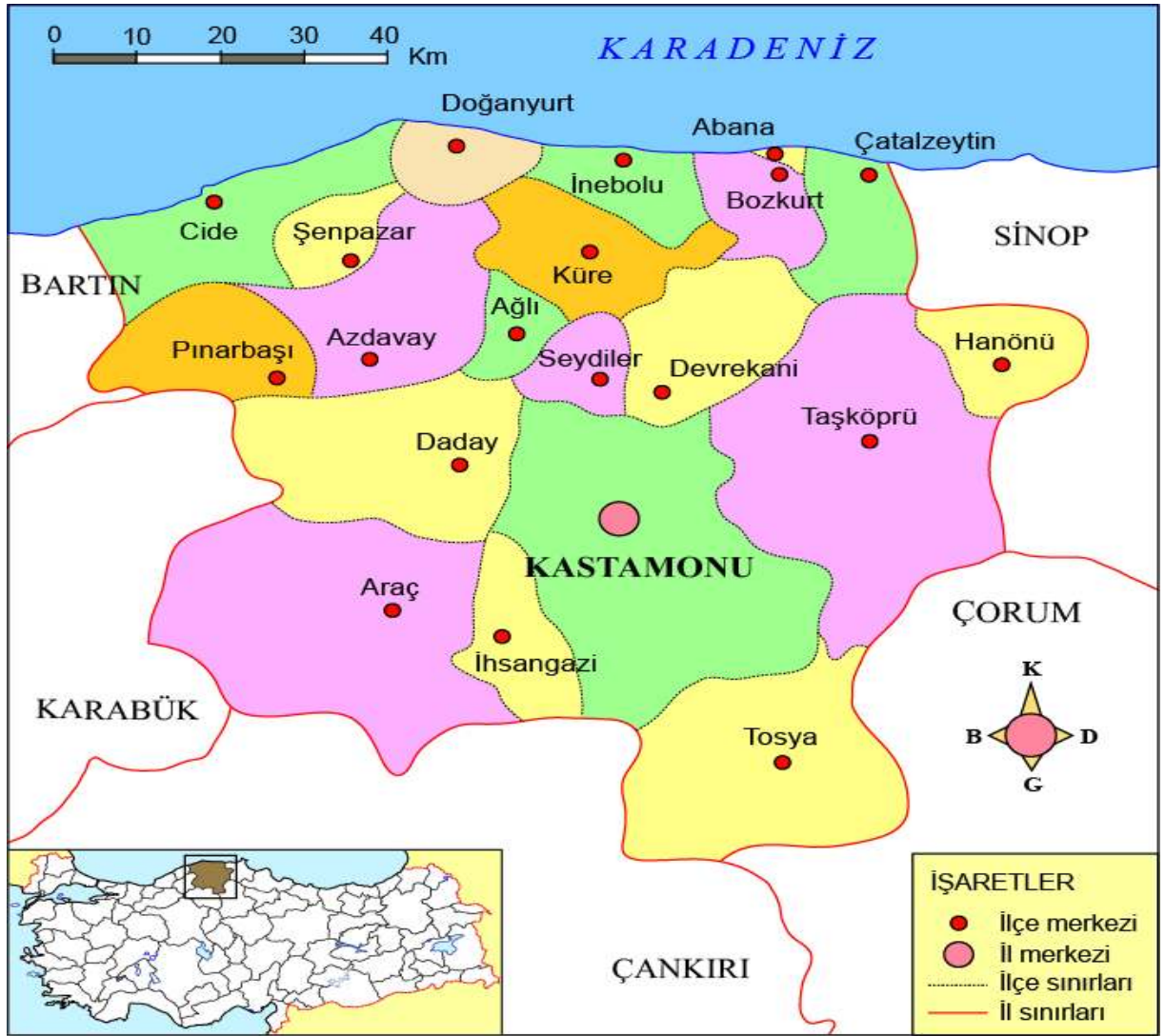
Afyonkarahisar UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına 2019 yılında dahil olmuştur. Afyonkarahisar mutfağı geleneksel lezzetleriyle zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Haşhaş ve haşhaş yağı hamur işlerinde çok yaygın olarak kullanılmaktadır. Et ise yemeklerde özellikle tercih edilen bir üründür. Göce (nohut ve buğdaydan elde edilir) ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde çokça kullanılmaktadır. Afyonkarahisar'a özgü yemeklerden birkaçı şu şekilde listelenmektedir: göce tarhanası, bütüm et, ramazan kebabı, paçık, duvaklı, patlıcan böreği, ilibada dolması, patlıcan-pırasa-maydanoz-kabak ve düğülü musakkaları, düğülü

yaprak dolması ve ekşili bamya tadılması gereken lezzetlerdir. Hamur işlerinde de arabaşı, ağzı açık, börek, haşgeşli (haşhaşlı) bükme, ocak bükmesi, katmer, cızdırma ve öğme. Ayrıca kaymak ve kaymaklı ekmek kadayıfı da Afyonkarahisar'a özgü, sofraların vazgeçilmezi olan lezzetlerdir (Aydın, 2015: 19). Kentin coğrafi işaret tescili almış lokum, sucuk, haşhaş, keşkek ile patatesli köy ekmeği başta olmak üzere yöresel lezzetleri ve tatlıları markalaşma yönünde ilerlemektedir. Şehirde gastronomi ve yerel ürünleri tanıtım anlamında Divani ve Şifalı Aşure Günü (Muharrem ayının 10. günü), Bolvadin Geleneksel Kaymak Festivali, Tazlar Katmer Şenliği, Kiraz Festivali, Flamingo ve Yumurta Festivali, Halı Kilim ve Kaymak Festivali, Meyfes Meyvecilik Kültür ve Sanat Festivali gibi etkinlikler düzenlenmektedir (Önemli Gün ve Fastivaller,2020).



3. KASTAMONU:

Kastamonu ili; Karadeniz bölgesinin batı kesiminde 41–42 kuzey enlemleri ile 33–46 doğu boylamları arasında yer alır. Yüzölçümü 13.108 km²'dir. Doğuda Sinop, Güneyde Çankırı, Kuzey-batıda Bartın, Kuzeyde Karadeniz, Batıda Karabük, Güneydoğuda ise Çorum illeri ile çevrilidir. Kastamonu'da ilçe sayısı 20'dir (Harita 3.1). Kastamonu'da merkez dahil 21 belediye, 1071 köy bulunmaktadır. Köy sayısı bakımından Türkiye'de ikinci sırada yer almaktadır. Ayrıca köylere bağlı 2.558 adet yerleşim birimi vardır.



KASTAMONU İLİ HARİTASI

R.SAYGILI 2015

Harita 3.1. Kastamonu ve İlçeleri (Kastamonu Haritası, 2020)

Kastamonu ve çevresinde Türk kültürünün her alanı ile ilgili örnekler bulmak mümkündür. Çünkü burada, geçmiş dönemlerden itibaren süregelen bir süreç içinde sağlam bir Türk kültürü oluşmuştur. Kastamonu'da sağlam ve köklü bir Türk kültürünün

oluşmasında birtakım etkenler dikkati çekmektedir. Bu etkenlerin başında Kastamonu'nun çok yoğun bir biçimde Türkmen göçü almış olması gelmektedir (Yakupoğlu, 2008: 422). Candaroğulları Beyliği döneminde Kastamonu, Anadolu'nun en büyük şehirlerinden biri olarak tarif edilmiştir. 1333'lerde Kastamonu'ya uğrayan ünlü gezgin İbn Batuta, *"Kastamonu (Anadolu'daki) şehirlerin en büyük ve en güzellerindendir... Hiçbir ülkede fiyatları bu şehirden daha ucuz bir yer görmedim."* şeklindeki açıklamalarıyla şehrin büyüklüğüne ve hayat şartlarının elverişliliğine ışık tutmaktadır (Parmaksızozoğlu akt Yakupoğlu, 2008: 424). Kastamonu'nun 1170'li yıllardan sonra ciddî manada dış istilâlardan uzak kalması, şehir ve çevresinde oluşan kültür birikiminin sağlıklı bir biçimde artmasını sağlamıştır (Yakupoğlu, 2008)

3.1. Kastamonu Coğrafi Yapı ve İklim:

Kastamonu ili, kuzeyden yaklaşık 170 km boyunca uzanan Karadeniz'in sahil şeridi ile çevrilmiştir. Kastamonu çoğunlukla engebeli arazilerden oluşmaktadır. İlin kuzeyinde Batı Karadeniz Dağları bulunmaktadır. Karadeniz sahiline paralel olarak İsfendiyar (Küre) Dağları il merkezinin kuzeyinde, güneyinde ise yine doğu batı uzantılı Ilgaz dağları yer almaktadır. Kastamonu sahil şeridi, Türkiye'nin Karadeniz'e doğru uzanan çıkıntısının büyük bölümünü kapsamaktadır. Doğuda Çatalzeytin ilçesinin Sinop ile birleştiği noktadan, batıda Kerempe burnuna kadar kıyı düz bir şerit halinde uzanmaktadır. Kastamonu'nun yüzölçümünün %74,6'sı dağlık ve ormanlık, %21,6'sı plato ve %3,8'i ovidan oluşmaktadır. Dağılımdan da anlaşılacağı gibi ilin tarıma elverişli geniş alanları yoktur. Ancak vadiler etrafında küçük ovalar göze çarpar. Bunlardan önemlileri Gökırmak ile Tosya tarım alanını kapsayan Devrez Vadileri'nin içinde yer alan Daday ve Gökırmak'ın taşıdığı alüvyonlarla oluşmuş Taşköprü ovalarıdır. Ayrıca Araç, Cide ve Devrekani çay yatakları çevresinde de ekim ve dikime elverişli alanlar bulunmaktadır (Coğrafi Yapı, 2020). Kastamonu ili nüfusu: 379.405'tir. Bu nüfusun %62,67'si şehirlerde yaşamaktadır (2019 sonu) (Kastamonu Nüfus, 2020). Şehrin iklim koşulları incelendiğinde, Kuzeyinde Karadeniz iklimi güneyinde ise İç Anadolu'nun kara ikliminin hâkim olduğu görülmektedir. Kıyı kesimlerde yağış daha fazla olup yılda ortalama 20 gün kar yağışı gözlenir ve toprak yaklaşık 40 gün kadar karla örtülü kalmaktadır. Senelik yağış ortalaması 486mm ilâ 1026 mm arasında değişmektedir. Kastamonu ili bitki örtüsü bakımından çok zengin sayılır. İl topraklarının %59,1'i orman ve fundalıklarla, %28'i ekili-dikili alanlarla, %5,86'sı çayır ve meralarla, %7,1'i ise diğer alanlarla kaplıdır. Orman ve Su İşleri Bakanlığı'nın 2012 Orman raporuna göre Kastamonu ili, koru ormanlarında 191, 3 milyon m³ ve baltalık ormanlarda 1202 ster servet ile servet

bakımından en zengin ildir. Kastamonu değişen topoğrafik yapısı ve bağlı olarak farklı iklim özellikleri sebebiyle bitki örtüsü açısından çok zengindir. Türkiye’de geniş ormanlık alanlara sahip olduğu bilinen Ilgaz Dağı ve Küre Dağları milli parklarının bir kısmı da il sınırlarında bulunmaktadır. Ormanlarda kayın, köknar, am, sarıçam, dişbudak, meşe, adi gürgen, kestane ve ıhlamur ağaçları bulunur (Kastamonu Ormanları, 2020; İbret, 2018; İklim ve Bitki Örtüsü, 2020)

3.2. Kastamonu Tarihçesi:

Kastamonu, tarihi süreç içerisinde birçok farklı medeniyet ve kültürden insana yaşam alanı olmuştur. Herodot’un Antik Çağ’da Paflagonya olarak tanımladığı bölge içinde kalan Kastamonu ve civarında sonraki dönemlerde Hititler, Frigler, Kimmerler, Lidyalılar ve Perslerin izlerini görmek mümkündür. M.Ö. 2 binli yılların başlarından itibaren Kastamonu’yu da içine alan Orta Karadeniz’de merkezi bir yetkiye bağlı olmaksızın yaşayan Kaşkalar, Hitit Devleti’nin kuruluşundan itibaren mücadele ettiği bir topluluktur. M.Ö. 1200’lü yıllarda başlayan deniz kavimleri göçleri sürecinde yıkılan Hititlerden sonra, önemli demir madenleri sahibi olan Paflagonya bölgesine Frigler hâkim olmuştur. M.Ö 7. Yüzyıllarda ise bölgenin hakimiyeti Kimmerler’e geçmiştir. Lidyalıların Kimmer egemenliğini ortadan kaldırması sonrasında, M.Ö 575 yılından itibaren bölge Lidyalıların kontrolüne girmiştir. M.Ö. 547- 546 yıllarında ise Persler, Lidyalılar’ı yenerek bölgeye hâkim olmuşlardır. M.Ö. 333 yılında Büyük İskender’in ve onun ölümü sonrası Eumenes’in hakimiyetinde kalan Paflagonya bölgesi, daha sonra Roma İmparatorluğu denetimine girmiştir. Zaman içinde Kastamonu; Anadolu’ya girmeye başlayan Hun, Avar, Sabar, Peçenek, Kuman-Kıpçak gibi Türk boylarının yurt arayışları çerçevesinde keşif ve yerleşmek amaçlı uğradıkları bir bölge olmuştur (Fidan, 2020: 7). (Paflagonya: Doğusunda Halys Nehri (Kızılırmak), Güneyinde Gangra (Çankırı) kentiyle Galatia ve Frigya, batısında Parthenios (Bartınsu) veya Billaios (Filyos ayı) akarsuyuyla Bithynia Bölgesi ve kuzeyinde Pontos Euxeinos ile çevrili, sarp ve sık ormanların yanı sıra verimli ovalarında yer aldığı bir bölgedir. Ilgaz Dağı (Olgassys) bölgenin önemli dağlarındanır. Kızılırmak (Halys) ve Sakarya (Sangarius) bölge içerisinden geçmektedir. Bölgede iskân edilmiş kentler: Karadeniz Ereğlisi (Heraklia Pontika), Sinop (Sinope), Taşköprü (Pampeiopolis), İnebolu (İonopolis), Vezirköprü (Andrapa), Osmancık (Pimolisa), Gerede (Flaviopolis) ve Tosya (Dokeia)’dır. (Strabon, 2000: 20-21; Dökü, Din ve şimşek, 2006).

Anadolu Beylikleri ve Bizans arasında sık sık el değiştiren Kastamonu, Bizans’ın zayıflaması ile otorite boşluğuna düşmüştür. 1071’de Anadolu’ya girişin hemen arkasından

1074'te Kastamonu'nun da içinde bulunduğu Karadeniz kentleri ve kıyısında Türk hakimiyeti görülmeye başlanmıştır. Kastamonu ve Çankırı'nın 1081 yılından itibaren, Haçlı seferleri (1096- 1101) dönemi de dahil olmak üzere Türklerin elinde kaldığı bilinmektedir. 1143 yılına kadar Danişmend denetiminde kalan Kastamonu, 1155 yılında Selçuklu idaresine geçmiştir. Fatih Sultan Mehmed döneminde Kuzey Anadolu'nun kontrol altına alınması sırasında 1459 yılında Amasra'dan sonra 1460- 1461 yılları arasında Kastamonu ve Sinop alınmıştır. Osmanlı hakimiyetinin bölgede kesinleşmesi üzerine Kastamonu, Candaroğulları'ndan Kızıl Ahmet Bey'e bırakılmış ardından da 1461 yılında sancak olarak Anadolu Eyaletine bağlanmıştır. Tanzimat'ın ilanına kadar Osmanlı Devleti'nin sancaklarından biri olan Kastamonu, 1841 yılında Bolu Vilayetine bağlanmıştır. 1867 Vilayet Nizamnamesi'ne göre vilayet yapılan Kastamonu'ya merkez Kastamonu, Bolu, Sinop ve Çankırı sancak olarak bağlanmıştır. 1914 yılında ise merkez Kastamonu, Çankırı ve Sinop sancakları olan Kastamonu vilayeti, Cumhuriyet döneminde il merkezi yapılmıştır (Fidan, 2020: 8-13).

Bugün Kastamonu ve çevresindeki illeri de içine alan ve Romalılar devrinde adına Paflagonya (Paphlagonia) denilen bölgede Gasların kurduğu şehirlerden bir tanesi de "Timonion" veya "Tumanna" dır. Bazı yazarlar Kastamonu adının kökeni konusunda; bu kelimenin "Gas" kelimesi ile "Timoni" veya "Tumanna" kelimesinin (Gas ülkesi anlamında) birleşmesinden meydana geldiği görüşünü ileri sürmüşlerdir ki en akla yakın ihtimal budur. Fonetik yönden de bugünkü Kastamonu ismine yakındır. İkinci bir görüşe göre Romalılar devrinde Taşköprü'nün eyalet merkezi olduğu zamanlar Kastamonu küçük bir kasaba olup, Bizans devrinde ve özellikle Kommenler soyu zamanında gelişmeye başlamıştır. Bu soy zamanında buraya bir kale yapılmış ve Kommenlerin kalesi anlamında "Kasträ Kommen" denilmiştir. Bu kelimenin zamanla "Kastamonu" şekline dönüştüğünü ileri sürenler olmuşsa da bunu belirleyen herhangi bir belge mevcut değildir (Tarihçe, 2020.). 1260'lı yıllarda İbn Sa'd bu kente "Türkmenlerin Başkenti" adını vermiştir.

Millî mücadele döneminde Gazi Mustafa Kemal Paşa'nın Amasya Genelgesini yayınlamasıyla Kastamonu halkı destek için cesaretlenmiştir. Bu dönemde Kastamonu merkez ve ilçelerinde Müdaffa-î Hukuk Cemiyetleri ve Kastamonu Müdafaa-î Hukuk Hanımlar Cemiyeti kurulmuş; Kastamonu, Ankara'ya yiyecek, para ve cephane yardımı yapabilmek için canla başla çalışmış ve kültürel faaliyetlerinin yanında vatanperverliği ile de tarihe geçmiştir (Kastamonu Yıllığı, 1973 akt. Efeoğlu, 2019: 15). Bu vatanperverliği; 24 Ağustos 1925'te Şapka ve Kıyafet İnkılabı hareketinin başlangıç noktası olarak seçilmesi ile taçlandırılmıştır. Ayrıca İnebolu ilçesi de İstiklal Madalyası ve Vesikası ile bizzat Mustafa

Kemal Atatürk ve TBMM tarafından onurlandırılmıştır (Kastamonu İl Yıllığı, 1967 akt. Efeoğlu, 2019: 15). Kastamonu'nun Cumhuriyet tarihinde ki bir diğer önemi de İstiklal Marşı'nın Ankara'dan sonra Anadolu'da ilk defa Kastamonu'da Açıksöz gazetesinde (21 Şubat 1921) yayımlanmış olmasıdır (Efeoğlu, 2019:15).

3.3. Kastamonu'da Turizm:

Kastamonu bulunduğu bölgede önemli bir turizm gelirine ve turizm kaynağına sahip bir ildir. Kastamonu ilinde yapılan turizm çeşitleri sıralanacak olursa; İnanç Turizmi, Deniz Turizmi, Yayla Turizmi, Eko Turizm, Kış Turizmi, Spor Turizmi ve Kültür Turizmi gibi turizm çeşitleri aktif olarak yapılabilme imkânlarına sahiptir (Durmuş, 2019). Küre Dağları Milli Parkı, Bartın ve Kastamonu illerinin sınırları içerisinde kalan, 37.753 hektar alanı kapsayan ve 2000 yılında Milli Park ilan edilmiş bir alandır. Bu milli parkta Türkiye'de ilk kez biyolojik çeşitliliğin daha iyi korunması için “tampon bölge” kavramı oluşturulmuş ve milli park sınırlarının çevresindeki 134.366 hektarlık bir alan tampon bölge ilan edilmiştir. 1998 yılında Dünya Doğayı Koruma Vakfı (WWF) tarafından Avrupa Ormanlarında korumada öncelikli alanlardan birisi olarak seçilen Küre Dağları, 2000 yılında Milli Park ilan edilmiştir. Bu kararla WWF'nin III. Milenyuma girerken başlattığı “Yaşayan Gezegen Kampanyası” çerçevesinde “Türkiye'nin Dünyaya Armağanı” kabul edilmiştir. Milli Park ayrıca 2012 yılında Avrupa'nın iyi yönetilen ve başarılı sürdürülebilir turizm uygulamalarının yapıldığı Türkiye'nin ilk, Avrupa'nın 13. PAN Park'ı olarak, PAN Parks sertifikası sahibi olmuştur. “Kuzey Anadolu ve Kafkasya Ilıman Kuşak Ormanları” Dünya Doğayı Koruma Vakfı'nın (WWF) doğa koruma açısından küresel düzeyde öncelikli 200 ekolojik bölgeden biridir. Küre Dağları Milli Park alanı da 157 endemik bitki türü ve bunlar içinde nesli tehlike altında olan 59 bitki taksonu barındırdığından bu çok değerli bölgenin bir parçasıdır. Pınarbaşı ilçesinde Eko Turizm merkezi olan Paşa Konağı konaklama yeri olarak Küre Dağlarındaki gezilerde kullanılacak bir merkezdir. Milli Park ve çevresinde görülmesi gereken yerler arasında, kuşbakışı Valla Kanyonu, Horma Kanyonu Geçişi, Ilgarini Mağarası, Armutlu Çayırı gelmektedir (Doğa ve Turizm, 2020).

Kastamonu; Selçuklu, Candaroğulları ve Osmanlı dönemlerinden kalan pek çok cami, türbe, medrese, dergâh ve din büyüğünün bulunması dolayısı ile inanç turizmi açısından yerli ve yabancı turistlerin dikkatini çekmektedir. Özellikle Şeyh Şaban-ı Veli camii ve türbesi en çok ziyaret edilen mekanların başında yer almaktadır. Sahabe-i Kiram'dan olduğu kabul edilen Kays-ül Hemedanî Asgar Hazretlerinin bulunduğu Hepkebirler Camii ve Türbesi, Aşıklı Sultan, Hatun Sultan, Benli Sultan, Sacayaklı Sultan,

Karanlık Evliya, Abdülfettah-ı Veli türbeleri ilk ziyaret edilmek istenen mekânlar arasında yer almaktadır. Her sene Mayıs ayının ilk haftasında “Kastamonu Evliyaları Haftası” kutlanmakta ve bu etkinliklere çevre illerden ve diğer şehirlerden gelen ziyaretçiler büyük ilgi göstermektedirler. “Evliyalar Şehri” olarak ün kazanan Kastamonu’da birçok âlimden kalan eserler ve hatıralar büyük ilgi görmektedir (İnanç Turizmi, 2020).

Daha önce bahsettiğimiz üzere Kastamonu, Karadeniz’e en geniş sahili olan ildir. Bu sahil şeridi üzerinde Kastamonu’nun, Cide, Doğanyurt, İnebolu, Abana, Bozkurt ve Çatalzeytin olmak üzere 6 ilçesi bulunmaktadır. Kastamonu kıyıları, Karadeniz’in genel yapısı yanında barındırdığı doğal koy ve barınaklarla da farklılık göstermektedir. Sahil üzerinde; doğal plajlar, dalış alanları ve limanlar yer almaktadır. Denize dik inen sahil şeridindeki doğal orman örgüsü çok çeşitli bitki çeşitliliğine sahiptir. Kastamonu sahil şeridi Sinop ve Amasra arasında yeşil ile mavinin bulunduğu oldukça otantik ve doğal bir yapıya sahiptir. Bu şeritten geçen karayolu, bisikletli yolculuklar için eşsiz bir avantaja sahiptir. Sahil şeridi doğanın kucağında bir yolculuğun yanı sıra; birçok tarihi kale, kalıntı ve özgün yapısını koruyan mimarileri ile balıkçı köylerinin de görülebileceği bir seyahati mümkün kılmaktadır (Deniz Turizmi, 2020).

Kastamonu Çankırı illeri arasında doğal bir sınırı da oluşturan Ilgaz Dağı, Kastamonu’nun kış turizm merkezidir. Kastamonu il merkezine 40 km mesafede bulunan Ilgaz Dağı, yılın önemli bir kısmında karlarla kaplıdır. Ilgaz Dağı aynı zamanda Ilgaz Dağı Milli Parkını da içermektedir. Kış turizm merkezinde birinin yapımı tamamlanmak üzere olan iki adet kayak tesisi alanı bulunmaktadır. Milli Park içerisinde 7 adet, milli park dışında 1 adet olmak üzere kamu ve özel sektör tarafından işletilen toplam 1338 yatak kapasiteli 8 adet tesis bulunmaktadır. Kayak merkezinde 800 mt ve 1500 mt uzunluğunda iki adet kayak pisti bulunmaktadır (Kış Turizmi, 2020.).

Kastamonu kültür gezisi için de tercih edilen bir turizm merkezi sayılmaktadır. Şehirde bulunan; Arkeoloji Müzesi, Etnografya Müzesi, Şeyh Şaban-ı Veli Vakıf Müzesi, Mimar Vedat Tek Kültür ve Sanat Merkezi 75. Yıl Cumhuriyet Müzesi, Kastamonu Valiliği Kent Tarihi Müzesi ve İnebolu Türk Ocağı Binası önemli ziyaret merkezleridir. Ayrıca anıtlar ve heykeller bakımından da zengin bir kültür varlıklarına sahip olan şehirde görülecek eserler: Hamamcı Kadı Salih Reis Heykeli, Kastamonu Şehitler Anıtı, Halime Çavuş Heykeli, Halime Çavuş Anıtı, Kışla Parkı Atatürk Anıtı, Atatürk ve Şerife Bacı Heykeli’dir (Anıtlar ve Müzeler, 2020).

Son zamanlarda gastronomi turizmi açısından Kastamonu mutfağı ve bu mutfağa ait yöresel yemeklerin bilinirliğinin ve değerinin daha da iyi anlaşılmasına başlandığı

düşünülmektedir. Buna göre; ulusal bir yayın için “Türkiye’nin gastronomi başkenti neresi?” isimli bir araştırma yapılmıştır. Tanınmış gurme, gastronomi yazarı ve yemek araştırmacılarının verdiği yanıtlara göre Türkiye çapında Kastamonu mutfağının 3. sırada olduğu ilan edilmiştir. Araştırma sonucuna göre Kanlıca mantarı, simit tiridi, banduma, etli ekmek, kuyu kebabı ve Kastamonu pastırmasına dikkat çekildiği gözlenmiştir. Ayrıca yerel ürünlerden siyez bulguru, pastırma, kel simit, kestane balı, Taşköprü sarımsağı, üryani eriği, çekme helva, mantar, etli ekmek, yaş tarhananın ön plana çıkarılması yönünde de görüş bildirilmiştir (Mızrak, 2018).

3.4. Kastamonu’da Sosyo-Ekonomik Yapı ve Tarımsal Üretim:

Kalkolitik Çağ’dan itibaren farklı dönemlerde yerleşim yeri olarak kullanılan Kastamonu, bulunduğu coğrafi konum itibarıyla dönemin iktisadi şartları gereği Anadolu’nun ekonomik anlamda güçlü şehirlerinden birisi olmuştur. Coğrafi yapı ve iklim şartlarından dolayı tarım, hayvancılık ve ormancılığa dayalı ekonomik bir yapısı bulunmaktadır. İpek Yolu ticari güzergahına yakınlığı ve Karadeniz üzerinden gerçekleşen ticari etkinliklerde Kastamonu tabi bir antrepo konumundadır. Bölgede bulunan madenlerin varlığı da Kastamonu’ya ilgiyi arttıran bir başka gerekçe olmuştur (Fidan, 2020: 1). Kastamonu’nun bazı yöreleri hava şartları itibarıyla meyvecilik için oldukça müsait bir iklime sahiptir. Tarımsal üretim daha çok tahıllara dayanır. Önemli tarım ürünleri arasında buğday, patates, arpa ve çeltik yer almaktadır. Üretilen başlıca meyveler; elma, üryani eriği, armut ve üzumdür. İlde şeker, yem ve süt fabrikalarının varlığı hayvancılığı destekleyen önemli etkenlerdir (Kaştan, 2017:464; Ekonomik Yapı, 2020). İlde yetiştirilen sanayi bitkileri arasında şeker pancarı, kenevir, keten, sarımsak ve patates ekonomik değerinin tahıllara göre çok daha yüksek olması sebebiyle önemli bir yere sahiptirler. İlin geleneksel ürünü olan kenevir ve ekimi giderek artan şeker pancarı ve sarımsak, en çok gelir getiren ürünler niteliğindedir. Kastamonu’daki dokuma sanayiinin hammaddesi olan kenevirin ekimi, ilde her zaman önemli olmuş ve Kastamonu bu bakımdan ülke içinde ilk sıralarda yer almıştır (Kaştan, 2017:464).

Köyde yaşayan bir ailenin geçimi, çok az olan toprağa buğday, mısır gibi tahılların ekilmesiyle; bostan denilen bahçelerde sebze yetiştirmekle, başta fındık, kestane gibi birçok meyvenin yetiştirilip satılmasıyla sağlanmaktadır. Kıyılarda oturan aileler balıkçılık da yapmaktadır; ancak Karadeniz her zaman bu yolla rahat bir geçim imkânı sağlamamaktadır (Yıldız N., 2000: 556)

1974'te üretime geçen Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu'nun Kastamonu'daki ve özel sermayenin Ilgaz'daki süt, peynir, tereyağı üreten fabrikaları, 1982'de işletmeye açılan Kastamonu Yem Sanayii A.Ş., Tosya ve Devrekânî'de ki yem fabrikaları, Et ve Balık Kurumu'nun et kombinası, Orman Ürünleri Sanayii Genel Müdürlüğü'ne bağlı Cide Kereste Parke Fabrikası, Kastamonu Orman Ürünleri Entegre Tesisi ve 1983'te işletmeye giren SEKA, Taşköprü Kâğıt Müessesesi ile özel kesimin Cide'deki yonga levha fabrikası ilde kamu ve özel teşebbüse ait tarımsal hammaddeleri işleyen gıda ve orman ürünleri sanayii dallarına ait ilk işletmelerdir (Kaştan, 2017:464).

3.5. Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünleri:

Coğrafi işaretler, yöresel ürünlerin imalinin teşvik edilmesi, bölgesel yaşam kültürüyle birlikte gelen yöresel yiyecek içeceklerin korunması, bu ürünlerin dış çevreye tanıtılması, bunun bir etkisi olarak bölgeye turist getirmesi konusunda bölge turizminde önemli bir görev üstlenmektedir (Özkaya vd. 2013: 18). Coğrafi işaretlerin alınması ilde imal edilen ürünlerin belli bir kalite ve standartta olmasını sağlamaktadır. Ulusal ve uluslararası pazarda ürünlerin tanıtımının yapılması sırasında coğrafi işaret tescilinin alınmış olması büyük fayda sağlamaktadır. Yöreye ait yöresel ürünlerin marka ve imaj kaybını önlemek adına coğrafi işaret tescil başvurusunun yerel yönetim birimleri tarafından yapılmasının sağlıklı olacağı düşünülmektedir. Ürünlerin yöre adıyla anılması tüketiciler tarafından kaliteli ve güvenilir olarak tanınması ve anılmasına imkân vermektedir. Bunun yanında ilin sahip olduğu yöresel ürünlerin diğer illerin adıyla anılmasını engellemek açısından coğrafi işaretlerin alınması ayrıca önemlidir (TEB Kobi Akademi, 2008). Örneğin; Kastamonu Taşköprü sarımsağının sahip olduğu coğrafi işaretin doğru şekilde kullanılması halinde üreticilerle tüketiciler arasında önemli bir bağın kurulmasına sebep olabilmektedir. Ayrıca coğrafi işaretler yörenin bilgi ve kültürünü korumaya yardımcı olmakta ve ürüne özel bir statü kazandırmaktadır. Yöre halkının coğrafi işaretin önemini bilmesi pazarlama ve satış sırasında eşdeğer bir ürünü tanıtmaktan daha avantajlı ve kârlı bir durumda olmasını sağlamaktadır. Ürünün, yöresel olarak farklılaştırılması, bir tekel gücü oluşturabilmekte ve imalatı gerçekleştiren işletmelerin zaman içinde büyümesine de katkı sağlamaktadır (Köksal, 2014:162; Gümüş ve Kütahyalı, 2017: 770).

Ocak 2021 tarihi itibarıyla Kastamonu, 18 adet tescillenmiş Coğrafi İşaretli ürüne sahiptir (Tablo 3.1). Bunun yanı sıra başvurusu yapılmış fakat henüz tescil onayı alınmamış 18 adet ürün bulunmaktadır (Tablo 3.2) (Coğrafi İşaretler, 2020a). Tescilli ürünler içerisinde

yiyecek maddelerinin sayısının çok fazla olması Kastamonu'ya ait yerel yiyecek değerlerinin ne kadar fazla ve kıymetli olduğunun bir göstergesidir. Aynı zamanda tescillenen diğer ürünler de mutfak ve sofraya ile alakalı olduğundan gastronomik değer olarak nitelendirilebilir.

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası (KATSO), 28-29 Nisan 2017 tarihinde Ankara Ticaret Odası'nın düzenlediği "Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesi" ne katılarak geleneksel ürünlerin tanıtımını yapmıştır. KATSO başkanı yaptığı açıklamada coğrafi işaret tescili yapılmış ürünün ticaretinin arttığını ve bu sayede kırsal ekonominin canlandığını hem de kalite standartlarının belirlendiği için ürünün korunmuş olduğunu belirtmiştir (Arslan, 2017 akt Mızrak, 2018). Mutfak kültürünün daha tanınır hale gelmesi ve ürünlerin tescilinin alınması çalışmaları kapsamında KATSO'nun bu zirveye Taşköprü sarımsağı, Taşköprü kuyu kebabı, Tosya sarıkılçık pirinci, siyez bulguru, siyez unu, siyez ekmeği, Kastamonu pastırması, Kastamonu çekme helvası, üryani eriği ve Kastamonu simidi ile katıldığı belirlenmiştir (Mızrak., 2018: 48).

Tablo 3.1. Kastamonu tescilli coğrafi işaretli gastronomik ürünler (Coğrafi İşaretler, 2020a)

Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	Durumu
Cide Ceviz Helvası	27.09.2020	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Tescilli
Daday Etli Ekmeği	15.08.2018	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Tescilli
Devrekani Cırık Tatlısı	9.10.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Tescilli
Devrekani Hindi Banduması	26.06.2019	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Kastamonu Çekme Helvası	17.10.2018	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Tescilli
Kastamonu Simidi	21.06.2019	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Tescilli
Kastamonu Siyez Buğdayı	25.09.2020	Menşe Adı	Diğer ürünler	Tescilli
Kastamonu Siyez Bulguru	11.02.2019	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli
Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi	16.12.2019	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Pınarbaşı Kara Çorba	29.12.2017	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Taşköprü Kuyu Kebabı	28.07.2016	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Tescilli
Taşköprü Sarımsağı	15.06.2010	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli
Tosya Pirinci	8.11.2017	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tescilli

Tablo 3.2. Kastamonu coğrafi işaret tescili başvurusu yapılmış olan gastronomik ürünler (Coğrafi İşaretler, 2020a)

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Türü	Ürün grubu	Durumu
Araç Akden Göce Çorbası	21.02.2020	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Başvuru
Araç Külçöreği	18.02.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Başvuru
Araç Soğanı	22.07.2019	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Başvuru
Çatalzeytin Fındık Şekeri	30.03.2018	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Başvuru
İhsangazi Ekşili Pilavı	20.01.2020	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Başvuru
Kastamonu Eğşisi	13.11.2019	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Başvuru
Kastamonu Ekşili Pilavı	18.11.2019	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Başvuru
Kastamonu Kestane Balı	20.12.2018	Menşe Adı	Bal	Başvuru
Kastamonu Pastırması	29.12.2017	Mahreç İşareti	İşlenmiş işlenmemiş Et Ürünleri	Başvuru
Kastamonu Siyez Unu	13.07.2018	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Başvuru
Kastamonu Üryani Eriği	17.07.2019	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Başvuru
Kastamonu Yaş Tarhanası	11.05.2019	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	Başvuru
Şehit Şerife Bacı Mantısı	10.10.2018	Menşe Adı	Yemekler ve çorbalar	Başvuru
Şehit Şerife Bacı Tatlısı	10.10.2018	Menşe Adı	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Başvuru

3.6. Kastamonu Mutfak Kültürü:

Kastamonu, coğrafi konumu, elverişli iklim şartları ve bunun yanı sıra bereketli topraklara sahip olması sebebiyle tarih öncesi çağlardan beri farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmaktadır (Avcı ve Şahin, 2014). Kastamonu’da binlerce yıllık bir kültür birikimi ve il sınırlarındaki coğrafi çeşitlilik yemek kültürünün zenginliğinde de kendisini belirgin bir biçimde göstermektedir (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2015 akt. Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Batı Karadeniz’in en geniş sahil şeridinde sahip olan Kastamonu, dağlık ve ormanlık alanlarının da çok olması ile birlikte farklı coğrafi yapı ve iklime sahiptir. Bunun sonucu olarak birçok endemik bitki çeşidi yetiştirilmektedir. Karadeniz ve İç Anadolu kültürlerini bünyesinde birleştirir. Küre Dağları ile Ilgaz Dağı’nın ayırdığı sahil şeridi ile Karadeniz ve İç Anadolu kültür özelliklerini bir arada barındırmaktadır. Oldukça zengin kültür mirasına sahip Kastamonu’da kazı çalışmaları yürüten arkeologlar, yemek kültürünün temellerinin M.Ö. 7000 yılında atılmaya başladığını ifade etmektedirler. Örneğin; Kastamonu Mutfağının bilinen ilk temsilcilerinden olan Hititler’in geleneksel yemekleri: Gangati Çorbası (sebze çorbası), Kızarmış Keçi Kulağı, Kraliçe Puduhepa usulü koyun eti, Kraliyet Şarap Çorbası, Kizzuvatna Usulü Koyun Budu, Arabaşı, Keşkef (Keşkek), Malhıta çorbası, Tugugal (Bakla Yemeği), Hurutel (Kurban Yemeği), Tugutur (Bezelye Yemeği), Şar (Soğanlı Yemek)’dir. (Sandıkçıoğlu, 2009, akt. Avcı M, Şahin İ.,

2014. S. 35). Yöresel mutfağını koruyabilmiş ve hayat tarzı ile kültürel birikimini yansıtarak sunabiliyor olması Kastamonu açısından bir fark ve çekicilik unsuru oluşturmaktadır.

Günümüzde Kastamonu mutfağı, Trabzon- Kocaeli- Ankara üçgenini kapsayan bölge sınırları içerisinde Bolu, Zonguldak, Çankırı, Sinop illerini içine alan bir coğrafyanın özeti olarak ifade edilebilir. Yüzyıllar boyu Osmanlı İmparatorluğu'nun idari merkezi olan Topkapı Sarayı'nın Matbah-ı amire ve Kuşhane Mutfaklarında görev yapan aşçıların büyük bir kısmının “Kastamonulu” olduğu ve Kastamonu'nun ilçe ve köylerinden saraya getirildikleri bilinmektedir. Kastamonu'nun zengin yöresel yemek kültürünü ‘Osmanlı Saray Mutfağı’ ile harmanlayan aşçıbaşılar, ‘Geleneksel Kastamonu Mutfağını’ 15. ve 17. yy arasında etkin şekilde temsil etmişlerdir (Avcı ve Şahin, 2014).

Kastamonu mutfağı üzerine yapılan ilk çalışmalar 1950’li yılların başına kadar gider. Arkeolog Ahmet Gökoğlu’nun yaptığı çalışma sonucunda 812 çeşit yemek tespit edilmiştir. Çalışmasında Kastamonu’nun bütün yemeklerini köy öğretmenlerinin sayesinde anket yöntemi ile derlemiş ve günümüze yayınlanmamış olsa da çok önemli bir yemek envanteri bırakmıştır (Gökoğlu 1963-67). Gökoğlu yalnızca Kastamonu Ekmekleri ve Kastamonu Çorbaları adını taşıyan iki makale yayınlamıştır Ahmet Gökoğlu’nun yanı sıra İhsan Ozanoğlu da Kastamonu Elması, Kastamonu Yemekleri vb. konularda risale tarzındaki yayınlar kaleme almış ve bir arşivleme yapmıştır (Serheşoğlu, 2019). Kastamonu mutfak kültürü hakkında en köklü çalışmaları yapan araştırmacılardan biri olan İhsan Ozanoğlu risalelerinde besin öğelerini gruplandırarak ele almıştır. Kastamonu Kültür ve Folkloru Şifalı Besinler isimli yayınında dokuz risale bulunmaktadır. “Bahçe Ürünleri” adlı 1976 yılında yazılmış birinci risalede bahçe ürünlerinin tür ve sayı olarak çok fazla olduğunu söylemiş, bu besinlerin zarar ve faydalarının kişinin sağlık durumuna göre değiştiğini belirtmiştir. Risalede ak şalgam, Arap şalgamı, ayçiçeği, bamya, bezelye, biber, domates, ebe gümesi, haşhaş, havuç, salatalık, ıspanak, kabak, karnabahar, karpuz, kavun, lahana, marul, maydanoz, mısır, nane, nohut, pakla-kara pakla, patates, patlıcan, pancar, pırasa, sarımsak, soğan, susam, tarak dalı, tere, turp, otlar ve mantarların Kastamonu halk mutfağındaki tüketim alışkanlıkları, yemeklerde kullanım durumları ve insan sağlığına faydaları ele alınmıştır. Diğer risalelerin konusu: Cimit (Kastamonu’da keten tohumuna verilen isim), Fasulye, Kuru Meyveler, Meyve Müştakları (pekmez, ekşi, pelverde, pestil ve hoşaf), Meyveler, Nişasta, Pirinç ve Tarhanadır. Şifalı Besinler isimli ikinci çalışmasında ise 8 adet risaleye yer vermiştir. Eser İhsan Ozanoğlu’nun Kastamonu halk hekimliği ve halk mutfağına dair farklı tarihlerdeki derlemelerini içeren risaleleri bir araya getirerek

oluşturduğu el yazısı ile yazılmış bir çalışmadır. Eser şu risalelerden oluşmaktadır: Av Etleri, Bal, Balık, Koyum Eti, Kümes Hayvanları Etleri, Süt ve Müştakları, Nebati Yağlar, Yumurta. İhsan Ozanoğlu'nun ayrıca 1932- 1976 yılları arasında yapmış olduğu, 13 risaleden oluşan Zararlı Besinler isimli bir çalışması da mevcuttur. Bu risalelere konu olan besin grupları: baharlılar, hayvanî yağlar, içki ve zehirli maddeler, keçi eti, kızartmalar, manda eti, pastırma-sucuk, sirkeli yemek ve salatalar ve turşulardır (Serheşoğlu, 2019: 369-373).

Kastamonu, elverişli coğrafi şartları ve iklimi dolayısıyla zengin bir beslenme geleneğine sahiptir. Genel anlamda ekmekler, çorbalar, et yemekleri, hamurlu yemekler, sebze yemekleri, tatlılar ve içecekler ana başlıkları ile incelenen Kastamonu mutfak kültürü içinde neredeyse her ilçe de sahip olduğu bir meyve ya da başka ürünle de ön plana çıkar (Erdoğan, 2008: 7). Üryani eriği, Taşköprü sarımsağı, Tosya pirinci ve üzümü Türkiye genelinde bilinen ürünleridir. Ayrıca, İnebolu keşanesi, kirazı ve ıhlamuru, Azdavay armudu, Araç cevizi ve kızılçığı, Cide ceviz helvası, Daday ve Taşköprü erikleri (ak erik, mürdüm eriği, pazar eriği), geniş yer kaplayan ormanlık alanlarında doğal olarak yetişen dağ çileği, çok çeşitli mantarlar (koç, kanlıca, gelincik, duvaklıca, ebişke), dağ kekiği, orkide soğanı (salep) ilde yetişen diğer doğal ürünlerdir. Yemeği yapılan kuzu kulağı, ebeğümeci, hodan, yelmik, gibi yabani otlar ile ait endemik bitkilerdendir. Orman ve yeşil alanların çokluğuna bağlı olarak küçükbaş ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliği de Kastamonu'da yaygın olarak yapılabilmektedir. Kastamonu'nun kuzeyinde, özellikle İnebolu'da balık, sahil boyunca sebze, Taşköprü tarafında et, iç kısımlarda ise daha çok hamur işi görülmektedir (Aras, 2009). Kastamonu mutfağı bulunduğu coğrafyanın gereği olarak yüzyılların birikimi ile elde ettiği her türlü ürünü kullanmaktadır (Erdoğan, 2008: 9).

Çeşitli yüzey ve iklim şartları Kastamonu'da zengin bir ekolojik çevre ve kendine has mikroklimal alanlar yaratmıştır. Bu duruma bağlı olarak yörede oldukça zengin mantar türü yetişmektedir. Yaşam süreleri oldukça kısa olan mantarların bazı şapkalı türleri besin değeri taşımaktadır (Sümer, 1987: 9 akt. Acar, 2017: 178). Kastamonu mutfağında kullanımı oldukça zengin olan mantar için insanlar "Ben mantarı ete değişmem." şeklindeki ifadeleriyle değerini ve üstünlüğünü dile getirmişlerdir. Ekmeği, banduması, soba üzerinde közlemesi, turşusu ve üzerine yumurta çakılarak (kırılarak) yapılan mantarın yörede pek çok yemeği yapılmaktadır. Ayrıca ekonomik değer taşıyan mantarlar yöre halkı tarafından toplanarak halk pazarlarında satılmaktadır. Kav mantarı ateş yakmak için kullanılırken, vurunca içinden toz çıkan pos mantarı halk hekimliğinde açık yaraların kanını durdurmak için kullanılır (Acar, 2017: 178). Kastamonu'da 26 mantar türü olmasına rağmen mantar

zehirlenmesinin olmadığı nadir illerdendir (Erdoğan A., 2008. s. 9). Kastamonu mutfağında mantar türlerinden kavurma, mıhlama, sütleme, börek çeşitleri yaygın olarak yapılmaktadır.

Kastamonu, Türkiye’de şekerliliğin yayılış merkezlerinden biridir. Türk şekerliliğinin dönüm noktası olan ve günümüzde de bu sektörün önemli markalarından biri olan Hacı Bekir ismi Kastamonu’nun Araç ilçesinden çıkmıştır. Ayrıca şehir için yine bir sembol ürün olan çekme helva yapıcılığı da Kastamonu mutfağına ait bir başka özgün alanı göstermektedir (Aydoğan ve Mızrak, 2017).

Eskiden beri Türklerin beslenmek için tükettikleri temel gıda grupları arasında tahıllar önemli bir yer tutmaktadır. En çok üretilen ve tüketilen tahıl türü buğdaydır. Buğday genellikle una çevrilerek tüketilmektedir. Buğday unu, Türk mutfak kültüründe ekmek yapımında çok kullanılmaktadır (Güler, 2010: 27). Kastamonu’da Türkiye’nin ilk Presidia ürünü olan ve buğdayın atası kabul edilen siyez buğdayı ilin en önemli tarım ürünlerinden biridir. Önemi ve sağlık açısından faydaları geç fark edilmiş olsa dahi, bulgurundan yapılan eğişili pilav önemli bir gastronomik değerdir. Yöresel siyez bulguru, ebe gümesi, ısırgan, asma yaprağı gibi birçok bitki ve ayranın eklenmesi ile hazırlanan bu yemek çok sağlıklıdır da aynı zamanda (Özgür, 2010: 162). Siyez buğdayından üretilen siyez unundan ekşi mayalı köy ekmeği de dahil olmak üzere birçok unlu mamül yapılmaktadır. Erişte, makarna ve çorba olarak yapılan hamur işleri arasında yer almaktadır. Sebzeli, etli, peynirli ve patatesli yapılan börek yine çok sevilen bir hamur türüdür. Hamurdan tatlı yapılması geleneği çok uzun yıllardan beri devam etmektedir. Isırgan otu, ispir, ebeğümeci gibi birçok doğal bitkinin kullanıldığı Kastamonu yemeklerinin yanı sıra gübresiz doğal ortamlarda yetişen sebze ve meyveleri de dikkat çekmektedir (Özgür, 2010: 165-166).

Kastamonu’da un ve bulgurluk olarak hem buğday hem de mısır kullanılmaktadır. Harmanda elde edilen buğday, su değirmenlerinde çektilirerek un elde edilmektedir. Buğday kaynatıldıktan sonra kurutularak çektilirip bulgur yapılmaktadır. Günümüzde çok zahmetli olduğu için yapılması tercih edilmeyen nişastanın eskiden ısıtılan buğdayların ayakla ezilmesiyle yapıldığı bilinmektedir. Mısır unu yapımında mısır tarladan toplandıktan sonra soyularak önce fırınlarda ve «ufalama» denilen koçanından ayrılma işleminden sonra örtüler üzerine serilerek güneşte kurutulmaktadır. Kuruyan mısır tanelerinin su değirmenlerinde öğütülmesiyle un elde edilmektedir. Mısır bulguru ise neredeyse tüm evlerde bulunan el değirmenlerinde çekilmektedir (Yıldız N. 2000: 560).

Kastamonu mutfağına ait ürünlere ilçelere göre farklı isimlendirmeler yapıldığı bilinmektedir. Örneğin; hindiye Daday’da ibi, sahil ilçelerinde culuk denmektedir. Patates

ise neredeyse her ilçede farklı isimlendirilmektedir. Taşköprü’de gumpil, Daday’da pıtana, Devrekani’de pata, Azdavay’da hozmur, Şenpazar ve Cide’de gumpiri, Tosya’da patat olarak adlandırılır. Bugün ‘kumpir’ olarak adlandırılan popüler yemeğin isminin buradan gelmiş olabileceği düşünülmektedir (Avcı ve Şahin, 2014: 41). Araç’ın farklı köylerinde arpa yarmasından yapılan çorba bu isimle adlandırılmasının yanı sıra ak dene çorbası, göçe çorbası gibi isimlerle de ifade edilmektedir. Neredeyse her yörede bilinen bulamaç, şaştım çorbası, yumuşak çorba gibi isimlerle de anılmaktadır. Tatar çorbası; Ağlı’da kesme çorba, Araç’ta hamur çorba diye bilinmektedir. Daday’ın sıkması, Devrekani ve Şenpazar’da ağdalanarak cırık, Daday ve Devrekani’nin banduması Azdavay’da ve Şenpazar’da Islama, Daday’da ki köle hamuru bir başka yerde malak, bir diğerinde hamur karması olarak bilinmektedir (Erdoğan, 2008: 9).

Yakupoğlu (2008), Kastamonu ve Çevresinde Meyve ile İlgili Yer Adları isimleri çalışmasında, Kastamonu halkının yüzyıllardır çeşitli sebeplerden meyve isimlerini yer adı olarak kullanmalarını araştırmıştır. Bu sebeplerden en ağır basanını;

ilk gelen Türklerin Türkistan’dan getirdikleri meyve fidanlarının yetiştirilmesi tecrübelerine dayanarak, Kastamonu’da iskân edildikleri yerlerde meyve yetiştiriciliği konusundaki geleneklerini devam ettirmişler ve kendileri için önem arz eden bu meyvelerin adlarını yerleşme birimlerine koymuşlardır,

şeklinde açıklamaktadır. Buna göre konulan meyve ile ilgili yer adlarından, 15. yüzyıl Kastamonu’sunda ve kazalarında ilk rastlananlar şunlardır: “Elma” (10 adet), “Armut” (10 adet), “Erik” (12 adet), “Ayva” (6 adet), “Koz” (18 adet), “Badem” (4 adet), “Ahlat” (4 adet), “Kiraz” (3 adet), “Aluç” (3 adet), “Kiren/Kızılıcık” (3 adet), “Çördük” (1 adet), “Kestane” (2 adet), “Pelit” (13 adet), “Zeytin” (1-2 adet), “İncir” (1 adet) dir. Bir de “Üzüm” le ilgili yani bağcılık terimleri olarak yer adlarına (5-6 adet) tesadüf edilmektedir. Bu şekilde 15. Yüzyıl ve 16. Yüzyıl başlarında Kastamonu ve kazalarında 100’e yakın yer adı, ismini meyvelerden almıştır. Bunlar içinde ilk sırayı koz, pelit, erik, elma ve armut almaktadır. Türk kültürünü temsil eden bütün yer adları ile birlikte meyve ile ilgili adların da yaşatılması, Türk kültür devamlılığı açısından önem arz etmektedir. Türk kültür tarihi açısından çok anlamlı işaretler veren bu adlar, Türklerin geçmişte hangi meyveleri bildiklerini göstermenin yanı sıra meyveciliğe verdikleri önemi de anlatmaktadır (Yakupoğlu, 2008: 426 ve 448),.

Gökoğlu (1964); Kastamonu mutfak kültürüne ait çalışmasında geleneksel Kastamonu mutfaklarına da yer vermiştir. Bu çalışmaya göre geleneksel Kastamonu evlerinde mutfak olarak ayrı bir bölümün bulunmadığından bahsetmektedir. Ocağın bulunduğu, yemeklerin pişirildiği alan ailenin yaşam alanı olarak kullanılmaktadır. “...

oturdukları odalarda hem pişirirler hem yerler hem otururlar hem de yatarlar.” der Gökoğlu. Mutfaklar nadiren haricidir. Bütün mutfaklar ev içinde ayrılan bir odadan ibarettir. Bazı mutfakların bitişiğinde kiler ve yemek odası olabilmektedir. Mutfaklarda yemeklerin pişirilebilmesi için bir ocak, çamaşır ve bulaşık yıkamak için büyükçe bir abdestlik (lavabo), mutfak eşyası koymak için bir-iki dolap ve yetecek kadar raflar bulunmaktadır. Mutfaklarda tandır yoktur. Kastamonu halkının tandır bilmediğinden bahseden Gökoğlu, diğer illerdeki tandır amaçlı pişirme tekniklerinde kullanılan ocak tiplerinin Kastamonu’da olmadığını belirtmektedir. Kiler kullanımı da azdır. Herkiller Kastamonu evlerinde kiler vazifesi görmektedir. Bunlar ‘un herkili’, ‘harç herkili’ gibi isimler almaktadır. Herkillerde sergenler (raf) yer almaktadır (Gökoğlu, 1964).

Kışın yemeklik olarak kullanmak üzere, fasulye, bamya, biber ve patlıcan kurutulmaktadır. Bunlardan fasulye biraz haşlandıktan sonra güneşte bekletilir. Patlıcanlar dilimlenerek, diğerlerinin ise ayıklandıktan sonra ipe dizilerek kurutulduğu bilinmektedir. Kışın hoşaf yapmak üzere elmalar ince dilimler hâlinde ve kara erikler ise ortadan bölünüp çekirdekleri çıkartılarak güneşte kurumaya bırakılmaktadır. Bunlar daha sonra yıkanıp şekerle kaynatılarak hoşaf olarak tüketilmektedir. Kışın çerez olarak yenmek üzere fındık, ceviz ve incir kurutulmaktadır. İncir kurusuna ‘yarmaç’ adı verilmektedir. Kestaneler ise ipe dizildikten sonra haşlanarak saklanmaktadır (Yıldız N. 2000: 560). Gökoğlu (1964) Kastamonu Yemekleri isimli etüd çalışmasında doksan beş adet ürün ile kış hazırlığı yapıldığından bahsetmektedir. Yapılan kış hazırlıkları: Tarhana (sade, kızılıçık, iri, süt, ekşi, ak, pancarlı, su tarhanası), Bulgur (siyez, buğday, mısır), keşkek, tatar hamuru, makarna, tutmaç, erişte, kuskus, kıyma, kavurma, pastırma, sucuk, yaprak kurutması, yaprak tuzlama, kurutma (patlıcan, fasulye, domates, biber, kabak, ısıt, kiraz, erik, elma), armut hoşafı, salamura (fasulye, bamya, patlıcan, biber, kara pancar, pırasa, yaprak), pekmez (üzüm, elma, armut, ahlat, üvez, dut, çükündür (pancar), kabak), ekşi (kızılıçık, elma, ayva, kuşburnu, vişne), perverde (erik, armut, elma, ayva), pestil (erik, elma), salça (domates, portakal), nişasta, kış unu, yufka, çökelek, ekşimik, keş, süt keşiği, süt peyniri, tulum peyniri, kış yağı, reçel (gül, çilek, kayısı, kuru kayısı, vişne, ayva, erik, armut, portakal, kızılıçık), turşu (biber, lahana, hıyar, kavun, patlıcan, fasulye, domates, kızılıçık, pancar, döngel, bakla, kabak, mantar, karışık) (Gökoğlu, 1964).

3.6.1. Kastamonu mutfağı yerel ürünleri

3.6.1.1. Üryani eriği:

Kastamonu'ya özgü ürünlerin en önemlilerinden biri üryani eriğidir. Sadece Kastamonu' da yetişen özellikle sindirim sistemini düzenleyerek kabızlığa çözüm olmasının yanı sıra içeriğindeki çok az şeker oranı ile diyabet ve obezite hastaları tarafından, vücuttaki iltihabı temizleme özelliği ile de Çölyak hastaları tarafından rahatlıkla tüketilebilen bir meyvedir. Kabuğu soyularak çam tahtaların kokusunu içine çekmesine olanak verecek biçimde kurutulan üryani eriği kuru olarak tüketilebildiği gibi, suda bir süre bekletilerek elde edilen kıvamlı suyu içilerek veya kompostosu yapılarak da tüketilmektedir. Ayrıca pelverdesi (püresi) ve pestili de yapılmaktadır (Kastamonu Yemekleri).

3.6.1.2. Siyez buğdayı-unu:

Siyez buğdayı, gen merkezi Türkiye olan, geleneksel yöntemlerle çiftçiler tarafından ıslah edilmiş, yöreye uyum sağlamış kültür bitkilerinden biridir. Latince bilimsel adı “Triticum Monococcum”dur. Antik çağlardaki formunu koruyarak günümüze kadar ulaşan nadir tarım kültürü miraslarındandır. Triticum Monococcum L. Türü; 2n kromozom yapısına sahip diploid grubun kavuzlu formudur. Siyez buğdayı, kaplıca grubu buğdaylardan olup, başakları tek taneli ve kavuzludur. Kavuz taneyi sıkıca sardığından diğer buğday türlerinden farklı olarak hasat ve harman sırasında ayrılmamaktadır. Bu nedenle siyez buğdayı depolandığında ve tarlaya ekildiğinde zararlılara karşı kendini koruyabilmektedir. Siyez ayrıca serin iklim tahılıdır. Kurak bölgelere ve kıraç topraklara uyumu buğdaydan daha iyi olduğundan buğday tarımının yapıldığı verimsiz topraklarda kaplıca tarımının yapılması tercih edilmelidir. Ayrıca, ait oldukları türün evrim potansiyelinin korunması yönünden önemli gen kaynağı niteliğindedir (Tan, 2009 ve Siyez Buğdayı ve Ürünleri, 2016).

Siyez Bulguru tamamen geleneksel ve doğal yöntemlerle üretildiğinden üretim yeri olan İhsangazi Yöresi için büyük önem taşımaktadır. Siyez Bulgurunu tanıtmak ve yaygınlaştırmak amacıyla yılın ilk hasadıyla birlikte İhsangazi Siyez Bulguru Festivali düzenlenmektedir. Fikir Sahibi Damaklar grubunun Aralık 2011'de düzenlediği buğday temalı “Terra Madre” günündeki fikirden ilham alan İstanbul'daki Slow Food Gençlik Gıda Hareketi'nin başlattığı çalışma sonuç vermiş ve Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı, İhsangazi Siyez Bulgurunu Türkiye'deki ilk Slow

Food Presidia'sı olarak ilan etmiştir. Türkiye'nin ilk Presidium Ürünü İhsangazi Siyez Bulguru, 25-29 Ekim 2012 tarihlerinde İtalya'nın Torino kentinde gerçekleştirilen Terra Madre-Salone Del Gusto festivalinde dünya kamuoyunun beğenisine sunulmuş ve Türkiye'yi temsil etmiştir (Ünal, 2013). Kastamonu siyez buğdayı ve bulguru Coğrafi İşaret olarak tescillenmiş ürünlerdir.

3.6.1.3. Tosya (Sarıkılçık) pirinci:

Buğdaygiller (Gramineae) familyasının Oryzae sınıfına giren Çeltik, oldukça eski bir kültür bitkisidir. Avrupa'ya Orta Çağ'da gelen çeltiğin ilk olarak M.Ö. 3000'li yıllarda yetiştiriciliğinin yapıldığı bilinmektedir. Türkiye'de ise çeltik tarımının yaklaşık 500 yıllık bir geçmişi olduğundan bahsedilse de üretimin ilk olarak nerede ve ne zaman başladığına dair kesin bir kanıt yoktur. Anadolu'ya 15. yüzyılda Mısır'dan gemiler ile gelerek güney bölgelerinden girdiği ve ilk ekim yapılan yerlerin arasında Kastamonu ilinin Tosya ilçesi olduğuna dair görüşler hakimdir (Akay, Sezer ve Mut, 2018). Tosya'nın doğusunda çeltik, tarımsal üretimde ilk sırayı alırken, batısında ikinci sırada yer almaktadır. Tosya ilçesinde, yöre halkı tarafından Yaşar, Akkılçık ve Sarıkılçık olarak adlandırılan pirinç türlerinin ekimi yapılmaktadır (Gümüş ve Erarslan, 2012). Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk çeltik işleme fabrikası Mustafa Kemal Atatürk'ün talimatıyla 1925 yılında burada kurulmuştur. Günümüzde, Tosya'da yetiştirilen başlıca çeltik çeşitleri arasında sarı kılçık (%45), ak çeltik (%5), maratelli (%5), yaşar (%25) ve osmancık-97 (%20) çeltik çeşitleri yer almaktadır. Türkiye genelinde rağbet gören Tosya pirinci, "sarıkılçık" türüyle ön plana çıkmaktadır. Tosya sarıkılçık pirinci dünyada şeker oranı en düşük pirinç unvanına sahiptir. Devrez vadisinin Tosya İlçesi'ni ikiye ayırarak oluşturduğu sulak alanlarda çeltik tarımı yapılmaktadır. Bu bölgede yetiştirilen çeltiklerden elde edilen pirincin tadının farklı olmasının sebebi sulama suyu olarak kullanılan Devrez Çayı'nın farklı içeriğe sahip olmasıdır. Periyodik olarak alınan su örneklerinde yapılan ölçümlerde su sıcaklığı minimum 12 °C, maksimum 24 °C ölçülmüş ve çeltik yetiştiriciliği için uygun aralıkta olduğu tespit edilmiştir (Akay vd., 2018).

3.6.1.4. Kestane balı:

Kestane Balı çiçek ballarından bir türdür. Fagaceace familyasının *Castanea* cinsine ait ağaçlardan elde edilmektedir. Genel olarak Kuzey Yarım kürede yetişen kestane ağacının bilinen 13 türü bulunmaktadır. *Castanea Sativa* Mill türü Türkiye’de Karadeniz, Marmara ve Ege Bölgelerinin ormanlık alanlarında doğal olarak yetişmektedir. İç piyasada çok fazla alıcısı olan kestane balı en lezzetli ve yüksek kaliteli ballardan biridir. Kestane balı yüksek fruktoz ve düşük glukoz içeriğine sahiptir. Bu özelliği sayesinde yüksek glukoz içeriği sebebiyle hızlı kristalleşen ayçiçeği balının aksine sıvı halde daha uzun süre kalabilmektedir. Kestane balı acı tadı ve ağızda kalan lezzeti ile bilinmektedir (Ömür, 2015). Kendine has özellikler taşıyan bu bal Batı Karadeniz bölgesinde en yaygın olarak Kastamonu ilinden elde edilmektedir. Bunun sebebi Türkiye kestane üretiminin %24 ünü oluşturan “kuzu kestanesi” türünün bu bölgede yetişmesidir. TÜİK’in son 10 yıllık kestane üretim verilerine göre Kastamonu’da toplu kestane alanlarının olduğu ilçeler Cide, Doğanyurt, Şenpazar ve Çatalzeytin, kestane üretiminin en yoğun yapıldığı ilçeler; İnebolu, Cide, Bozkurt, Doğanyurt ve Şenpazar olarak belirlenmiştir. Kastamonu’da küçük işletmeler tarafından satılan kestane balı Doğanyurt kestane balı, Zarbana balı, Küre kestane balı gibi yöresel isimler ile bilinmektedir. Kestane, ıhlamur, üçgül, mumgile (kocayemiş) gibi bitkilerden oluşan yöresel flora, Kastamonu kestane balına kendine özgü, koyu kahverengi, hafif buruk tatta, kestane kokusu ve tadında bir karakteristik kazandırmaktadır (Ertop, 2020).

3.6.1.5. Taşköprü sarımsağı:

Kastamonu’da yetiştirilen sanayi bitkilerinden biri olan sarımsak, 1960’ların sonuna değin fazla ekilmemiştir. 1970’lerde yurt çapında artan talep, sarımsak ekimini ve üretimini önemli ölçüde artırmıştır. Günümüzde sarımsak (*Allium sativum* L.) neredeyse dünyanın her tarafında yetiştirilmekte olup, özellikle baharat olarak ya da medikal amaçlarla kullanılan bir bitkidir. Yatıştırıcı olabilme, antibiyotik, ağrı kesici, afrodizyak, içerdiği sülfür ya da sülfür bileşiklerini parçalayabilme özelliğine sahip bileşenleri sayesinde anti-kanserojen özelliklerinden ötürü birçok ülkede beslenme programlarında sarımsağın önemi ve gerekliliği vurgulanmaktadır. Ham sebze olarak (yaş yaprakları ya da kurumuş diş) olarak kullanılabilen sarımsak, belli işlemlerden geçirilerek yağ, ekstrakte edilmiş ürün, toz

formunda da kullanılabilir. Ayrıca kimyasal işlemlerle bazı biyoaktif bileşenleri ayrılarak çeşitli sarımsak esaslı ürünlere de dönüştürülebilmektedir. Sarımsak üretiminde ülkemiz söz sahibi ülkeler arasında olup, dünya sarımsak üretimi içerisinde yaklaşık %4'lük pay ile yedinci sırada yer almaktadır (Arslaner ve ark, 2017: 347). Dünyada pek çok yerde yetiştirilmesine rağmen, kaliteli sarımsaklar ılıman iklimlerdeki selenyumunu en yüksek ve kumlu topraklarda yetişmektedir. Kastamonu'nun Taşköprü ilçesinde yetiştirilen sarımsak, bölgenin kendisine has toprak çeşidi ve bitki örtüsü sayesinde, diğer bölgelerde yetişen sarımsaklara ve ithal olarak ülkemize giren türlere kıyasla öne çıkmaktadır. Taşköprü Sarımsağı, aromalı, keskin kokulu, selenyum içeren ve süre açısından yüksek dayanıklılığa sahip bir sarımsak türüdür. Kükürtlü uçucu yağların miktarı, mineral maddeler ve vitaminler yönünden zengin besin değeri, içindeki kuru maddelerin oranının yüksekliği, başlarının iri ve kaliteli olması nedeni ile ihracata elverişliliği, ülkemizde bileşiminde selenyum elementi bulunan tek çeşit olması gibi özellikler Taşköprü Sarımsağını diğer sarımsaklardan farklı kılmaktadır (Taşköprü Sarımsağı Başarı Hikayesi, 2017). Türkiye'de yetiştirilen sarımsağın yaklaşık %14'ü Kastamonu ilinde, Kastamonu ilinde üretilen sarımsağın ise yine yaklaşık %85'i Taşköprü ilçesinden üretilmektedir. Taşköprü ilçesinde sarımsak üreticiliği ile geçimini sağlayan yaklaşık 3500 – 4000 aile bulunmaktadır. (Taşkaya, 2013:3 akt. Gümüş ve Kütahyalı, 2017: 772). Bir baş sarımsakta %84.09 su, %13.38 organik madde, %1.53 inorganik madde bulunmaktadır. İçeriğinde ayrıca, 33 çeşit kükürt bileşiği, 17 çeşit aminoasit, germanyum, çinko, A, B1 ve C vitaminleri bulunmaktadır. Sarımsağın içerisinde güçlü bir antioksidan olan sülfihidril bol miktarda bulunmaktadır (Çakıroğlu, Arslaner ve Çakır, 2017:356). Taşköprü sarımsağı benzerlerinden ayrılan karakteristik özellikleri ile TPE tarafından 28.05.2009 tarihinden geçerli olmak üzere Coğrafi İşaret (CI) olarak menşe adı tescili almıştır. Taşköprü sarımsağının son yıllarda sağlık sektöründe kullanılmaya başlamış olması ürüne duyulan ilgiyi arttırmıştır. Gerek yurtiçi üretimi gerekse gerçekleştirdiği ihracatla dünya piyasasında yer edinmeye başlamıştır. Gelecekte gündeme gelmesi muhtemel olan bilim dünyasının ilgisinin çekilmesinde gerçekleştirilmesi gereken görev üretilen bu ürünün tüm dünya piyasasında tanıtımının en iyi şekilde yapılması olacaktır (TEB Kobi Akademi, 2008).

3.6.1.6. Siyah sarımsak:

Siyah sarımsak fermente bir üründür. Beyaz sarımsakların yüksek sıcaklık (60°C ve üzeri) ve oransal nemde (%85-90), 30-40 gün süre ile ısıtılmasına tabi tutulması sonucunda üretilmektedir. Fermantasyon sonucunda sarımsaktaki karakteristik koku ve tat kaybolmakta ve kokusuz, tatlımsı tat, siyah renkli görünüm ve elastiki bir yapıya sahip yeni bir ürün ortaya çıkmaktadır (Akan ve Artık, 2019). Ülkemizde Kastamonu sarımsağı, Balıkesir sarımsağı, kara sarımsak, İspanyol sarımsağı ve İtalyan sarımsağı üretimi yapılmaktayken en sık olarak beyaz sarımsak olarak bilinen Kastamonu (beyaz) sarımsağı ve siyah (kara) sarımsak yetiştirilmektedir (Ayaz ve Alpsoy, 2007). Günümüze kadar yapılan klinik araştırmalarda, siyah sarımsağın insan sağlığı üzerinde pek çok olumlu etkiye sahip olduğu klinik araştırmalarla ortaya konulmuştur. Bunlar; antialerjik, anti-aging, antimikrobiyal, antiviral özelliklerinin yanı sıra kan şekerini düzenleyici, kandaki lipid ve trigliserid düzeyini düzenleyici, kardiyovasküler ve nörodejeneratif hastalıkları (Alzheimer, Parkinson, MS, huntington, iskemik beyin rahatsızlıkları) baskılayıcı, UV-B ışınlarına karşı koruyucu ve pek çok kanser türünde tümör küçültücü ve çoğalmasını engelleyici olduğu tespit edilmiştir (Akan ve Artık, 2019).

3.6.1.7. Salep:

Orkidelerin bazı çeşitlerinin yumrularından gıda ve ilaç hammaddesi olarak kullanılan salep elde edilmektedir. Anadolu'da asırlardan beri elde edilen droglardan biri olan salep; sıtma, kireçlenme, dizanteri, öksürük, baş ağrısı ve yaralara karşı tedavi edici olarak kullanılmıştır. Dondurma ve salep yapımında yararlanılan salep maddesi salep bitkilerinin yumrularından elde edilir. Otların kavrulma mevsiminde gün dönümünden sonra çiçek açan yabani orkidenin biri yeni biri eski iki yumrusu olur. Temiz beyaz olan yeni yumru toprakta üremesi için ayrılıp toprağa gömülürken eski yumrular temizlendikten sonra sütle kaynatılıp kurutulur. Öğütülür, paketlenir. Katkısız doğal salep bu şekilde elde edilmektedir (Özgür, 2010: 167; Erzurumlu ve Doran, 2011).

Salep, Kastamonu yöresinin gelir kaynaklarından biri olarak dikkat çekmektedir. Salebin özelliği yetiştiği yere göre değişmektedir. Örneğin sahil bölgesinden toplananlar verimsizken kırsal alandan toplananlar güçlü tat ve aromaya

sahiptirler. Kastamonu'nun farklı bölgelerinde yetişen orkidelerin çiçeklerinin renkleri de birbirinden farklı olmaktadır (Özgür, 2010: 167).

3.6.2. Kastamonu mutfağı yöresel yemekleri

Kastamonu mutfak kültürüne ait yemekler tüm kaynaklarda farklı sınıflandırılmışlardır. Araştırmamıza konu olan yöresel yemeklerin seçimi aşamasında yararlandığımız başlıca kaynak olan Kastamonu Valiliği'nin 2009 yılında yapmış olduğu çalışmada (Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı) Kastamonu mutfak kültürüne ait yemeklerin sınıflandırılması Tablo 3.3'te verilmiştir. Araştırmamızda yöresel yemekleri biz de aynı gruplar üzerinden değerlendirmiş bulunmaktayız.

Tablo 3.3. Kastamonu mutfağına ait yöresel yemeklerin sınıflandırılması (Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı)

Çorbalar	Hamurlar
Sebze Yemekleri	Tatlılar
Et ve Tavuk Yemekleri	Reçeller
Pilavlar	Yöre Mutfağından (genel bir grup)

Sandıkçı, Aydoğdu ve Pamukçu (2015) gerçekleştirdikleri bir araştırmada; menülerde en çok yer alan yöresel yemeklerin etli ekmek, pastırmalı ekmek, banduma, tirit, ekşili pilav, ecevit çorbası, etli yaprak sarması, kaşık helvası ve cırık tatlısı olduğunu bulgulamışlardır. Aydoğdu ve Mızrak (2016) yöresel mutfakların sürdürülebilirliğini inceledikleri çalışmalarında Kastamonu mutfağına ait en çok rağbet gören yemekleri, bu konuda daha önce yapılmış çalışmaların taranması sonucu belirlemiş ve standart reçetelerini oluşturmuşlardır. Bu yemekler; kara çorba, ecevit çorbası, ana kız çorbası, yaş maya tarhana, Kastamonu simit tiridi, banduma, ekşili pilav, ala pilav, üçürdüm, paça, etli ekmek ve kaşık helvadır. Avcı ve Şahin (2014) geleneksel Kastamonu mutfağı ve yemek kültürünü incelemişler ve en bilinen Kastamonu yemeklerinin tirit, banduma, ecevit çorbası, etli ekmek ve büryan kebabı olduğunu tespit etmişlerdir. Tatlılardan ise çekme helva, Cide ceviz helvası ve cırık tatlısının çok popüler olduğunu belirtmişlerdir. Kendi yapmış olduğumuz çalışma sonuçlarına göre ise en bilinenlerinin hangileri olduğu bulgular kısmında detaylarıyla yer almaktadır.

Bu çalışmalar üzerinden yapılan literatür taramasına göre 812 çeşit yemek içerisinde gruplarına göre en bilindik, restoran menülerinde yer alma ihtimali fazla olan, Kastamonu Mutfağı denilince ilk akla gelen yiyecek ve içecekler belirlenmiş ve yapılış teknikleri, ulaşılabildiği kadarıyla tarihçeleri, malzeme temin bilgileri derlenmeye çalışılmıştır. Bu çalışmalar rehberliğinde her yemek grubundan seçilen ürünler şunlardır;

- Çorbalar: Tarhana, ekşili pilav, ecevit çorbası, oğmaç çorbası
- Etli ve Tavuklu yemekler: Etli ekmek, pastırmalı ekmek, kuyu (biryan) kebabı, banduma, tirit
- Sebze Yemekleri: Bulgurlu yaprak sarması, kuyruklu (pancar) dolma, hodan kavurması, mantar mihlaması
- Hamur işi Yemekleri: Kastamonu simidi, kulaklı makarna, katmer, bazlamaç
- Tatlılar ve İçecekler: çekme helva, cırık tatlısı, kaşık helvası, ekşi
- Ekmekler

3.6.2.1. Çorbalar:

Gökoğlu (1962) yapmış olduğu “Kastamonu Çorbaları” çalışmasında şehre ait 85 adet çorba olduğundan bahsetmektedir. Fakat yapılış ve içerik olarak aynı olup ilçelere göre farklı isimlendirilenleri tek tipe indirgediği zaman, yani tamamen farklı malzeme ve yöntem ile hazırlanan çorba sayısının 38 olduğunu bildirmektedir. Örnek vermek gerekirse; ana çorbalardan olan tatar çorbasına; Azdavay’da kesme çorbası, Araç’ın bazı köylerinde hamur çorbası veya mercimekli hamur çorbası, İnebolu taraflarında mankır çorbası denilmektedir. Tarhananın yapılışında, çorba olarak pişirilişinde ve bazı malzemelerin içine katılışında değişiklikler olmaktadır. Sade tarhana, kızılıklı tarhana (kiren tarhanası), ekşi tarhana, iri tarhana, süt tarhanası, ak tarhana, su tarhanası, pancarlı tarhana gibi sekiz çeşidi vardır ve bunların arasında yapılış ve pişiriliş bakımından hayli farklar bulunmaktadır. Tarhana çorbasından sonra en çok yapılan çorba türünün Bulgur çorbası olduğundan bahseden Gökoğlu, çorbanın tamamen Kastamonu’nun yerel ürünlerinden yapıldığını özellikle vurgular. Kastamonu ve çevresinde bulgur siyaz (siyez), gernik, buğday ve mısır gibi hububatın dört çeşidinden yapılmaktadır. Mercimekli bulgur çorbasına Kastamonu merkezi ve Seydiler ilçesinde ana kız çorbası bazı Daday köylerinde ise çakır denildiğinden bahsetmektedir. Yine mısır bulguru veya yarması çorbasına sahillerde mısır bulguru çorbası denilirken Araç taraflarında mısır yarma denilmektedir. Bazı

köylerde ise sadece yarma çorbası olarak geçmektedir. Yarma çorbasına Tosya'nın Çiğge köyünde yarma aşı, Cide'nin Akça köyünde iri çorba denilmektedir. 2017 yılında Menşe adı ile tescillenmiş olan Tosya pirinci ve bundan mamul yemekler Kastamonu mutfak kültüründe her zaman büyük yer almıştır. Pirinç çorbasında kullanılan pirinçten pıs pirinç olarak bahseder Gökoğlu. Pıs pirinç kalburdan elenmiş pirinç anlamına gelmektedir. Yine bir pirinç çorbası çeşidi olan arpa yarması çorbasına Araç'ın Mencek köyünde arpa çorbası, Huruçveren köyünde de göce çorbası denilmektedir. Araç'ın Ulucak köyü ve diğer köylerinde aynı çorbaya akdene çorbası denmektedir. Keşkek çorbasına bulgur katılmasıyla yapılan bulgurlu çorbaya Tosya'nın Yukarıkayı köyünde göğle aşı veya buğday aşı derler. Bozkurt'un Ulu Köyü ile Taşköprü'nün Çiftlik bölgesinde aynı çorbaya mısır bulguru katılmakta ve adına mısır keşkeği denmektedir. Un, tuz, su, yağ ve soğandan yapılan bulamaç çorbasına Küre'nin bazı köyleri ile Çatalzeytin'in bazı köylerinde un çorbası denmektedir. Cide Kuztekke Köyünde yumuşak çorba, Taşköprü'nün Gökçeazgaz nahiyesinde şaştım aşı çorbası denmektedir. Bulamaç çorbasının diğer türleri; ekşili bulamaç çorbası, ekşi çorba, mısır bulamacı, nişasta bulamacıdır. Ovmaç çorbası; pirinçli ve sade yapılmaktadır. Miyane çorbasına Seydiler merkezde kavurma çorbası denmektedir. İnebolu'nun Büyülye, Kastamonu'nun Göl, Bozkurt'un Bayramgazi, Daday'ın Tunuslar, Küre'nin Köycügez köylerinde un kavurma çorbası, Akkaya'nın Başveren köyünde un kızartma çorbası, Tosya merkezde ise dana aşı denilmektedir. Kare halinde küçük kesilen hamurlarla yapılan tatar çorbasına, Azdavay merkezi ve köylerinde, Küre'nin Ağlı bölgesinde kesmeç çorbası, Araç merkeziyle bazı köylerinde hamur çorbası denilmektedir. Tosya'nın Çiğge, Daday'ın Çorumveren köylerinde aynı çorbaya mercimek de katarlar ve mercimekli hamur çorba derler. İnebolu'nun Büyülye köyünde adı mankır çorbasıdır. Makarna çorbası yumurtalı veya yumurtasız hamur ile yapılabilir. Tutmaç çorbasının, sade, mercimekli, pirinçli olarak çeşitleri vardır. Pirinçli tutmaç çorbasına; Tosya merkezde ve Bozkurt'un Bayramgazi köyünde yayım çorbası, Seydiler bölgesinde ise sütlü yayım çorbası denilmektedir (Gökoğlu, 1962)

Tarhana: Günümüzde yoğurdun saklanma yöntemleri arasında değerlendirilmese de tarhana, Orta Asya'da yoğurdun saklanma yöntemi olarak görülmüştür (Alçay, Yalçın, Bostan ve Dinçel, 2015: 88). Orta Asya Türklerinin severek tükettikleri tarhananın yapımında buğday ürünleri ve yoğurt karışımına soğan, domates, tuz,

kırmızıbiber, baharat gibi malzemeler eklenmiş bu karışım yoğrularak fermentasyona bırakılmıştır. Bu işlemden sonra ise kurutma ve öğütme işlemleri yapılarak tüketilmiştir (Coşkun, 2003). Birçok çeşidi bulunan tarhana Kastamonu mutfağında 8 çeşidi ile bilinmektedir. Sade tarhana, kızılıklı tarhana, ekşi tarhana, iri tarhana, süt tarhanası, ak tarhana (su tarhanası ve pancarlı tarhana) olarak sınıflandırılmıştır (Gökoğlu, 1962). Tarhana için kullanılan kaymaklı yoğurda Kastamonu çevresinde tarhana yoğurdu veya tarhanalık, Tosya köylerinde aygut denir. İlçelerin değişik yerlerinde kullanılan malzemeler ile yapılışı da farklıdır. Bozkurt çevresinde yoğurda hiç un katmadan ekşimeye bırakılır. Tosya, Devrekani, Kastamonu çevresinde maya ilave edilir. Daday’da yoğurda maydanoz ilave edilir. Tosya’da ayva, Bozkurtta süt ilave edilir. Bazı köylerde tarhana ayranla karılır.

- Kızılıklı tarhanası; kızılıklı, un, domates, soğan, yeşil biberle İnebolu ve Bozkurt çevresinde yapılır.
- Ekşi Tarhana; Kızılıklı ve unla yapılır. Bozkurt çevresinde bilinir.
- İri Tarhana; Buğday, ayran, nanceden buğday kırılarak yapılır. Araç’ın Boyalı yöresinde yapılır.
- Süt Tarhana; süt ve mısır unu ile yapılır. Bozkurt ve Azdavay çevresinde yapılır.
- Ak tarhana; yoğurt ve ayranın unla karıştırılması ile yapılır. Bozkurt çevresi ürünüdür (Erdoğan, 2008).

Günümüzde anneannelerden alınan tariflerle yapılan tarhana özellikle sabahları kahvaltıda, iftar yemeğinde, kış aylarında grip vb. hastalıklar için tüketilmektedir. Eskiden ağaç gövleklerinde yapıldığı ve altı ay boyunca bozulmadan korunabildiği söylenmektedir (Kastamonu Yemekleri. s. 50).

Ecevit Çorbası: Kastamonu, İnebolu güzergahında Küre ilçesi yakınında bulunan Ecevit Han’ında yapılan meşhur bir çorbadır. Pirinç, yumurta ve bazen tavuk suyu ilave edilerek yapılır. Pirinç haşlanır. Yumurta, süzme yoğurt ve un çırpılır. Haşlanan pirince bu malzemeler karıştırılır. Üzerine nane ve eritilmiş tereyağı kızdırılarak dökülür. Bir ikinci yapım şeklinde ise tavuk suyunda haşlanan pirince ayrı kapta çırpılan yumurta katılarak pişirilir. Daha sonra yoğurt ve tereyağı katılmaktadır. Ecevit çorbasının 1318 yıllarından beri yapıldığı bilinmektedir (Erdoğan, 2008: 18; Ağız Tadıyla Kastamonu s. 32). Türkler 13. yüzyılda bölgeye geldiklerinde, un, tereyağı ve yoğurttan oluşan ‘uğmaç’ çorbası yaparlarmış. 18. yy. sonunda, Boyabat, Tosya civarına seyahat eden halk oradan pirinç getirmeye başlamıştır. Evlerini

ziyaret eden önemli misafirlere pirinçten ecevit çorbası; ev halkına ise uğmaç yapılırmış. Ecevit Çorbası ismini yüksekte olan tepe, ana kadın, soyun kadından devam etmesi kavramlarından almaktadır. 18. yy. sonlarında Küre civarına Ecevit Hanlar Bölgesi yapılır. İstanbul'a gidip orada hizmet etmeyi öğrenen Kel İsmail bu güzergâhı kullananların konaklayabilmesi için Ecevit Köyü'ne bir han yaptırır. Pratik olduğu için de misafirlere bu çorba ikram edilirdi. Bu çorbanın mide rahatsızlığına iyi geldiği söylenir (Kastamonu Yemekleri, s. 85). Ecevit çorbası aynı zamanda, 1925 yılı Ağustos ayında Şapka Devrimi sırasında Kastamonu'yu ziyaret eden Mustafa Kemal Atatürk'e, İnebolu'ya geçerken Küre'de Ecevit Köşkünde ikram edilen çorbadır (Atatürk'ün Kastamonu'ya Gelişi, 2020).

Ekşili Pilav: Bazı kaynaklarda çorba bazı kaynaklarda ise pilavlarla birlikte sınıflandırılmaktadır. Temizlenerek süzülen bulgur haşlanır. Kızartılan tereyağı-sıvıyağ içine soğanlar eklenerek kavrulur. Salçalanarak bulgurlar eklenir. Pişen karışıma yoğurt içine doğranarak eklenmiş yeşillikler eklenir. En son tuzu, biberi, kuru nanesi eklenerek pişmeye bırakılır. Yoğurt yerine ayran kullanan bölgeler de bulunmaktadır. Yeşillik olarak ebegümeci, ısırgan otu, dereotu, maydanoz, nane eklenebilir. Bu yemek Daday ve Kastamonu çevresinde çok yapılır. Eğşili (ekşili) pilav Kastamonu'ya mâl olmuş bir diğer lezzet başyapıtıdır. Taze otların doğada bolca bulunduğu mevsimde yapılan ve yüzyıllardan günümüze yapılagelmiş bir yemektir (Erdoğan, 2008: 41; Ağız Tadıyla Kastamonu, s. 108; Kastamonu Yemekleri, s. 57).

Oğmaç Çorbası: Kastamonu'nun değişik yerlerinde omaç, oğmaç ve Daday çevresinde uğmaç çorbası olarak bilinen çorba sade ve pirinçli olmak üzere iki şekilde yapılır. Un, su, yoğurt (ayran) ve tereyağı ana malzemesidir. Bir tencereye su konur ve kaynamaya bırakılır. Başka bir kaptaki unun içine yumurta kırılır ve katı bir hamur elde edilir. Bu hamur el ile ufalanarak kaynamakta olan suya atılır. Bu karışıma dövülmüş sarımsak ilave edilir. Yoğurt ılık hale getirilip azar azar eklenir. Servis yaparken üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Bozkurt çevresinde süt ilave edildiği de görülür. Gökçeada'da un çorbası, Daday çevresinde uğmaç, Araç'ta ovmaç isimleri ile bilinir. Bozkurt, İnebolu, Daday, Araç, Kastamonu, Devrekani ve Taşköprü çorbanın çok yapıldığı yörelerdir (Erdoğan akt Erdoğan, 2008: 17; Ağız Tadıyla Kastamonu s. 35).

Gökoğlu'nun (1962) yapmış olduğu araştırmaya göre Kastamonu mutfağına ait çorbalara ilişkin sınıflandırma Tablo 3.4'de gösterilmektedir;

Tablo 3.4. Kastamonu mutfağında yer alan çorbalar (Gökoğlu A., 1964)

1- Tarhana Çorbası		14- Mısır Bulamacı Çorbası
a. Sade Tarhana		a. Mısır Unu Çorbası
b. Kızılıklı Tarhana		b. Malak Çorbası
c. Ekşi Tarhana		15- Nişasta Bulamacı Çorbası
d. İri Tarhana		a. Nişasta Çorbası
e. Süt Tarhanası		16- Oğmaç Çorbası
f. Ak Tarhana		a. Pirinçli Oğmaç Çorbası
i. Su Tarhanası		b. Sade Oğmaç Çorbası
ii. Pancarlı Tarhana		i. Sade Oğmaç Çorbası
2- Buğday Çorbaları (Siyez, Gernik, Bulgur, Mısır)		17- Makarna Çorbası (Yumurtalı veya Yumurtasız)
a. Sade Bulgur Çorbası		a. Sarımsaklı Çorba
b. Sütü Bulgur Çorbası		b. Mercimekli Hamur Çorba
c. Yoğurtlu Ve Ayrınlı Çorba		18- Tatar Çorbası
d. Mercimekli Bulgur Çorba		a. Kesme Çorba
i. Anakız Çorbası		b. Hamur Çorbası
iii. Çakır Çorba		c. Mercimekli Hamur Çorbası
e. Mısır Bulguru Çorbası		d. Mangır Çorbası
i. Mısır Yarması Çorbası		19- Miyane Çorbası
ii. Yarma Aşı Çorbası		a. Kavurma Çorbası
3- Pirinç Çorbaları		b. Un Kavurma Çorbası
a. Sade Pirinç Çorbası		c. Un Kızartma Çorbası
b. Sütü Pirinç Çorbası		d. Dana Aşı Çorbası
c. Yoğurtlu Ve Ayrınlı Çorba		20- Erişte Çorbası
d. Mercimekli Pirinç Çorbası		21- Tutmaç Çorbası
4- Terbiyeli Çorba		a. Sade Tutmaç Çorbası
5- Ecevit Çorbası		b. Pirinçli Tutmaç Çorbası
6- Toyga Çorbası		c. Mercimekli Tutmaç Çorbası
7- Yaıla Çorbası		i. Yayım Çorbası
8- Arpa Yarması Çorbası		ii. Sütü Yayım Çorbası
a. Göce Çorbası		22- Ekmek Çorbası
b. Akdene Çorbası		23- Dügün Çorbası
9- Mercimek Çorbası		24- İrmik Çorbası
a. Sade Mercimek Çorba		25- Şehriye Çorbası
b. Pirinçli Bulgurlu Mercimek Çorba		26- İşkembe Çorbası
10- Keşkek Çorbası		27- Baş Çorbası
a. Gögle Çorbası		28- Tepsi Çorbası
b. Mısır Keşkeği Çorbası		29- Çarpan (Balık) Çorbası
c. Buğday Çorbası		30- Patates Çorbası
11- Aşure Çorbası		31- Sebze Çorbası
12- Bulamaç Çorbası		32- Kestane Çorbası
a. Sade Bulamaç Çorbası		33- Fasulye Çorbası
b. Pirinçli Bulamaç Çorbası		34- Fasulye- Siyez Çorbası
c. Mercimekli Bulamaç Çorbası		35- Güllü Çorba
i. Un Çorbası		36- Mantar Çorbası
ii. Yumuşak Çorba		37- Haşul Çorba
iii. Şaştım Çorba		38- Ekşi Çorba
13- Ekşili Bulamaç Çorbası		

3.6.2.2. Etli, tavuklu yemekler ve su ürünleri yemekleri:

Kastamonu mutfak kültüründe et ve tavuk ürünlerinin, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgeleri mutfak kültüründe olduğu gibi direkt olarak tüketilmediği görülmektedir. Büryan kebabı, Kastamonu döneri gibi türler haricinde ya sebzelerle ya da hamur işi ile çeşitlendirilerek tüketilmektedir. Gökoğlu'nun (1964) 'Kastamonu Yemekleri' çalışmasında, et yemeklerini köfteler ve kebaplardan ayrı olarak sınıflandırdığı görülmektedir (Gökoğlu, 1964). Fakat günümüzde Kastamonu mutfağına ait et, etli ve tavuklu yemekler Tablo 3.5'de gösterildiği şekilde sınıflandırılmaktadır.

Tablo 3.5: Kastamonu mutfağında yer alan et ve tavuk yemekleri (Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı- Kastamonu Yemekleri)

1. Güveç	2. Mıhlama	3. Tavuk Doldurması
4. Islama (Banduma)	5. Haşlama Et	6. Büryan (Kuyu) Kebabı
7. Fırında Paça	8. İnebolu Güveci	9. Tavuk Kebabı
10. Tosya Kebabı	11. Sarımsaklı Tirit	12. Erfana
13. Tirit	14. Pastırmalı Yumurta	15. Soğan Mıhlaması
16. Kastamonu Döneri	17. Pastırma	18. Cabada Güveç
19. Simit Tiridi	20. Kapama	21. Köfte Paçası
22. Aklı Kebabı	23. Kavurma	

Pastırma ve pastırmalı ekmek: Etimolojik olarak “Bastırmak-Bastırma” filllerinden türemiş olan Türkçe kökenli Pastırma; sığır etinin özel yöntemlerle tuzlanması ve sonradan isteğe bağlı olarak çemenlenmesiyle oluşan tarihi çok eskilere dayanan bir et türüdür (Gürbüz, 2004:2). Göçebe kültürünün etkisiyle gıda koruma yöntemlerini keşfeden Orta Asya Türklerinin kışa hazırlık olarak tuzlanmış, kurutulmuş, isli et yapmış olmaları bu beceriye sahip bir topluluk olduklarını göstermektedir. Pastırma ilk olarak Orta Asya Türkleri tarafından üretilmiş, Orta Çağda Avrupa'ya göç eden Türkler tarafından besin maddesi olarak tüketilmesiyle yaygınlaşmıştır (Memiş ve Ersoy, 2007:880). Kök (2003) on yıl öncesine kadar pastırma denince akla gelen ilk ilin Kayseri olduğunu belirtmektedir. Ancak günümüzde Kastamonu, Kahramanmaraş, Erzurum, Ankara, Sivas, İstanbul, Adapazarı, Afyon ve Gaziantep, Kars şehirlerinde de pastırma üretildiği bilinmektedir. Üretiminde endüstriyel yöntemlerin kullanılmıyor olması ve halen küçük işletmeler tarafından geleneksel olarak üretilmesi Kastamonu pastırmasını diğer illerde üretilen pastırma türlerinden farklı kılmaktadır (Türker, Türkmen ve Caymaz, 2019). Kastamonu'da temel olarak iki çeşit pastırma üretilmektedir. Kastamonu'da pastırma doğal ortamda yetişen

hayvanların etlerinden, kışa hazırlık olarak genellikle sonbahara doğru yapılmaktadır. Daha önce tuzlanarak bekletilmiş etler sonbahardaki son sıcaklarda (pastırma yazında) güneşe karşı ve rüzgâr alan yerlerde asılarak kurutulmakta ve olgunlaştırılmaktadır. Bu aşamada etlerin bir nevi pişmesi gerçekleşmektedir (F. Karaosmanoğlu, Görüşme, 20 Mart 2017 akt Kastamonu Yemekleri). Kastamonu yerel ürünü olan Taşköprü sarımsağı ile katkı maddesi eklenmeden hazırlanan çemen, pastırmanın üzerini tamamen örtecek şekilde kaplanarak satışa sunulur. İkinci çeşit olarak üretilen “Çemensiz Pastırma” ise çok ince parçalar halinde doğranmakta ve soğan ve baharatla harmanlanarak Kastamonu’ya özgü ünlü pastırmalı ekmek yapımında kullanılmaktadır. Kastamonu pastırması yapılırken hayvanın 12 ayrı bölümünden elde edilen etler kullanılmaktadır. Rengi diğer illerde üretilen çeşitlerine göre daha koyu ve yapısı daha yumuşaktır. Tüm gıda çeşitlerinin endüstriyel olarak üretildiği günümüzde Kastamonu pastırmasının geleneksel yöntemlerle üretiliyor olması, somut olmayan kültürel miras ögesi bir üretim biçiminin yaşatılmaya devam etmesine aracılık etmesi açısından da ürüne ayrıca değer kazandırmaktadır (Türker vd., 2019; Kastamonu Yemekleri).

Kuyu kebabı (Biryan): Orta Asya’da kebab anlamına gelen sözcüklerden biri de “büryan”dır. Tandırda yapılan büryan; Orta Asya’da, 13. Yüzyılda Harzemşahlar’ın “Biryan boldi et” yani “kebab oldu et” şeklindeki ifadelerinden de anlaşılacağı gibi kebab anlamında kullanılan ve geçmişten günümüze kadar ulaşan bir kelimedir (Gürsoy, 2018: 95). Kuyu kebabına; püryan, büryan, biran ya da biryan gibi adlar verilse de Taşköprü’de kuyu kebabı olarak bilinmektedir. Farsça bir sözcük olan Biryan; sırk çevirme, tava veya tepsiye parçalanarak ya da bütün olarak konulmuş etleri kendi yağında pişirerek kebab yapma anlamına gelmektedir. Kuyu kebabı ise, temizlenmiş kuzuların hiçbir kapla temas etmeksizin kızgın kuyuya sarkıtılmasıyla yapılan bir kebab çeşididir. Rivayete göre ilk ortaya çıkışı; bir kuyu içinde toplanan çam pürleri ve kozalaklardan bir ateş yakılır ve kuzu içine sarkıtılırken “pür gibi yansın, püryan olsun” dedikleri için adı ‘Püryan’ olmuştur, şeklinde anlatılmaktadır (Ağız Tadıyla Kastamonu. s. 98- 100). Taşköprülü Helvacı Halil Efendi tarafından Türk Mutfağına kazandırılan, bilinen geçmişi 1850’li yıllara dayanan kuyu kebabı sadece yerel halk tarafından değil ülke genelinde de bilinip tüketilen bir yemek olmuştur. Kuyu Kebabı yapımında kullanılan et altı ayını doldurmuş kuzulardan elde edildiğinden mevsimlik bir döngüye sahiptir. Taşköprü’ye has olan fakat ülkenin

birçok yöresinde yapılmakta olan kuyu kebabı, özellikle çıralı odun ve süt kuzusu kullanılmadığı takdirde Taşköprü kuyu kebabından farklı olmaktadır (Kastamonu Yemekleri).

Banduma: Kastamonu mutfağında bir önemli değer de bandumadır. Pınarbaşı, Azdavay, Şenpazar çevresinde ıslama, Küre ve İnebolu çevresinde bandırma, Daday ve Devrekani’de bandıma denilen bu yemek türünün asıl malzemesi yufka (serme), hindi veya tavuk suyudur. Yeşil otlar karla kaplandığında kuru yemlerle beslenmeye başlayan, sindirim sistemi temizlenen 6-8 aylık hindiler geleneksel yöntemlerle kesilmekte ve kuru yolma yöntemiyle yolunmaktadır. Hindi eti temizlendikten sonra öncelikle haşlama işlemine tabii tutulur. Şeritler halinde kesilip, katlandıktan sonra hindi suyuna batırılan, tepsiye dik bir şekilde dizilen yufkaların üzerine haşlanmış ve kesilmiş hindi etleri konarak hazırlanmaktadır. Üzerine bolca ceviz serpildikten sonra hindi suyu ilave edilerek ocakta altı kızarana kadar pişen yemeğin üzerine en son eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilmektedir (Özgür, 2010: 165-166; Erdoğan akt. Erdoğan, 2008: 35).

Geçmişte Seydiler’de halkın bir araya geldiği geceler düzenlendiği bilinmektedir. Bunlardan en ünlü olanı “Sıra Daveti” olarak bilinendir. Kaynakçasına göre; Seydiler’de mahalle düzeyinde her evden -15 erkeğe kadar- birer kişi bir evde toplanırdı. Öncelikle tarhana çorbasıyla yemeğe başlanır, ardından kıymalı, etli, tereyağlı çiçek bamya yenirdi. Bu yemeklerden sonra sofraya banduma gelirdi. Banduma getirildiğinde “*Hindinin kefenini açın*” denmesi âdettendir. Böylece hindi tabaklara servis edilmek üzere parçalanmaya başlanırdı. Bandumadan sonra sofraya baklava gelirdi. Baklava geldiği zaman ise, “*Bu çifti sürün*” denmesi ile “baklava biri tarafından tabaklara servis edilsin” komutunun verildiği anlaşılmaktadır (Kastamonu Yemekleri. s. 81).

Etlı Ekmek: Kastamonu’da yapılan etli ekmek, aynı isimle diğer kentlerde yapılanlardan farklılık göstermektedir. Koyun eti öncelikli olmak üzere sığır eti de kullanılabilir. Her ikisinde de etin orta karar yağlı olması önemlidir. Çakırlı et dedikleri, dövülerek kıyma haline getirilen bu iç malzemenin dinlenmiş ve soğuk olması gereklidir. Eklenen baharatlar ve su ile İhsan Ozanoğlu’nun deyiimiyle “sızırılmış bal kıvamına gelen” kıymalı iç dinlenirken, Devrekani yazlık buğdayından mamul ekstra un elenip kaymaklı süt ve taze yumurta ile yoğrulur. Hamur oklava ile açılır. Açılan yufkanın yarısına kıyma konulur. Hamur ay şeklinde

katlanır. Yakılan ocak üzerinde sade yağ ile sac üzerinde pişirilir (Özgür, 2010: 165-166). Etli ekmeğin yanında mutlaka soğuk bir yiyecek veya içecek tüketilmesi tercih edilmektedir. Ayran, cacık, pestil ezmesi, kızılıçık ekşisi, üryani eriği hoşafı, komposto çeşitleri başlıca soğuk çeşitleridir. Etli ekmek ağır bir yiyecek olduğundan çoğunlukla öğle öğünlerinde tercih edilmektedir. Ani gelen veya yabancı misafirlere sunulan baş ikramın etli ekmek olduğu belirtilmektedir (Erdoğan, 2008: 28-29). Günümüzde Daday etli ekmeği olarak anılan bu eşsiz lezzetin asıl adının “Et Ekmeği” olduğundan bahsedilmektedir. Ayrıca evlerde saç üzerinde ıspanaklısı ve yoğurtlusunun yapıldığı da bilinmektedir (Kastamonu Yemekleri s. 60).

Tirit: Kastamonu tiridi / Kastamonu simit tiridi, kemik suyu ile ıslatılan simit üzerine dökülen sarımsaklı yoğurt, kavrulmuş kıyma ve isteğe göre tereyağı ile hazırlanan Kastamonu yöresine has bir yemektir. Ürün malzeme ve sosları ile mantıya benzer bir tada sahiptir. Kastamonu simit tiridi, Kastamonu’ya özgü susamsız sade simit olan 435 tescil numaralı coğrafi işaretli Kastamonu Simidi ile yapılmaktadır. Bu simit, tazeyken gevrek ama kalın kabuklu bir yapıya sahiptir. Bayatlayan simitler Kastamonu simit tiridi yapılarak değerlendirilmiş ve Kastamonu tiridi / Kastamonu simit tiridi ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte Kastamonu simit tiridi hem taze hem de bayatlamış Kastamonu simidi ile yapılabilmektedir. Ürünün hazırlanmasında geleneksel olarak, Kastamonu’da yetişen büyükbaş hayvanlarından elde edilen kıyma, yörede beslenen hayvanların sütünden elde edilen tereyağı tercih edilmekte ve 135 tescil numaralı coğrafi işaretli Taşköprü sarımsağı kullanılmaktadır (Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler, 2020).

Su Ürünleri: Karadeniz’e 170 km kıyı şeridinde sahip olan Kastamonu’da çok yaygın olarak tüketilmemekle birlikte su ürünlerinden yapılan yemekler bulunmaktadır. Gökoğlu (1964), çalışmasında su ürünleri yemeklerini balık kızartması, tavası, ızgarası, pilakisi, haşlaması, köftesi şeklinde genel anlamda listelerken günümüz çalışmalarında Tablo 3.6’da gösterildiği şekilde listelenmektedir. Balık yemekleri genelde tavada veya kızgın yağda kızartılarak tüketilmektedir.

Tablo 3.6. Kastamonu mutfağında yer alan su ürünleri yemekleri (Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı- Kastamonu Yemekleri)

1- Hamsi Tava	2- Kalkan Balığı	3- Mezgit Balığı
4- Barbun Balığı	5- İstavrit Balığı	6- Lüfer Balığı
7- Palamut Balığı	8- Lakerda	9- Yumurtalı Soğanlı Hamsi Tava

3.6.2.3. Sebze yemekleri:

Coğrafi yapısı itibariyle geniş ormanlık alanlara sahip Kastamonu'da yabani halde yetişen otlar Kastamonu mutfak kültüründe sebze yemeklerinde kendilerini çokça göstermektedir. Doğal olarak yetişen kelem, pancar yaprağı, ısıt gibi otlardan kavurma, börek, dolma gibi çok çeşitli yemekler yapıldığı görülmektedir.

Bulgurlu yaprak sarması: Küre ve İsfendiyar dağlarının eteklerinde gölgelik yerlerde Haziran ayında yetişen üzeri hafif tüylü yer yaprakları toplanır. Yapraklar güzelce yıkanır. Kaynayan suya atılır ve bir taşım kaynayınca kevgirle alınır. Ardından un, yoğurt ve siyez bulguru bir tekne de karıştırılır, iç yapılır. Yaprak ele açılır ve kaşıkla yaprağın içerisine hazırlanan iç konur, bohça gibi katlanır. Hazırlanan dolmalar tencereye dizilir ve ocağın üzerine konur. Piştikten sonra tepsiyle sofranın ortasına ya da tabaklara konur. Son olarak tereyağı kızdırılır ve üzerine dökülür. Yer yaprağı Haziran ayında çok taze toplanabilen güzel kokulu bir ot olduğu bilinmektedir (Kastamonu Yemekleri s. 172).

Kuyruklu (pancar) dolma: Kastamonu'da sıkça yapılan yemeklerden kuyruklu dolma ise bulgur, soğan, nane, pul biber, tuz, şeker ile hazırlanan malzemenin kavrulduktan sonra yörede mancar denilen şeker pancarı yapraklarının yeşillerinin haşlanması ve bunlara sarılıp pişirilmesi ve sosla tatlandırılması ile hazırlanır. Servis esnasında tabağa karamelize edilmiş soğan kavurma yapılır. Yanmadan kızartılan soğan ya tencerenin içine ya da servis tabağına eklenerek servis yapılır. Son olarak hazırlanan sarımsaklı yoğurt dolmanın üzerine gezdirilir. Pancar yapraklarının sapları kesilmediği için sarılan dolmalar kuyruklu bir görünüm alır. İsmi buradan gelmektedir. Cide, Şenpazar yöresinde çok bilinir (Özgür, 2010: 165-166; Erdoğan, 2008: 26).

Hodan kavurması: Hodan, bahar mevsiminde kendiliğinden yetişen, yaprağı ve kökleri ayrı ayrı yemeklerde kullanılan bir çeşit bitkidir. Isıt olarak da bilinir. Taze hodanlar tuzlu suda haşlanır. Kavrulmuş soğan ile harman edilir. Sarımsak ve baharatlar ile kavrulurken üzerine yumurta kırılır ve kavrulmaya devam edilir. Arzuya göre pastırmalı olarak da yapılabilir (Sabiha Doğan akt. Ağız Tadıyla Kastamonu Yemekleri s. 59)

Mantar mıhlaması (mıklaması): Genelde Kanlıca mantarından yapılır. Kavrulmuş soğan, biber, salça karışımına haşlanmış mantarlar eklenir. Su ilave edilerek pişirmeye devam edilir. En son üzerine yumurta kırılır. Yumurtalar pişince servise

hazırdır. Tüm mantar çeşitlerinden yapıldığı bilinmektedir (Fatma Hoşafçı akt Ağız Tadıyla Kastamonu Yemekleri s. 66). Mıhlama aynı zamanda patates, pirinç, tokludan da yapılabilir.

Kastamonu mutfağında yer alan tüm sebze yemekleri ve dolmalar Tablo 3.7’de listelenmiştir.

Tablo 3.7. Kastamonu mutfağında yer alan sebzeler ve dolmalar (Gökoğlu, 1964)

DOLMALAR	SEBZE YEMEKLERİ
Etli Yeşil Biber Dolması	Bamya (sade, kıymalı, etli, kuru)
Zeytinyağlı Biber Dolması	Fasulye (taze, zeytinyağlı, yoğurtlu, fırın, kıymalı, etli, kavurma, yahni)
Etli Kabak Dolması	Kuru Fasulye (Etli, zeytinyağlı, pilaki, pekmezli)
Kabak Çiçeği Dolması	Ispanak (Pirinçli, Yoğurtlu, sade, silkme, kavurma, böreği)
Patlıcan Dolması	Pırasa (Pirinçli, Yoğurtlu, sade, bulgurlu, sirkeli, kıymalı, etli, zeytinyağlı, kavurma, böreği, yahni)
Zeytinyağlı Patlıcan Dolması	Patlıcan (Musakka, Piyazlı, Kıymalı, oturtma, Karnı Yarık, sirkeli, imam bayıldı, ekşili, kuru, kızartması, kavurma, yahni)
Domates Dolması	Lahana- Kapuska (pirinçli, bulgurlu, etli, kıymalı, musakka)
Soğan Dolması	Semizotu (Sade, pirinçli, bulgurlu)
Soğan Galleşi	Bezelye (Kıymalı, Sütü, Sade, kavurma)
Zeytinyağlı Pırasa Dolması	Nohut (sade, etli)
Patates Dolması	Mercimek (sade, yahnisi)
Etli Yaprak Sarması	Bakla (Kara bakla, kıymalı, etli, zeytinyağlı)
Zeytinyağlı Yaprak Sarması	Karnabahar Yemeği (kızartması)
Yalancı Dolma	Şalgam (sade, zeytinyağlı)
Etli Kelem Dolması	Türlü (kış türlüsü)
Zeytinyağlı Kelem Dolması	Güveç Yemeği
Kabalak Dolması	Pancar (sulu, şeker pancarı, bulgurlu, pirinçli, saçaklı, kara pancar, pirizleme, kelebek pancarı, pözü pancarı, pirinçli pözü, diken yaprağı, pözü böreği, ot pancarı kavurma)
Kuruklu Dolma	Gaz Ayağı Otu Yemeği
Kara Pancar Dolması	Hodan (Ispıt)- (kıymalı, sade)
Hodan Yaprığı Sarması	Sirken Otu Yemeği
Ispıt Sarması	Hıyar Kabağı Yemeği
Pırasa Dolması (sarması)	Biber (Kurusu, kızartması, kavurma) yemeği
Sığır Kuyruğu Dolması	Patates (Etli, kıymalı, sarımsaklı, ıslama, kaynatma, oturtma, sulusu, soğanlama, yoğurtlu, haşlama, ezme, püre, gömme, kızartma, kavurma, yahni)
Döş Dolması	Kabak (sakız kabağı, pirinçli, kabak aşı, kıymalı, etli, musakka, sütü, yoğurtlu, galle, ak kabak, pırnalı, fasla, fırında, kabak kurusu, kızartması, böreği)
Kaburga Dolması	Soğan (Kıymalı, haştı, hōde, sade, yumurtalı, galası, kavurma, yahni)
Ciğer Dolması	Havuç Kızartması
Hindi Dolması	Domates Kızartması
Tavuk Dolması	Kestane Böreği
Kuzu Dolması	Çükündür Kavurması
Midye Dolması	Özek (Soğanın uzayan sapları) Kavurması
Tavşan Dolması	

3.6.2.4.Hamur işleri:

Irak, İran, Türkiye, Suriye, Lübnan, Ürdün, İsrail ve Filistin’i kapsayan Bereketli Hilal, başta buğday ve arpa olmak üzere pek çok tahılın yabani atalarının merkezidir. Bu tahıllar Türk mutfak kültüründe kimi zaman lapa, kimi zaman ezme, çorba, içecek, kimi zaman ekmek, yufka olarak çokça kullanılmıştır ve halen kullanılmaktadır. Hamurun ana maddesi buğday, Anadolu’da yer alan tüm uygarlıklarda binlerce yıl süregelen önemini artırarak günümüze kadar korumuştur. Yiyeceklerin ana maddesini oluşturan buğdaydan yapılan ekmek en sevilen gıda olarak kutsallaşmıştır. Anadolu’da “ekmeksiz sofraya karın doyurmaz” inancı yaygındır (Yavi, 2019). Tüm Anadolu’da hâkim olan hamur işi Kastamonu mutfağında da ağırlıklı olarak tüketilmektedir. Görüşmeler sırasında yöre sakinlerinden öğrendiğimiz kadarıyla çokça yapılan ve tüketilen hamur işi yemekleri; Kurtuluş Savaşı zamanının zor yaşam şartlarından miras kalan bir gıda grubudur. En az malzeme ile (un, tuz, su) en kuvvetli yiyeceğin yapılması gayretidir. Lezzetlendirmek, besin değerini artırmak ve çoğaltmak için kullanılan az miktardaki et, kıyma ve sebzeler aynı zamanda ürün çeşitliliğinin artmasına da sebep olmuştur. Kastamonu mutfağına ait tüm hamur işi çeşitleri Tablo 3.8’de listelenmiştir.

Kastamonu simidi: Kastamonu simidi; buğday unu, su, tuz ve yaş ekmek mayasının karışımından yapılan hamurun, 20- 25 dakika dinlendirilip, fitil haline getirilip bağlanması şeklinde yapılmaktadır. Daha sonra, içerisinde kaynatılmış elma pekmezli veya üzüm pekmezli su bulunan kazanda haşlanmaktadır. En son fırında pişirilmesi ile nihai formuna kavuşan yöresel bir üründür. Kastamonu simidi, susam içermemesi nedeniyle “kazan simidi”, “sade simit”, “susamsız simit” veya “kel simit” olarak da adlandırılmaktadır. Hamurunun sertliği, fitil haline getirilen hamurun bağlanma şekli, üzerinin susamsız parlak bir formda olması, kalın ve gevrek bir kabuğa sahip olması ürünün başlıca ayırt edici özellikleridir (Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler, 2020).

Kulaklı makarna: Kulaklı makarna özel bir yemektir. Köylerde, özellikle devlet büyükleri misafir edildiğinde, “*Kaymakam gelir, kulaklı yapalım*” ya da “*Şimdi bir kulaklı yapmak şart oldu*” gibi sözler edildiği bilinmektedir. Eskiden kıyma et olmadığı için satırla dövülen etten yapılırdı (Kastamonu Yemekleri s. 249). Kare şeklinde kesilen hamur parçalarının kenar ortalarının birleştirilmesi ile köşeleri

yukarı kalkar. Katlanan hamur içine et, kesik, kıyma gibi ilaveler yapılır. Hiç iç malzemesi kullanmadan da kulaklı mantı yapıldığı bilinmektedir. Buna köy mantısı denmektedir. İki çeşit pişirme şekli vardır. Birincisi suda haşlama ile yapılır. İkinci yöntemde ise mantılar önce yağda kızartılır. Daha sonra tepsiye dizilen mantılar kaynar su ilavesi ile az haşlanır. Bu mantı çeşidine Küre mantısı da denmektedir (Erdoğan akt. Erdoğan, 2008: 37). İsteğe göre pişen hamurların üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızgın tereyağı da ilave edilmektedir (Ağız Tadıyla Kastamonu. s. 130).

Katmer: Daha önce yoğurularak hazırlanan yufkalar üst üste katlama işlemi ile tekrarlanarak açılmaktadır. Yanan saçın üzerinde sıvı yağ sürülerek çift taraflı pişirilip sıcak servis edilmektedir. Katmer, Tosya çevresinde içi yağlı ekmek adıyla bu şekilde yapılmaktadır. Taşköprü'nün bazı yörelerinde katmere sac ekmeği de denmektedir (Erdoğan, 2018: 29).

Bazlamaç: Un, su ve tuz birlikte bir kapta kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Üstü kapalı bir şekilde yarım saat kadar dinlendirilir. Sekiz pazı bölünür. Her pazı bir metre kare çapında incecik açılır. Üzerine yağ dökülür. Rulo şeklinde katlanır. Yuvarlak şekilde kıvrılıp bırakılır. Bittikten sonra yarım saat kadar bekletilir. Oklava ya da merdaneye içindeki yağ patlatılmadan bir tava büyüklüğünde açılır. Odun ateşinde ya da tavada çift taraflı pişirilir (Kastamonu Yemekleri s. 38). Sahil kesimlerinde daha çok yapıldığı bilinen bazlamaç, Bozkurt çevresinde hamurun birkaç defa yağlanmasıyla açılarak pişirilir. Ara katlarda kıyma ve biber piyazı eklendiği de bilinmektedir. Bu şekilde hazırlanmasıyla içli bazlamaç yapılmış olur (Erdoğan, 2018: 31). Kastamonu mutfak kültürüne ait bir gelenek olarak damadın düğünün ertesi günü kayınvalidesinin evinde sahanda yumurta ve bazlamaç yediği bilinmektedir (Kastamonu Yemekleri s. 38).

3.6.2.5. Tatlılar ve İçecekler:

Türkiye'de üretilen şekerli ve çikolatalı ürünler, dünyada çok bilinen çeşitlerin yanı sıra, tahin helvası, lokum gibi ülke çapında yaygın olan şekerleme türlerini de içermektedir. Bunlarla birlikte çekme helva, pişmaniye gibi yöresel ürünlerle de ürün yelpazesini genişletmektedir (Kola, Altan ve Konuşkan, 2008). Kastamonu yöresine ait tatlı ve helva türlerinde çekme helva, kaşık helvası, cırık gibi lezzetler ilk akla gelen isimlerdir. Kastamonu mutfağına ait tüm tatlı çeşitleri Tablo 3.8'de listelenmiştir.

Çekme Helva: Türk mutfağının en eski ve en bilinen tatlılarından olan helva, Arapça “hulv” kelimesinden türemiştir. İslâmiyet’in kabulü sonrası Türk mutfak kültüründe görülmeye başlanan helvanın, Orta Asya Türk boylarının tatlıya çok rağbet etmemeleri sebebiyle o dönem çok yaygın olarak tüketilmediği bilinmektedir (Samancı ve Bilgin, 2008 akt. Fidan, 2020: 47). Osmanlı ve öncesi beylikler döneminden itibaren helva yapımı ve tüketiminin Kastamonu’da çok yaygın olduğu anlaşılmaktadır. Helva yapımında tatlandırıcı olarak Osmanlı döneminde üzüm pekmezi ve balın kullanıldığı görülmektedir. Şeker, üretiminin artmasıyla birlikte helva yapımında kullanılmaya başlanmıştır. Kastamonu’da yöreye has olarak keten helva, kozlu helva, çekme helva, yaprak helva, tahin helva, leblebili ve nohutlu şişe helva ve zülbiye helvası yapılmıştır (Fidan, 2020: 48). Kastamonu ile özdeşleşen yöresel tatlılardan biri de çekme helvadır. On sekizinci yüzyılın başlarından itibaren üretimi sürdürülen çekme helva ‘değişmeyen teknolojisi ve bileşimi ile’ çok ayrıcalıklı bir üründür. Katkı maddesi içermeyen çekme helva yalnızca un, bitkisel yağ ve toz şekerden üretilmektedir. Çekme helvanın özgün bir ürün olmasının başlıca sebebi üreticilerin özverili çalışmalarıdır. Çekme helvasının üretildiği küçük imalathanelerde üretim el emeğine dayandığından üretim şartları zordur (Özgür, 2010: 77). Çekme helva adıyla tanınan helvanın benzeri Mudurnu’da “saray helvası”, İzmit’te ise “pişmaniye” adıyla pazarlanmaktadır. Çekme helva yapımında ilk olarak meyane elde edilir. Sonra soğumaya bırakılır. Toz şeker su ile karıştırılarak içine limon tuzu katılır. Akide şekeri kıvamına gelen şerbet ocaktan alınır. Bu şeker beyazlaşana kadar ağartılır. Sonra soğuk meyane ile bir araya getirilerek çekilerek uzatılır. Lif haline gelene kadar çekme işlemi devam eder. Çekme helva denmesinin sebebi budur. Tel tel olan helva tepsilere konarak preslenir. Kare veya baklava şeklinde kesilerek ikram edilir (Tan, 2008 akt. Erdoğan, 2008: 23). Araçlı Hacı Bekir Ailesi isimli çalışmasında Tan N., II. Mahmut döneminde sarayda Hacı Bekir şekerlemelerinin tercih edildiğinden, ayrıca, Hacı Bekir lokumlarının dünyaca ünlü isimler tarafından bilindiği ve sevildiği hatta bu şekerlemelerin tiryakilik oluşturduğu gibi rivayetlerin olduğundan bahsetmektedir (Efeoğlu, 2019: 54).

Cırık: Diğer isimleri ile cırıkta ya da lokmadır. Şenpazar ile Devrekani köylerinde yapıldığı gibi pazar kurulan günlerde şehirde de yapılmaktadır. Cıvık bir mayalı hamur hazırlanır. Ufak parçalar halinde kızgın yağda kızartılır (Gökoğlu, 1964). Tatlının çıtır olabilmesi için dinlendirilen kızarmış toplar bir tur daha yağa atılır.

Soğumaya bırakılan şerbete batırılıp çıkarılır ve tabaklara konup sıcak servis edilir (Kastamonu Yemekleri s. 68).

Ekşi: Ekşi, günümüz modern meyve suyu konsantrelerinin Kastamonu mutfağına has geleneksel şeklidir. Elma veya armuttan yapılmaktadır. Malzemeler yıkanır ve doğranır. Bahçelerde yakılan ateş üzerinde kazanlarda su ile karıştırılarak pişirilir. Küfelerden süzülerek suyu alınır (süzgeçler bu işlem için küçük geleceğinden pratiklik açısından delikleri bulunan, temizce yıkanmış küfeler tercih edilir). Süzülen meyve suları, pekmez tavası denilen özel büyük kaplarda yoğunlaşana kadar kaynatılır. Biraz ılıyınca saklanacakları kaplara alınır. Bu marmelat kıvamındaki ekşi, kışın, özellikle ramazanda, sulandırılarak içecek olarak tüketilmektedir (Yıldız, 2000: 559).

Kaşık Helvası: Ana helvası da denilen Kaşık helvasına unun yağda pembeleşene kadar kavrulmasıyla başlanır, miyane elde edilir. Şeker soğuk suda bekletilir. Miyane adı verilen un sıcakken şekerli soğuk su ilave edilir. Kaşığa yapışmaz hale gelene kadar az ateşte kavrulmaya devam edilir. Kaşık içi ile şekillendirilerek tepsiye dizilir. Üzerine ceviz serpilerek servis edilir. (Erdoğan, 2018: 25). Kastamonu’da kaşık helvanın ayrı bir önemi vardır. Doğumlarda, düğünlerde, bayramlarda ve ölümlerde kaşık helva yapılır ve uzak yakın tüm çevreye dağıtılır (Kastamonu Yemekleri s. 40).

Tablo 3.8. Kastamonu mutfağında yer alan hamur işi ve tatlı çeşitleri (Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı)

HAMUR İŞLERİ		TATLILAR	
Islama	Kabak Böreği	Kaşık Helvası	Zırva
Köy Böreği	Kuskus	Çekme Helva	Kesnaş
Samsu	Pirinçli Börek	Miyane Helvası	Mamalika
Bazlamaç	Küllük Ekmegi	Pestil Uyuşturması	Top Helvası
Pırasalı Mısır Ekmegi	Mısır Ekmegi	Ter Helva	Cırık
Kulaklı Makarna	Çene Çarpan	Taş Kadayıfı	Deli Oğlan Sarığı
Yumurtalı Köy Böreği	Bişi Böreği	Armut Ballandırması	Höşmerim
Etlı Mantı	Tatar Hamuru	Zarbana Baklavası	İncir Uyuşturması
Kül Çöreği	Çullu Börek	Hasude	Köle Hamuru
Cevizli Erişte	Tarhanalı Çörek	Ayva Aşı	Tırtıl Baklava
Erişte	Hamurlu Çörek	Köy Helvası	Lop
Pazar Pidesi	Cizleme	Pekmezli Helva	
Samsi	Çökelekli Ekmek		
Katmer	Ev Etlı Ekmegi		
Köy Ekmegi	İspanaklı Ekmek		
Bulgurlu Mantı	Pancarlı ekmek		
Yoğurtlu Ekmek	Kaygana		
Gücük	Mantar Böreği		
Tepsi Mantısı	Kaha		
Kaşık Makarnası	Sac Bişisi		

3.6.2.6.Kastamonu ekmekleri:

Ekmek, Göbekli Tepe’den bu yana yaşamış tüm kültürler arasında köprü görevi görecek az sayıda ürünün başında gelmektedir. Taneli bitkiler; buğday, mısır, arpa, çavdar gibi ürünleri çiğ olarak tüketmeye başlayan insanoğlu, bu bitkileri öğütürerek un haline getirip ateşte pişirerek ekmek yapmayı öğrenmiştir (Fidan, 2020: 45). Örneğin; Orta taş çağında (M.Ö. 10.000- 8.000) ilk insanların yabani tahılları biçmek üzere ilkel taş oraklar ve tırpan bıçakları; taneleri ayırmak ya da öğütmek üzere özel taşlar kullandıkları bilinmektedir. İlk başlarda ısınmak, korunmak ve aydınlanmak için kullanılan ateşin yemek pişirmek için de kullanılabileceğini keşfetmişlerdir. Daha sonra fırının (Tandırın) taşlarına yapıştırılarak pişirilen bir tür olan bazlama ekmek ve benzerlerinin pişirilmeye başlandığı düşünülmektedir. Hintlilerin “çapati” olarak isimlendirdikleri ekmeğin de ilkel ekmeklere bir örnek olması muhtemeldir. Tüm bu gelişmelerle birlikte ekmeğin bu çağlardan itibaren insan beslenmesinde önemli bir yeri teşkil ettiğini görmekteyiz (Gürsoy, 2014: 16, 17). Orta Asya göçebe Türk topluluklarının tahıl olarak buğdayı bildiği, sert iklime dayanıklı olduğu için arpa tarımına da önem verdiği bilinmektedir. Arpayı en çok ekmek yapımında kullanmışlardır (Gürsoy, 2014: 93). İlk başlarda kerpiçten, kubbe biçiminde yapılmış fırınlarda odun ateşinde pişirilen ekmek, ilerleyen dönemlerde taş ve balçıktan yapılmış, ateş ağzı ve duman bacası olan fırınlarda pişirilmeye başlanmıştır. Fırınlara çoğalmasa ile birlikte unlu mamul ürünlerinde çeşitlilikte de artış görülmüştür. Türk toplumunda en önemli temel tüketim maddeleri arasında bulunan ekmek, Osmanlı döneminde “nan-ı aziz” olarak isimlendirilmiştir (Fidan, 2020: 45).

Evde ekmek yapımı, tüm Anadolu’da olduğu gibi Kastamonu’da da her zaman yaygın olarak uygulanmıştır. Şehir merkezlerinde açılan fırınlar ile birlikte, ekmek üretiminin yanı sıra farklı unlu mamul üretiminin de yaygınlaştığı görülmüştür (Fidan, 2020: 45).

Kastamonu mutfak kültürü hakkında ilk ve en detaylı çalışmaları yapmış olan Gökoğlu (1966), Kastamonu ekmekleri çalışmasını yaptığı dönemde Kastamonu’ya ait 51 çeşit ekmek türü listelemiştir. Yine araştırma yaptığı dönemde Kastamonu ekmeklerinin diğer illerde yapılan ekmek türleriyle isim benzerliği olsa dahi yapılış

ve içerik bakımından farklılıklar gösterdiğini belirtmektedir. Gökoğlu (1966), şu şekilde açıklamaktadır:

“Kastamonu’da 51 çeşit ekmek yapılmaktadır. Bunlardan 4 tanesi Anadolu’nun bazı illerince yalnız ismen bilinmektedir. Mesela; Antalya katmeri, Samsun- Terme mısır ekmeğini, Erzincan keteyi, Samsun- Alaçam pideyi ismen bilir. Yani Kastamonu’nun bu çeşit ekmekleriyle adını verdiğimiz yerlerinki arasında yalnız isim benzerliği vardır. Yapılışları tamamen farklıdır.”

Belirlenen 51 adet ekmek çeşidi Tablo 3.9’da listelenmiştir:

Tablo 3.9. Kastamonu mutfağında yer alan ekmek çeşitleri (Gökoğlu, 1966)

Yufka Ekmeği	Akça Ekmek	Kıymalı Ekmek	Kesik Çökelek Ekmeği	Taş Ekmeği
Serme Ekmeği	Oklava Hamurlusu	Etlı Ekmek	Ekşimik Ekmeği	Taş Pidesi
Pişi	Cizleme	Et Samsısı	Yumurtalı Ekmek	Kütük Pidesi
İç Yağlı Ekmek	Çızlama	Ispanak Ekmeği	Çullama Ekmek	Yoğurtlu Pide
Bazlama	Akıtma Ekmeği	Pırasa Ekmeği	Fırın Ekmeği	Gözleme
İçli Bazlamaç	Tere Ekmek	Çükündür (Şeker Pancarı) ekmeği	Somun Ekmeği	Pastırmalı Ekmek
İçli Yufka	Şipleme	Pancar Ekmeği	Kete	Yoğurt Ekmeği
Katmer	Mısır Ekmeği	Ot Ekmeği	Koca Görmez	Şiplek
Mantar Ekmeği	Kırtıl Ekmeği	Cevizli Ekmek	Tava Ekmeği	Peynirli Pide
Saç Ekmeği	Kırtıç Ekmeği	Patates Ekmeği	Güveç Ekmeği	Mayalı Ekmek
Hamullu Ekmek				

Elli bir çeşit ekmekten yapılış ve içerik olarak aynı olan fakat bölgesine göre farklı adlandırılanlar da bulunmaktadır. Bunlar;

- Serme Ekmeği, yufka ekmeğinin bazı bölgelerdeki farklı isimlendirilmiş halidir.
- Saç ekmeği, Taşköprü’nün Alısray Köyünde katmere verilen isimdir.
- Gözlemenin yağsız olanına akça ekmek, bazı yerlerde de ekmek denilmektedir.
- Birçok bölgede gözleme, oklava hamurlusu (oklahamurlusu) olarak isimlendirilir.
- Tosya Karaköy’de cizlemenin mayalı hamurdan yapılanına cızlama denilmektedir.
- Taşköprü’nün Germeç bölgesinde hamullu ekmeğe mayalı ekmek denilmektedir.

- Tosya'nın Çaybaşı Köyünde hamullu ekmeğe şiplek veya mayalı ekmek denilmektedir. Ayrıca kırtıl ekmeğine kırtıç denilmektedir.
- Küre'nin Köycüğez Köyünde etli ekmeğe et samsısı denilmektedir.
- Devrekani'nin Seydiler bölgesinde pancar ekmeğine ot ekmeği denilmektedir.
- Bazı bölgelerde keşiğe (çökelek) ekşimik denildiğinden ekmeğine de ekşimik ekmek denilmektedir.
- Kastamonu'nun birçok yerinde fırın ekmeğine somun ekmeği veya sadece somun veya kara somun denilmektedir.
- Fırında veya çörek cabasında somundan daha küçük olarak yapılan ekmeğe kete denilmektedir.
- Somun fırınlarında hamurdan küçük parçalar koparılarak yapılan küçük ekmeklere koca görmez denilmektedir.

Gökoğlu'nun (1966) listesini yapmış olduğu ekmek (unlu mamul) çeşitlerinin bir kısmı, Fidan'nın (2020) 1673 – 1856 yıllarına ait 270 sayfa narh kaydını araştırarak Kastamonu şer'iyye sicil (ticaret sicil) defterlerinden derleyerek oluşturduğu unlu mamüller listesinde de görülmektedir. Somun ekmek (Nan-1 somun), pide (Nan-1 pide), fırın ekmek (bayağı ekmek), simit (simid), kete, yağlı gözleme ve böreğin 1673 yılından bugüne kadar Kastamonu mutfağında yapılan ve tüketilen ürünler olduğu görülmektedir (Fidan, 2020: 209-220).

3.6.3. Kastamonu mutfak kültürü etrafında hayat bulan gelenekler:

Yemeklerin gelenekselliğinin ritüellerde ifade ettikleri sembolik anlamlara Kastamonu mutfağı özelinde bakıldığında her ilçenin hatta neredeyse her köyün geleneklerinde küçük farklılıklar olduğu görülmektedir. Fakat genel anlamda düğünlerde, cenazelerde, doğumlar ve diğer özel günlerde aynı gelenekselliklerin etkileri görülmektedir. Kastamonu'da yumurtalı tarhana çorbası, ısırgan çorbası, kavurma, kulaklı mantı, doldurulmuş tavuk, ekşili pilav, etli ekmek, mantar kavurma, mantar turşusu, banduma (ıslama), su böreği, oklava tatlısı, yassı kadayıf, baklava, sarma ve hoşafın bayramlarda ve düğünlerde misafire ikram edilen tatlar arasında yer aldığı görülmektedir (Bayram ve Düğün Yemekleri, 2015). Kastamonu- Abana'da kız istemeye giderken söz şekeri götürülmektedir. Kızı vermeyeceklerse söz şekeri geri gönderilir ki söz şekerinin geri gönderilmesi kızın verilmeyeceği şeklinde yorumlanmaktadır. Kastamonu'da söz kesiminde damat tarafının

getirdiği tatlı yenmektedir. Bugün de tatlı yenmesinin amacının eşleri birbirine tatlı göstermek amacı taşıdığı tahmin edilmektedir. Nişan kesildikten sonra kız tarafı damada aldığı hediyeleri bir tepsi baklava ile birlikte götürür. Bu adetin adı “Nişan Karşılığı”dır. Düğün ‘Şeker Günü’ ile başlar. Oğlan evi tarafı davul zurna eşliğinde kız evine kına ve şeker götürürler. Kız evinde bazlamaç denilen yağlı ekmekler, çörekler, börekler, tatlılar hazırlanarak misafirlere ikram edilir. Düğün günü hem kız evinde hem oğlan evinde sofralar kurulur, ikramlar yapılır. Düğün yemeklerinde tavuk, çeşitli köfteler, börekler, mezeler, bazlamaç, tatlılar mutlaka bulunur. Eski dönemlerde gelin yeni evine geldiğinde başından buğday, şeker gibi bereket sembolü ürünler dökülürken günümüzde bunun yerini para almıştır. Düğünden sonra aileler karşılıklı yemek davetleri düzenlerler. Kız evinde verilen yemeğe “Kız Evillisi”, oğlan evinde verilen yemeğe ise “Oğlan Evillisi” denmektedir (Yıldız N., 2000).

Kastamonu’da yiyecek içeceklerin özel günlerde tüketim şekilleri, zamanı ve taşıdıkları sembolik anlamları Cide düğünleri üzerinden örnekle açıklamak gerekirse; Yılmaz (2016) Cide Düğünleri isimli çalışmada gelenek göreneklere ilişkin şu bilgiler aktarılmaktadır;

.... Söz kesiminde düğün günü belli olduktan sonra erkek tarafında konu komşuyu ve çevre köyleri düğüne davet etmek (okumak) için yüzlerce yufka açılır ve pişirilir. Yumurtalı, kıymalı, bazen de cevizli içli börekler yapılır. Börekler sacda pişirilir ve genelde 3-4 yufkadan oluşur. Yapılan bu yüzlerce börek düğüne davet için dağıtılır. Daha sonraları düğüne davetin helva ile de yapıldığı olmuştur. Buna ‘düğüne okumak’ denir. Daha sonra kız tarafı ve erkek tarafı bütün akrabaları ile birlikte kız evinde bir araya gelirler. Burada ‘helva kesimi’ (nişan) yapılır. Helva genellikle Cide’de bayramlarda ‘ziyaret’ (Arife) günü evlerinde geleneksel olarak yaptıkları, mısır ununun kavrulması, pekmez ve ceviz karışımı olan bir üründür. Daha sonraları özellikle bakkallardan alınan yaz helvası ya da tahin helvası da helva kesiminde kullanılmıştır. Helva kesiminde düğünde konuklara sunulacak içkinin miktarı dahi karara bağlanır. Bu miktar küfe hesabına göre yapılır (2 küfe 3 küfe gibi). ... Kızın dayısı veya amcası helvayı keser ve misafirlere dağıtılır. ... Esas düğünden bir gün önce erkek tarafında düğünde çalışacak olanlar ve çevre köyden gelenler için ‘Köy Düğünü’ yapılır. Düğünün birinci günü yapıldığı da olur. Buna da ‘Helva Düğünü’ denir. Köy ve helva düğününde cümbüş çalınır yemekler yenir, içkiler içilir. Düğüncülere verilen yemekler çoğunlukla; kuyruklu dolma, yoğurtlu makarna, salata, lokma, tavuk ya da et yemeği, keşkek, üzüm ya da elma kurusu hoşafı (Soğuk

sunulur) ve diğer tatlılardır. Lokma düğünlerin çoğunda mutlaka vardır. Damat tarafına gelen düğün hediyeleri; tabak, tencere, tava, tepsi gibi kap kaçak ve koyun, dana, tavuktur. Böylece düğün sahibine destek verilmiş olur. ... Düğüncülere içki içme sürecinde sunulan mezeler genellikle; biber yoğurtlusu, Tavuk (kızartılmış), patates kızartması, turşu ve olmazsa olmaz lokmadır. Düğünlerde erkek tarafı köyde en güzel yemek yapan kadınlardan bir veya birkaçını aşçı olarak görevlendirir ve ücretini verir. Düğün sahibi düğüncülere önce tepsi (Sini) içerisinde bir bütün tavuk ve bir şişe rakı sunar. Daha sonra mezeler gelir. ... Gelin alması günü kız tarafı erkek evine gider. Köy dışında damat ve sağdıcı çağırılır. Onlar da ellerinde tepsi içinde meze ve rakı getirirler. Meze genellikle börek, tavuk ve et olur. Yiyerek, içerek eğlenerek düğün yerine varılır. ...Erkek tarafı kadınları “gelin alması”na giderken atlara binerler. Ata binen kadınlar yani “düğürşüler” kız evine varınca önlerine büyük sofra kurulur. Kız tarafı daha önce hazırladığı börekleri bu kadınlara “atarlar”. Buna “börek atma” denir. Onlar da erkek tarafından getirmiş oldukları helveyi börek sunanlara (atarlar) verirler. Atlı kadınlar börekleri gelin almasına gelirken atın yularından tutan “tırıllara” verirler. Zaten bu börekler onlar için yapılmıştır. ... Gelin evden çıkarken mutlaka başına para ya da şeker atılır.Gelin eline verilen ibrikten su döke döke damat evine doğru yönelir. Erkek tarafı gelinin gireceği kapının üzerine daha önceden hazırlanan bal ve yağı sürer böylece gelinin buraya bereket getireceğine inanılır (Yılmaz, 2016).

Çekme Helvanın Kastamonu’da halkın yaşamında önemli bir yeri vardır. Örneğin yitirilen yakınların ardından üzüntü bir küçük somun ekmek ile bir paket helva dağıtılarak paylaşılmaktadır (Özgür, 2010: 77-78). Kastamonu’da yerel halka ait birçok inanış ve bunlara ait uygulama mevcuttur. Örneğin; Ramazan’ın ilk sahurunda pilâv pişirilip yenilirse, pilâv tanelerinin ramazan boyunca tespih çekeceği söylenir. Bir diğeri ise; makarna, mantı gibi suda haşlanan hamurlu yemeklerin suyunu lâvaboya dökmek günah sayıldığından toprağa dökülür (Yıldız N., 2000: 558).

Tan (2004), 1950’li yıllarda Kurban Bayramı veya Şeker Bayramı yaklaşırken bir hafta öncesinden şekerin tedarik edildiğinden ve bayram helvası hazırlıklarının başladığından bahsetmektedir. Her iki bayramdan bir gün önce un helvası pişirilip tepsilere basılırdı. Basılan helva baklava samsası (şeklinde) kesilir serme denilen yufka ekmekler pişirilirdi. Tan, fakir ailelerin helva yapımında toz şeker yerine pekmez kullandıklarını ifade etmiştir. Ayrıca erkeklerin cami önündeki bayramlaşmasından sonra, her aileden bir kişinin evine gidip helva tepsisiyle serme ekmeklerini alıp mezarlığın yanındaki ‘ziyrat (ziyaret)’

denilen yere getirdiğini, burada muhtar ve diğer görevlilerin tepsilerdeki helva samsalarını ortaya döküp birbiriyle karıştırdığını tekrar her tepsiyeye 8 -10 kişiye yetecek kadar serme ve helva koyduklarını bildirmiştir. Böylece zengin ve fakirin helvası ve ekmeği birbirine karışır. Ardından sofraya kurulur ve herkes bu sofrada serme ve helvalarını yemiştir. Bayramlarda ev ziyaretleri sırasında o dönemde yalnızca zenginlerin evinde bulunabilen kağıtlı şeker ve un helvasının ikram edildiği elde edinilen bilgiler arasındadır (Tan, 2004). Bayramlardan önce köy muhtarı İstanbul veya başka şehirlere göç edenler ile Abana merkez ve köylerde yaşayan sakinlerden para toplardı. Toplanan bu paralarla pirinç, et, tereyağı, kuru üzüm, şehriye, şeker alınır, bayramın birinci günü aşçılar tarafından etli pilav ve hoşaf pişirilirdi. Köy meydanında kurulan sofrada bu yemekler yenirken, farklı şehirlerde yaşayan ilçe sakinleri de dahil olmak üzere herkes birbiriyle bayramlaşma fırsatı bulurdu (Yıldız N., 2000). Tan çalışmasında bugün de bu geleneğin sürdürülmeye çalışıldığının bilgisini vermektedir (Tan, 2004). Yıldız (2000), Yalçın Sarı ile bayram günleri hakkında yapılan bir görüşmede;

“Arife günü şehir dışında yaşayan ilçe sakinleri bayramlaşma için gelirler. Mahallenin camisinde toplanılır. Her aile gelirken, simit, pide, köy ekmeği, leblebi gibi yiyecekler getirirler. Sonra ziyafet sofrası kurularak hep birlikte yerir”

bilgisine ulaşmıştır. Geçmişle bugünün bayramlarının karşılaştırmasını yaparken; eskiden mezarlıklarda un helvası- serme ekmeği yenmesi geleneğinin bugün simit, etli pilav, çerez, şeker ikramıyla zenginleştiği belirtilmektedir. Ayrıca bayram sabahı helva ekmeği yenmesi geleneğinin Daday’da arife gününe kaydığı ve helva- ekmeğin yerini başka yiyeceklerin aldığı bildirilmektedir (Tan, 2004). Ağırlıklı olarak dini bayramlarda toplu yemek yemek, yemeği paylaşma ve hayır ritüellerinde çok farklı amaç ve simgeler bulunmaktadır. Örneğin, Müslüman bir ailenin evinde, yemek öncesi ya da sonrası genelde tanrıya yapılan hamd duası oldukça basit ama anlamlı bir ritüeldir. Burada bu duaya aracılık eden simgenin yemek olması, yemek kültürünün toplumlarda ki önemini dini anlamda da ortaya koyması açısından önemlidir (Ünsal, 2020: 93-94).

Nevin Halıcı “Türk Mutfağının Evreleri” isimli röportajında yemek sanatının çorbalardan tatlılara kadar giden bölümlerinin hepsinde Türk mutfağının son derece zengin örneklerle sahip olduğundan bahsetmektedir. Yemeği kültürle kaynaştıran zenginliklerinin çok olduğundan ve yemeği sembollerle ifade etme güzelliğini: “Kastamonu’da yaprak sarmasına “kara haber” deniyor. Çünkü sofraya en son gelir ve sofradakiler başka yemek gelmeyeceğini anlarlar.” örneği ile açıklamaktadır. (A.O.Y. s. 19).

İhsan Ozanoğlu Etli ekmeğin pişmesini beklerken bir Kastamonu sofrasını şu şekilde betimlemektedir (akt Özgür, 2010: 166-167):

“... Büyük bir sofra bezi. İki ayak üzerinde müdevver bir tahta, onun üstünde kalaylı ve işlemeli bir meydan sinisi... Sofranın ortasında nefis bir su... Mesela Honsalar veya Nasrullah Suyu... Sürahinin iki tarafında birer bardak var. Bardaklar tabak üzerinde, tabakların dantel birer örtüsü var. Üstü kaymak bağlamış, nazar değmesin diye birkaç çörek otu serpiştirilmiş iki kase yoğurt... Gönlünüz yayık ayrıntı istiyorsa ev sahibi onu da tedarik etmiştir. Emma (ama) sofrada yer işgal etmesin diye bir kenarda müşteri bekleyen servis masasına konulmuş. Büyükçe iki tabak daha kurulmuş sofraya. Birinde Kastamonu elması diğerinde Tosya üzümü... Ve Kastamonu’nun Lokman Hekimi; Üryani eriği... Elmaya kanat biçiyor, üzümle dalga geçiyor... Leğen geldi. İbrik hazır. Ellerimizi sabunla yıkıyor, temiz havluda kuruladıktan sonra istirahat odasına çekiliyorsunuz. Sigaranızı dumanladınız... Şimdi bir kahve içmek hoş gitmez mi? Etli ekmekten sonra yudumu bir lira olsa pahalı denmez kahveye... İşte geldi kahveniz, fağfuri fincanda kaldı telveniz. Afiyet olsun. Tekrar buyurunuz Kastamonu’ya Etli ekmek ziyafetine...”

Özgür (2010) Yüreğime Değdi(n) Kastamonu isimli kitabında, Kastamonu’da geçirdiği günlerini hatıralar şeklinde derlemiştir. Kitabı yazma amacını: “Beş bin yıldır yaşanmayan kentin belleğine kavuşmasına, birlikte tanıklık edelim istedim” olarak açıklamaktadır. Özgür Kastamonu’da günlük ev yaşamına dair annesi, babası, anneannesi ve komşularından öğrendiği kadarıyla şu bilgileri vermektedir: “... Akşam oturmalarımız olurdu. Ailecek görüşülürdü. Helvalar çekilirdi, neşeyle yenirdi.”. Bir başka komşusundan öğrendiği kadarıyla

“... Ramazan’da kapıya gelip tatlı, börek toplayanlar olurdu. Biz onları boş çevirmezdik. Onlar bu aldıklarını sahur yemeği yaparlardı. Dükkanlardaki çıraklar da mutlaka iftara çağrılırdı. Bir gece de çevredeki dullar davet edilirdi. Bir başka akşam mahallenin usluları (yaşlıları) davet edilirdi. Asıl fakirlere ikram yapmak gerekir. Şimdi toplu yemek verilerek bu yapılıyor”.

Komşuluk ilişkilerine dair komşusu Sabahat Kalyoncu’nun görüşlerini şu şekilde aktarmaktadır: “Bazen bir komşu haber ederdi. Etli ekmek ya da ekşili pilav yaptım. Gelin birlikte yiyelim”. Birlikte geçirilen güzel günlerden bahsederken Özgür, köye gidip tuğla ocağında gözlemeler ve külde çörek yapıldığından, bahçede komşular, eş, dost birlikte yendiğinden de bahsetmektedir. Çatören köyünden bahsederken “... Buralar hep elma bahçesiydi. Karpuz gibi elmalar olurdu. Kapının önünde fırın vardı. Bahçelerde mısırlar yetişir, tenekelerde pişirilir, hep beraber yenirdi.” demektedir (Özgür, 2010: 44- 48).

Türk mutfak kültürü geleneklerinin bir parçası olan Kastamonu mutfak kültüründe de aynı görgü kuralları, gelenekler halen geçerlidir. Günümüzde artarak devam eden modernleşmeyle birlikte birçok şehirde modern masa düzenine geçilmiş olmasına rağmen, Kastamonu’da geleneksel yer sofrası düzeninde yemek yeme âdeti kısmen de olsa devam etmektedir. Bunun en belirgin göstergesi halk arasında “Sini Bezi” olarak bilinen sofrta bezlerinin üretiminin halen devam ediyor olmasıdır. İhlamur ağacından hazırlanan kalıplarla baskı usulü yapılan sofrta bezleri mutfak kültürü geleneklerinin devam ettiğinin bir göstergesidir (Avcı ve Şahin, 2014: 39). Geleneksel Türk misafirperverliğinin Türk mutfak kültürünün zenginleşmesinde rolü büyüktür. Türk geleneklerinde misafir önemli kişidir. Türk toplumunda misafire verilen önem “Misafire ikramda kusur edilmez” sözü ile gösterilmektedir. Eve gelen misafire mutlaka yemek ikram edilirken sonrasında demlenen çayın yanında pasta, kurabiye, börek verilmesi âdettendir. Türk toplumunda ayrıca hızlı yemek yemek gerekliliğı anlayışı hakimdir. Yemeğle besmele ile başlayıp şükretme ile bitirmek, İslam dininin yeme içme alışkanlıkları üzerindeki etkisini göstermektedir. Türk Mutfak kültüründe evde yemek yeme âdeti yaygın olmakla birlikte günümüzde artan hayat temposu ile insanların dışarıda yemek yeme alışkanlıkları artmıştır. Bazı yörelerimizde halen sofraya konan ortak bir kaptan yemek yenirken, özellikle şehirler başta olmak üzere günümüzde herkes kendine ait ayrı bir tabaktan yemek yemeğle tercih etmektedir. Masada ayrı tabaktan yemek yeme alışkanlığının her geçen gün artmasının nedeni, aynı sofrada yemeğle paylaşan herkesin eşit miktarda yemek yiyebilmesi ve bireyler arasında hijyen şartlarının sağlanmak istenmesinden kaynaklanmaktadır. Günümüzde, kırsal kesimin büyük bir çoğunluğunda, sini etrafında yemek yeme alışkanlığı devam etmektedir (Güler, 2010: 28). Türk toplumunda tabakta bulunan yemeğle hepsinin bitirilmesi gerekliliğı görüşü yaygındır. İslami düşüncenin etkileri burada da kendini göstermektedir ki tabakta bir miktar yemek bırakılmasının günah sayıldığı düşünölmektedir. Temeli israf etmenin günah olduğı dinsel kurala dayanır. Türk yemek kültüründe sofraya temiz oturmak önemlidir. Oturmadan önce ellerin, yemekten sonra ise el ve ağızın yıkanması alışılmış bir davranıştır. Oburluk hiçbir zaman hoş görülmemiştir. Ayrıca abur cubur yemek de hoş karşılanmamaktadır. Türklerin yemeğle karşı göstermiş oldukları saygının nedeni eskiçağlarda yemeklerin tanrılara, tanrıçalara sunulması sonucu gelişen inançla da bağdaştırılmaktadır (Tezcan, 2020).

Sonuç olarak; yemekler özel günlerde yendiğı zaman çoğı kez o günün anlamını temsil etmektedirler. Günün anlamına ulaşılmasında araç olarak kullanılmaktadırlar. Bunun en belirgin örneğı, insanların en mutlu günlerinde tatlı yiyerek tatlı ve iyi bir sona ulaşılması

isteğini belirtiyor olmalarıdır. Yemeklerin çok çeşitli ve özel olarak seçilmiş olması da o günün bir ayrıcalığı olduğunu belirtmek açısından ayrıca önemlidir.

3.6.4. Kastamonu mutfağında kullanılan araç gereçler:

Kastamonu ili, Taşköprü İlçesi sınırları içinde kalan Pompeiopolis antik kenti kazı çalışmaları sırasında toplanan zengin çanak çömlek kalıntıları Erken Roma, Geç Antik ve Erken Bizans Döneminde Anadolu'nun kuzeyinde ince seramiklerin uzun mesafeli ticareti alanındaki araştırmalar için sağlam bir temel teşkil etmektedir. Pompeiopolis’de bulunan kaba seramikler (coarse ware) 3 gruba ayrılarak incelenmiştir.

- İthal: Nakliyat amforaları
- Yerel: masa amforaları, leğenler, saklama kapları (küpler, pithoslar ve diğer kaplar), mutfak gereçleri (tencere, güveç, tava), ve sıvı kapları (testiler, sürahiler, kupalar).
- Küçük objeler (kandiller, mum çubuklar, ağırlıklar, iğ ağırlıkları).

Pontus, Ege ve Levanten’den ithal şarap amforaları, masa amforaları ve bazı testi ve sürahi tipleri bize iyi tanımlanmış bir ticaret ağının varlığı hakkında bilgiler verirken aynı zamanda yerel şarap üretiminin varlığını kanıtlamak açısından da önem taşımaktadır. Küçük objeler ile yapılan çalışmalar Pompeiopolis’deki günlük yaşamı daha iyi anlamaya yardımcı olmaktadır. Örneğin şamdanların bolluğu yerel halkın mum ile aydınlatmayı tercih ettiğine ve kandillerin azlığı da hayvansal yağ kullandıklarını göstermesi açısından önemlidir (Sümerrerr, 2017).

Kastamonu’da orman varlığının fazlalığı mutfak ve sofraya kültürüne de yansımıştır. Ahşaptan yapılmış saklama (tıkır, çalmaç, yayık, sepet, herkil), pişirme (yaslağaç, bisleğaç, oklağaç, dodul), et kütüğü, et tokmağı, hamur teknesi, elek, servis etmede tahta kaşık gibi araç gereçler oldukça yoğun olarak kullanılmaktadır. Tunç Çağından bu yana işletildiği bilinen Küre Ocaklarının 68 km güneyinde bulunan Kastamonu, çıkarılan bakırın işlendiği en önemli kültür ve ticaret kentlerinden biridir. Dünya bakır rezervi açısından Kastamonu Küre ilçesi önemli bir paya sahiptir. Roma İmparatorluğu döneminden beri aktif bir şekilde kullanıldığı bilinen Küre madenleri, Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı dönemlerinde de önemini kaybetmemiştir. Çobanoğulları ve Candaroğulları beylikleri döneminde Küre-i Nühas olarak isimlendirilen Küre, Kastamonu ve çevresinin iktisadi kalkınmasında önemli bir rol oynamıştır. 1568 yılında Kastamonu ve Küre kadılarına gönderilen bir fermenda “... İran tarafından 400-500 tüccarın gelip büyük miktarda bakır satın aldıkları haber alınmakta, hiçbir kimseye bir dirhem bakır verilmemesi...” emri verildiği bilinmektedir.

Küre Bakır madeninden çıkarılan bakır mutfak malzemeleri zenginliği açısından önemlidir. Geçmişte de bakırın Kastamonulu bakırcı esnafı tarafından işlenerek nihai ürün haline getirilmesi, aynı zamanda şehirdeki birçok meslek grubunun gelişimine de destek olmuştur. Beylikler döneminden beri mutfakta kullanılan malzemelerin büyük bir kısmı bakırdan yapılmaktadır. İşlevsel olduğu kadar estetik anlamda da sofraları süsleyen eşyalar arasında kazan, tencere, tava, havan, çatal, kaşık, kazan maşası ve sahan gibi yemek yapımında kullanılanların yanı sıra güğümler, maşrapalar, mataralar, siniler, sini altlığı, tepsiler, sürahiler, bakraçlar, leğenler, semaverler, cezveler, hamam tasları, ibrikler bulunmaktadır. (Avcı ve Şahin, 2014; Fidan, 2020: 39- 40).

Geleneksel yer sofrası düzenini çoğunlukla devam ettiren Kastamonu’da yemekler Küre Dağları’nın maden yataklarından çıkan bakırdan yapılan sinilerin üzerine ‘sofra bezi’ serilerek yenmektedir. İhlamur ağacından yapılan kalıplar ile pamuklu kumaşa baskı yoluyla işlenen bu sofa örtüleri Hitit Güneşi, çift başlı geyik, Osmanlı lalesi gibi pek çok farklı desene sahip olabilmektedir (İşeri M., 2018). Sofra bezinin yanı sıra sofa peşkirleri de kullanılmaktadır. Peşkirler, peçete niyetine kullanılan uzun, uçları işli el dokuması kumaştır. Yer sofrasının etrafına serilir, yemek bitince elleri silmek için kullanılan tekstil ürünleridir. Bunların haricinde; peçete, tutacak, önlük, baca perdesi, bulaşık sürgücü, kurulama bezi ve çeşitli zahire torbaları da bez eşyalara örnektir (Gökoğlu, 1964). Yapılmış oldukları malzemelere göre Kastamonu mutfağında kullanılan araç gereçler Tablo 3.10’da listelenmiştir.

Tablo 3.10. Kastamonu mutfağında kullanılan araç gereçlerin yapıldıkları materyallere göre sınıflandırılması (Avcı ve Şahin, 2014: 39; Gökoğlu, 1964)

Bakır	Tencereler (Kuzu tenceresi, Helva tenceresi, vd.), Sahanlar (düz, kapaklı, kayık), Lingen, Taslar (Çorba, Hoşaf, soğukluk), Tavalar (yağ tavaşı, süt tavaşı, kızartma tavaşı), Siniler, Tepsiler, Kazanlar, İbrikler, El Leğeni, Çamaşır Leğeni, Bakraç (su ve süt bakracı), Güğümler, Kevgirler, Süzgeçler, Mangallar, Maşrapalar, Sürahiler, Sefer Tasları, Kepçeler, Cezveler
Demir	Sacayak, Eğsiran, Ocak Demiri, Bıçaklar (ekmek, kurban, yemek bıçağı), Maşalar, Üç ayak, Şişler, Izgaralar, Satırlar, Kaşıklar, Çatallar
Sac	Sobalar, Ateş Küreği, Pekmez Teknesi, Ekmek Sacı, Yağ Teknesi, Kuzineler (Yemek Sobası), Mangallar, Kahve Tavaşı
Pirinç	Havanlar, Kahve /biber Değirmenleri, Yemek Tabakları, Sürahiler
Cam	Sürahi, Bardak, Şişeler, Tabaklar, Kavanozlar,
Çinko	Tabaklar, Kupalar, Fincanlar, Kaseler, Tencereler, Cezveler
Ağaç (ahşap)	Yaslağaç, Oklağaç, Bisleğaç, Hamur Teknesi, Yayık ve fişeği, Et tahtası, Kaşıklık, Yemek Tablası, Dibek, Seleler, Sarımsak Döveci (Döğgeçler), Çalmaçlar (Süt ve Su çalmacı), Fıçı, Güvlekler (yağ ve yoğurt güvleği), Kutular, Rendeler (Turp ve Hıyar rendesi), Fırın Küreği (dodul), Tahta sini, Kahve soğutacağı, Biberlikler,
Toprak	Cabada (yemek, güveç, çörek cabadaları), Kulplular (yoğurt ve pekmez kulplusu), Küpler, Cömcüler, Su testileri, Çölemenler, Çanaklar

Listelenmiş olanlar haricinde mutfak genelinde kullanılan diğer malzemeler ise: Elekler (kıl elek, yün elek, tahta elek), kalburlar (kapcuk kalburu, gözer), yağ sürgücü, fırın sürüngesi, kahve takımları, semaverler, yedekler, gaz ocakları, ispiro ocakları, maltız, sirke kapağıdır. Sandalyeler, masa, gaz ve ispiro ocakları, çeşitli çaydanlıklar, cam su bardakları, cam tabaklar, kavanozlar, porselen kaplar, çatal, bıçak ve demir kaşıklar Cumhuriyet döneminden sonra Kastamonu mutfağına giren malzemelerdir (Gökoğlu, 1964).

3.7. Kastamonu Mutfak Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı- Gastronomi Şehri Kapsamında Değerlendirilmesi

“Yaratıcı Şehirler Ağı (Creative Cities Network)”, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO)’nün, şehirlerin yaratıcı unsurlarının kültürel birer miras olarak korunması gerektiği görüşüyle 2004 yılında “UNESCO Kültürel Çeşitlilik Küresel İttifakı” kapsamında kurmuş olduğu bir programdır. Bu program dahilinde şehirlerin sahip oldukları kaynakların ekonomik bir değeri olan ürünlere/hizmetlere dönüşebilmesine katkı sağlayan yaratıcı endüstriler teşvik edilmektedir. Ayrıca Yaratıcı Şehirler Ağı, kentsel yaratıcı potansiyelin gerçekleştirildiği bir girişim olarak uluslararası arenada da büyük bir öneme sahiptir. Bu ağa dâhil olabilmek amacıyla birçok şehir, bünyesinde barındırdığı yaratıcı endüstrileri tanıtmak, geliştirmek ve yeni yaratıcı sınıfları kendisine çekerek yüksek değerlikli bir şehir imajı yaratmak için zorlu bir yarış içerisine girmişlerdir (Bostancı, 2017: 111).

Tarih boyunca farklı coğrafyalarda hayat bulmuş medeniyetlerin, yeme-içme alışkanlıkları ve mutfak kültürlerinin oluşmasında yaşadıkları coğrafyaya bağlı olarak iklim ve tarım ürünlerinin çeşitliliği etken olmuştur. Toplum kültürlerinin oluşmasında kendilerinden önce aynı topraklarda yaşayan atalarından miras kalan örf ve âdetler büyük rol oynamıştır. Böylece kültür, beraberinde farklı yöresel mutfakları ortaya çıkarırken toplumlara ait yeme- içme geleneklerini de etkilemiştir.

Tarihi binlerce yıl öncesine dayanan ve birçok ulusa ev sahipliği yapmış olan Kastamonu, çok zengin bir kültürel mirasa sahiptir. Şehirde yer alan Osmanlı mimarisine ait eserler, bu mirasın ne kadar çeşitli ve önemli olduğunu kanıtlamaktadır. 1940-1950’li yıllardan itibaren başta İstanbul olmak üzere birçok büyük kente göç vermiş olan Kastamonu diğer bölgelerden çok fazla göç almamıştır. İlin coğrafi olarak “kapalı” bir bölge olması

ulaşımı zorlaştırmış, diğerk b6lgek ve illerle etkileşimini azaltmıştır. T6rk topraklarına katıldıktan sonra bir daha işgale uğramamış bir şehir olan Kastamonu’da sanayileşmenin diğerk b6lgekere g6re daha az olması da k6lt6rel değişimin seyrinde etkilidir. T6m bu sebeplerle Kastamonu k6lt6rel değişimin çok az olduğu dolayısıyla k6lt6rel birikimini bug6ne kadar koruyabilmiş ve taşıyabilmiş bir b6lgedir. UNESCO’nun Gastronomi şehri olma kriterlerinden biri olan; yerel bilgi ve beceri, end6striyel / teknolojik ilerlemeden kendini kurtarmış geleneksel mutfak uygulamaları ve y6ntemlerinin olması şartı t6m bu sebeplerden 6t6r6 Kastamonu mutfak k6lt6r6 ile de 6rt6şmektedir (TEB Kobi Akademi, 2008; Serhoşoğlu, 2019: 25).

B6lgesel 6r6nlerin tanıtımının 6n planda olduğu fakat aynı zamanda s6rd6r6lebilirliğe de katkısı olması amacıyla d6nyanın birçok yerinde y6resel yiyecekler ve içecekler odaklanılarak gerçekleştirilen festivaller d6zenlenmektedir (şeng6l ve Genç, 2016: 80). Festivaller şehirlerin sahip olduğu t6m doğal, k6lt6rel ve ticari değerlerin sunulmasına imk6n tanıyan faaliyetlerdir. Kastamonu’da yılın farklı zamanlarında, farklı ilçelerde b6lgenin sahip olduğu coğrafi, botanik ve beşeri 6zelliklerine g6re tanımlanmış, d6zenli olarak yapılmakta olan toplamda otuz bir adet festival vardır. Bu festivallerden yalnızca beş adedi direkt yerel 6r6n- y6resel yiyecek alanında d6zenlenmektedir. Fakat farklı alanlarda d6zenlenen festivallerin y6resel yemek sunumu ve tanıtımı için 6nemli bir araç olduğu da unutulmamalıdır. 6nk6 festival ziyaretçilerinin yiyecek içecek ihtiyaçlarının karşılanması esnasında y6resel mutfak unsurlarının 6n plana çıkartılması b6lge mutfak k6lt6r6n6n tanıtılmasına çok b6y6k imk6n vermektedir. 6rnek olarak her yıl Ocak ayında K6re İlçesi Bel6ren K6y6nde K6re Belediyesi tarafından d6zenlenen kızak yarışlarında 6d6l t6reninden 6nce etli pilav ve ayran ikramı yapılmaktadır. 2013 yılından beri 6niversite tarafından Kastamonu Merkezde her yıl 21-24 Mart tarihleri arasında d6zenlenen Nevruz Kutlamalarının ikramı pilavdır. Araç Belediye Başkanlığı ve İlçe Kaymakamlığı iş birliğinde Temmuz ayında d6zenlenen Araç K6lt6r, Sanat ve Yayla Festivalinde program dahilinde y6resel yemeklerin sunumu yapılmaktadır. Vermiş olduğumuz 6rneklerdeki gibi direkt gastronomi alanında olmayan etkinlik ve festivallerde y6resel yemek sunumu gerçekleştirilerek tanıtıma destek olunabileceği d6ř6n6lmektedir. İlde gastronomi alanında d6zenlenen festivaller ise şu şekilde sıralanabilir (Pamukçu ve Saraç, 2019; Ateş ve Oktay, 2019.):

- **Bozkurt Geleneksel Bayram ř6leni:** Ramazan ve Kurban Bayramının 3. g6nleri binlerce kişinin davet edildiği etli bayram pilavı ř6lenidir. Bu gelenek 100 yılı aşkın

bir süredir devam etmektedir. Tanıtım, ilçede yerel anonslar ve gazeteler ile yapılmaktadır.

- **Doğanyurt Kestane Balı Festivali:** Kastamonu Doğanyurt Limanı içinde Ağustos ayının ikinci haftasında düzenlenmektedir. İlk kez 2013 yılında yapılan festivalin amacı, Doğanyurt Kestane Balının yerel ve uluslararası tanıtımının yapılması ve kalitesinin daha geniş kitlelere duyurulmasıdır. Tanıtım, afiş, sosyal medya, belediye anons araçları ile yapılmaktadır.
- **Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali:** 1987 yılında ulusal düzeyde başlatılan organizasyon, 1988 yılından itibaren uluslararası olarak yapılmaktadır. Taşköprü ilçesinde düzenlenen festival kapsamında, ilçenin tarihi, yöresel yemekleri, kaya mezarları ve beyaz altın olarak tanımlanan Taşköprü sarımsağının sunumu yapılmaktadır.
- **Uluslararası Tosya Kültür ve Pirinç Festivali:** Organizasyon 1987 yılından beri Kastamonu İli Tosya İlçesinde her yıl Ağustos ayı içerisinde yapılmaktadır. İlk olarak Tosya Kiraz Festivali adı ile düzenlenirken daha sonrasında uluslararası boyuta taşınarak kültür ve pirinç festivali adını almıştır.
- **İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali:** 2007 yılından beri İhsangazi belediyesi tarafından organize edilmektedir. Organizasyonda siyez bulgurunun tanıtımının yanı sıra ilçenin kültürel değerlerinin tanıtılması, korunması ve gelecek nesillere aktarılması gibi faaliyetler de gerçekleştirilmektedir.

Yöre halkının kendi kültürlerini ve değerlerini devam ettirebilmesi açısından oldukça önem taşıyan festivaller aynı zamanda şehirlerin kültürlerini tanıtmak ve bölgelerine turist çekebilmek amacı da taşımaktadır (Şengül ve Genç, 2016). Ayrıca UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağına Gastronomi alanında aday olmanın kriterlerinden birinin de geleneksel gastronomi festivalleri, teşvik ödülleri, gastronomi yarışmalarına ev sahipliği ve diğer geniş kapsamlı tanıtım araçlarının kullanımı olduğunu da hatırlatmakta fayda vardır. Bu kapsamda Kastamonu'da düzenlenmekte olan festivallerin kapsamının genişletilerek devam ettirilmesi ayrıca önem kazanmaktadır.

Bitki örtüsündeki çeşitlilik ve buna bağlı olarak yetiştirilen hayvanlar, Kastamonu mutfağının zengin olmasının nedenlerinden biridir. Birçok sebze, meyve ve yabani otlar Kastamonu topraklarında doğal olarak yetişebilmektedir. Ayrıca Türkiye'nin en kaliteli sarımsağı bu ilde yetişmekte ve ihracatı yapılmaktadır. Bölgeye özgü meyvelerden bir tanesi olan Üryani eriğini sadece Kastamonu'da bulmak mümkündür. Bu zengin mutfak kültürü

yerli-yabancı turistlerin ilgisini çekmekte ve şehre ekonomik bir kaynak sağlamaktadır. Bu nedenle yöresel yemeklerin korunması ve ilgi çekici şekilde sunumunun yapılması, şehrin gelişmesi ve tanıtımı açısından son derece önemlidir. Organik tarım, yani diğer bir ifade ile ekolojik tarım ülkemiz için son yıllarda büyük bir önem kazanmıştır. Kastamonu’da organik tarımın yapıyor olması, birçok açıdan şehre yarar sağlamaktadır. Ekolojik tarımın özel bilgi birikimi isteyen bir alan olması Kastamonu’daki yerel üreticileri özellikli kılmakla kalmayıp yerel ürünlerin de değerini artırmaktadır (TEB Kobi Akademi, 2008). Kastamonu’da süregelen organik tarım çalışmaları ve yerel ürünlerin yetiştiriciliğinin devam ediyor olması, UNESCO’nun gastronomi şehri olmaya aday şehirler için belirlemiş olduğu; geleneksel yemek hazırlamada bölgeye özgü malzemelerin kullanılması kriterinin yerine getiriliyor olması açısından da önemlidir.

Yerel ürünlerin kullanıldığı yöresel mutfak kültürlerinde; kullanılacak ürünün üretim şekli, hasadı, hazırlanması, pişirilmesi ve sunumunda kullanılan araç gereçler kadar sunum yapacak işinin ehli personel hatta tüm bu değerleri kapsayacak yeme içme faaliyetlerinin yapılacağı alan da büyük önem taşımaktadır. Kastamonu bu açıdan büyük bir potansiyele sahiptir zira şehirde halen kullanılmakta olan çok sayıda tarihi konak bulunmaktadır. Türk aile yapısının eski yaşam alanlarını göstermesi açısından önemli bir misyona sahip olan ‘Tarihi Ahşap Konaklar’ Kastamonu yöresinde oldukça fazla sayıda varlığını sürdürmektedir. Kastamonu kent merkezinde sayıları 533 olan konaklarda en önemli alan, işlevsellik olarak ait olduğu dönemin özelliklerini içerisinde barındıran mutfaklardır. 1970’li yıllara kadar ataerkil kalabalık aile yapısının süregeldiği Kastamonu’da, mutfaklar kalabalık ailelere hizmet verecek şekilde tasarlanmıştır. Günümüzde restore edilerek “Konak Restoran” şeklinde hizmet veren bu konaklar Kastamonu geleneksel mimarisinin izlerini taşımaktadırlar. Geleneksel mutfak kültürü ile tarihi atmosferi bir arada deneyimleme imkânı sunan bu konaklar yerli ve yabancı turistlere hizmet vermektedirler (Acar vd., 2015; Mızrak, 2018: 22; Avcı ve Şahin, 2014). Kastamonu kent merkezinde yöresel yemekleri tarihi mekânlarda sunan konak restoranlardan birkaçı; Eflanili Konağı, Kadioğlu Konağı, İsmail Bey Konağı, Ballık Konağı, Hafız Bey Konağı’dır (Tarihi Evler ve Konaklar, 2020). Kastamonu’nun, Yaratıcı şehirler ağı/ Gastronomi şehri olma kriterlerinden biri olan; çok sayıda geleneksel restoran ve yemek ustası ile canlı bir gastronomi topluluğu olduğunun belgelenmesi açısından “Konak Restoranlar” eşsiz değerlerdir.

Pamukçu vd. (2017) çalışmalarında, Kastamonu için başarılı bir destinasyon oluşturma sürecinde ile ait S.W.O.T. analizi yapmışlardır. Bu analiz sayesinde Kastamonu’nun güçlü yönlerine, zayıf yönlerine, avantaj ve dezavantajlarına yönelik olarak gerçekleştirilen

Çalışmaların, destinasyon oluşturma sürecinde kolaylık sağlayacağını düşünmüşlerdir. Çalışma sonucunda ortaya çıkan Kastamonu iline ait gl yönlerden birinin “zengin mutfak kültürü” olduğu görülmektedir. Ayrıca; hızlı büyüyen i ve dış turizm de yine şehre yönelik fırsatlar olarak belirlenmiştir. Buna göre, gastronomi şehri olma yolunda Kastamonu ncelikli şartlara sahip bir şehir olarak görülebilmektedir (Pamukçu vd., 2017). TEB (Türk Ekonomi Bankası) tarafından TEB KOBİ Akademi Eğitim Programları dahilinde 2008 yılında gerçekleştirilen “Kastamonu Gelecek Stratejisi Konferansı” nda Kastamonu’nun güçlü yönleri fırsatlar olarak değerlendirilmiştir. Çalışma konumuz olan Kastamonu mutfak kültürü ile ilgili olan şehre ait güçlü yönler şu şekilde belirtilmektedir; tarımsal ürün potansiyeli, zengin tarihi kültüre sahip olma, organik tarım potansiyeli ve zengin mutfak kültürü. İlgili konferans kararları neticesinde ise Kastamonu’ya ait fırsatların meydana getirebileceği değişimler ve bunlarla ilgili alınması gerekli aksiyonlar belirlenmiştir. Buna göre; turizm altyapı birliklerinin kurulması, yöresel yemek sunan işletmelerin artması, yöresel mutfağın ön plana çıkarılması, tarihi konakların değerlendirilmesi, turizm havzaları oluşturulması (İlgaz-Kastamonu Merkez), (Cide-Pınarbaşı-Azdavay-şenpazar), (Araç-Daday), (Abana, İnebolu, Bozkurt, Küre, Çatalzeytin), coğrafi işaret tescillerinin artırılması, üniversitede restorasyon, turizm bölümlerinin açılması, turizm dernekleri- birliklerinin kurulması, ulusal ve uluslararası fuarlara katılımın artırılması, yerel etkinliklerin düzenlenmesi, görsel ve yazılı materyallerin çoğaltılması, kamu, yerel yönetim, sivil toplum birliğinin sağlanması, hizmet sektörü çalışanlarının eğitimi (niversite, kamu), marka yaratılması, balıkçı barınaklarının marinaya dönüştürülmesi çalışmalarının yapılması ngrlmştir (TEB Kobi Akademi, 2008). Görüldüğü üzere planlanan tüm aksiyonlar Kastamonu’nun gastronomi şehrine aday olma sürecinde, UNESCO’nun belirtmiş olduğu kriterlerin gerçekleştirilmesi anlamında şehirde yapılması planlanan çalışmalarla örtüşmektedir.

Kastamonu kültürü üzerine birçok çalışma yapan araştırmacı Tan, UNESCO Yaratıcı şehirler Ağına gastronomi/mutfak kültürü dalında aday olan Kastamonu’nun günümüzde simgesi durumundaki yiyecek ve içeceklerin, coğrafi işaret almış ürünlerinin 13-19. yüzyıllar arasındaki tarihsel süreçlerini araştırmış ve günümüzle karşılaştırarak derlemiştir. 6 Ekim 2020 - Kastamonu Gazetesinde yayımlanan çalışmasında; Kastamonu mutfak kültürüne ait coğrafi işaretili ürünlerden Tosya pirinci, Taşköprü sarımsağı, Taşköprü kuyu kebabı, Daday etli ekmeği, Devrekāni hindi banduması, Pınarbaşı kara orbası, Kastamonu ekme helvası, Kastamonu siyez bulguru, Kastamonu simidi, Kastamonu tiridi ve Kastamonu pastırması ve iyağlı çörek, tarhana, sucuk, bal, lokum, kestane, elma, armut,

üzüm, üryani eriği gibi diğer yaygın, popüler ürünlerin 13-19 yüzyıl dönemi arası durumlarını aktarmıştır: 13-15. yüzyıllar arası Beylikler Dönemi Kastamonu tarihini inceleyen Prof. Yakupoğlu'nun kitabına göre, o dönemden günümüze kadar gelen başlıca ürünler şunlardır: Buğday (siyez bir çeşidi), arpa, çeltik/pirinç (Taşköprü, Tosya'ya bağlı Kargı ve İnebolu'da), et, elma, armut, erik, üzüm (Tosya üzümü meşhur), ceviz, kestane, soğan, sarımsak ve bal. Yiyeceklerden ise ekmek, çörek, börek, helva (ballı helva, cevizli helva) bilinmektedir. Şehir merkezinde; habbâz (fırıncı, ekmekçi), börekçi, uncu, kasap, başhaneci (sakatatçı), helvacı, bozacı, turşucu ve sarımsakçı esnafı ön plandaydı. 15-18. yüzyıllar arasında kentin sosyo-ekonomik hayatını inceleyen Doç. Kankal'ın çalışmalarına göre bu döneme ait yaygın olarak üretimi yapıp alınıp satılan ürünler: Buğday, arpa, çeltik (Saz/ Tosya ve Taşköprü pirinci), bakliyat (fasulye, nohut, mercimek), beziryağı (kenevir tohumu yağı), et, bal, Taşköprü ağdası, armut, misket elma, sahil elması, aslan elma, Tosya üzümü, erik, kestane, ceviz, soğan ve sarımsaktır. Kasap, aşçı, bakkal, helvacı gibi bazı esnafın ise bu ürünlerden yiyecek ve içecekler üretip pazarladıkları bilinmektedir. Bunlar: Araç unu, bulgur, leblebi, çorba, kebab, kavurma, paça, büryan, pastırma, sucuk, Tosya pekmezi, tahin helva, çekme helva, zülbiye helvası (un helvası), kadayıf ve güllaçtır. Fırınlarda ise somun, pide, simit, çörek, börek, gözleme, kâhî (poğaça), katmer, halka, parmak ve kete pişirildiği bilinmektedir. Bu verilerden yola çıkarak Kastamonu'nun ünlü yiyeceklerinin önemli bir bölümünün Osmanlı döneminde, yerel halkın günlük yaşantısı içinde olduğu sonucuna varılabilmektedir. Kastamonu Üniversitesi Dr. Öğretim Üyeleri Fahri Maden ve Murat Fidan'ın kitaplarına göre de 17-19. yüzyıl (1856'ya kadar) arasında Kastamonu'da yetiştirilen ve pazarlanan ürünler: Buğday, arpa, kaplıca, saz/Tosya pirinci, Taşköprü pirinci, nohut, fasulye, soğan, sarımsak, üzüm (Tosya, Taşköprü üzümü ünlü), kestane, ceviz, armut, sahil elması, aslan elma, misket elması, kiraz, ergani/üryani eriği, mürdüm eriği, bal, et ve beziryağıdır (kenevir tohumu yağı). Bu ürünlerden üretilen başlıca yiyecekler: Araç dakîki (unu), bulgur, somun, pide, simit, nohutlu simit, yağlı çörek, gözleme, katmer, leblebi, tahin helva, koz helva, çekme (keten) helva, zülbiye (un) helvası, yapraklı helva, şişe helva, leblebi helvası, Taşköprü ağdası (pekmezi), Tosya ağdası (pekmezi), nişasta, kadayıf, güllaç, lokum, boza, Tosya'nın erik, üzüm, armut kurusu, pestil, köfter, tarhana, biryan, pastırma ve sucuktur. İlgili esnaf kolları ise: fırıncı, aşçı, attâr, bakkal, pastırmacı, kasap, bozacı, börekçi, çörekçi, helvacı, hoşabacı (hoşafçı), şekerçi, şerbetçi, turşucu, tuzcu, kahveci, sebzeçi, yağcı, yoğurtçu ve tavukçudur. Çalışmasının sonucunda Nail Tan, Kastamonu'nun coğrafi işaretli mutfak ürünlerinin tamamına yakınının 14-19. yüzyıl arasında şehirde (geniş Kastamonu'da değil, bugünkü coğrafi sınırlara göre

küçültülmüş şehirde) üretildiğini ve merkezdeki Büyük Çarşı’da, bedesten ve hanlarda satılmakta olduğunu belirlemiştir. Günümüzde Kastamonu mutfağı popüler ürünlerinin geçmiş ile bağlantısını şu örnekle açıklamaktadır: “*Etli ekmeğin öncüsü, kıymalı katmer, kıymalı gözlemeye tarihî kaynaklarda rastlıyoruz*” (Tan, 2020). Kastamonu mutfağına ait ürünlerin ve yemeklerin uzun tarihsel süreçten geçerek günümüze kadar ulaşmış ve UNESCO kriteri olan şehrin ve bölgenin özelliklerini gösteren iyi gelişmiş mutfak kültürü olduğunu göstermesi açısından Tan’ın çalışması çalışmamıza da artı bir değer katmıştır. Tüm bu veriler ışığında, UNESCO tarafından belirlenmiş olan Yaratıcı Şehirler Ağı / Gastronomi Şehri olma kriterlerinin büyük çoğunluğunun Kastamonu tarafından karşılandığı ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu aşamada Kastamonu’nun Gastronomi Şehri olma yolunda yapılan çalışmalarında eksik olan veya geliştirilmesi gereken kriterlere öncelik ve ağırlık verilmesi gerekli olacaktır. Gastronomi turizmi açısından çok büyük potansiyele sahip olan Kastamonu’da yerli ve yabancı turistler tarafından keşfedilmeyi bekleyen birçok kültürel değer bulunmaktadır. Gastronomi şehri unvanının alınması halinde şehrin tanıtımının uluslararası arenada çok yaygın şekilde yapılıyor olacağı bilinciyle çalışmaların başarıyla ve azimle sürdürülmesi gerekmektedir.

4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu bölümde araştırmanın modeli, evreni ve örnekleme, veri toplama araç ve teknikleri, veri toplama süreci ile toplanan verilerin analiz ve teknikleri sunulmaktadır. Araştırmanın, bilimsel bir nitelik kazanması ve amaçlarına varabilmesi amacıyla,

1. Gastronomi, gastronomi turizmi, Türk mutfak kültürü, yerel ürünler, yöresel yiyecekler, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ve Yaratıcı Şehirler Ağı- Gastronomi şehri ile ilgili kapsamlı bir literatür taraması yapılmış,
2. Gastronomi tecrübelerini belirlemek amacıyla araştırmanın örnekleme içinde yer alan yöresel yiyecek- içecek sunumu yapan işletmeleri ziyaret eden restoran müşterileri ile mülakat yöntemi ile görüşmeler yapılmış, bilgiler alınmış, görüş ve önerilerine yer verilmiş,
3. Elde edilen veriler, bilgisayar ortamında tasnif edilmiş ve çözümlenmiş,
4. Çözümlemelere bağlı olarak bulgular yorumlanmıştır.

Araştırmada veri toplama aracı olarak işletme müşterilerine kısmi olarak yüz yüze ve online mülakat yöntemi uygulanmıştır. Bu yöntemin tercih edilme sebepleri şunlardır (Ural ve Kılıç, 2011: 56 akt Aydın, 2015):

1. Ekonomik bir veri toplama aracı olması,
2. Geniş kitlelere ulaşabileceği için daha büyük örnekleme evrene yaklaşmak mümkün olabileceğinden verilerin güvenilirliğinin ve geçerliliğinin artması,
3. Bireylerin davranışsal, düşünsel, duygusal, inançsal, güdüsel ve algısal özelliklerine ilişkin bilgilerin sağlanması,
4. Verilere çok hızlı ulaşma imkânı tanınması. Kısa sürede çeşitli kanallarla örneklem grubuna ulaşp geriye dönüşün sağlanabilmesi.

4.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırmada, Kastamonu il merkezinde bulunan yeme-içme işletmelerini ziyaret eden yerli halkın yöresel mutfağı tanıma potansiyeli, yerli ürün ve yöresel mutfakta kullanılan araç gereçleri bilme ve kullanma durumları belirlenmeye çalışılmaktadır. Ayrıca bu işletmelerin yöresel mutfağı tanıtmaya, gastronomik değerleri ön plana çıkararak şehrin mutfak kültürünü yansıtmadaki başarı durumunun ve gastronomi şehri olmada işletmelerin etkisinin restoran müşterileri tarafından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca Gastronomi şehri kavramı ve bu programa katılma yönünde yerli halkın görüşlerinin derlenmesi de yapılmaya çalışılacaktır.

Bu doğrultuda, Kastamonu il merkezinde faaliyet gösteren ticari yeme-içme işletmelerine ziyarette bulunan yerli halka yönelik kısmi olarak yüz yüze kısmî olarak online görüşme ile desteklenmiş mülakat çalışması uygulaması yapılmıştır. Mülakat formunda yer alan yöresel yemek isimleri Kastamonu Valiliği tarafından 2009 senesinde yayınlanmış olan “Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı” ve 2019 yılında Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim elemanları tarafından hazırlanan “Kastamonu Yemekleri” isimli çalışmalardan alınmıştır. Soruların kaynakçası ise Ek 1’de tablo olarak belirtilmiştir

Hazırlanan mülakat formu, 248 adet ticari yeme-içme işletmesi müşterisine uygulandıktan sonra elde edilen bulgular derlenerek yorumlanmıştır. Yöresel yemekler, işletmeler ve gastronomi şehri olmaya ait bölümler ayrı başlıklar altında değerlendirilmiştir.

4.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın amacı doğrultusunda yapılan uygulama çalışması, Kastamonu merkezinde bulunan yöresel yemek sunumu yapan yeme- içme işletmelerinde gerçekleştirilmiştir.

Uygulamanın evrenini il merkezinde bulunan yöresel yiyecek-içecek sunumu yapan işletmeler oluşturmaktadır.

Uygulamanın örnekleme ise; Kastamonu merkezinde faaliyet gösteren yöresel yiyecek-içecek sunumu yapan işletmelerin müşterilerinden oluşmaktadır.

4.3. Araştırmanın Kısıtları

Ankara’da ikamet etmekte olan araştırmacı günümüz pandemi koşulları sebebi ile, araştırma bölgesi olan Kastamonu’da üç gün yüz yüze mülakatlarda bulunabilmiştir. Ayrıca bir araya gelmekten sakınan ve direkt olarak ulaşılamayan katılımcılara mülakat formları elektronik ortamda veya posta ile iletilmiştir. İşletmelerde ve online görüşmede maksimum oranda katılımcıya ulaşılmaya çalışılmıştır. Süre kısıtlaması sebebiyle mülakatlar iki haftada tamamlanmıştır. Mülakat sırasında ziyaret edilen işletmeler Kastamonu merkez ilçesinde bulunan ve yöresel yiyecek- içecek sunumu yapmakta olan işletmelerden seçilmiştir.

4.4. Veri Toplama Araç ve Teknikleri

Araştırmada veri toplama aracı olarak kısmi olarak yüz yüze kısmi olarak online görüşme tekniği ile desteklenmiş, tam yapılandırılmış mülakat uygulaması modelinden yararlanılmıştır. Veri toplama aracı olarak, araştırma değişkenlerini ölçmeye yönelik

ifadelerin yer aldığı mülakat formu kullanılmıştır. Mülakat formunun ilk bölümünde katılımcılara ait demografik özellikler yer almıştır. Formun ikinci bölümünde ise yerel ürünlerin bilinirlik, yöresel yemeklerin bilinirlik ve tadılma durumları, yöresel mutfakta kullanılan araç gereçlerin bilinirlik ve kullanılma durumlarının ölçülmesine yönelik ifadeler bulunmaktadır. Formun üçüncü ve son bölümünde katılımcıların işletmelere yönelik görüşleri ve Kastamonu'nun gastronomi şehri olmasına yönelik fikirlerinin ölçülmesine yönelik sorular bulunmaktadır. Kullanılan mülakat formu Ek 1'de verilmiştir.

4.5. Veri Toplama Süreci

Mülakat uygulaması kolayda örnekleme yöntemiyle seçilen 248 kişiyle yapılmıştır. 19- 21 Ekim 2020 tarihleri arası Kastamonu'da faaliyet gösteren yeme- içme işletmeleri müşterileri ile yüz yüze görüşme, 26- 31 Ekim 2020 tarihleri arası ise Kastamonu'da yaşayan ve dolayısıyla yeme- içme işletmesi müşterisi olan kişiler ile online veya formların posta ile iletilmesi olarak uygulanmıştır.

4.6. Verilerin Analizi

Formda yer alan bölümlerde; Kastamonu'nun tanımlanmasının istendiği kısımda 3 seçenekli bir soru sorulmuştur. Yöresel yiyecekler, yerel ürünler ve yöresel içeceklerin bilinme durumlarının analiz edilmesinde 1- Hiç Bilmiyorum, 2- Bilmiyorum, 3- Kararsızım, 4- Biliyorum, 5- Çok iyi biliyorum 5'li likert ölçeği kullanılmıştır. Kastamonu yemekleri hakkında genel fikirlerin alınmasına yönelik hazırlanan grupta 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kararsızım, 4. Katılıyorum, 5. Tamamen Katılıyorum olarak sıralanmış bir form oluşturulmuştur. Daha sonra yöresel yemeklerin sınıflandırılarak bilinme ve tadılma durumlarının belirlenmesi amaçlı düzenlenen bölümde ise 1- Bilmiyorum, tatmak istemem, 2- Bilmiyorum, tatmak isterim, 3- Biliyorum, tatmak istemem, 4- Biliyorum ama tatmadım tatmak isterim, 5- Biliyorum, tattım 5'li likert ölçeğine göre düzenlenmiştir. Yöresel mutfakta kullanılan araç gereçlerin kullanılma ve bilinme durumlarının ölçüldüğü bölümde ise 1- Bilmiyorum, 2- Biliyorum ama kullanmadım, 3- Biliyorum, kullanıyorum 3'lü likert ölçeği kullanılmıştır. Katılımcıların işletmeler ve gastronomi şehri olma hakkında görüşlerinin alınmasına yönelik hazırlanan son bölümde ise yine 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kararsızım, 4. Katılıyorum, 5. Tamamen Katılıyorum 5'li likert ölçeği kullanılarak değerlendirilmiştir.

Mülakat uygulaması yapıldıktan sonra, öncelikle elde edilen veriler, mülakata katılan katılımcıların verdiği yanıtlara göre sıklık ve yüzde değerleri kullanılarak analiz edilmiştir.

Frekans analizi yöntemi ile elde edilen veriler, her bölüm için ayrı ayrı yorumlanmış ve değerlendirilmiştir. Son olarak demografik özellikler ile mutfak kültürünün, işletmelerin durumunun ve gastronomi şehri olmanın genel fikirlerinin değerlendirilmesi, katılımcıların verdikleri cevaplara göre aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri esas alınarak analiz edilmiştir. Çalışmada genel olarak uygulanan analizler şunlardır:

- Mülakata katılan yiyecek-içecek işletmelerine gelen müşterilere ait demografik değişkenlerin analizi.
- Değişkenlerin kendi içerisinde yüzde ve frekans dağılımlarının saptanması.
- Değişkenlerin aritmetik ortalamalarının saptanması.



5. BULGULAR VE TARTIŞMA

Katılımcılardan elde edilen veriler öncelikle soru bazında değerlendirilmiştir. Yanıtlara göre yüzde, frekans, standart sapma değerleri belirlenerek tablolarda sunulmuştur. Ayrıca her soruda tablolara ait açıklamalara da yer verilmiştir.

5.1. Mülakata Katılan Yiyecek-İçecek İşletmeleri Müşterilerine Ait Değişkenlerin Analizi

Mülakata katılmış olan 248 kişinin demografik özelliklerine ait analiz sonuçları yüzde ve frekans olarak Tablo 5.1 'de yer almaktadır.

Tablo 5.1. Katılımcılara ait demografik bilgiler

Cinsiyet	Frekans	Yüzde
Kadın	144	58,1
Erkek	104	41,9
Yaş		
18-25	38	15,3
26-35	56	22,6
36-45	73	29,4
46-55	51	20,6
56-65	25	10,1
66 ve üzeri	5	2,0
Medeni Durum		
Evli	172	69,4
Bekar	76	30,6
Eğitim Düzeyi		
İlköğretim	7	2,8
Lise	31	12,5
Ön Lisans	32	12,9
Lisans	120	48,4
Yüksek Lisans	42	16,9
Doktora	16	6,5
Kastamonu'da Yaşama Süresi		
1-3 yıl	28	11,3
4-7 yıl	15	6,0
8-11 yıl	15	6,0
12-15 yıl	29	11,7
Kastamonu'da Doğdum	161	64,9
Gelir Düzeyi		
Asgari ücret veya daha az	38	15,3
Asgari ücret- 3.000 TL	27	10,9
3.001 – 4.500 TL	36	14,5
4.501- 6.000 TL	56	22,6
6.001 TL ve üzeri	91	36,7

Çalışma sonucuna göre katılımcıların %58,1'i (144 kişi) kadın %41,9'u (104 kişi) erkektir. Katılımcıların yaş ortalamasında 36-45 yaş grubu %29,4 lik bir oranla en fazla kişiyi (73 kişi) temsil etmektedir. Bunu %22,6 ile 26- 35 yaş grubu (56 kişi), %20,6 ile 46-

55 yaş grubu (50 kişi), %15,3 18- 25 yaş grubu (38 kişi), %10,1 56- 65 (25 kişi) ve %2,0 66 yaş ve üzeri (5 kişi) grubu takip etmektedir. Katılımcıların %2,8' i (7 kişi) ilköğretim mezunu olduklarını söylerken %12,5'i lise (31 kişi) ve %12,9'u ön lisans (32 kişi) mezunu olduklarını belirtmişlerdir. Bunu %48,4 ile lisans (120 kişi) mezuniyeti izlemektedir ki en fazla orana sahiptir. Diğer eğitim düzeyleri %16,9 yüksek lisans (42 kişi) ve %6,5 doktora (16 kişi) olarak belirlenmiştir. Katılımcılardan %30,6'sı bekar (76 kişi) olduklarını belirtirken %69,4'ü evlidir (172 kişi). Katılımcıların %64,9'u doğduklarından beri Kastamonu'da yaşadıklarını (161 kişi) söylemişlerdir. Bunu %11,3 ile 1-3 yıl (28 kişi) ve %11,7 ile 12-15 Yıl (29 kişi) arası Kastamonu'da yaşayanlar takip etmektedir. 4-7 yıl (15 kişi) %6,0 ve 8-11 yıl (15 kişi) %6,0 Kastamonu'da yaşayanların oranını göstermektedir. Çalışma sonucuna göre gelir düzeyi ölçümünde %36,7 (91 kişi) ile 6.001 TL ve üzeri en yüksek orandadır. Bunu %22,6 (56 kişi) 4.501- 6.000 TL izlemektedir. Asgari ücret- 3.000 TL arası kazancı olduğunu belirten kişi oranı %15,3 (38 kişi) ile en düşük gelir seviyesini belirtmektedir. %14,5 (36 kişi) 3.001- 4.500 TL, %10,9 (27 kişi) Asgari ücret- 3.000 TL oranları ile gelir seviyeleri belirtilmiştir.

5.2. Kastamonu'da yaşayan yerel halkın Kastamonu mutfağına ait yemekleri bilme düzeyi analizi

Bu bölümde katılımcıların şehri tanımları ve şehre ait kültürel değerleri bilme seviyeleri analiz edilmiştir. Ayrıca Kastamonu'ya ait yerel ürünler ile yöresel yemeklerin bilinirlik düzeylerinin belirlenmesine yönelik soru gruplarına yer verilmiştir.

Kastamonu'yu daha önce görmemiş ya da duymamış birisine nasıl tarif edersiniz? sorumuza katılımcıların cevabı en fazla oran olan %50,8 ile (126 kişi) Doğa Terapisi olmuştur. Bunu %16,9 ile (42 kişi) Lezzet Yolculuğu takip etmektedir. Bu sonuca göre Kastamonu mutfak kültürünün tanıtımda kullanıldığı ancak henüz ön plana çıkamadığı, bu konuda çalışılması gerektiğini ifade etmek mümkündür. Doğa Terapisi seçeneğinin en yüksek oranda seçilmesine rağmen, Maceraya Katıl seçeneğinin hiç seçilmemiş olması Kastamonu'da yaşayan yerel halkın doğayı dinlenme ve rahat aktiviteler amacıyla değerlendirdiğini göstermektedir. Tüm seçeneklere verilmiş olan cevaplara göre sonuçlar Grafik 5.1 de gösterilmektedir. %3,2 oranında “Diğer” olarak belirtilen seçenekte içerik olarak katılımcıların cevapları şu şekilde olmuştur:

- Mavi ve yeşilin ortası,
- Hem doğal hem de kültürel varlıkların çokluğu
- Tabiatın güzelliği ve eşsizliği
- Tarih geçmişinin çok köklü olması
- Kültür birikimi
- Tarihi, maviliklerinin derin olması, lezzetli ve maceralı yolculuk
- Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras varlıkları
- Gastronomi kültürünün varlığı
- Evliyalara Şehri olması

Yine bu cevapların verilmesi esnasında lezzet ve gastronomi kültürünün varlığından sadece iki kere bahsedilmiş olması Kastamonu'nun hali hazırda yemekleri ile de akla geldiği ancak ön plana çıkan bir kent olmadığını göstermektedir. Bu yönde yapılacak olan çalışmaların çok köklü ve planlı olması gerekliliği açıkça ortadadır.

Grafik 5.1. Kastamonu'yu daha önce görmemiş ya da duymamış birisine tarif ifadeleri sıklığı



Kastamonu denilince aklınıza gelen ilk 3 önemli özellik nedir? sorusuna verilen cevapların sıklığı şöyledir:

En yüksek tercihlere göre Kastamonu denilince akla gelen 3 önemli özellik; doğa (98), Daday etli ekmeği (58) ve Taşköprü sarımsağı (57) olmuştur. Kastamonu'da gastronomi (53) (yöresel yemekler, lezzetli yemekler, yemek kültürü cevapları bu sınıf altında belirtilmiştir) kültürünün bir bütün halinde tanımlanmadığı ve hatırlanmadığı

görülmekle birlikte, gastronomik öğelerin tek tek yüksek oranlarda hatırlandığı ve kent tanımlanmasında kullanıldığı görülmüştür. Buna göre; etli ekmek (58), Taşköprü sarımsağı (57), pastırma (37), banduma (ıslama) (24), çekme helva (16), Tosya pirinci (11), biryan (kuyu) kebabı (6), siyez bulguru (5), pastırmalı ekmek (4), Kastamonu simidi (4), eğşili pilav (3), tarhana (3), Kastamonu döneri (2), kestane ve kestane balı (2), keşkek (2), baklava (1), çörek (1), tirit (1), mantı (1), cırık (1), tandır (1), mantar (1), pestil (1), karalahana (1) tercih adetleriyle birlikte bu şekilde bulgulanmıştır.

Gastronomik öğeler haricinde doğası (98), kent tarihi (37), Ilgaz Dağı ve içerisindeki milli park (35) (orman, yeşillik, temiz hava seçenekleri de bu gruba dahil edilmiştir), kültür varlığı ve kültürel miras (22), kale (15), konaklar (13), kale-kule-dere (8), saat kulesi (7), Şapka Devrimi (3), İstiklal Yolu (2), öncelikli olarak belirtilen şehre ait özelliklerdir. Kastamonu’da, çalışmamızın turizm alanları kısmında da belirttiğimiz üzere yaygın bir inanç kültürü de hakimdir. Kastamonu denilince aklınıza gelen ilk üç özellik sorusunda 34 kişi inanç turizmi cevabı vermiştir. Şeyh Şabanı Veli (10), evliyalar şehri, Nasrullah Cami, külliye, türbeler, evliyalar, Hz. Pir, yeşil türbeler, İslamiyet, tasavvuf ocağı seçenekleri de bu başlık altında değerlendirilmiştir.

5.3. Yöresel gıda maddelerinin (yerel ürünler, yöresel yiyecekler, yöresel içecekler) bilinirlik analizi

İkinci bölüm olan yerel ürünlerin, yemeklerin ve içeceklerin bilinirliğini sorguladığımız analizlerimizde 1- Hiç Bilmiyorum, 5- Çok İyi Biliyorum 5’li likert ölçeği ile değerlendirilmiştir. Buna göre görüşlerin 1-5 değerleri arası ortalaması ve yüzdesi alınarak değerlendirilmiştir.

- Yöresel ürünlerin bilinirliğinin analizinde, tüm Türkiye’de bilinirliği olan Taşköprü sarımsağı Kastamonu’da da %99,2 oranı ile en yüksek düzeyde bilinirliğe sahiptir. Azdavay armudu ise %35,6 oranı ile kent içinde en düşük bilinirliğe sahip olduğu görülmüştür. Tosya pirinci %95,2, İnebolu Kestanesi %84,2 Üryani eriği %81,1, İnebolu kirazı %64,9 yüzde değerleri ile bilinirliği yüksek olan ürünler arasındadır. Araç cevizi ise %46,8 olan bilinirlik oranı ile yöre halkı tarafından bilinirliğinin düşük olduğu, hak ettiği değeri bulamadığı söylenebilir (Tablo 5.2).

Tablo 5.2. Yerel ürünlerin bilinirlik düzeyleri

	Hiç Bilmiyorum		Bilmiyorum		Kararsızım		Biliyorum		Çok iyi Biliyorum		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Taşköprü Sarımsağı	0,8	2	0	0	0	0	14,1	35	85,1	211	4,83
Tosya Pirinci	0,4	1	2,8	7	1,6	4	22,2	55	73,0	181	4,65
Üryani Eriği	7,7	19	6,5	16	4,8	12	24,2	60	56,9	141	4,16
Azdavay Armudu	19,4	48	29,8	74	14,5	36	18,5	46	17,1	44	2,85
İnebolu Kirazı	9,3	23	16,1	40	9,7	24	35,9	89	29,0	72	3,59
İnebolu Kestanesi	4,4	11	4,8	12	6,5	16	29,0	72	55,2	137	4,6
Araç Cevizi	13,3	33	29,8	74	10,1	25	24,2	60	22,6	56	3,13

- Yöresel yemeklerin, ankete katılan kişilerce bilinirlik durumu değerlendirildiğinde elde edilen veriler Tablo 5.3’de gösterildiği gibidir:

Daday etli ekmeği %97,6 ve Devrekani banduması %84,3 oranları ile en yüksek bilinirliğe sahipken Bozkurt cöbüsü (%10,4) ve Azdavay soğan dolmasının (%24,2) yerel halk tarafından dahi çok bilinmediği görülmektedir. Tosya keşkeği (%65,3), Şenpazar cırıǵı (%55,2), Cide ceviz helvası (%51,6), Taşköprü püryanı (%62) bilinirliği yüksek sayılabilecek yemekler arasındadır.

Tablo 5.3. Yöresel yemeklerin bilinirlik düzeyleri

	Hiç Bilmiyorum		Bilmiyorum		Kararsızım		Biliyorum		Çok iyi Biliyorum		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Daday Etli Ekmeği	0,8	2	1,6	4	0	0	16,1	40	81,5	202	4,76
Tosya Keşkeği	8,9	22	19,0	47	6,9	17	27,8	69	37,5	93	3,66
Şenpazar Cırıǵı	17,3	43	17,3	43	10,1	25	29,4	73	25,8	64	3,29
Devrekani Banduması	5,2	13	5,6	14	4,8	12	26,6	66	57,7	143	4,26
Cide Ceviz Helvası	15,3	38	22,2	55	10,9	27	28,6	71	23,0	57	3,22
Taşköprü Püryanı	17,7	44	15,7	39	4,4	11	18,5	46	43,5	108	3,54
Bozkurt Cöbüsü	42,3	105	42,3	105	4,8	12	5,6	14	4,8	12	1,88
Azdavay Soğan Dolması	32,3	80	36,7	91	6,9	17	15,3	38	8,9	22	2,32

➤ Yöresel içeceklerin bilinme düzeyinin analiz sonuçlarına göre:

Kastamonu mutfağında yer alan başlıca içeceklerin bilinme durumu sorgulanmış ve elde edilen veriler Tablo 5.4’de verilmiştir.

Tablo 5.4. Yöresel içeceklerin bilinirlik düzeyleri

	Hiç Bilmiyorum		Bilmiyorum		Kararsızım		Biliyorum		Çok iyi Biliyorum		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Kestane Hoşafı	46,0	114	36,3	90	4,8	12	9,7	24	3,2	8	1,88
Armut Hoşafı	17,7	44	18,5	46	5,6	14	33,5	83	24,6	61	3,29
Üryani Eriği Hoşafı	10,5	26	7,3	18	3,6	9	23,0	57	55,6	138	4,06
Soğukluk (Kiren Ekşisi ile Yapılan)	9,7	24	13,7	34	5,2	13	23,4	58	48,0	119	3,6
Üzüm Hoşafı	3,6	9	4,4	11	4,0	10	31,0	77	56,9	141	4,33

Kastamonu mutfağında öne çıkan içecekler arasında kestane hoşafı, Üryani eriği hoşafı, soğukluk ve üzüm hoşafı sayılabilir. Kestane hoşafının bilinme oranı %12,9 olup oldukça düşük bir düzeydedir. Diğer hoşaf çeşitleri arasında ise çok büyük farklar olmamakla birlikte üzüm hoşafının %87,9 oran ile en fazla bilinen içecek olduğu görülmüştür. Kiren ile yapılan soğukluk da %71,4 oran ile bilinirliği yüksek bir içecek grubudur.

Yöresel gıda maddelerinin (yerel ürünler, yöresel yiyecekler, yöresel içecekler) bilinirlik düzeylerinin analizinde mülakat uygulanan kişilerden elde edilen verilere göre her üç grubun da bilinirlik düzeyi ortalaması Tablo 5.5 ‘de gösterilmektedir. Bu üç grup arasında yöresel ürünlerin bilinirliğinin 3,59 ortalama değer ile yüksek olduğu görülmektedir

Tablo 5.5. Yöresel gıda ürünlerinin (yerel ürünler, yöresel yiyecekler, yöresel içecekler) bilinirlik ortalama ve standart sapma değeri

Yöresel Gıda Ürünleri (yerel ürünler, yöresel yiyecekler, yöresel içecekler)	
Ortalama ($\bar{X}$)	3,5909
Standart Sapma (S)	0,69255

5.4. Kastamonu Yemekleri Hakkında Genel Düşüncelerin Analizi

Mülakat uygulanan katılımcıların Kastamonu yöresel yemekleri hakkındaki görüşlerinin analizi aşamasında 1- Kesinlikle Katılmıyorum, 5- Tamamen Katılıyorum 5’li likert ölçeği kullanılmıştır. Elde edilen verilere göre 1-5 arası ortalama değerleri ile yüzde ve frekans bilgileri Tablo 5.6.’da verilmiştir.

Tablo 5.6. Kastamonu yöresel yemekleri hakkında genel düşünceler yüzde, frekans ve ortalama değerleri

	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Tamamen Katılıyorum		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Lezzetlidir	0	0	1,2	3	4,0	10	28,2	70	66,5	165	4,60
Görsel olarak güzeldir	0,4	1	4,0	10	17,3	43	35,1	87	43,1	107	4,17
Yağlıdır	1,2	3	14,1	35	16,5	41	44,4	110	23,8	59	3,75
Baharatlıdır	7,7	19	52,0	129	21,8	54	14,5	36	4,0	10	2,55
Çeşidi fazladır	2,4	6	9,7	24	9,7	24	35,5	88	42,7	106	4,06
Sağlıklıdır	1,6	4	14,5	36	25,4	63	33,5	83	25,0	62	3,66
Doyurucudur	1,2	3	1,2	3	0,4	1	31,9	79	65,3	162	4,59
Fazla kalorilidir	0,8	2	3,2	8	11,7	29	34,7	86	49,6	123	4,29
Besin değeri yüksektir	0,4	1	6,5	16	15,3	38	39,1	97	38,7	96	4,09

Kastamonu yemekleri “lezzetlidir” oranı %94,7 olarak belirlenmiştir. Yani Kastamonu yemeklerinin lezzetli olduğu görüşü hakimdir. Yemeklerin görsel olarak değerlendirilmesi sonucu %78,2 oranı ile yemeklerin güzel olduğu belirlenmiştir. Bu soruda kararsız kalanların oranının %17,3 olduğu görülmüştür. Görselliğin göreceli bir kavram olması sebebiyle “kararsızım” cevabının verildiğini düşünmekteyiz. Kastamonu yemeklerinin yağlı olduğunu düşünen katılımcı oranının %68,2 olduğu görülmüştür. Araştırma sonucumuzdan çıkan bir diğer sonuç da Kastamonu yemeklerinin baharatlı olduğunu düşünen katılımcı oranının %18,5 ile çok düşük bir değerde olmasıdır. Ayrıca yemeklerin baharat yoğunluğunu sordüğümüz katılımcılardan %21,8 kararsız olduklarını belirtmişlerdir. Kastamonu yemeklerinin çeşitliliğinin çok olduğunu düşünen katılımcı oranı %78,2 olduğu görülmüştür. Böylece çalışmamızın literatür kısmında belgeleri ve isimleri ile belirttiğimiz Kastamonu yemekleri çeşitliliği araştırma sonucumuz ile de desteklenmiş bulunmaktadır. Katılımcılardan %58,5 oranında Kastamonu yemeklerinin sağlıklı bulunduğu görüşü gelmiştir. Oranın diğer özelliklere göre düşük olmasında Kastamonu

mutfak kültüründe çok büyük yeri olan karbonhidrat ağırlıklı beslenme türü olduğunu düşünmekteyiz. Ayrıca sağlıklı olmadığı görüşünü yukarıda belirttiğimiz şekilde %68,2 oranı ile yemeklerin yağlı olduğunu ve farklı bir bulgu olan %84,3 ile yemeklerin kalorili olduğunu düşünen katılımcı oranı da desteklemektedir. Kastamonu yemeklerinin en baskın özelliğinin lezzetli olmasından sonra %97,2 oran ile doyuruculuk olduğu görülmüştür. Bu sonuca da yine karbonhidrat- protein ağırlıklı yemek türlerinin çok olmasının etken olduğunu düşünmekteyiz. Ayrıca yemeklerin besin değerinin yüksek olduğunu düşünenlerin ortalaması da %77,8 ‘dir.

5.5 Kastamonu Mutfağında Yer Alan Yemeklerin (Çorbalar, Et ve Tavuk Yemekleri, Sebzeler, Pilavlar, Hamur işleri, Tatlılar, İçecekler) Bilinirlik ve Tadılma Analizleri

Anket uygulanan kişilerin Kastamonu mutfağında yer alan yemekleri bilme ve tatma durumları sorgulanmıştır. Ölçümler 1-Bilmiyorum, tatmak istemem, 2- Bilmiyorum, tatmak isterim, 3- Biliyorum, tatmak istemem, 4- Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim, 5- Biliyorum, tattım olarak 5’li likert ölçeği ile yapılmıştır. 1-5 arası ortalama değerlerin alındığı analiz sonuçları şu şekilde değerlendirilmiştir:

5.5.1. Kastamonu mutfağında yer alan çorbaların bilinirlik ve tadılma durumları

Kastamonu mutfağına özgü olan ve bu mutfakta yaygın olarak yer alan çorbaları bilinip tadılması durumu dikkate alındığında tarhana çorbasının %96,0 oranı ile en çok bilinen ve en çok tadılan çorba olduğu belirlenmiştir. Bunu Ecevit çorbası (%71,4), oğmaç çorbası (%69,0), keşkek (%52,8), anakız çorbası (%40,3), karalahana çorbası (%36,3), mısır bulguru çorbası (%27,4), ısırgan çorbası (%25,8), toyga çorbası (%25,4), kestane çorbası (%2,8) izlemektedir. Tablo 5.7’deki veriler incelendiğinde toyga, kestane, ısırgan ve mısır bulguru çorbasının bilinirliği ve tadılma durumu en az olan çorbalar olduğu görülmüştür. Kestane çorbası bilinirliği az olmakla birlikte tadı en çok merak edilen ve tadılmak istenen çorba olmuştur (%60,1). Ayrıca yine yörede yetişen ısırgan otu, karalahana, mısır gibi ürünler kullanılarak yapılan, bilinmeyen ya da tadılmamış olan ancak merak edilen ısırgan otu çorbası (%55,7), karalahana (%43,9), mısır bulguru çorbası (%60,09) gibi çorbalar da katılımcılar tarafından merak edilen, tadılmak istenen türlerdir.

Tablo 5.7. Çorbaları bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri

Çorbalar	Bilmiyorum, tatmak istemem		Bilmiyorum, tatmak isterim		Biliyorum, tatmak istemem		Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim		Biliyorum, tattım		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Tarhana	0,4	1	0,8	2	1,6	4	1,2	3	96,0	238	4,92
Isırgan	10,1	25	35,1	87	8,5	21	20,6	51	25,8	64	3,17
Keşkek	5,2	13	23,0	57	6,0	15	12,9	32	52,8	131	3,85
Ecevit	2,0	5	13,7	34	1,2	3	11,7	29	71,4	177	4,37
Oğmaç	2,4	6	18,1	45	1,6	4	8,9	22	69,0	171	4,24
Karalahana	11,3	28	27,4	68	8,5	21	16,5	41	36,3	90	3,39
Toyga	9,7	24	46,4	115	5,2	13	13,3	33	25,4	63	2,98
Anakız	4,0	10	35,1	87	3,2	8	17,3	43	40,3	100	3,55
Mısır Bulguru	8,9	22	44,8	111	2,8	7	16,1	40	27,4	68	3,08
Kestane	15,3	38	60,1	149	4,0	10	17,7	44	2,8	7	2,33

5.5.2. Kastamonu mutfağında yer alan et ve tavuk yemeklerinin bilinirlik ve tadılma durumları analizleri

Kastamonu mutfağına özgü olan ve bu mutfakta yaygın olarak yer alan et ve tavuk yemeklerinin bilinip tadılması durumu incelendiğinde Tablo 5.8'e göre; güveç (%94,8) en çok bilinen ve tadılan yemektir. Bilinme ve tadılma oranları sırasıyla; tirit (91,1), haşlama et (%90,7), pastırmalı yumurta (%89,9), Kastamonu döneri (%85,9), ıslama (banduma) (%85,1), mihlama (%84,3), biryan kebabı (%80,2), soğan mihlaması (%58,1)'dir. Tavuk doldurması (%34,7) oranı ile bilinme ve tadılma durumu en az et yemeği olurken, (%60,8) oranı ile en çok bilinmeyen ya da tadılmamış olan ancak merak edilen yemek olduğu görülmektedir. Aynı şekilde soğan mihlamasının da %30,7 oranı bilinmeyen ama merak edilen bir yemek olduğu görülmüştür.

Tablo 5.8. Et ve tavuk yemeklerini bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri

Et ve Tavuk Yemekleri	Bilmiyorum, tatmak istemem		Bilmiyorum, tatmak isterim		Biliyorum, tatmak istemem		Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim		Biliyorum, tattım		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Güveç	1,2	3	2,0	5	0,4	1	1,6	4	94,8	235	4,87
Mıhlama	0,4	1	8,5	21	0,8	2	6,0	15	84,3	209	4,65
Tavuk Doldurması	3,6	9	43,5	108	0,8	2	17,3	43	34,7	86	3,36
Kastamonu Döneri	0,8	2	8,1	20	1,6	4	3,6	9	85,9	213	4,66
Biryan Kebabı	1,6	4	10,1	25	2,0	5	6,0	15	80,2	199	4,53
Tirit			2,0	5	3,2	8	3,6	9	91,1	226	4,84
Pastırmalı Yumurta	1,2	3	5,2	13	2,0	5	1,6	4	89,9	223	4,74
Islama (banduma)	2,8	7	4,4	11	1,2	3	6,5	16	85,1	211	4,67
Soğan Mıhlaması	6,5	16	20,6	51	4,8	12	10,1	25	58,1	144	3,93
Haşlama Et	0,8	2	6,0	15	1,6	4	0,8	2	90,7	225	4,75

5.5.3. Kastamonu mutfağında yer alan sebze yemeklerinin bilinirlik ve tadılma durumları

Kastamonu mutfağına ait sebze yemekleri bilinme ve tadılma durumları Tablo 5.9’da gösterilmiştir. Bu yemeklerden bilinme ve tadılma oranı en fazla olan etli yaprak sarma (%91,5) olmuştur. Diğer yemekler ise; patates mıklaması (%69,8), pazı yaprağı sarması (%64,1), soğan kavurması (%60,5), mantar mıhlaması (%60,5), pazı kavurması (%51,6), mancar kavurması (%37,9), ebişke mantarı kavurması (%25,0), kabak saçalaması (%23,8), hodan kavurması (%16,9)’dır. Bilinirlik ve tadılma oranı en düşük olan hodan kavurmasını bilmeyen, tatmayan ama merak eden kişi sayısı %68,9 ile en yüksek orandadır. Bunu %62,9 ile ebişke mantarı kavurması ve %62,5 ile kabak saçalaması takip etmektedir.

Tablo 5.9. Sebze yemeklerinin bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri

Sebze Yemekleri	Bilmiyorum, tatmak istemem		Bilmiyorum, tatmak isterim		Biliyorum, tatmak istemem		Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim		Biliyorum, tattım		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Pazı kavurması	9,3	23	25,0	62	4,8	12	9,3	23	51,6	128	3,69
Mancar kavurması	12,5	31	34,3	85	4,0	10	11,3	28	37,9	94	3,28
Patates mıklaması	3,6	9	16,9	42	2,0	5	7,7	19	69,8	173	4,23
Hodan kavurması	12,1	30	54,4	135	2,0	5	14,5	36	16,9	42	2,70
Kabak saçalaması	10,9	27	50,4	125	2,8	7	12,1	30	23,8	59	2,88
Mantar mıklaması	5,2	13	23,4	58	2,0	5	8,9	22	60,5	150	3,96
Ebişke mantarı kavurması	8,9	22	52,4	130	3,2	8	10,5	26	25,0	62	2,90
Pazı yaprağı sarması	5,2	13	19,4	48	2,8	7	8,5	21	64,1	159	4,07
Soğan kavurması	7,3	18	21,0	52	2,8	7	8,5	21	60,5	150	3,94
Etli yaprak sarma	0,8	2	2,8	7	1,6	4	3,2	8	91,5	227	4,82

5.5.4. Kastamonu mutfağında yer alan pilav türlerinin bilinirlik ve tadılma durumları

Kastamonu mutfağına ait pilav türlerinin bilinme ve tadılma durumları Tablo 5.10’da gösterilmiştir. Domatesli bulgur pilavı (%87,1) en çok bilinen ve tadılan pilav yemeğidir. Bunu mercimekli pilav (%82,3), eğişili pilav (%80,2), keşkek (%79,8), ala pilav (%47,6), değmen pilavı (%19,4), üçürdüm (%16,9) takip etmiştir. Pilav türlerinin genel olarak bilinirliğinin yüksek olduğu görülmekle beraber; katılımcıların bilmediği, tatmadığı ama merak ettiği pilav türleri üçürdüm (%74,2), değmen pilavı (%72,2), ala pilav (%48)’dir. Menülerde pilav çeşitleri artırıldığı takdirde bilinirlik ve tüketilme oranları da artacaktır.

Tablo 5.10. Pilavları bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri

Pilavlar	Bilmiyorum, tatmak istemem		Bilmiyorum, tatmak isterim		Biliyorum, tatmak istemem		Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim		Biliyorum, tattım		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Keşkek	0,8	2	7,7	19	4,0	10	7,7	19	79,8	198	4,58
Mercimekli pilav	1,6	4	9,3	23	2,0	5	4,8	12	82,3	204	4,57
Değmen pilavı	6,0	15	58,9	146	2,4	6	13,3	33	19,4	48	2,81
Eğşili pilav	0,4	1	13,7	34	2,0	5	3,6	9	80,2	199	4,50
Ala pilav	3,2	8	40,7	101	1,2	3	7,3	18	47,6	118	3,55
Domatesli bulgur pilavı	1,2	3	7,3	18	1,2	3	3,2	8	87,1	216	4,68
Üçürdüm	7,3	18	63,3	157	1,6	4	10,9	27	16,9	42	2,67

5.5.5. Kastamonu mutfağında yer alan hamur işlerinin bilinirlik ve tadılma durumları

Kastamonu mutfağına ait hamur işi türlerinin bilinme ve tadılma durumları Tablo 5.11’de gösterilmiştir. Bilinme ve tadılma oranının en yüksek olduğu hamur işi türünün cevizli erişte (%89,9) olduğu belirlenmiştir. Cevizli erişteyi, cizleme (%83,5), mısır ekmeği (%81,5), kaygana (%73,0), samsu (%69,4), kuskus (%69,0), kül çöreği (%67,7), kulaklı makarna (%64,5), sac bişisi (%59,7), iç pırasalı mısır ekmeği (%18,1) takip etmektedir. İç pırasalı mısır ekmeği bilinirliği en düşük yemek iken tadılma isteği oranı (%66,9) en yüksek yemek olmuştur. Katılımcıların bilmediği, tatmadığı ama merak ettiği diğer hamur işi türleri sac bişisi (%35), kulaklı makarna (%31,8), kül çöreği (%28,2), samsu (%26,2) olmuştur.

Tablo 5.11. Hamur işi türlerini bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri

Hamur İşi	Bilmiyorum, tatmak istemem		Bilmiyorum, tatmak isterim		Biliyorum, tatmak istemem		Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim		Biliyorum, tattım		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Samsu	4,0	10	21,0	52	0,4	1	5,2	13	69,4	172	4,15
İç pırasalı mısır ekmeği	12,1	30	54,4	135	2,8	7	12,5	31	18,1	45	2,70
Kulaklı makarna	2,8	7	26,6	66	0,8	2	5,2	13	64,5	160	4,02
Kuskus	4,0	10	17,3	43	2,0	5	7,7	19	69,0	171	4,20
Mısır ekmeği	2,0	5	8,9	22	1,6	4	6,0	15	81,5	202	4,56
Kül çöreği	3,6	9	23,0	57	0,4	1	5,2	13	67,7	168	4,10
Cevizli erişte	0,8	2	5,2	13	0	0	4,0	10	89,9	223	4,77
Cizleme	0,4	1	12,9	32	0	0	3,2	8	83,5	207	4,56
Kaygana	1,6	4	19,4	48	0,4	1	5,6	14	73,0	181	4,29
Sac bişisi	4,0	10	29,8	74	1,2	3	5,2	13	59,7	148	3,87

5.5.6. Kastamonu mutfağında yer alan tatlı çeşitlerinin bilinirlik ve tadılma durumları

Kastamonu mutfağında yer alan tatlı çeşitlerinin bilinme ve tadılma durumları Tablo 5.12’de gösterilmiştir. Kastamonu ile özdeşleşen ve Coğrafi işaretli (URL 27) bir ürün olan çekme helvanın en çok bilinen ve tadılan tatlı olduğu görülmüştür (%97,2). Çekme helvayı kaşık helvası (%89,1), tüm Türkiye’de lokma tatlısı olarak bilinen cırık (%77,8), taş kadayıf (%69,4), pekmezli helva (%58,9), incir uyuşturması (%57,3), hoşmerim (%52,8), hasude (%42,7), miyane helvası (%40,7), armut ballandırması (%15,7) bilinirlik ve tadılma oranları ile takip etmektedirler. Katılımcılar tarafından bilinirliği en az olarak belirtilen armut ballandırmasının en çok tadılmak istenen tatlı olduğu görülmüştür (%75). Tablo 5.12’ye göre miyane helvası (%53,7) ve hasude (%50,4) de bilinmeyen, tadılmamış ama merak edilen tatlılar olarak belirlenmiştir. Menülerde yer almaları durumunda tercih edilecek tatlı türleri olduğu görülmüştür.

Tablo 5.12. Tatlıları bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri

Tatlılar	Bilmiyorum, tatmak istemem		Bilmiyorum, tatmak isterim		Biliyorum, tatmak istemem		Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim		Biliyorum, tattım		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Kaşık helvası	0,8	2	6,5	16	0,4	1	3,2	8	89,1	221	4,73
Höşmerim	3,2	8	29,0	72	1,6	4	13,3	33	52,8	131	3,83
Hasude	3,6	9	42,7	106	3,2	8	7,7	19	42,7	106	3,43
İncir uyuşturması	2,8	7	29,8	74	3,2	8	6,9	17	57,3	142	3,86
Çekme helva	0,4	1	2,4	6	0	0	0	0	97,2	248	4,91
Taş kadayıf	1,6	4	22,2	55	2,8	7	4,0	10	69,4	172	4,17
Miyane helva	3,6	9	46,8	116	2,0	5	6,9	17	40,7	101	3,34
Armut ballandırması	5,6	14	67,3	167	3,6	9	7,7	19	15,7	39	2,60
Pekmezli helva	5,6	14	28,6	71	0	0	6,9	17	58,9	146	3,85
Cırık	1,6	4	18,1	45	0,8	2	1,6	4	77,8	193	4,36

5.5.7. Kastamonu mutfağında yer alan reçel / pekmez / marmelat çeşitlerinin bilinirlik ve tadılma durumları

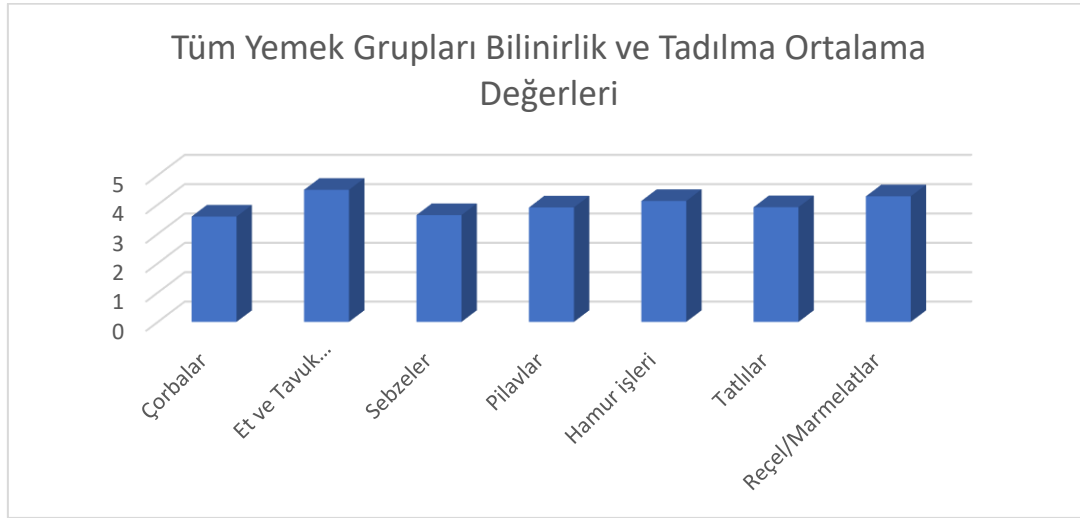
Kastamonu mutfağında yer alan hamur işi türlerinin bilinme ve tadılma durumları Tablo 5.13’de gösterilmiştir. Dut pekmezi (%89,5) bilinirlik ve tadılma oranı en yüksek ürün olmuştur. Kızılcık reçeli (%84,3), dağ çileği reçeli (%82,3), Üryani eriği marmeladı (%79,0), kiren marmeladı (%77,0), pancar pekmezi (%69,8), alıç marmeladı (%70,6), üryani eriği pekmezi (%68,1), gül mayası (%39,9) oranında bilinirliğe sahip ürünlerdir. Gül mayası katılımcılar tarafından merak edilen ve tadılmak istenen bir ürün olmuştur (%50). Katılımcılar tarafından tadılmak istenerek merak edilen ürünler arasında ilk sırada üryani eriği pekmezi (%27,8) bulunmaktadır. Tablo 5.13 verilerine göre reçel/pekmez/marmelat grubunun yerel halk tarafından bilinirlik oranları yüksektir.

Tablo 5.13. Reçel / pekmez / marmelat çeşitlerini bilme ve tatma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri

Reçel / Pekmez / Marmelat	Bilmiyorum, tatmak istemem		Bilmiyorum, tatmak isterim		Biliyorum, tatmak istemem		Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim		Biliyorum, tattım		$\bar{X}$
	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	
Alıç marmelatı	4,0	10	18,5	46	1,6	4	5,2	13	70,6	175	4,20
Üryani eriği marmelatı	2,8	7	10,5	26	0,4	1	7,3	18	79,0	196	4,49
Kiren marmelatı	2,0	5	15,7	39	1,2	3	4,0	10	77,0	191	4,38
Kızılcık reçeli	3,2	8	7,7	19	1,6	4	3,2	8	84,3	209	4,58
Gül Mayası	8,5	21	42,7	106	1,6	4	7,3	18	39,9	99	3,27
Dağ çileği reçeli	1,2	3	10,9	27	0,4	1	5,2	13	82,3	204	4,56
Üryani eriği pekmezi	2,8	7	22,6	56	1,2	3	5,2	13	68,1	169	4,13
Pancar pekmezi	5,2	13	17,3	43	3,2	8	4,4	11	69,8	173	4,16
Dut pekmezi	1,2	3	4,8	12	1,2	3	3,2	8	89,5	222	4,75

Kastamonu mutfağına ait yedi ana grupta toplanan yemeklerin (çorbalar, et ve tavuk yemekleri, sebze yemekleri, pilavlar, hamur işleri, tatlılar, reçeller/pekmezler) genel bilinme ve tadılma durumları analiz edilerek Grafik 5.2 de verilmiştir (Değerler 5- en çok üzerinden belirtilmiştir). Çorbaların genel bilinme ortalaması 3,59 iken et ve tavuk yemeklerinin genel bilinirlik ortalaması 4,50 ile en yüksek düzeydedir. Sebzeler (3,64), pilavlar (3,90), hamur işi (4,12), tatlılar (3,91) ve reçel/ pekmezler/ marmelatlar (4,28) ortalama bilinirlik ve tadılma değeri ile oldukça yüksektir.

Grafik 5.2. Tüm yemek çeşitlerinin bilinme ve tadılma durumları



Yedi grup üzerinden tüm yemek çeşitlerinin bilinirlik ve tadılma durumlarının ortalamaları üç orta değerden yüksek çıkmıştır. Bu durumda; çalışmamızın yemeklerin bilinirliği ve tadılma durumları kısmında Kastamonu yöresel yemeklerinin genel olarak bilindiği ve tadıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

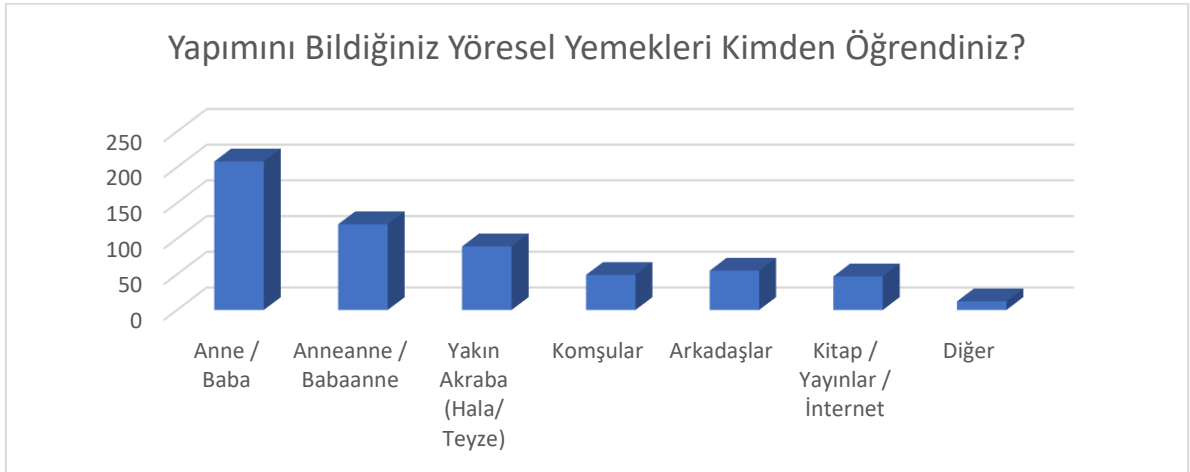
5.6. Yöresel Yemeklerin Öğrenilme ve Öğretilme Durumu Analizi

Yöresel yemeklerin nesilden nesle aktarılabilmesi kültürün devamlılığı anlamında son derece önemlidir. Bu nedenle mülakata katılan kişilere yöresel yemekleri yapmayı kimlerden öğrendikleri ve sonrasında kimlere öğrettikleri sorulmuştur.

5.6.1. Yöresel yemeklerin öğrenilme durumu

Yöresel yemekleri yapmanın kimden öğrenildiği sorusunda katılımcılara birden fazla seçenek işaretleyebilme imkânı tanınmıştır. Elde edilen bulgular frekans dağılımlarına göre şu şekildedir (Grafik 5.3); Anne/ Baba (n:208), Anneanne/ Babaanne (n:120), Yakın Akraba (Hala/ Teyze) (n:89), Komşular (n:49), Arkadaşlar (n:55), Kitap/Yayınlar/ İnternet (n:47), Diğer (n:12) kişidir. “Diğer” seçeneğini işaretleyen katılımcılar seçimlerini kayınvalidemden, görerek, üniversitede, restoran ve yerel aşçılardan, profesyonellerden, kardeşimden öğrendim şeklinde belirtmişlerdir.

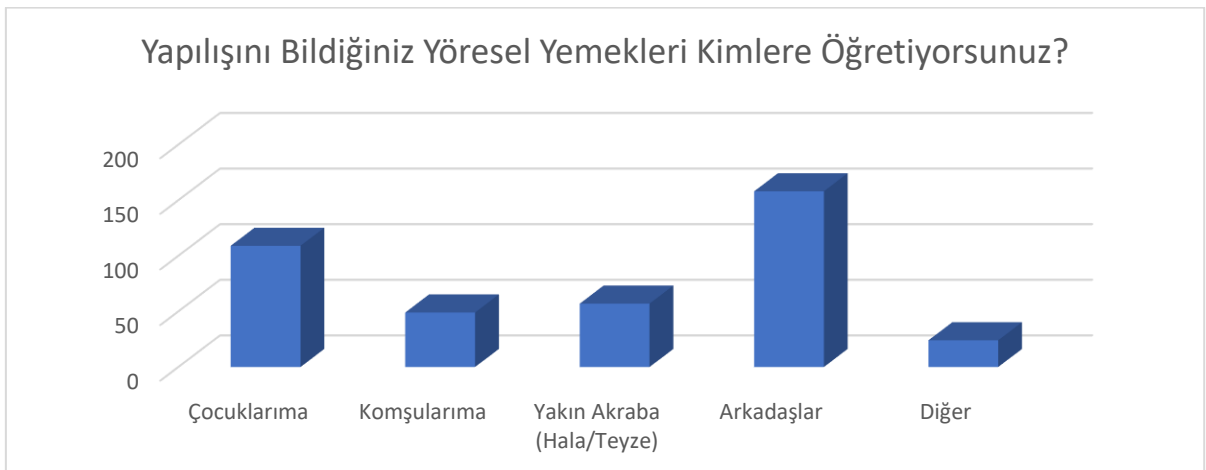
Grafik 5.3. Yöresel yemeklerin yapılışını kimlerden öğrendiniz?



5.6.2. Yöresel yemeklerin öğretilme durumu

Mülakata katılan kişilerin yapılışını bildiği yemekleri kimlere öğrettiği sorgulanmış ve yine birden fazla seçenek işaretlemelerine imkân sağlanmıştır. Elde edilen cevapların frekans dağılımları şu şekilde olmuştur (Grafik 5.4); Katılımcılardan 158 kişi arkadaşlarıma, 109 kişi çocuklarıma, 57 kişi akrabalarıma, 49 kişi komşularıma, 24 kişi “Diğer” demiştir. Diğer seçeneğini işaretleyen katılımcıların cevapları ise; öğrencilerime, hiç kimseye, eşime, çekirdek aileme, gelinimize, kardeşime, tv tanıtımında öğretiyorum şeklinde olmuştur.

Grafik 5.4. Yöresel yemeklerin yapılışını kimlere öğretiyorsunuz?



5.7. Kastamonu Mutfak Kültüründe Sıklıkla Kullanılan Araç Gereçlerin Bilinirlik ve Kullanılma Durumu

Toplumların yemek kültürünün bir parçası olan o mutfağa özgü araç gereçlerin bilinmesi ve kullanımı son derece önemlidir. Kastamonu mutfağında yer alan 11 adet araç-gereç bilinme ve kullanılma durumları yönünden 1- Bilmiyorum, 2- Biliyorum ama kullanmadım, 3- Biliyorum, kullanıyorum şeklinde 3'lü likert ölçeği ile değerlendirilmiştir. Buna göre 1-3 arası ortalama değerler üzerinden ve yüzde, frekans değerleri ile araç-gereçlerin bilinme ve kullanılma durumları Tablo 5.14'de verilmiştir:

Tablo 5.14. Mutfakta kullanılan araç gereçlerin bilinme ve kullanılma durumları yüzde, frekans ve ortalama değerleri

Araç Gereçler	Bilmiyorum		Biliyorum ama kullanmadım		Biliyorum, kullanıyorum		Ortalama ($\bar{x}$)
	%	f	%	f	%	f	
Tıkır	71,0	176	21,4	53	7,7	19	1,37
Yayık	12,1	30	62,5	155	25,4	63	2,13
Çalmaç	52,8	131	35,1	87	12,1	30	1,59
Sepet	11,7	29	35,9	89	52,4	130	2,41
Yaslağaç	22,2	55	19,4	48	58,5	145	2,36
Bisleğaç	25,4	63	17,3	43	57,3	142	2,32
Oklağaç	15,3	38	16,9	42	67,7	168	2,52
Sahan	10,5	26	16,9	42	72,6	180	2,62
Sini	7,7	19	25,4	63	66,9	166	2,59
Sini altlığı	14,5	36	32,7	81	52,8	131	2,38
Matara	20,2	50	39,5	98	40,3	100	2,20

Tıkırın %7,7 oran ile bilinirliği en düşük olan mutfak gereci olduğu görülmüştür. Diğer gereçlerin bilinme ve kullanılma yüzde değerleri artış sırasına göre şu şekildedir; çalmaç (%12,1), yayık (%25,4), matara (%40,3), sepet (%52,4), sini altlığı (%52,8), bisleğaç (%57,3), yaslağaç (%58,5), oklağaç (%67,7), sahan (%72,6) dır. Görüldüğü gibi bilinirliği ve kullanılma durumu en yüksek olan gereç sahandır. Sininin bilinip te kullanılmama oranı %25,4 iken, sini altlığının bilinip te kullanılmama oranı %32,7 olmuştur. Eskiden beri mutfaklarda kullanıldığı düşünülen mataranın ise yerli halk tarafından bilinmeme oranı %20,2 olarak belirlenmiştir. Tablo 5.14 verilerine göre geleneksel mutfakta kullanılmış olan araç-gerecin günümüzde bilinme ve kullanılma oranları düşük çıkmıştır.

5.8. Kastamonu Yöresel Yemeklerini Sunan İşletmelerin Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi

Kastamonu yöresel yemeklerini sunan işletmelerin; sunum, yemek çeşitliliği, işletme genel durumu gibi konularda yerel halk tarafından değerlendirilmesinin analiz sonuçları ortalama ve standart sapma değerleri belirtilerek Tablo 5.15’de verilmiştir. 1- Kesinlikle katılmıyorum, 2- Katılmıyorum, 3- Kararsızım, 4- Katılıyorum, 5- Tamamen katılıyorum olmak üzere 5’li likert ile ölçüm yapılmıştır. Buna göre 1-5 arası ortalama değerler üzerinden değerlendirmeler şu şekildedir. Aynı bölüme ait yüzde ve frekans tablosu EK2’ de verilmiştir.

Tablo 5.15. Yöresel yemek sunumu yapan işletmelerin durum değerlendirmesi

23. Kastamonu yöresel yemekleri sunan işletmeler hakkında düşünceleriniz nelerdir?	Ortalama ($\bar{x}$)	Standart Sapma (S)
Kastamonu’da farklı nitelik ve kalitede yöresel yiyecek-içecek servisi veren işletmeler bulunmaktadır.	3,83	1,039
İşletmeler Kastamonu kültürünü yansıtmaktadır.	3,69	1,056
Kastamonu yöresel yemeklerini tatmak için bu işletmeleri tercih ederim.	3,97	0,952
Kastamonu’da dışarıda yemek yeme faaliyetine katılan bireylerin genel tercihi, bu işletmeler şeklinde olmaktadır.	3,53	1,087
İşletmelerin sayısı yeterlidir.	2,71	1,162
İşletmelerin ulaşımı kolaydır.	3,77	0,980
İşletmeler kalitelidir.	3,47	0,922
İşletmeler çocuklu aileler için uygundur.	3,80	0,833
İşletmeler hesaplıdır.	3,44	1,012
İşletmelerin hijyen ve temizlik standartları yeterlidir	3,49	0,877
İşletmelerde sunulan yiyecekler tazedir.	3,83	0,787
İşletmeler yerel yemekler hakkında yeterli bilgiye sahiptirler.	3,68	0,981
İşletmelerde sunulan yiyecekler menü kartında açıklandığı ve gösterildiği gibidir	3,79	0,872
İşletmeler müşterilerine karşı saygılıdır.	3,96	0,826
İşletmelerin çorba çeşitleri yeterlidir.	3,36	1,079
İşletmelerin et yemekleri çeşitleri yeterlidir.	3,51	1,076
İşletmelerin pilav çeşitleri yeterlidir.	3,29	1,040
İşletmelerin hamur işi çeşitleri yeterlidir.	3,65	1,035
İşletmelerin tatlı çeşitleri yeterlidir.	3,31	1,104
İşletmelerin hoşaf çeşitleri yeterlidir.	2,91	1,124
Aynı işletmede farklı zamanda hazırlanan aynı yiyeceklerin lezzetinde farklılıklar söz konusudur	3,23	1,029
İşletmelerde yerel yemeklerin servisi için gereken süre makuldür	3,80	0,772

İşletmelerin Kastamonu mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde (Gelecek nesillere aktarılmasında) etkisi vardır.	3,82	0,920
İşletmeler bölgeye turist gelmesine yardımcı olur	3,73	1,019
İşletmelerde çalışanlar işletme hakkında doğru tanıtım yapmaktadır	3,33	1,043
İşletmeler müşterilerine Kastamonu mutfağını tanımlarına yönelik gastronomik deneyimler (lezzet testi, pişirme deneyimi gibi) sunmaktadır.	2,90	1,180

Tablo genel olarak değerlendirildiğinde, yerel halkın işletmeler hakkındaki görüşlerinin çoğunlukla olumlu olmakla birlikte gözden geçirilmesi gerekli alanların olduğu belirlenmiştir. Örneğin; katılımcılar ($\bar{x}$ 2,71) oranındaki değerle işletme sayısının yeterli olmadığını düşünmektedir. Bu durum yeni işletmelerin hayata geçirilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. 3,34 ortalama ile işletmelerin yemek çeşitlerinin (çorbalar, et yemekleri, pilavlar, hamur işleri, tatlılar, hoşaf lar) yeterli olduğu düşünülmektedir. Bu durumu tersinden irdelenecek olursak 1,66 oranında katılımcı yemek çeşitliliğinden memnuniyetsizliğini belirtmiştir. En düşük ortalama değerleri; 3,31 ile tatlı çeşitleri ve 2,91 ile hoşaf çeşitlerinde görülmemektedir. İşletmelerin sunumunu yapmakta olduğu yemekler ile Kastamonu mutfak kültürünü yansıtabilmesinin sorgulandığı sorumuzda 3,69 ortalama ile olumlu cevap alınmıştır. Mutfak kültürünü deneyimlemek için bu işletmeleri tercih edeceğini belirten katılımcı ortalaması 3,97 olmuştur. İşletmelerin sunumunu yaptığı yiyecek ve içeceklerin menü kartı ile uyumlu olduğunu 3,79 ortalama ile katılımcılar onaylamıştır. 3,82 ortalama ile katılımcılar Kastamonu mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasında (sürdürülebilirliğinde) işletmelerin etkisi olduğunu belirtmiştir. Ayrıca bölgeye turist gelmesinde de 3,73 ortalama ile katılımcılar bu işletmelerin etkisinin olacağını düşündüklerini belirtmişlerdir.

5.9. Kastamonu'nun Gastronomi Şehri Olması Hakkında Görüşler

Gastronomi Şehri unvanının alınması amacıyla yapılan ve ileride yapılması planlanan çalışmaların şehrin önemli paydaşları olan yerel halk tarafından farkındalığının önem arz ettiği düşünülmektedir. Bu sebeple mülakata katılan kişilerin bu konudaki görüşlerinin alınmasına yönelik bir soru grubu oluşturulmuştur.

1- Kesinlikle katılmıyorum, 2- Katılmıyorum, 3- Kararsızım, 4- Katılıyorum, 5- Tamamen katılıyorum olmak üzere 5'li likert ile ölçüm yapılmıştır. Buna göre 1-5 arası ortalama değerler üzerinden veriler şu şekildedir (Aynı bölüme ait yüzde ve frekans tablosu EK3 te verilmiştir); Mülakata katılan kişilere ait analiz sonuç tablosu görüşlere ait ortalama ve standart sapma değerleri ile Tablo 5.16'da gösterilmektedir.

Tablo 5.16. Kastamonu’nun gastronomi şehri olması hakkında düşünceler

Kastamonu'nun Mutfak Kültürü ile Gastronomi Şehri Olması Hakkında Düşünceleriniz Nelerdir?	Ortalama ($\bar{x}$)	Standart Sapma (S)
Kastamonu mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir	4,59	0,748
Kastamonu mutfak kültürü unutuluyor	3,67	1,125
Kastamonu zengin yemek kültürüne sahiptir.	4,38	0,859
Kastamonu mutfak kültürü ile Gastronomi Şehri (Yemekleri ile tanınan) olabilir.	4,42	0,868
Kastamonu’nun Gastronomi şehri olmasına yönelik yemeklerin tanıtılması için kitapçık, broşür hazırlanmalı ve kolay erişim imkânı sağlanmalıdır.	4,56	0,745
Kastamonu’nun Gastronomi şehri olması için konu ile alakalı araştırma enstitüleri kurulmalıdır.	4,44	0,865
Kastamonu’nun Gastronomi şehri olması için Üniversiteden/ Belediyeden/ STK lardan destek istenmelidir.	4,56	0,739

Buna göre; yerel halk Kastamonu mutfağının kültürel bir değer olduğu ve korunması gerektiğini düşünmektedir ($\bar{x}$ 4,59). Fakat bunun yanı sıra Kastamonu mutfak kültürünün unutulduğunu düşünenlerin de ($\bar{x}$ 3,67) ile azımsanmayacak bir oranda olduğu görülmüştür. Katılımcılar verdikleri 4,38 cevap ortalaması ile Kastamonu’nun zengin yemek kültürüne sahip olduğunu düşündüklerini göstermişlerdir. Aynı zamanda verdikleri 4.42 cevap ortalaması ile Kastamonu’nun sahip olduğu mutfak kültürü ile gastronomi şehri (yemekleri ile tanınan) olabileceğini düşündüklerini ortaya koymuşlardır. Bu yönde yapılacak olan çalışmalara ise çoğunlukla olumlu yanıt veren katılımcılar; yemeklerin tanıtılması için kitap, broşür hazırlanması gerektiği ve erişiminin kolay olması gerektiğini ($\bar{x}$ 4,56), gastronomi şehri olmasına yönelik çalışmaları yürütmek için enstitüler kurulması gerektiğini ($\bar{x}$ 4,44), üniversiteden, belediyeden, STK’lardan da destek istenmesi gerektiğini ($\bar{x}$ 4,56) belirtmişlerdir.

Erzurum yöre halkının kendilerine ait mutfak kültürünü tanıyıp tanımadıklarını belirlemek amacıyla yapılan bir çalışmada araştırmaya katılanların çoğunluğunun evlerinde yöresel yemek yaptıkları, ayrıca bizim araştırma sonuçlarımızla benzer olarak Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli buldukları ve Erzurum mutfak kültürünü unutmadıkları ortaya konmuştur. Katılımcılara göre Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için halka yöresel mutfak hakkında eğitim verilmesi ve yazılı-görsel basından tanıtım için yararlanılması gerektiği belirtilmiştir (Serçeoğlu, 2014).

Afyonkarahisar mutfağının turizm eğitimi alan öğrenciler tarafından bilinme ve tadılma durumlarının tespiti üzerine yapılan bir araştırmada Afyon Kocatepe Üniversitesinde lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin, Afyonkarahisar ili mutfağını ve yöresel yemeklerini bilip bilmeme ve tatma durumları incelenmiştir. Çalışma sonucunda öğrencilerin genel olarak Afyonkarahisar mutfağı hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları görülürken çalışmamızda Kastamonu mutfak kültürüne ait yöresel yemeklerin bilinirliği ve tadılma durumlarının yüksek olduğunu ($\bar{x}$ 3,5) belirlemiş bulunmaktayız. Ayrıca Afyonkarahisar Mutfağının yemek çeşidinin ve lezzetinin öğrenciler açısından yeterliliğini sorgulayan çalışmada yemek çeşidinin yeterli ve yemeklerin lezzetli olduğunu düşünen kişi sayısının hayli az olduğu görülürken çalışmamızda Kastamonu mutfağına ait yemek çeşidinin yeterli olduğu ($\bar{x}$ 4,06) görüşü ağırlıklı olmakla birlikte, lezzetli bulanların oranı da ($\bar{x}$ 4,60) olarak tespit edilmiştir (Baytok, Pelit ve Cerit, 2020).

Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Gastronomi Kenti" olabilirliğine ilişkin paydaş görüşlerinin alınması amacıyla yapılan çalışmada Mardin'de turizm konusunda faaliyet gösteren kamu kurumları, akademi, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör temsilcilerinin konu hakkındaki görüşlerinin alınması amaçlanmıştır. Sonuçta; yöresel yiyecek- içecek sunumu yapan işletme müşterileri ile yaptığımız mülakat sonucu ile paralel olarak bu konuda ilerleme sağlanmasına yönelik potansiyel olduğu ve akademi, STK ve kuruluşlar liderliğinde gerçekleştirilecek çalışmalar ile gastronomi şehri olma konusunda sonuca varılabileceği görüşüne varılmıştır (Gürbüz vd., 2017).

Tez çalışmamızda araştırma evrenimiz olan Kastamonu'da yerel halkın gastronomi turizmine karşı tutum ve bilgi düzeyini belirlemek üzere yapılan bir çalışma sonucuna göre, Kastamonu merkezde yaşayan hane halkının yöresel ürünlere yönelik bilgi düzeylerinin orta olduğu ortaya konmuştur. Aynı evren üzerinden yaptığımız çalışmada yöresel ürünlerin bilinirlik düzeyi yüksek ($\bar{x}$ 3,59) çıkmıştır (Öner ve Aydoğdu, 2018).

Türk mutfağını oluşturan önemli bölgelerden biri olan Güneydoğu bölgesinin gastronomi alanında önde gelen illerinden olan Gaziantep'in, 2016 yılında Gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olması ile bu kapsamda elde edebileceği avantajların ortaya konulmasını amaçlayan bir çalışmada üyeliğin Gaziantep şehrine sağlayacağı olası faydaları tartışılmıştır. Çalışma, konusu ve içeriği ile bizim çalışmamızla paralel birçok alanı kapsamaktadır. Çalışmamızda yöresel yiyecek- içecek sunumu yapan işletmelerin müşterilerine Kastamonu'nun UNESCO Yaratıcı Şehir/ Gastronomi Şehri olması hakkındaki görüşleri sorulmuş ve 4,42 ortalama ile Kastamonu mutfak kültürünün

Gastronomi Şehri (yemekleri ile tanınan) olmaya yeterli olduğu fikrinin desteklendiği görülmüştür (Giritlioğlu vd., 2016).

Hatay'ın UNESCO Gastronomi Şehri Olması ile ilgili yerel restoran işletmelerinin farkındalığının değerlendirildiği çalışmada, şehrin önemli paydaşları arasında bulunan yerel restoran işletmelerinin UNESCO, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ve Gastronomi şehri kavramlarını pek bilmediği ve bu konuda tanıtım, bilgilendirme çalışmalarının eksik kaldığı görülmüştür. Buna bağlı olarak bu işletmelerin gastronomi şehri olmaya yönelik çalışmalara katkı sağlayamayacağı düşünülmektedir. Çalışmamızın araştırma kısmında gastronomi şehri olma yolunda Kastamonu'da bulunan yöresel yiyecek-içecek sunumu yapan işletmelerinin yerel halk tarafından değerlendirilmesi ve gastronomi şehri olmada bu işletmelerin yöresel mutfak temsil etme durumlarını ifade etmeleri istenmiştir. Mülakata katılan kişilerden "İşletmeler Kastamonu kültürünü yansıtmaktadır" görüşünü paylaşanların ortalamasının 3,69 olduğu görülmüştür. Ayrıca 3,82 ortalama ile "İşletmelerin Kastamonu mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde (gelecek nesillere aktarılmasında) etkisi vardır" görüşü paylaşılmıştır (Taştan ve İflazoğlu, 2018).

Afyonkarahisar mutfaklarının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesinin amaçlandığı çalışmada Afyonkarahisar mutfaklarının gastronomi turizmi açısından bir çekicilik unsuru olan zengin bir mutfak kültürü ve çeşitliliğine sahip olduğu görülmüştür. Ayrıca Afyonkarahisar'ı ziyaret eden turistlerin yerel kültürü yansıtan yemeklerle buluşması turistlerin memnuniyet düzeyini arttıracaktır görüşüne varılmıştır (Zengin ve Gürkan, 2019). Bu çalışmaya paralel olarak çalışmamızda Kastamonu mutfak kültürüne dair tüm veriler detaylı bir şekilde derlenmiş ve katılımcı görüşleri alınmıştır. Yöresel yiyecek- içecek sunumu yapan işletmelerin müşterileri ile yapılan mülakatta katılımcıların 3,73 ortalama ile işletmelerin bölgeye turist gelmesine yardımcı olduğu yönünde görüş bildirdikleri görülmüştür. Sonuç olarak Kastamonu'nun gastronomi turizmi açısından eşsiz bir destinasyon olabileceği görüşünün katılımcılar tarafından önemli ölçüde desteklendiği görülmüştür.

Kastamonu'da gastronomi turizmi kapsamında yöresel yemeklerden turistik ürün olarak nasıl yararlanılacağına araştırılmasının yapıldığı bir çalışmaya göre Kastamonu için yöresel ürün özelliği taşıyan yemeklerden ve gıdalardan; saray(çekme) helva, pastırma, sucuk, ecevit çorbası, kara çorba, banduma, eğiş, üryani eriği, kuyu kebabı, odun ateşinde pişirilen döner, tirit, çevirme (sırık kebabı), kel simit, haluşka, kızılıcak tarhanası, İnebolu çöreği, kestane balı, siyez buğdayı, mıhlama, eğişili pilav, pastırmalı ekmek, yoğurt ekmegi, etli ekmek, aygut, coş ve Taşköprü sarımsağının öne çıktığı görülmektedir (Önal, 2018).

Aynı şekilde, geleneksel Kastamonu mutfağı ve etrafında gelişen yemek kültürünün araştırıldığı çalışmada, Kastamonu yemek kültürü ve yöresel tatları; tarihsel süreç içinde değerlendirilerek, günümüzde ki durumları, yerli halk tarafından anlatılan hikayeleri ve nesilden nesle aktarılan rivayetleriyle birlikte ele alınmıştır. Çalışma sonunda zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Kastamonu’da yetişen üryani eriği, Taşköprü sarımsağı, İnebolu kestanesi, İnebolu kirazı, Azdavay armudu, Tosya pirinci, Araç cevizi ve kızılıcığının ülke çapında oldukça rağbet gördüğü ve il ekonomisine olumlu yönde katkı sağladığı belirlenmiştir (Avcı ve Şahin, 2014). Bu çalışmada benzer şekilde yerel ürünler, yöresel yiyeceklerin bilinirlik düzeyleri sorgulanmış ve Taşköprü sarımsağı ($\bar{x}$ 4,83), Tosya pirinci ($\bar{x}$ 4,65), İnebolu kestanesi ($\bar{x}$ 4,6), Üryani eriği ($\bar{x}$ 4,16), Daday etli ekmeği ($\bar{x}$ 4,76), Devrekani banduması ($\bar{x}$ 4,26), Üryani eriği hoşafı ($\bar{x}$ 4,06), Üzüm Hoşafı ($\bar{x}$ 4,339) bilinirliği en yüksek olan ürünler- yemekler olarak belirlenmiştir. Ayrıca tüm yemek gruplarını temsilen seçilen yemeklerin tek tek bilinme ve tadılma durumlarının analizine de çalışmada yer verilmiştir.

Kastamonu ili özelinde destinasyon imajında yerel mutfağın öneminin araştırıldığı çalışma sonucuna göre destinasyon imajında yerel mutfağın önemli olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca yöresel yemeklerin, yiyecek- içecek işletmelerinde bulunmasının yanı sıra otel menülerinde de yer alması, en az bir gece konaklama yapan ama bölgeyi gezip görme, yemeklerini deneyimleme fırsatı bulamayan ziyaretçilere de yöresel yemeklerin tadına bakmaları imkânını sağlayacağı görüşüne varılmıştır (Yüce, 2018).

Son yıllarda gastronomi turizm konusunda yöresel yemek sunan destinasyonlara yönelik artan talebe karşı Kastamonu mutfak kültürünün bölgeyi ziyaret eden konuklara ne ölçüde sunulduğunu araştıran çalışmada, Kastamonu merkezde bulunan yöresel yeme-içme işletmelerinde Kastamonu’ya özgü çok az sayıda yöresel yemeğin sunulduğu görülmüştür. Ama buna rağmen turizm açısından önemli bir cazibe oluşturarak pazarlama çalışmalarında güçlü bir alan oluşturdukları saptanmıştır (Sandıkçı vd., 2015). Bu çalışmada 3,34 ortalama ile katılımcıların işletmelerin yemek çeşitlerinin (çorbalar, et yemekleri, pilavlar, hamur işleri, tatlılar, hoşafılar) yeterli olduğunu düşündükleri belirlenmiştir. Fakat artan talebe karşılık verilebilmesi açısından işletmelerin yemek çeşitliliği konusunda çalışma yapmaları gerekmektedir sonucuna ulaşılmıştır.

Konya mutfağına ait yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma durumlarının incelendiği araştırma sonucunda Konya mutfağına özgü olan bamya çorbası, etli ekmeği, fırın kebabı, tirit, sac arası tatlısı ve hoşmerim gibi tatlılarının menülerde çokça bulunduğu tespit edilmiştir. Bu ürünler dışında Konya mutfağına ait olan birçok yemek ve tatlının ise

menülerde yer almadığı tespit edilmiştir. Bu çalışma ile benzer şekilde “gastronomi turizminin gelişmesi için; yerli ve yabancı turistlerin damak tadına uyacak lezzetlerin ortaya çıkarılarak menülerde yer alması önem taşımaktadır” görüşünü paylaşan çalışma ayrıca unutulmuş lezzetlerin menülerde yer alması konusunda sektör ve üniversite iş birliğinin büyük önem taşıdığını vurgulamaktadır (Seçim ve Esen, 2020). Çalışmada yöresel yiyecek- içecek sunumu yapan işletmelerin ürün çeşitliliğini değerlendiren katılımcılar; işletmelerde menülerde bulunan yöresel yemekleri çorba çeşitleri ($\bar{x}$ 3,36), et yemekleri ($\bar{x}$ 3,51), pilav çeşitleri ($\bar{x}$ 3,29), hamur işi çeşitleri ($\bar{x}$ 3,65), tatlı çeşitleri ($\bar{x}$ 3,31), hoşaf çeşitleri ($\bar{x}$ 2,91) ortalamaları ile değerlendirmişlerdir. Araştırma sonucuna göre işletme menülerinde yöresel yiyeceklere yer verme oranlarının artırılmasının gerekli olduğu görülmüştür.

Geleneksel Kastamonu mutfağı ve yemek kültürünün araştırıldığı çalışmada yörede faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmesi sahipleriyle yapılan görüşmeler neticesinde Kastamonu da yaşayan genç neslin yöresel yemekleri büyük ölçüde bilmediği ve evlerinde sıkça yapmadıkları tespit edilmiştir (Avcı ve Şahin, 2014). Yöresel yemek sunumu yapan işletmelerin müşterileriyle yapılmış olan mülakat sonucuna göre katılımcıların yöresel yemekleri bilme düzeyleri ortalaması; çorbalar ($\bar{x}$ 3,58), et yemekleri ($\bar{x}$ 4,49), sebze yemekleri ($\bar{x}$ 3,64), pilav çeşitleri ($\bar{x}$ 3,90), hamur işi çeşitleri ($\bar{x}$ 4,12), tatlı çeşitleri ($\bar{x}$ 3,90), reçeller- hoşaf- pekmezler ($\bar{x}$ 4,28) olarak belirlenmiştir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan araştırmada öncelikli olarak, gastronomi alanında Kastamonu'ya ait kültürel varlıklar araştırılarak tespit edilmiştir. Bunların kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklarla paylaşılabılır duruma gelmesi önem arz etmektedir. Bu amaçla; yerel turizm hareketlerinin başarılı olmasına yönelik kamu ve özel turizm sektörü kuruluşları ile STK'lar arasında güçlü bir iş birliği ve ortak hedef sağlanması önem kazanmıştır. Böylece bu kültürel varlıkların tanınması, turistik ve ticari ürünler olarak tanıtılması ve bir pazarlama unsuruna dönüştürülmesine destek olacak veriler elde edilmesine imkân sağlanacaktır. Dolayısıyla aktif bir gastronomi merkezi olan bir destinasyon yaratmada yapılması planlanan çalışmalara da veri elde edilecektir.

Öncelikle Kastamonu'da gastronomi kültürünün oluşmasında etken sebepleri tekrar hatırlamamız gerekirse (Giritlioğlu vd., 2016);

- M.Ö. 7000 döneminden beri süregelen bir tarihe sahip olması
- Yörede yaşamış çok çeşitli kültürlerin etkisi
- Hititler, Paflagonya Medeniyetleri ve daha birçok kadim medeniyetin toprakları üzerinde bulunması
- İpek Yolu ticari güzergâhına yakınlığı ve Karadeniz üzerinden gerçekleşen ticari etkinliklerde önemli rol oynaması (Fidan, 2020)
- Coğrafi konumuna bağlı iklim koşullarının etkisi
- Birçok medeniyeti topraklarında ağırlamış Paflagonya medeniyetinin etkisi
- Kuzeyinde bulunan Küre Bakır madeni sayesinde bakırdan yapılan eşyalara olan ihtiyacın karşılanmasında önemli bir merkez olması (Fidan, 2020)
- Yörede geçmişten beri yaşayan insanların kimliklerinin yarattığı farklılıkla ortaya çıkan, özgün yaratıcı yapının etkisi

Özellikle tarihi geçmişine bağlı olarak Kastamonu zengin mutfak kültürünün temelinde kuşaktan kuşağa aktarılan çok yönlü ve derin bir kültürün kökleri vardır. Bu kültürel yapının öncelikle oluşmasında sonrasında devam etmesinde ise sahip olduğu iklim özellikleri, coğrafi yapı ve toprak özellikleri büyük rol oynamaktadır. Bu kültürel birikim yemek türü ve çeşitliliğinde kendisini göstermektedir. Ayrıca Kastamonu'nun sahip olduğu geniş ormanlık araziler ve kuzeyinde yer alan Küre Bakır madeni sayesinde mutfakta kullanılan araç gereçlerin çeşitliliği mutfak kültürünün gelişmesinde rol oynamıştır. UNESCO'nun Yaratıcı şehirler ağı kapsamında bulunan Gastronomi Şehri programı şehirler

için tanıtım, görünürlük ve bilinirlik sağlaması açısından çok önemli bir aracı olmuştur. Bu ağa katılmak için yapılması gerekli çalışmaların başında mutfak kültürüne ait tüm değerlerin araştırılarak gün yüzüne çıkarılması gelmektedir.

Öncelikle, Kastamonu’da yöresel yiyecek-içecek sunumu yapan işletmelerin müşterileri ile yapılan mülakat sonucunda katılımcıların yaş dağılımlarına bakıldığı zaman 36- 45 yaş grubunun %29,4 ile en yüksek oranda olduğu görülmektedir. Bu yaş aralığında ki insanların aktif iş yaşamı, sosyal yaşam ve kişiler arası iletişim durumlarının yüksek olduğu düşünülmektedir. Dolayısıyla yöresel yemekler ve bu yemekleri sunan işletmeler hakkında farkındalıklarının yüksek olacağından mülakata verilen cevapların yüksek oranda güvenilir olacağı düşünülmektedir. Eğitim düzeylerine bakıldığında ise lisans mezunu olanlar (%48,49) ile yüksek lisans mezunu olanların (%16,9) oranları en yüksek seviyededir. Eğitim seviyesinin yüksekliği verisinden yola çıkarak çalışmaya gereken önemin verilmiş olduğu düşünülmektedir. Katılımcıların %64,9 oranında Kastamonu’da doğan kent yerlileri olduğu görülmüştür. Bu oranın yüksek olması araştırmada elde edilen bulguların ve ulaşılmaya çalışılan verilerin güvenilirliğinin de yüksek olacağını düşündürmektedir. Ayrıca yöresel yiyecek- içecekler hakkındaki görüşlerin yüksek oranda doğru olduğu düşünülmektedir. Fakat aynı sonuca göre mutfak kültürüne ait araç- gereçlerinin bilinirlik ve kullanılma oranlarının düşük olduğu da gözlemlenmiştir. Gastronomi şehri olma konusunda şehirlerin sadece yemek çeşitlerinin değil bütün değerleri ile birlikte bir bütün olarak mutfak kültürünün sürdürülebilir ve bilinir olması şartından yola çıkarak, araç- gereçlerin bilinirlik oranlarının artırılması yönünde çalışmaların yapılması gerekliliği görülmüştür. Aylık geliri 6001,00 TL ve üzeri olan katılımcıların oranı tüm gelir grupları içinde birinci sıradadır. Bu sonuca göre şehirde satın alma ve işletmelerde yemek yeme oranının yüksek olabileceği düşünülmektedir. Dolayısıyla katılımcıların işletmeler hakkında yeterli ve güvenilir bilgiyi araştırma sonuçlarına yansıtmış oldukları düşünülmektedir. Kastamonu’yu görmemiş duymamış birisine nasıl tarif edersiniz ifadesine verilen cevaplarda “Lezzet Yolculuğu” 2. sıradadır. Buna göre, Kastamonu’da gastronomi (yöresel yemekler, lezzetli yemekler, yemek kültürü cevapları bu sınıf altında belirtilmiştir) kültürünün bir bütün halinde tanımlanmadığı ve hatırlanmadığı görülmüştür. Fakat, Kastamonu denilince aklınıza gelen ilk üç özellik ifadesinde gastronomik öğelerin tamamının tek bir sınıflandırma altında toplandığı durumda 296 adet öncelikli belirtilme sayısı ile ilk sırayı aldığı görülmektedir. Gastronomik öğelerin tek tek yüksek oranlarda hatırlandığı ve kent tanımlanmasında kullanıldığı yani Kastamonu denilince akla gelen öncelikli özelliğin yiyecek türleri olduğu belirlenmiştir. Araştırmamızın 5.2 bölümünde

görülebileceği üzere Taşköprü sarımsağı, siyez bulguru, pastırma, etli ekmek, Tosya pirinci, banduma (ıslama), Kastamonu simidi, keşkek, eğişili pilav, pastırmalı ekmek, çekme helva, biryan (kuyu) kebabı, Kastamonu döneri, kestane ve kestane balı, tarhana, baklava, çörek, tirit, mantı, cırık, tandır, mantar, pestil, karalahana Kastamonu denilince ilk akla gelen ürünlerdir. Yöresel gıda maddelerinin (yerel ürünler, yöresel yiyecekler, yöresel içecekler) bilinirlik durumlarının belirlenmesi sırasında tüm ürünlerin 3,59 ortalama ile bilinirliğinin yüksek olduğu görülmüştür. Yerel ürünlerde aynı zamanda coğrafi işaretli bir ürün olan Taşköprü sarımsağı (%99,2), yöresel yemeklerde Daday etli ekmeği (%97,6), yöresel içeceklerde ise üzüm hoşafının (%87,9) en çok bilinen yöresel gıda maddeleri olduğu belirlenmiştir. Yerel ürünlerin tanınması, bilinirliğinin artması için il içerisinde kurulan semt pazarlarında bu ürünlerin daha çok yer alması sağlanabilir. Yerel ürünler ve yöresel yemeklerin yerel yazılı ve görsel basında ürün tanıtımına yönelik çalışmalarına ağırlık verilmesi gereklidir. Kastamonu yemeklerinin genel özelliklerinin değerlendirilmesi aşamasında; çeşitliliğinin çok olduğunu düşünen katılımcı oranının %78,2 olduğu görülmüştür. Böylece çalışmanın literatür kısmında belgeleri ve isimleri ile belirtilen Kastamonu yemekleri çeşitliliği araştırma sonucu ile de desteklenmiş bulunmaktadır. Türk mutfak kültüründe özellikle Doğu ve Güney Doğu Anadolu bölgesinde yoğunluklu olarak kullanılan baharatın Kastamonu mutfağında çok tercih edilmediği görülmüştür. Katılımcılardan %58,5 oranında Kastamonu yemeklerinin sağlıklı bulunduğu görüşü gelmiştir. Oranın diğer özelliklere göre düşük olmasında Kastamonu mutfak kültüründe çok büyük yeri olan karbonhidrat ağırlıklı beslenme türünün sebep olduğu düşünülmektedir. Bu verilerden elde edilen bulgular doğrultusunda mülakata katılan kişilerin Kastamonu yemekleri ile ilgili genel anlamda düşünceleri şu şekilde genelleştirilebilir; Kastamonu yemekleri lezzetlidir, görsel olarak güzeldir ve göze hitap eder. Yemekler için yağlıdır denilebilir. Kastamonu yemeklerinde çeşit çok fazla olmakla birlikte baharat kullanımı çok azdır. Fazla kalorili olduğu için sağlıklı sayılmaz ama kesinlikle doyurucudur ve besin değeri yüksektir.

Kastamonu mutfağında yer alan tüm yemek gruplarının tek tek bilinirlik ve tadılma durumları incelendiği zaman et ve tavuk yemekleri grubunun bilinirlik ve tadılma oranının en yüksek değerde olduğu görülmüştür ($\bar{x}$ 4,50). Et ve tavuk yemeklerini reçel/ pekmez/ marmelatlar ($\bar{x}$ 4,28), hamur işleri ($\bar{x}$ 4,12), tatlılar ($\bar{x}$ 3,91), pilavlar ($\bar{x}$ 3,90), sebze yemekleri ($\bar{x}$ 3,64) ve çorbalar ($\bar{x}$ 3,59) bilinirlik ve tadılma oranları ile takip etmektedir. Tarhana çorbası %96 ile en bilinen çorba olmuştur. Et ve tavuk yemeklerinde güveç (%94,8), sebze yemeklerinde etli yaprak sarması (%91,5), pilavlarda domatesli bulgur pilavı (%87,1),

hamur işlerinde cevizli erişte (%89,9), tatlılarda kaşık helvası (%89,1), reçel/ pekmez/ marmelatlarda ise dut pekmezi (%89,5) oran ile kendi gruplarının en bilinen türleri olarak belirlenmiştir. Tablo 5.13 verilerine göre reçel/pekmez/marmelat grubunun yerel halk tarafından bilinirlik oranlarının yüksek olduğu belirlenmiştir. Bölge ormanlarında ve verimli topraklarda yetişen meyvelerin reçel / pekmez / marmelat olarak tüketilmesinin tercih edildiği görülmektedir. Kastamonu'nun yerel ürünü olan coğrafi işaretli (URL 27) İnebolu kestanesinin bilinirlik yüzdesinin %84,2 gibi yüksek bir orana sahip olduğu düşünülürse kestane hoşafının bilinirliğinin çok düşük olması (%12,9), kestanenin hoşaf olarak değerlendirilmesinin tercih edilmediği ve dolayısıyla üretiminin yaygın olarak yapılmadığı ve nesiller arası aktarımının yapılmadığını düşündürmektedir. Aynı şekilde İnebolu kestanesi çeşitli yemeklerin yapımında da kullanılmaktadır. Bunlardan bir tanesi olan Kestane çorbasının mülakata katılan yerel halk tarafından da bilinmediği ancak tatma isteği yönünde eğilimlerinin olduğu tespit edilmiştir. Bu bilgidен hareketle Kestane çorbası başta olmak üzere Kastamonu'ya has yerel ürünlerle yapılan bu tarz yemeklerin menülere kazandırılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca yine yörede yetişen ısırgan otu, karalahana, mısır gibi ürünler kullanılarak yapılan, bilinmeyen ya da tadılmamış olan ancak merak edilen ısırgan otu çorbası, karalahana, mısır bulguru çorbası gibi çorbaların da menülerde yer alması sağlanmalıdır. Tavuk doldurması (%43,5) ve soğan mihlamasının (%20,6) bilinme ve tadılma durumları en düşük olan ancak merak edilen yemekler olduğu görülmektedir. Genel anlamda tüm yemek gruplarına ait tablolara bakıldığında, tadılma istek oranları yüksek olan yemeklerin menülere girmesi ve böylece yerel ürünlerin sürdürülebilirliği ve kültürel mirasın nesiller arası aktarımı sağlanmalıdır.

Mutfak kültüründe yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin belirlenmesi açısından büyük önem taşıyan yöresel yemeklerin kimlerden öğrenildiği ve kimlere öğretildiğinin belirlenmesi aşamasında; en çok anne- babadan öğrenildiği (f: 208) ve en çok arkadaşlara öğretildiği (f: 158) görülmüştür. “Hiç kimseye öğretmiyorum” cevabının “Diğer” seçeneği içinde ağırlıklı olduğu görülmüştür (f: 8). Yöresel yemeklerin yapılışının başkalarına aktarılmasında ve aktarmayan kişi sayısında olabilecek bir artış yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğini tehlikeye atacak bir risk faktörü olarak değerlendirilebilir.

Kastamonu mutfak kültüründe geçmişte sıklıkla kullanıldığı bilinen araç gereçlerden 11 tanesinin bilinme ve kullanılma durumları katılımcılara sorulmuştur. Sahan en çok bilinen ve kullanılan ürün ($\bar{x}$ 2,62) iken tıkrın en az bilinen ürün ($\bar{x}$ 1,37) olduğu belirlenmiştir. Tablo 5.14 verilerine göre geleneksel mutfakta kullanılmış olan araç-gerecin günümüzde

bilinme ve kullanılma oranları düşük çıkmıştır. Bu sonuç geleneksel mutfak uygulamalarının da yavaş yavaş kaybolduğunu düşündürmektedir.

Çalışmada yöresel yiyecek içecek sunumu yapan işletmelerin katılımcılar tarafından değerlendirilmesi istenmiştir. Değerlendirme sonuçlarına göre; çoğunlukla üç ortalama değerinin üstünde olsa dahi işletmelerin olumlu imajlarının daha da yükseltilmesi, kalitenin daha ileri taşınması adına önemli olacaktır. İşletmelerin değerlendirilmesi aşamasında, işletme sayısının yeterliliğinin en düşük orana ($\bar{x}$ 2,71) sahip olduğu görülmüştür. Bu sonuca göre yöresel yemek sunumu yapan işletmelerin sayısının artırılması durumunda yöresel yemek tadımının ve deneyiminin artabileceği görülmektedir. İşletmelerin Kastamonu mutfak kültürünü yansıttığını düşünen katılımcı oranının ($\bar{x}$ 3,69) yüksek olduğu görülürken, yöresel yemek tadımı için bu işletmeleri tercih edeceğini belirten katılımcı oranı ortalama 3,97 ile en yüksek değerdedir. İşletmelerde yemek çeşitliliği yemek gruplarına göre farklılık göstermektedir. Katılımcıların görüşlerine göre işletmelerde sunulan çorba çeşitleri ($\bar{x}$ 3,36), et yemekleri çeşitleri ($\bar{x}$ 3,51), pilav çeşitleri ($\bar{x}$ 3,29), hamur işi çeşitleri ($\bar{x}$ 3,65), tatlı çeşitleri ($\bar{x}$ 3,31), hoşaf çeşitleri ($\bar{x}$ 2,91) oranlarında yeterli görülmüştür. Bu durum göz önüne alındığında işletmelerin yemek çeşitliliği konusunda çalışma yapmaları gerektiğini düşündürmektedir. Bu işletmelerde sunulan yemek ve içecek çeşidinin artırılmasının Kastamonu mutfak kültürünün tanıtımı açısından faydalı olacağı düşünülmektedir. Yöresel yemek sunumu yapan işletmelerin Kastamonu mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde etkisinin olduğunu düşünen katılımcı oranının ortalama 3,82 ve işletmelerin bölgeye turist gelmesinde etkili olduğunu düşünen katılımcı oranının ise ortalama 3,73 olduğu belirlenmiştir. Tablo 5.15’den görüleceği üzere diğer özellikleri ile birlikte değerlendirildiği kadarıyla işletmelerin yöresel yemek tanıtımı, tüketimi ve sürdürülebilirliğinde pozitif bir etkisinin olacağı görüşü ağırlıktadır. Kontrollü olarak, kalitenin sürdürülebilirliği sağlanarak yöresel yemek sunan işletmelerin sayısının artırılmasının Kastamonu mutfak kültürünün geliştirilebilmesi açısından faydalı olacağı düşünülmektedir.

Kastamonu’nun gastronomi şehri olması konusunda, en önemli paydaşlar olan işletme müşterilerinden görüşlerini paylaşımları istenmiştir. Ortalama 4,59 oranında katılımcı Kastamonu mutfağının korunması gereken kültürel bir değer olduğunu düşünmektedir. Fakat bunun yanı sıra Kastamonu mutfak kültürünün unutulduğunu düşünenlerin de ($\bar{x}$ 3,67) azımsanmayacak bir oranda olduğu görülmüştür. Bu sonuca göre mutfak kültürünün unutulmaması, yeni nesle tanıtımı ve kullanım alanının artırılması gerektiği görülmektedir. Araştırma örnekleminin görüşlerinin değerlendirildiği kadarıyla Kastamonu’da yaşayan yerli halkın genel görüşü şehirlerinin gelişmiş mutfak kültürü ile

gastronomi şehri olmaya uygun bir şehir olduğu ve bu yönde çalışmalar yapılması gerekliliğine katıldıkları yönünde olmuştur. Şehrin gelişmiş mutfak kültürü ile gastronomi şehri olabileceğini düşünen katılımcı oranının yüksek olduğu görülmüştür ($\bar{x}$ 4,42). Gastronomi şehri olmak için yapılması gereken çalışmalarda; şehrin tanıtılması için kitapçık, broşür hazırlanması ve kolay erişim imkânının sağlanması ($\bar{x}$ 4,56), konu ile alakalı araştırma enstitüleri kurulması ($\bar{x}$ 4,44), Üniversiteden/ Belediyeden/ STK'lerden destek istenmesi ($\bar{x}$ 4,56) konularında genel olarak görüş birliğine varıldığı görülmektedir.

Ocak 2021 tarihi itibarıyla 18 adet tescillenmiş Coğrafi İşaretli ürün içerisinde yiyecek maddelerinin sayısının (13) çok fazla olması Kastamonu'ya ait yerel yiyecek değerlerinin ne kadar fazla ve kıymetli olduğunun bir göstergesidir. Aynı zamanda tescillenen diğer ürünlerin de büyük kısmının mutfak ve sofraya ile alakalı olduğu unutulmamalıdır. Sonuç olarak Kastamonu mutfak kültürü, mevcut gastronomik değerleri ile korunmaya, geliştirilmeye, tanıtılmaya layık bir değerdir.

Çalışmanın, Bölüm 3.7 Kastamonu Mutfak Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı- Gastronomi Şehri Kapsamında Değerlendirilmesi kısmında tüm detayları yer alan UNESCO- Gastronomi Şehri olma kriterlerinin Kastamonu'nun mevcut durumu ile karşılaştırılması çalışmasının özet çalışması Tablo 6.1'de sunulmaktadır.

Tablo 6.1. UNESCO- Gastronomi Şehri olma kriterlerinin Kastamonu mevcut durumu ile karşılaştırılması

UNESCO KRİTERLERİ	KASTAMONU MEVCUT DURUMU
Şehrin ve bölgenin özelliklerini gösteren iyi gelişmiş mutfak kültürü	Pamukçu vd. (2017) çalışmalarında, Kastamonu için başarılı bir destinasyon oluşturma sürecinde ile ait S.W.O.T. analizi yapmışlardır. Çalışma sonucunda ortaya çıkan Kastamonu iline ait güçlü yönlerden birinin “zengin mutfak kültürü” olduğu görülmektedir.
Çok sayıda geleneksel restoran ve yemek ustası ile canlı bir gastronomi topluluğu	Günümüzde restore edilerek “Konak Restoran” şeklinde hizmet veren Kastamonu konakları geleneksel mutfak kültürü ile tarihi atmosferi bir arada deneyimleme imkânı sunmaktadır. Yemek ustası yetiştirme anlamında üniversitede açılmış olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bu açığı kapatma yolunda çalışmalarına devam etmektedir.
Geleneksel yemek hazırlamada bölgeye özgü malzemelerin kullanılması	Kastamonu’da süregelen organik tarım çalışmaları ve yerel ürünlerin yetiştiriciliği devam etmektedir.
Yerel bilgi ve beceri, endüstriyel / teknolojik ilerlemeden kendini kurtarmış geleneksel mutfak uygulamaları ve yöntemleri	Dışardan çok göç almamış olması, coğrafi olarak “kapalı” bir bölge olmasının ulaşımı zorlaştırması ve diğer bölgeler ve illerle etkileşimini azaltması, sanayileşmenin diğer bölgelere göre daha az olması yerel bilgi ve becerinin korunmasına sebep olmaktadır. Pastırma üretiminde endüstriyel yöntemlerin kullanılmıyor olması ve halen küçük işletmeler tarafından geleneksel olarak üretilmesi ise geleneksel mutfak uygulamaları ve yöntemlerinin korunmakta olduğunu göstermektedir.
Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi	Kastamonu’da diğer büyükşehirlerde görüldüğü üzere “hal” oluşumu bulunmamaktadır. Belirli günlerde şehrin muhtelif yerlerinde kurulan pazarlarda çevre ilçelerden üreticilerin getirdiği meyve-sebzeler satılmaktadır. Pastırma ve çekme helva üretiminde halen geleneksel yöntemler kullanılmaktadır.
Geleneksel gastronomi festivalleri, teşvik ödülleri, gastronomi yarışmalarına ev sahipliği ve diğer geniş kapsamlı tanıtım araçlarının kullanımı	Kastamonu’da düzenli olarak yapılmakta olan toplamda 31 adet festival vardır. Fakat yalnızca 5 adedi doğrudan yerel ürün- yöresel yiyecek alanında düzenlenmektedir. Düzenlenmekte olan festivallerin gastronomi temalı olarak içeriklerinin geliştirilmesi gerekliliği görülmüştür.
Halkın beğenisinin kazanılması, eğitim kurumlarında beslenme temalı tanıtım çalışmalarının yapılması, gastronomi ve mutfak sanatları okullarının müfredatlarına biyolojik çeşitlilik koruma programlarının dâhil edilmesi	Öncelikle ve ivedilikle ele alınması, üzerinde çalışılması gerekli bir alan olduğu belirlenmiştir.

Çalışma sonuçları göz önünde bulundurulduğunda gastronomi şehri olmak için yapılması gereken çalışmalar şu şekilde sıralanabilir; şehrin sahip olduğu gastronomik değerlerin çeşit ve sayı olarak fazlalığı göz önünde bulundurularak tanıtım için düzenlenen festivaller kapsamı artırılarak yeniden organize edilmelidir. Ulusal ve uluslararası düzeyde bu festivallerin duyurularının yapılması, bu festivaller sırasında edinilen görsellerin yazılı ve görsel medyada paylaşılması şehrin tanıtımı açısından önem arz edecektir.

Kastamonu'nun gastronomi şehri olarak anılmasını sağlamak adına, mutfak kültürünü en iyi yansıtabilecek araçlar olan yiyecek- içecek işletmelerini şehrin tarihi kimliğini gösteren mekânlarda toplanmasını sağlayarak yeni gastronomi merkezlerinin oluşturulmasının faydalı olacağı düşünülmektedir. Konak Restoranlar ile bu çalışmalara başlanmış olduğu bilinmekle birlikte sayılarının artırılması ve kalite standartlarının oluşturulması gerektiği görülmektedir.

Mevcut gastronomi mirasını korumak için, yeme- içme sektörü ileri gelenleri ile Kastamonu Üniversitesinin bilgi ve tecrübelerinin paylaşılacağı platformlar oluşturmak, bu alanda etkinlik planlamaları yapmak ve tüm etkinliklerin sonuçlarıyla birlikte raporlanarak arşivlenmesi çalışmaları yapılmalıdır. Ayrıca üniversite himayesinde gastronomi eğitime de ağırlık verilmelidir. Profesyonel ve nitelikli iş gücünün bu eğitimler neticesinde elde edileceği düşünülmektedir. Üniversite ile birlikte meslek liseleri ve Kastamonu'ya özgü bir yapılanma olan kadın kooperatifleri ortak çalışmasıyla gastronomik anlamda yaratıcılığın artırılması ve kalıcılığı sağlanmalıdır. Belediye – üniversite- sivil toplum kuruluşlarının birlikteliği ile oluşturulabilecek bir yapı tek bir merkezden proje oluşturmak ve bunların gerçekleştirilmesini sağlamak yönünde hareket etmelidir.

Yerel halk arasında gastronomi şehri olma yolunda farkındalığın artırılması için yapılacak her türlü çalışmanın belgelerle, fotoğraflarla desteklenerek ilgili yayınlarda yer alması sağlanmalıdır. Gastronomi alanında belirli standartları yakalamak ayrıca önem kazanmaktadır. Bunun için kapsamlı bir araştırma ve geliştirme faaliyetinin gerçekleştirilmesi gerekli olacaktır. Kastamonu mutfağı yemeklerinin özgünlüğünün gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak amacıyla bilimsel araştırmalar çoğaltılmalı ve yöresel yemeklerin standart reçeteleri ve yapım teknikleri kayıt altına alınmalıdır. Özellikle genç nesillerin yöresel yemekleri özgün halleriyle tanınmasında bu çalışmalar ayrıca önem kazanacaktır. Düzenlenecek olan organizasyonlarda yöresel yemeklerin özgün halleri kaybedilmeden yaratıcı sunumlarla desteklenmesi gastronomi kültürünün gelişmesi açısından değerli olacaktır.

Gastronomi alanında öncülük edecek bir merkezin kurulmasına yönelik altyapı çalışmalarının gerçekleştirilmesi gastronomi şehri olma yolunda Kastamonu'ya değer katacak çalışmalardan biri olacaktır. Sadece gastronomi alanında değil, şehre ait tüm halk kültürü öğelerinin bir araya getirilerek bir bütün şeklinde sunulabilmesi de önemlidir. Yerel bilginin çok köklü olduğu Kastamonu halk folkloründe geçmişte yapılan çalışmaların derlenerek ortaya çıkarılması, kültür birikimini göstermek açısından yaratıcı şehir olmada Kastamonu'ya destek olacaktır.

Günümüzde yiyecek- içecek işletmesi olarak hizmet veren konaklarda, Kastamonu mutfak kültürüne özgü araç gereç ve pişirme yöntemlerinin kullanıldığı organizasyonlar düzenlemek ziyaretçilerin görsel ve lezzet hafızalarında unutulmayacak izler bırakacaktır. Ayrıca mutfak kültürünün bir bütün halinde tanıtılmasına da imkân sağlayacaktır.

Yöresel mutfak temelini oluşturan yerel ürünlerin elde edilmesinde önemli bir paya sahip olan tarım çalışmalarının günümüz koşulları ile güçlendirilmesi, fakat yerelliğini, organikliğini kaybetmemesi adına çalışmalar yapılmalıdır. Ayrıca Kastamonu'nun tarım, hayvancılık, turizm ve orman ürünleri gibi farklı alanlarda sahip olduğu ticari potansiyelinin belirlenmesi ve bu potansiyelin etkin değerlendirilmesi için markalaşma çalışmalarının başlatılması gerekmektedir. Mevcutta tescillenmiş 18 adet ürünle birlikte yöreye özgülükleri belgelenmiş tüm yerel ürünlerin coğrafi işaret tescili ile arşivlenerek kayıt altına alınması gereklidir.

Daha önce gastronomi şehri unvanı almış diğer şehirlerle iletişime geçmek ve mutfak kültürü deneyimlerini birleştirerek yaratıcılığı arttırmak, Kastamonu'nun mutfak kültürüne değer katacak bir proje olacaktır.

Tüm bu çalışmalar yapılırken, Kastamonu'nun gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına katılmasının şehre katacağı avantajlar göz önünde bulundurulmalıdır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi alanında bulunan diğer şehirlerle birlikte uluslararası alanda bilinirliğinin artacağı unutulmamalıdır. Yerel ürünlerin tarım ile üretilmesinden, yöresel yemeklerin hazırlanmasına, pişirilmesinden, sunulmasına kadar geçen süreçte, üreticiler ve tüketiciler arasında ortak deneyimler elde edilmesi, yerel halkın turizm olgusunu daha profesyonelce değerlendirmesinde faydalı olacaktır (Giritlioğlu vd., 2016).

Küreselleşmeyle birlikte yerel kültüre ait her bir değer daha da kıymetlenmiş ve bu sebeple yerel ürünlerin kullanıldığı yöresel mutfakların sürdürülebilirliği, tanıtımı ve aktarımı şehirler ve ülkeler için ayrıca önemli hale gelmiştir. Tüm bu verilerden yola çıkarak

somut olmayan kültürel miras sınıfına giren yöresel mutfak, üzerinde çalışılması gereken değerli bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Milli kültürün büyük bir bölümünü temsil eden, temeli göçer kültüre ve haliyle birçok farklı kültürle etkileşime dayanan Türk mutfağı dünyanın sayılı mutfaklarından biridir. Aynı zamanda da çok çeşitli bileşenlerden oluşmaktadır. Bu sebeple bölgelere ve hatta illere göre farklılıklar içerebilmektedir. Bölgesel farklılıkların varlığından yola çıkarak bu çalışmada somut olmayan kültürel mirasın parçası olan yöresel mutfak uygulamaları kapsamında değerlendirilen yöresel yiyecekler Kastamonu ili özelinde değerlendirilmiştir. Yazılı ve sözlü kaynaklar ve mülakat yöntemi sayesinde elde edilen veriler temelinde yapılan Kastamonu yöresel mutfağının tanınırlık ve sürdürülebilirlik durum çalışmalarının, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı / Gastronomi Şehri olmaya aday olan Kastamonu'nun bu yöndeki çalışmalarına destek olması amaçlanmıştır. Çalışma ile, yöreye ve dolayısıyla Türk mutfağına ait zenginliklerin; yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç, gereç ve teknikler, yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamaları ve inanışları ile belgelendirilmesi ve aktarımı sağlanmaya çalışılmıştır. Çalışmada derlenmiş olan mutfak kültürüne ait veriler ile UNESCO'nun Gastronomi Şehri olmaya aday kentlere ön şart olarak sunduğu kriterlerinin Kastamonu'da mevcut durum ile karşılaştırılmasının Kastamonu'da bu yönde devam eden çalışmalara rehberlik edeceği düşünülmektedir. Ayrıca eksik olan veya geliştirilmesi, tamamlanması gereken alanlara dikkat çekilerek yapılan çalışmalarda öncelik sağlanması amaçlanmıştır.

Araştırma Kastamonu merkez ilçede yapılmıştır. İleriki dönemde yapılacak olan çalışmalarda ilçelere ait veriler yine aynı yöntemlerle toplanarak şehrin tamamına ait bir envanter çıkarmak mümkündür. Araştırmada frekans analizi sonuçlarına göre değerlendirme yapılmıştır fakat sonraki çalışmalarda sonuçların istatistiki veriler ile desteklenebileceği düşünülmektedir. Araştırma sonuçları baz alınarak; Kastamonu'da bilinirlik ve tadılma oranları en yüksek olan yemek çeşitlerinin standart reçetelendirme çalışmaları yapılarak, yeme- içme işletmeleri için örnek menüler oluşturulabileceği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Acar E., 2017. Kastamonu ve Yöresi Ağızlarında Mantar Adları. IX. Uluslararası Dünya Dili Türkçe Sempozyumu Bildiri Metni.

Acar, İ vd. (2015). Kastamonu Şehir Kimliği Çalıştayı Sonuç Raporu; T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ve Kastamonu Belediyesi, Kastamonu, s. 154.
<https://docplayer.biz.tr/15918295-Kastamonu-sehir-kimligi-calistayi-sonuc-raporu.html>

Erişim: 28.12.2020

Acar. Y, 2016. Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/1 (2016) 81-86

Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı. 2009. Kastamonu Valiliği İl Özel İdare Yayını.

Akan S., Artık N., 2019. Yeni Trend Sarımsak “Siyah Sarımsak” e-Gıda-Gastronomi Dergisi. Cilt: I, Sayı: 02, Kasım 2019

Akay H., Sezer İ., Mut Z., 2018. Coğrafi İşaretler ve Tosya Yerel Çeltik Genotipleri Örneği. ADÜ Ziraat Dergisi, 2018;15(2):81-85

Akdemir N., Selçuk G. N., 2018. Yöresel Mutfağın Turizme Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı: Sakarya Ölçeğinde Bir Araştırma. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Ekim 2018 22(Özel Sayı): 2033-2049

Akdu U., Akdu S., 2018. Turizm Tanıtımında Gastronomik Değer Vurgusu: Unesco Gastronomi Şehirleri Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/4 (2018), 933-952

Aker G., Terzihan B., 2013. Karadeniz Mutfak Kültürü- Özgür Proje. Sabancı Üniversitesi.

Akgöz E., 2018. Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilir Turizme Etkisi: Kırğız Mutfağı Örneği. Dialektolog Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi. Sayı 19. Sayfa: 423-436

Akın G., Özkoçak V., Gültekin T. Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Dergipark. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/645245>
Erişim: 15.09.2020

Akın N., Bostancı B., 2017. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi, Yıl: 2017, Cilt: 8, Sayı: 19, ss.110-124.

Akputat N.A., 2016. Bölgede Yaşayanların Yöresel Mutfak Kültürü ile İlgili Algısının Belirlenmesi: Ödemiş Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi 6 (1): 52-58

Albayrak A., 2013. Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. Journal of Yasar University 30(8) 5049-5063

Alçay A.Ü., Yalçın S., Bostan K., Dinçel E., 2015. Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. ABMYO Dergisi Sayı 40- (83-93).

Anıtlar ve Müzeler, 2020. T.C. Kastamonu Valiliği. <http://www.kastamonu.gov.tr/anitlar-muzeler> (Erişim: 24.09.2020)

A.O.Y. Türk Mutfak Kültürü ders kitabı. 1. Sayı. S: 19-20.
<http://www.gastronomi.com.tr/soylesi/nevin-halicedanturk-mutfaginin-evreleri-h902.html>
Erişim Tarihi: 17.09.2015

A.O.Y. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Aras N., 2009. Metro-Gastro Dergisi. Metro Kültür Yayınları. 50. Sayı. S. 6- 43

Arslaner A., Çakır Ö., Yıldız H., Çakıroğlu K., 2017. Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı. Edt: Mustafa EĞİLMEZ, Serap BALCI. Taş Köprü Sarımsağının (Allium sativum L.) Antioksidan ve Mineral Kompozisyonu. S. 347-355

Atatürk'ün Kastamonu'ya Gelişi, 2020. T.C. Kastamonu Valiliği. <http://www.kastamonu.gov.tr/ataturkun-kastamonuya-gelisi---sapka-ve-kiyafet-devrimi> (Erişim: 08.07.2020)

Ateş S., Oktay K., 2019. Kastamonu Festivalleri. Edt. Mısırlı İ. Detay Yayıncılık. Ankara

Ayaz E., Alpsoy H.C., 2007. Sarımsak (Allium sativum) ve Geleneksel Tedavide Kullanımı. Türkiye Parazitoloji Dergisi, 31 (2): 145-149

Aydın, E. (2015). Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar.

Avcı M, Şahin İ.,2014. Geleneksel Kastamonu Mutfağı ve Yemek Kültürü. KSBD Karadeniz Özel Sayısı, Bahar 2014, y.6, s:31-56

Aydoğdu A., Mızrak M., 2016. Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Cilt.9 Sayı.20. s. 366-394

Basat E.M., 2016. Fotoğrafta Birleşen Mutfaklar: Görsel Metinlerde Mutfak Kültürlerinin İzini Sürmek. Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları. Edt. Hoppál M, Oğuz Ö., Özünel E.Ö. s. 92

Bayram ve Düğün Yemekleri, 2015.
<http://www.kastamonugundemgazetesi.com/kastamonu-mutfaginda-bayram-ve-dugun-yemekleri.html> (Erişim: 12.09.2020)

Baytok, A. & Pelit, E. & Cerit, A. 2020. Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8 (1), 501-522.

Bayuk N., Ofluoğlu M., 2014. Kentsel Markalaşma ve Yerel Halkın Kentsel Markalaşma Algısı; Şanlıurfa Örneği. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi Cilt: 10 Sayı: 53

Birdir K., Akgöl Y.,2015. Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi Cilt 3, Sayı 2, ss.57-68

Bostancı B, 2017. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi, Yıl, Cilt: 8, Sayı: 19, ss.110-124.

Bucak T., 2018. Coğrafi işaretleme. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Edt. Akbaba A., Çetinkaya N. Detay Yayıncılık. Ankara

Büyükşalvarcı, A., Şapçılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4 (4), 165-181.

Coğrafi İşaretler, 2020a. <https://www.ci.gov.tr/veri-tabani> (Erişim: 20.10.2020 / 02.01.2021)

Coğrafi İşaretler, 2020b. <https://www.ci.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fraf-i%C5%9Faret-nedir> (Erişim: 08.09.2020)

Coşkun F., 2003. Tarhana ve Beslenme Yönünden Önemi. Gıda ve Yem bilimi Teknolojisi. Sayı 3, 46-49.

Coşkun K., Yıldız M.S., Çatı K. Kent Markalaşması ve Marka İmajı Ölçümü Açısından Düzce İli Örneği. Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl: 4, Sayı: 2

Çakıroğlu K., Arslaner A., Çakır Ö., 2017. Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı. Edt: Mustafa EĞİLMEZ, Serap BALCI. Farklı Oranlarda Taşköprü Sarımsağı İlave Edilmiş Yoğurtların Bazı Fizikokimyasal Özellikleri. S: 356- 368

Çetin F.A., 2014. Şehir Pazarlaması: Kars İli Örneği. İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Doktora Tezi.

Deniz Turizmi, 2020. T.C. Kastamonu Valiliği. <http://www.kastamonu.gov.tr/deniz-turizm> (Erişim: 24.09.2020)

Dinler B.V., 2019. Adana İli Gastronomik Kimliğinin Destinasyon Markalaşması Açısından Değerlendirilmesi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi

Doğa ve Turizm, 2020. T.C. Kastamonu Valiliği. <http://www.kastamonu.gov.tr/doga-turizm> (Erişim: 24.09.2020)

Doğan S., Şanlıer N., Tuncer M., 2010. Yiyecek -içecek İşletmelerinin Satış Çabalarında Etik: Kastamonu İli Örneği. Ocak 2010 Cilt:18 No:1 Kastamonu Eğitim Dergisi 241-256.

Dökü F. E., Dinç G., Şimşek F., 2006. Ahmet Gökoğlu Not Defterleri: Paphlagonia Bölgesi İlk Kültür Envanteri. Anadolu / Anatolia 30.

Durmuş E.N.İ., 2019. UNESCO Geçici Listesine Alınan Kasaba Köyü Mahmutbey Camii ve Kastamonu Turizmine Yönelik Değerlendirmeler. Kastamonu Üniversitesi. Yüksel Lisans Tezi.

Efeoğlu S., 2019. Nail Tan'ın Kastamonu Kültürü Üzerine Çalışmaları. Biyografi ve Açıklamalı Bibliyografya. Kültür Ajans Yayınları. Ankara.

Ekonomik Yapı, 2020. T.C. Kastamonu Valiliği. <http://www.kastamonu.gov.tr/ekonomik-yapi> (Erişim: 24.09.2020)

Erdem Ö., Mızrak M. ve Kemer A.K., 2018. Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi. Cilt:3 No:1

Erdoğan A., 2008. Kastamonu Folkloru. 2. Cilt. Sözcü Gazetesi Yayını. Kastamonu.

Ertay Y., Karadağ M.G., 2013. Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi: 2013;2(1). S.117- 136

Ertop U., 2020. Kastamonu İlinde Üretilen Kestane Ballarının Bazı Ağır Metal İçerikleri ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi. Kastamonu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.

Erzurumlu G.S., Doran İ., 2011. Türkiye’de Salep Orkideleri ve Salep Kültürü. HR.Ü.Z.F. Dergisi, 15(1)

Festival ve Şenliklerimiz, Hatay Valiliği, 2020. <http://hatay.gov.tr/festival-ve-senliklerimiz> (Erişim: 17.12.2020)

Fidan M. 2020. Osmanlı Dönemi Kastamonu’da Esnafılık ve Ticari Hayat. Gece Kitaplığı Yayınevi. 1. Basım. Ankara.

Gaziantep Festivalleri, 2020. <https://festivall.com.tr/iller/27/gaziantep/1> (Erişim:17.12.2020)

Giritlioğlu İ., İpar M.S., Karakan M.H., 2016. Gastronomi Alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Üyeliğinin Gaziantep Şehrine Olası Avantajları Üzerine Bir Araştırma. 3. Uluslararası Çin’den Adriyatığa Sosyal Bilimler Kongresi Bildiri Kitabı. Edt. Fettahoğlu S., Afşar A. S. 69-80

- Göker G., 2011. Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği). Balıkesir Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.
- Gökoğlu A., 1962. Kastamonu Çorbaları. Türk Etnografya Dergisi. S.5. Türk Tarih Kurumu Basımevi s. 24-38
- Gökoğlu A., 1966. Kastamonu Ekmekleri. Türk Etnografya Dergisi. Türk Tarih Kurumu Basımevi. S. 101- 109
- Gökoğlu A., 1964. Kastamonu Yemekleri.
- Güler S., 2010. Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (2)26, 182-196.
- Gümüş N., Erarslan N., 2012. Tosya Pirincinin Üretim ve Pazarlama Sorunları. Kastamonu'nun Doğal Zenginlikleri Sempozyumu 16–17 Ekim 2012.
- Gümüş N., Kütahyalı D.N., 2017. Taşköprü Sarımsağının Pazarlama Sorunlarının ve Çözüm Önerilerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı. Edt: Mustafa EĞİLMEZ, Serap BALCI. S. 770- 777.
- Gürbüz, Ü. (2004). Pastırma Üretiminde Değişik Tuzlama Tekniklerinin Uygulanması ve Kaliteye Etkileri. Veteriner Bilimleri Dergisi, 20 (2), 5-20
- Gürbüz S., Serçek GÖ., Toprak L. 2017. Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Gastronomi Kenti" Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/1 (2017) 124-136
- Gürsoy D., 2014. Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. 3. Baskı. Oğlak Yayıncılık. 2018. İstanbul.
- Hazarhun E., Tepeci M., 2018. Coğrafi İşarete Sahip Olan Yörsel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişmesine Katkısı. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 371-389,
- Heper F.Ö., Karaca E., 2019. Türk Mutfağı. Uluslararası Gastronomi. Edt. Mehmet Sarıışık. Detay Yayıncılık. Ankara. S: 53 – 97
- İşildar P. 2016. Gastronomi ve Turizm. Ed. Hülya Kurgun, Demet B. Özşeker. Detay Yayıncılık. Sürdürülebilirlik ve Gastronomi. Kısım 1, Bölüm 3. S. 47- 63

İbret B.Ü., 2018. Kastamonu İlinin Coğrafi Özellikleri. <https://www.researchgate.net/publication/331354493> Erişim: 20.12.2020

İklim ve Bitki Örtüsü, 2020. <http://www.cografya.gen.tr/tr/kastamonu/iklim.html> (Erişim: 13.05.2020)

İnanç Turizmi, 2020. T.C. Kastamonu Valiliği. <http://www.kastamonu.gov.tr/inanc-turizmi> (Erişim: 24.09.2020)

İşeri M., 2018. Dağlardan Gelen Ziyafet: Kastamonu Mutfağı. <http://www.gastrofests.com/daglardan-gelen-ziyafet-kastamonu-mutfagi/> (Erişim: 17.05.2020)

Kan M., Gülçubuk B., 2008. Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, 2008, Cilt 22, Sayı 2, 57-66

Kargiglioğlu, Ş. ve Akbaba, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4 (1), 87-95.

Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler, 2020. https://www.kuzka.gov.tr/paylasim/yayinlar_kutuphane_bak/20200123_cograf_i_saret_katlig_WEB.pdf (Erişim: 08.10.2020)

Kastamonu Haritası, 2020. <https://www.milliyet.com.tr/egitim/kastamonu-haritasi-kastamonu-ilceleri-nelerdir-kastamonu-ilinin-nufusu-kactir-kac-ilcesi-vardir-6310001> (Erişim: 18.12.2020)

Kastamonu Nüfus, 2020. Türkiye İstatistik Kurumu. <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=nufus-ve-demografi-109&dil=1> (Erişim: 18.12.2020)

Kastamonu Ormanları, 2020. <https://kastamonuobm.ogm.gov.tr/Sayfalar/Ormanlarimiz/OrmanVarligi.aspx?SortField=Toplam%5fx0020%5fOrman%5fx0020%5fAlan%5fx0&SortDir=Asc&View=%7b1FB0D98E%2d2AD1%2d487B%2d8B31%2d3CF62FF0FDDB%7d> (Erişim: 18.12.2020)

Kastamonu Yemekleri. Edt. İrfan Mısırlı. Detay Yayıncılık. 2019. Ankara

Kaştan Y., 2017. Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı. Edt: Mustafa EĞİLMEZ, Serap BALCI. Cumhuriyet Dönemi Kastamonu'da Tarım Faaliyetlerinin Gelişimi. S: 464- 485

Kaya Ş., Sormaz Ü., 2019. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research Vol. 3, Issue 2, 2019

Kesici M., 2012. Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (23): 33-37

Kış Turizmi, 2020. T.C. Kastamonu Valiliği. <http://www.kastamonu.gov.tr/kis-turizmi> (Erişim: 24.09.2020)

Kivela J., Crotts J., 2006. Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. Journal of Hospitality & Tourism Research, Vol. 30, No. 3, August 2006, 354-377

Koç A., 2016. Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk ve Macar Mutfağı Üzerine. Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları. Edt. Hoppál M, Oğuz Ö., Özünel E.Ö. s. 59

Kola O., Altan A., Konuşkan D., 2008. Çekme Helva Üretimi. Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum

Köksal, Y. (2014) Yöresel Ürünlerin Ulusal Pazarlara Açılmasında Karşılaşılan Pazarlama Sorunları Ve Çözüm Önerileri; Burdur Ceviz Ezmesi Örneği. Atatürk Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi, Cilt: 28, Sayı: 3, 2014 159

Kurgun H., Özşeker D.B., 2016. Gastronomi ve Turizm. Ed. Hülya Kurgun, Demet B. Özşeker. Detay Yayıncılık.

Kurt B., 2020. Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarından Yöresel Yiyecekler: Kınalı Ekmek. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 2020, Cilt: 13, Sayı: 29, 20-32.

Kültür, 2020. <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim: 05.09.2020)

Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2007). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül, Ankara.

Mızrak M., 2018. Yöresel Yemekler Ne Kadar Yöresel? Kastamonu Mutfağı İçin Bir Sorgulama. Kastamonu Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi.

Nalcıoğlu Z.S.B., 2016. Mevsimlerin Yemek Dili: Kışa Hazırlık. Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları. Edt. Hoppál M, Oğuz Ö., Özünel E.Ö. s. 125- 129

Oğuz Ö., 2016. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Türkiye Macaristan Ortak Mutfak Etkileşimi Projesi. Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları. Edt. Hoppál M, Oğuz Ö., Özünel E.Ö. s. 3-4

Orhan A., 2010. Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 21, Sayı 2, Güz: 243-254.

Ömür B., 2015. Karadeniz Bölgesinde Üretilen Kestane (Castanea sativa Mill.) Ballarının Biyokimyasal Özelliklerinin İncelenmesi. Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.

Önal N, 2018. Kastamonu’da Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Yemeklerden Turistik Ürün Olarak Yararlanılması. Kastamonu Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.

Önemli Gün ve Festivaller, 2020. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://afyon.ktb.gov.tr/TR-63457/onemli-gun-ve-festivaller.html> (Erişim: 17.12.2020)

Öner S., Aydoğdu A., 2018. Yerel Halkın Gastronomi Turizmine Karşı Tutum ve Bilgi Düzeyi: Kastamonu İçin Çıkarımsal Bir Analiz. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 7/1 (2019), 535-560

Özgen I., 2019. Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. Uluslararası Gastronomi. Bölüm 1. Edt. Mehmet Sarıışık. Detay Yayıncılık. Ankara

Özgür M. A., 2010. Yüreğime Değdi(n) Kastamonu. Heyamola Yayınevi. İstanbul

Özkaya F.D., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 1/1 13-20

Özşeker D.B. 2016. Gastronomi ve Turizm. Edt. Hülya Kurgun, Demet B. Özşeker. Bölüm 1. Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi. Detay Yayıncılık

Özünel E.Ö., 2016. Yenilebilir Miraslar: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması ve Çok Uluslu Mutfak Politikaları. Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları. Edt. Hoppál M, Oğuz Ö., Özünel E.Ö. s. 25-26

Pamukçu H., Saraç Ö. (2019). Kastamonu Efsaneleri. Edt. Mısırlı İ. Detay Yayıncılık.

Pamukçu H., Tanrısever C., Çiçek B., 2017. Başarılı Bir Destinasyon Oluşturma Sürecinde Kastamonu Örneği. 3. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, 20-22 Nisan 2017, Bişkek / Kırgızistan Bildiri Metni s. 908- 922.

Richards. G, 2002. Tourism and Gastronomy Magazine. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption. S. 3-20

Sandıkçı M., Aydoğdu A., Pamukçu H. (2015). Yöresel Yemeklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Kastamonu Konakları Örneği. 1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu / 19-21 Kasım 2015. S. 774- 785

Seçim Y., Esen M.F. 2020. Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi / Cilt: 22, Sayı: 1, 279-294

Serçeoğlu N., 2014. Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/4 (2014) 36-46

Serhoşoğlu K., 2019. Kastamonu Halk Bilimi Açıklamalı Bibliyografyası. Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi

Scarpato. R, 2002. Tourism and gastronomy . Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies pp, Rosario Scarpato, 51—70

Siyez Buğdayı ve Ürünleri, 2016. T.C. Kastamonu Valiliği. İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü.

<https://kastamonu.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Kutu%20Men%C3%BC/Siyez%20Bu%C4%9Fday%C4%B1%20ve%20Bulguru.pdf> (Erişim: 18.12. 2020)

Slow Food, Essedra. <https://www.essedra.com/tr> (Erişim: 15.09.2020)

Somut Olmayan Kültürel Miras, 2020. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-50837/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi-hak-.html> (Erişim: 05.09.2020)

Strabon. Antik Anadolu Coğrafyası. Geographika XII, XIII, XIV. Çev. Prof. Dr. Adnan Pekman. S. 20-21

Sümerr L., 2017. Pompeiopolis (Paflagonya) 2016 Yılı Kazı Sonuçları 205- 228. 39. Kazı Sonuçları Toplantısı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayın No: 178/2 Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayın No: 3551/2 Edt: Adil Özme.

Şengül S, Genç K., 2016. Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Sayı 23, Sayfa 79-89

Tan N, 2004. Karadeniz'in Güneyinde Kastamonu'da Dini Bayramların 20. Yüzyılda Kazandığı Yeni Sosyal Boyutlar. Folklor- Edebiyat Dergisi. 2. Sayı.

Tan N., 2020, 6 Ekim. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Gastronomi/ Mutfak Kültürü Dalında Aday Olan Kastamonu'nun Günümüzde Simgesi Durumundaki Yiyecek ve İçecekler. Kastamonu Gazetesi. <https://www.kastamonugazetesi.com.tr/kastamonu-mutfaginin-tarihsel-izlerine-iliskin-notlar/> Erişim: 10.10.2020

Tarihçe, 2020. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://kastamonu.ktb.gov.tr/TR-63806/tarihce.html> (Erişim: 24.10.2019)

Tarihi Evler ve Konaklar, 2020. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://kastamonu.ktb.gov.tr/TR-63867/tarihi-evler-ve-konaklar.html> (Erişim: 1.11.2020)

Taşköprü Sarımsağı Başarı Hikayesi, 2017. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/4627F559-D0CD-462C-BE9E-E3145A7690B6.pdf;jsessionid=6DAA78C6C3F0C6C864493B56BA42A4A6> (Erişim: 20.09.2020)

Taştan H., İflazoğlu N. 2018. Hatay'ın Unesco Gastronomi Şehri Olması ile İlgili Yerel Restoran İşletmelerinin Farkındalığının Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/Special issue3 (2018) 384-393

TEB Kobi Akademi, 2008. İller İçin Gelecek Stratejileri. Kastamonu Gelecek Stratejisi Sonuç Raporu. <http://www.teb.com.tr/document/kastamonu.pdf> (Erişim 24.09.2020)

Teke S.G., 2016. Türk ve Macar Mutfaklarında Yemeklerin “Gelenekselliği” ve Sürdürülebilirliği. Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları. Edt. Hoppál M, Oğuz Ö., Özünel E.Ö. s. 83- 85

Tezcan M. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=199&link=http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/eating-habits-of-the-turks-199.html> Erişim: 23.09.2020

Toksöz D. ve Aras S., 2016. Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfakın Rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1. 174-189

Topçu Y., 2017. Tüketicilerin Sarımsak Tüketim Tercihi Üzerinde Etkili olan Faktörlerin Belirlenmesi. Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı. Edt: Mustafa Eğilmez, Serap Balcı. S 445.

Tosun C., ve Bilim Y. (2004). Şehirlerin Turistik Açısından Pazarlanması, Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt: 15 (2), 125-138.

Türk Mutfaklarının Tarihsel Gelişimi. Anadolu Üniversitesi Yayınları. Türk Mutfak Kültürü Dersi. Cilt 1.

Türker N., Türkmen M.B., Caymaz E., 2019. Geleneksel Bir Ürün Olarak Kastamonu Pastırması. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 2

UNESCO, 2020. <https://tr.wikipedia.org/wiki/UNESCO> (Erişim: 15.09.2020)

UNESCO Dünya Mirası Listesi, 2020. <https://www.unesco.org.tr/Pages/125/122/UNESCO-D%C3%BCnya-Miras%C4%B1-Listesi> (Erişim 05.09.2020)

UNESCO Hakkında, 2020. <https://www.unesco.org.tr/Pages/96/2/UNESCO> (Erişim: 04.09.2020)

Ünal 2013. A.O.Y. Gıda Coğrafyası Ders Kitabı. 2. Ünite. Tahıllar. S. 59

Üner, H.E. (2014). Her şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Ünsal A., 2020. İktidarların Sofrası – Yemek, Siyaset ve Simgesellik. Everest Yayınları. İstanbul.

Yakupoğlu C., 2008. Kastamonu ve Çevresinde Meyve İle İlgili Yer Adları. Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 3/5 Fall 2008

Yalçın B., 2015. Nasıl Gastronomi Şehri Olunur? 1. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Güncel Konular, Eğilimler ve Göstergeler Bildiri Yayını. Edt. Akif Çukurçayır. Konya

Yaratıcı Şehirler Ağı, 2020. <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1> (Erişim: 04.09.2020)

Yavi A., 2019. Bir Dünya Börek. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık. 2. Baskı. İstanbul.

Yıldız N., 2000. Kastamonu'nun İlçesi Abana'da Halk Kültürü.

Yıldız. Ö, E. 2016. Gastronomi ve Turizm. Edt; Kurgun H., Özşeker D. B. Detay Yayıncılık. Bölüm 2. Turistik Ürün Olarak Gastronomi. S. 27-44

Yıldız T., 2016. Türk ve Macar Ortak Mutfağında İçme Kültürü: Şifa, Ritüel, Gelenek. Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü. UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları. Edt. Hoppál M, Oğuz Ö., Özünel E.Ö. s. 119- 123

Yılmaz Ö., 2016. Cide Düğünleri, Aigilos Dergisi, s.19-25.

Yüce N., 2018. Destinasyon İmajında Yerel Mutfakın Önemi: Kastamonu İli Örneği. Kastamonu Üniversitesi. Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.

Yüncü, H. R.,2009. Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. X. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.

Zağralı, E., Akbaba, A.2015. Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. Journal of Yasar University, 10/40, 6633-6644

Zengin B., Gürkan A.S., 2019. Afyonkarahisar Mutfakının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi. 2(2): 225-240

EK 1: MÜLAKAT FORMU KAYNAKÇA

“UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gastronomi Şehri Olma Yolunda
Kastamonu”

YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI

MÜLAKAT FORMU

Sayın Katılımcı,

Bu anket formu Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tezli Yüksek Lisans programında yürütülmekte olan tez çalışması için düzenlenmiştir. Bu çalışmanın amacı; Kastamonu İlinin Gastronomi Şehri olması yolunda yapılacak olan çalışmalara veri sağlamaktır.

Araştırma, sadece akademik amaçlı olup, elde edilen veriler yüksek lisans tezinde kullanılacaktır. Bu akademik çalışmanın doğru ve güvenilir sonuçlara ulaşabilmesi, ankette yer alan sorulara tam ve doğru cevap vermeniz ile mümkün olacaktır. Ankete zaman ayırdığınız ve katkılarınız için şimdiden teşekkür ederiz.

Saygılarımızla.

Ayşe KARAER

Başkent Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Yüksek Lisans Öğrencisi

ayse_karaer@hotmail.com

Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Bölüm Başkanı

fugen.ozkaya@hbv.edu.tr

Bölüm 1. Demografik Özellikler

Sizin için uygun seçeneği (X) ile işaretleyiniz.

1. Cinsiyetiniz:	Kadın ☐	Erkek ☐	
2. Yaşınız:	18 – 25 ☐ 46 – 55 ☐	26 – 35 ☐ 56 – 65 ☐	36 – 45 ☐ 66 ve üzeri ☐
3. Medeni Durumunuz:	Evli ☐	Bekar ☐	

4. Eğitim Durumunuz: Kaynakça: Önal N., 2018	İlk Öğretim ☐ Lisans ☐	Lise ☐ Yüksek Lisans ☐	Ön Lisans ☐ Doktora ☐
5. Kaç yıldır Kastamonu'da yaşıyorsunuz? Kaynakça: Önal N., 2018	1-3 yıl ☐ 12 – 15 yıl ☐	4 – 7 yıl ☐ Burada doğdum ☐	8 – 11 yıl ☐
6. Aylık ortalama geliriniz nedir?	Asgari ücret ve ya daha az ☐ 3.001 – 4.500 TL ☐ 6.001 – ve üzeri ☐	Asgari Ücret – 3.000 TL ☐ 4.501 – 6.000 TL ☐	

Bölüm 2: Kastamonu'da Yaşayan Yerel Halkın Kastamonu Mutfağına Ait Yemekleri Bilme Düzeyini Ölçmeye Yönelik Sorular:

Sizin için uygun seçeneği (X) ile işaretleyiniz.

7. Kastamonu'yu daha önce görmemiş ya da duymamış birine nasıl tarif edersiniz? (Lütfen tek seçenek işaretleyiniz)	Doğa Terapisi ☐ Zamanda Yolculuk ☐ Ruhani Yolculuk ☐	Lezzet Yolculuğu ☐ Maceraya Katıl ☐ Kültür Alışverişi ☐	Maviyle Dans ☐ İyi Hisset ☐ Diğer ☐
8. Kastamonu denilince aklınıza gelen ilk 3 şey nedir?	1. 2. 3. Kaynakça: Durmuş E.N.İ., 2019. ('Tadına var' seçeneği "Lezzete Yolculuk" olarak değiştirilmiştir) Kaynakça: Coşkun K., Yıldız M.S., Çatı K.		

9. Yöresel Ürünleri Bilme Düzeyinize Göre Numaralandırınız. (Kaynakça: Öner S., Aydoğdu A., 2018)					
1= Hiç bilmiyorum / 5= Çok iyi biliyorum	1	2	3	4	5
Taşköprü Sarımsağı					
Tosya Pirinci					
Üryani Eriği					
Azdavay Armudu					
İnebolu Kirazı					
İnebolu Kestanesi					
Araç Cevizi					

10. Yöresel Yemekleri Bilme Düzeyinize Göre Numaralandırınız. (Kaynakça: Öner S., Aydoğdu A., 2018)					
1= Hiç bilmiyorum / 5= Çok iyi biliyorum	1	2	3	4	5
Daday Etli Ekmeği					

Tosya Keşkeği					
Şenpazar Cırığı					
Devrekani Banduması					
Cide Ceviz Helvası					
Taşköprü Püryanı					
Bozkurt Cöbüsü					
Azdavay Soğan Dolması					

11. Yöresel İçecekleri Bilme Düzeyinize Göre Numaralandırınız. (Kaynakça: 10 ve 11. sorular örnek alınarak bizim tarafımızdan derlenmiştir)					
1= Hiç bilmiyorum / 5= Çok iyi biliyorum	1	2	3	4	5
Kestane Hoşafı					
Armut Hoşafı					
Üryani Eriği Hoşafı					
Soğukluk (Kiren Ekşisi ile yapılan)					
Üzüm Hoşafı					

12. Kastamonu Yemekleri Hakkında Genel Düşünceniz Nedir? Kaynakça: Albayrak A., 2013	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
Kastamonu yemekleri lezzetlidir.					
Kastamonu yemekleri görsel olarak güzeldir.					
Kastamonu yemekleri yağlıdır.					
Kastamonu yemekleri baharatlıdır.					
Kastamonu yemek çeşitliliği fazladır.					
Kastamonu yemekleri sağlıklıdır.					
Kastamonu yemekleri doyurucudur.					
Kastamonu yemekleri fazla kalorilidir.					
Kastamonu yemekleri besin değeri yüksektir					

13 – 19 Sorular: Kastamonu Mutfağında Yer Alan..... (Kaynakça: Serçeoğlu N., 2014, Baytok, A. & Pelit, E. & Cerit, A. 2020). Soru kalıbı Serçeoğlu N., 2014 çalışmasından alınmıştır. Kaynak makaleden farklı olarak 5'li likert olarak uygulanmıştır. "Biliyorum, Tatmak istemem" seçeneği eklenmiştir. Yemekler Kastamonu yemekleri olarak güncellenmiştir. Yemek gruplarının tek tek sorgulanması fikri Baytok, A. & Pelit, E. & Cerit, A.2020 çalışmasından alınmıştır.

Sizin için uygun seçeneği (X) ile işaretleyiniz.

13. Çorbaları Bilme ve Tatma Durumları	Bilmiyorum, tatmak istemem	Bilmiyorum, tatmak isterim	Biliyorum, tatmak istemem	Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim	Biliyorum, tattım
Tarhana Çorbası					
Isırgan Çorbası					
Keşkek Çorbası					
Ecevit Çorbası					
Oğmaç Çorbası					
Karalahana Çorbası					
Toyga Çorbası					
Anakız Çorbası					
Mısır Bulguru Çorbası					
Kestane Çorbası					
Diğer.....					

14. Et ve Tavuk Yemeklerini Bilme ve Tatma Durumları	Bilmiyorum, tatmak istemem	Bilmiyorum, tatmak isterim	Biliyorum, tatmak istemem	Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim	Biliyorum, tattım
Güveç					
Mıhlama					
Tavuk Doldurması					
Kastamonu Döneri					
Biryan Kebabı					
Tirit					
Pastırmalı Yumurta					
Islama					
Soğan Mıhlaması					
Haşlama Et					
Diğer.....					

15. Sebze Yemeklerini Bilme ve Tatma Durumları	Bilmiyorum, tatmak istemem	Bilmiyorum, tatmak isterim	Biliyorum, tatmak istemem	Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim	Biliyorum, tattım
Pazı Kavurması					
Mancar Kavurması					
Patates Mıklaması					
Hodan Kavurması					
Kabak Saçalması					
Mantar Mıhlaması					
Ebişke Mantarı Kavurması					
Pazı Yapağı Sarması					
Soğan Kavurması					
Etli Yaprak Sarma					
Diğer.....					

16. Pilav Çeşitlerini Bilme ve Tatma Durumları	Bilmiyorum, tatmak istemem	Bilmiyorum, tatmak isterim	Biliyorum, tatmak istemem	Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim	Biliyorum, tattım
Keşkek					
Mercimekli Pilav					
Değmen Pilavı					
Eğşili Pilav					
Ala Pilav					
Domatesli Bulgur Pilavı					
Üçürdüm					
Diğer.....					

17. Hamur İşlerini Bilme ve Tatma Durumları	Bilmiyorum, tatmak istemem	Bilmiyorum, tatmak isterim	Biliyorum, tatmak istemem	Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim	Biliyorum, tattım
Samsu					
İç Pırasalı Mısır Ekmeği					
Kulaklı Makarna					
Kuskus					
Mısır Ekmeği					
Kül Çöreği					
Cevizli Erişte					
Cizleme					
Kaygana					
Saç Bişisi					
Diğer.....					

18. Tatlı Çeşitlerini Bilme ve Tatma Durumları	Bilmiyorum, tatmak istemem	Bilmiyorum, tatmak isterim	Biliyorum, tatmak istemem	Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim	Biliyorum, tattım
Kaşık Helvası					
Höşmerim					
Hasude					
İncir Uyuşturması					
Çekme Helva					
Taş Kadayıf					
Miyane Helvası					
Armut Ballandırması					
Pekmezli Helva					
Cırık					
Diğer.....					

19. Reçel/ Pekmez Çeşitlerini Bilme ve Tatma Durumları	Bilmiyorum, tatmak istemem	Bilmiyorum, tatmak isterim	Biliyorum, tatmak istemem	Biliyorum ama tatmadım, tatmak isterim	Biliyorum, tattım
Alıç Marmelatı					

Üryani Eriği Marmelatı					
Kiren Marmelatı					
Kızılıcak Reçeli					
Gül Mayası					
Dağ Çileği Reçeli					
Üryani Eriği Pekmezi					
Pancar Pekmezi					
Dut Pekmezi					
Diğer.....					

20. Yapımını bildiğiniz geleneksel yemeklerin yapılışını kimlerden öğrendiniz? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)	Anne / Baba ☐ Komşular ☐ Arkadaşlar ☐ Diğer..... ☐ Kaynakça: Kendimiz oluşturduk	Anneanne/ Babaanne ☐ Yakın Akraba (Hala/Teyze) ☐ Kitap/ Yayınlar/ İnternet ☐ Diğer..... ☐ Kaynakça: Kendimiz oluşturduk
21. Yapımını bildiğiniz geleneksel yemeklerin yapılışını kimlere öğretiyorsunuz? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)	Çocuklarıma ☐ Yakın Akraba (Hala/ Teyze) ☐ Diğer..... ☐ Kaynakça: Kendimiz Oluşturduk.	Komşular ☐ Arkadaşlar ☐ Diğer..... ☐ Kaynakça: Kendimiz Oluşturduk.

22. Geçmişte Kastamonu mutfak kültüründe sıklıkla kullanılan araç /gereç hakkında bilgileriniz ve kullanım durumunuz nedir? Kaynakça: Kendimiz Oluşturduk.	Bilmiyorum	Biliyorum ama kullanmadım	Biliyorum, kullanıyorum
Tıkır			
Yayık			
Çalmaq			
Sepet			
Yaslağaç			
Bisleğaç			
Oklağaç			
Sahan			
Sini			
Sini Altlığı			
Matara			

Bölüm 3: Yerel halkın, yöresel yemek sunumu yapan yeme-içme işletmeleri ve Kastamonu'nun gastronomi şehri olma konusundaki görüşlerinin değerlendirilmesi

İşletmeler: Kastamonu yöresel yemeklerini sunan yeme-içme işletmeleri

23. Kastamonu yöresel yemekleri sunan işletmeler hakkında düşünceleriniz nelerdir?	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
Kastamonu’da farklı nitelik ve kalitede yöresel yiyecek-içecek servisi veren işletmeler bulunmaktadır.	Dinler B.V., 2019				
İşletmeler Kastamonu kültürünü yansıtmaktadır.	Dinler B.V., 2020				
Kastamonu yöresel yemeklerini tatmak için bu işletmeleri tercih ederim.	Akgöz E., 2018.				
Kastamonu’da dışarıda yemek yeme faaliyetine katılan bireylerin genel tercihi, bu işletmeler şeklinde olmaktadır.	Göker G., 2011				
İşletmelerin sayısı yeterlidir.	Gürbüz S., Serçek GÖ., Toprak L. 2017.				
İşletmelerin ulaşımı kolaydır.	Dinler B.V., 2019				
İşletmeler kalitelidir.	Birdir K., Akgöl Y.,2015.				
İşletmeler çocuklu aileler için uygundur.	Dinler B.V., 2019 (Adana ili çocuklu ailelerin ziyaret etmeleri için uygun özelliklere sahiptir)				
İşletmeler hesaplıdır.	Birdir K., Akgöl Y.,2015.				
İşletmelerin hijyen ve temizlik standartları yeterlidir	Zağralı, E., Akbaba, A.2015.				
İşletmelerde sunulan yiyecekler tazedir.	Birdir K., Akgöl Y.,2015.				
İşletmeler yerel yemekler hakkında yeterli bilgiye sahiptirler.	Zağralı, E., Akbaba, A.2015.				
İşletmelerde sunulan yiyecekler menü kartında açıklandığı ve gösterildiği gibidir	Doğan S., Şanlıer N., Tuncer M., 2010				
İşletmeler müşterilerine karşı saygılıdır.	Çetin F.A., 2014.				
İşletmelerin çorba çeşitleri yeterlidir.	Kendimiz oluşturduk				
İşletmelerin et yemekleri çeşitleri yeterlidir.	Kendimiz oluşturduk				
İşletmelerin pılav çeşitleri yeterlidir.	Kendimiz oluşturduk				
İşletmelerin hamur işi çeşitleri yeterlidir.	Kendimiz oluşturduk				
İşletmelerin tatlı çeşitleri yeterlidir.	Kendimiz oluşturduk				
İşletmelerin hoşaf çeşitleri yeterlidir.	Kendimiz oluşturduk				
İşletmelerde hazırlanan yiyeceklerin lezzetinde farklılıklar söz konusudur.	Doğan S., Şanlıer N., Tuncer M., 2010				
İşletmelerde yerel yemeklerin servisi için gereken süre makuldür	Zağralı, E., Akbaba, A.2015.				
İşletmelerin Kastamonu mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde	Göker G., 2011				

(Gelecek nesillere aktarılmasında) etkisi vardır.	
İşletmeler bölgeye turist gelmesine yardımcı olur	Akgöz E., 2018.
İşletmelerde çalışanlar işletme hakkında doğru tanıtım yapmaktadır	Doğan S., Şanlıer N., Tuncer M., 2010
İşletmeler müşterilerine Kastamonu mutfağını tanıtmalarına yönelik gastronomik deneyimler (lezzet testi, pişirme deneyimi gibi) sunmaktadır.	Dinler B.V., 2019
Kastamonu mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir	Akpulat N.A., 2016
Kastamonu mutfak kültürü unutuluyor	Serçeoğlu N., 2014.
Kastamonu zengin yemek kültürüne sahiptir.	Bayuk N., Ofluoğlu M., 2014
Kastamonu mutfak kültürü ile Gastronomi Şehri (Yemekleri ile tanınan) olabilir.	Gülbüz S., Serçek GÖ., Toprak L. 2017. (Kaynakçada açık uçlu olarak sorulmuştur)
Kastamonu'nun Gastronomi şehri olmasına yönelik yemeklerin tanıtılması için kitapçık, broşür hazırlanmalı ve kolay erişim imkânı sağlanmalıdır.	Zağralı, E., Akbaba, A.2015.
Kastamonu'nun Gastronomi şehri olması için konu ile alakalı araştırma enstitüleri kurulmalıdır	Serçeoğlu N., 2014
Kastamonu'nun Gastronomi şehri olması için Üniversiteden/ Belediyeden/ STK lardan destek istenmelidir.	Kendimiz oluşturduk

Anketimiz sona ermiştir. İlginiz ve desteğiniz için teşekkür ederiz

EK2: MÜLAKATA KATILAN KİŞİLERİN YÖRESEL YİYECEK- İÇECEK SUNUMU YAPAN İŞLETMELERİ DEĞERLENDİRME YÜZDE VE FREKANS TABLOSU

23. Kastamonu yöresel yemekleri sunan işletmeler hakkında düşünceleriniz nelerdir?	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Tamamen Katılıyorum	
	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans
Kastamonu’da farklı nitelik ve kalitede yöresel yiyecek-içecek servisi veren işletmeler bulunmaktadır.	4,4	11	9,7	24	8,1	20	54,0	134	23,8	59
İşletmeler Kastamonu kültürünü yansıtmaktadır.	4,4	11	10,1	25	19,4	48	44,8	111	21,4	53
Kastamonu yöresel yemeklerini tatmak için bu işletmeleri tercih ederim.	2,4	6	7,3	18	10,5	26	50,8	126	29,0	72
Kastamonu’da dışarıda yemek yeme faaliyetine katılan bireylerin genel tercihi, bu işletmeler şeklinde olmaktadır.	3,6	9	16,1	40	23,4	58	37,5	93	19,4	48
İşletmelerin sayısı yeterlidir.	12,1	30	41,1	102	19,8	49	18,1	45	8,9	22
İşletmelerin ulaşımı kolaydır.	4,8	12	4,8	12	18,1	45	52,4	130	19,8	49
İşletmeler kalitelidir.	2,8	7	8,9	22	39,1	97	36,7	91	12,5	31
İşletmeler çocuklu aileler için uygundur.	1,2	3	6,5	16	19,8	49	56,0	139	16,5	41
İşletmeler hesaplıdır.	4,0	10	13,7	34	29,0	72	40,3	100	12,9	32
İşletmelerin hijyen ve temizlik standartları yeterlidir	1,6	4	8,9	22	40,3	100	37,1	92	12,1	30
İşletmelerde sunulan yiyecekler tazedir.	1,6	4	2,4	6	23,8	59	55,6	138	16,5	41
İşletmeler yerel yemekler hakkında yeterli bilgiye sahiptirler.	2,8	7	8,9	22	25,4	63	43,1	107	19,8	49
İşletmelerde sunulan yiyecekler menü kartında açıklandığı ve gösterildiği gibidir	1,6	4	5,6	14	24,2	60	49,6	123	19,0	47
İşletmeler müşterilerine karşı saygılıdır.	1,6	4	4,4	11	12,9	32	58,1	144	23,0	57
İşletmelerin çorba çeşitleri yeterlidir.	3,6	9	21,0	52	25,4	63	35,5	88	14,5	36
İşletmelerin et yemekleri çeşitleri yeterlidir.	3,2	8	16,5	41	25,0	62	36,3	90	19,0	47
İşletmelerin pilav çeşitleri yeterlidir.	3,6	9	20,6	51	31,0	77	32,7	81	12,1	30
İşletmelerin hamur işi çeşitleri yeterlidir.	2,8	7	13,7	34	19,4	48	44,4	110	19,8	49
İşletmelerin tatlı çeşitleri yeterlidir.	5,2	13	20,2	50	27,0	67	33,5	83	14,1	35
İşletmelerin hoşaf çeşitleri yeterlidir.	8,5	21	31,9	79	30,2	75	19,0	47	10,5	26
Aynı işletmede farklı zamanda hazırlanan aynı yiyeceklerin	3,2	8	24,2	60	29,4	73	33,1	82	10,1	25

lezzetinde farklılıklar söz konusudur										
İşletmelerde yerel yemeklerin servisi için gereken süre makuldür	2,0	5	3,6	9	18,5	46	63,7	158	12,1	30
İşletmelerin Kastamonu mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde (Gelecek nesillere aktarılmasında) etkisi vardır.	2,4	6	6,9	17	17,7	44	52,4	130	20,6	51
İşletmeler bölgeye turist gelmesine yardımcı olur	4,0	10	8,9	22	17,7	44	48,4	120	21,0	52
İşletmelerde çalışanlar işletme hakkında doğru tanıtım yapmaktadır	5,6	14	14,5	36	33,1	82	35,1	87	11,7	29
İşletmeler müşterilerine Kastamonu mutfağını tanımlarına yönelik gastronomik deneyimler (lezzet testi, pişirme deneyimi gibi) sunmaktadır.	13,7	34	24,6	61	28,2	70	24,6	61	8,9	22

EK3: MÜLAKATA KATILAN KİŞİLERİN KASTAMONU MUTFAK KÜLTÜRÜ VE KASTAMONU'NUN GASTRONOMİ ŞEHRİ OLMASINA YÖNELİK GÖRÜŞLERİNİN DEĞERLENDİRME YÜZDE VE FREKANS TABLOSU

Kastamonu'nun Mutfak Kültürü ile Gastronomi Şehri Olması Hakkında Düşünceleriniz Nelerdir?	Kesinlikle Katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katlıyorum		Tamamen Katlıyorum	
	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans
Kastamonu mutfak kültürü kültürel bir değerdir ve korunması gerekir	1,6	4	0,8	2	3,6	9	25,0	62	69,0	171
Kastamonu mutfak kültürü unutuluyor	4,4	11	16,9	42	13,7	34	37,5	93	27,4	68
Kastamonu zengin yemek kültürüne sahiptir.	0,8	2	4,0	10	8,1	20	30,6	76	56,5	140
Kastamonu mutfak kültürü ile Gastronomi Şehri (Yemekleri ile tanınan) olabilir.	1,2	3	3,2	8	8,5	21	27,0	67	60,1	149
Kastamonu'nun Gastronomi şehri olmasına yönelik yemeklerin tanıtılması için kitapçık, broşür hazırlanmalı ve kolay erişim imkânı sağlanmalıdır.	1,2	3	1,2	3	4,4	11	27,0	67	66,1	164
Kastamonu'nun Gastronomi şehri olması için konu ile alakalı araştırma enstitüleri kurulmalıdır	2,0	5	2,0	5	6,9	17	28,6	71	60,5	150
Kastamonu'nun Gastronomi şehri olması için Üniversiteden/ Belediyeden/ STK lardan destek istenmelidir.	1,6	4	0,4	1	4,0	10	27,8	69	66,1	164