



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Mevlüt UYAR

YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜNDE TURİZMİN ROLÜ

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı
Doktora Tezi

Antalya, 2020



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Mevlüt UYAR

YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜNDE TURİZMİN ROLÜ

Danışman

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Doktora Tezi

Antalya, 2020

Akdeniz Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne,

Mevlüt UYAR'ın bu çalışması, jürimiz tarafından Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Doktora Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR (İmza)

Üye (Danışmanı) : Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN (İmza)

Üye : Doç. Dr. Özgür GÖLGE (İmza)

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Vedat YİĞİTOĞLU (İmza)

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Sertaç SERT (İmza)

Tez Başlığı: YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜNDE TURİZMİN ROLÜ

Onay: Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Tez Savunma Tarihi : 26/06/2020

Mezuniyet Tarihi : 09/07/2020

(İmza)
Prof. Dr. İhsan BULUT
Müdür

AKADEMİK BEYAN

Doktora Lisans Tezi olarak sunduğum “YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜNDE TURİZMİN ROLÜ” adlı bu çalışmanın, akademik kural ve etik değerlere uygun bir biçimde tarafımda yazıldığını, yararlandığım bütün eserlerin kaynakçada gösterildiğini ve çalışma içerisinde bu eserlere atıf yapıldığını belirtir; bunu şerefimle doğrularım.

İmza

Mevlüt UYAR





T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU
BEYAN BELGESİ



SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ'NE

ÖĞRENCİ BİLGİLERİ	
Adı-Soyadı	Mevlüt UYAR
Öğrenci Numarası	20128610113
Enstitü Ana Bilim Dalı	Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği A.B.D.
Programı	Tezli Doktora
Programın Türü	() Tezli Yüksek Lisans (X) Doktora () Tezsiz Yüksek Lisans
Danışmanın Unvanı, Adı-Soyadı	Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN
Tez Başlığı	Yerel Mutfağın Dönüşümünde Turizmin Rolü
Turnitin Ödev Numarası	1356966104

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışmasının a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana Bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 100 sayfalık kısmına ilişkin olarak, 13/07/2020 tarihinde tarafımdan Turnitin adlı intihal tespit programından Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orjinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nda belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan ve ekte sunulan rapora göre, tezin/dönem projesinin benzerlik oranı;

alıntılar hariç % 2

alıntılar dâhil % 2'dir.

Danışman tarafından uygun olan seçenek işaretlenmelidir:

(X) Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşmıyor ise;

Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orjinallik Raporu'nun doğruluğunu onaylarım.

() Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşıyor, ancak tez/dönem projesi danışmanı intihal yapılmadığı kanısında ise;

Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orjinallik Raporu'nun doğruluğunu onaylar ve Uygulama Esasları'nda öngörülen yüzdelik sınırlarının aşılmasına karşın, aşağıda belirtilen gerekçe ile intihal yapılmadığı kanısında olduğumu beyan ederim.

Benzerlik taraması yukarıda verilen ölçütlerin ışığı altında tarafımda yapılmıştır. İlgili tezin orjinallik raporunun uygun olduğunu beyan ederim.

13/07/2020

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN

İÇİNDEKİLER

ŞEKİLLER LİSTESİ	iii
TABLolar LİSTESİ	iv
ÖZET	v
SUMMARY	vii
ÖNSÖZ	ix
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜ VE TURİZMİN ROLÜ

1.1. Yerel Mutfak Kavramı	4
1.1.1. Yerel Mutfak ve Gastronomik Kimlik	4
1.1.2. Yerel Mutfak ve Turizm.....	9
1.2. Yerel Mutfakın Dönüşümü ve Turizmin Rolüne İlişkin Kuramsal Alt Yapı.....	13
1.2.1. Toplumsal Değişme.....	14
1.2.2. Kültürel Değişim	16
1.2.2.1. Dinamikler	22
1.2.2.2. Süreç	24
1.2.2.3. Sonuç	26
1.3. Turizmin Etkisiyle Yerel Mutfakın Dönüşümüne İlişkin Kavramsallaştırma	28
1.3.1. Yerel Mutfakın Başlangıç Koşulları	28
1.3.2. Yerel Mutfakın Çekirdek Bileşenleri	32
1.3.3. Yerel Mutfakın Dönüşümü	36
1.3.4. Yerel Mutfakın Dönüşümünde Turizmin Rolüne İlişkin Bütüncül Bir Kuramsal Model	43

İKİNCİ BÖLÜM

YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜNDE TURİZMİN ROLÜNE İLİŞKİN

ALANYA'DA BİR ARAŞTIRMA

2.1. Araştırmanın Alanı ve Sınırlılıkları.....	47
--	----

2.2. Araştırmanın Yöntemi	50
2.2.1. Araştırmanın Örneklemi.....	50
2.2.2. Araştırmanın Veri Toplama Süreci	52
2.2.2.1. Doküman İncelemesi ve Odak Grup Görüşmesi	52
2.2.2.2. Yüz Yüze Görüşme.....	55
2.3. Araştırma Verilerinin Analizi.....	57
2.4. Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenilirliği	59
2.5. Bulgular	61
TARTIŞMA.....	90
SONUÇ	95
KAYNAKÇA.....	100
EK 1- Araştırma Günlüğü	110
EK 2- Alanya Yerel Mutfağına İlişkin Yazılı Doküman İncelemesi ve İçerik Analizi Bulguları.....	112
EK 3- Alanya Yerel Mutfağına İlişkin Web Tabanlı Doküman İncelemesi ve İçerik Analizi Bulguları.....	117
EK 4- Alanya Yerel Mutfağından ve Türk Mutfağı İçerisinde Yer Alan Yerel Mutfaklarından Uyarlanan Turistik Ürünler.....	118
EK 5- Odak Grup Görüşmesi Gönüllü Katılımcı Bilgilendirme Formu.....	120
EK 6- Odak Grup Toplantı Formu.....	121
EK 7- Odak Grup Görüşmesi Bulguları	122
EK 8- Gönüllü Katılımcı Bilgilendirme Formu	130
EK 9- Yüz yüze Görüşme Formu	131
ÖZGEÇMİŞ	132

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1 Yerel Mutfağın Oluşumu	35
Şekil 1.2 Yerel Mutfağın Dönüşüm Sürecinde Turizmin Rolü	45



TABLolar LİSTESİ

Tablo 1.1 Turistik Ürün Olarak Yerel Mutfak	10
Tablo 1.2 Doxey Irridex Modeli: Yerel Halkın Turistlere Karşı Tutumu	19
Tablo 2.1 Alanya’da Hizmet Sunan Tesis Sayısı ve Yatak Kapasitesi	49
Tablo 2.2 Alanya’yı Ziyaret Eden Yerli Ve Yabancı Turist Sayısı Ve Gelirleri ve Yıllara Göre Dağılımı.....	49
Tablo 2.3 Odak Grup Görüşmesine İlişkin Bilgiler	53
Tablo 2.4 Odak Grup Görüşmesi Katılımcılarına İlişkin Bilgiler	54
Tablo 2.5 Görüşme Yapılan Katılımcılara İlişkin Bilgiler	55
Tablo 2.6 Görüşmelere İlişkin Bilgiler.....	57
Tablo 2.7 Alanya Yerel Mutfağının Nitelikleri	65
Tablo 2.8 Alanya Yerel Mutfağının Dönüşümü.....	70
Tablo 2.9 Alanya Yerel Mutfağının Dönüşüm Nedenleri	77
Tablo 2.10 Alanya Yerel Mutfağının Dönüşümünde Turizmin Rolü	82

ÖZET

Çalışmanın amacı yerel mutfağın dönüşümünde turizmin rolünü ortaya koymaktır. Bu amaçla çalışmada öncelikli olarak yerel mutfak kavramı ele alınmaktadır. Yerel mutfak, özünü oluşturan bileşenler üzerinden açıklanmaktadır. Daha sonra yerel mutfağın dönüşümüne doğrudan ve dolaylı olarak önemli etkileri olduğu düşünülen turizmin yerel mutfak ile ilişkisi ayrıntılı olarak ele alınıp tartışılmaktadır. Son olarak yerel mutfağı oluşturan çekirdek bileşenler üzerinden yerel mutfağın dönüşümü ve bu dönüşümün nedenleri toplumsal değişme ve kültür değişim süreci ile temellendirilerek açıklanmaktadır. Çalışmanın amacı doğrultusunda iki farklı araştırma sorusu belirlenmiştir.

- ✓ Alanya yerel mutfağında nasıl bir dönüşümden bahsedilebilir ve bu dönüşümün nedenleri nelerdir?
- ✓ Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin rolü nedir?

Çalışmada, araştırmanın temel problemi ve alt problemlerinin ayrıntılı bir şekilde, derinlemesine incelenebilmesi ve bu bağlamda çözümlenebilmesine olanak sağlayan nitel araştırma yöntemi ve nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirliği güçlendirmek için önerilen üçgenleme (triangulation method) metodu kullanılmıştır. Çalışma alanı olarak uzun yıllar turizm hareketliliğinin yaşandığı, kitle turizminin hâkim olduğu ve özgün bir mutfağa sahip olduğu düşünülen Alanya destinasyonu seçilmiştir. Çalışmanın örneklemi ise Alanya yerel mutfağına hâkim olan aşçılar, akademisyenler, yerel halk ve turizm işletmecilerinden oluşmaktadır. Araştırma probleminin yanıtlanması doğrultusunda öncelikle doküman analizi yapılmıştır. Daha derinlemesine bilgilere ulaşmak ve doküman analizi bulgularını desteklemek amacı ile Alanya yerel mutfağına hâkim olan aşçılar, yerel halk, turizm işletmecileri, tarihçi ve araştırmacı yazardan oluşan altı kişi ile bir odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiştir. Son olarak farklı bakış açıları ile daha ayrıntılı verilere ulaşmak ve odak grup görüşme bulgularını desteklemek amacı ile araştırma soruları geliştirilerek yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen bulgular Alanya yerel mutfağının nitelikleri, Alanya yerel mutfağının dönüşümü, Alanya yerel mutfağının dönüşüm nedenleri ve Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin rolü olmak üzere dört ana kategoride sunulmuştur.

Sonuç olarak araştırma bulguları doğrultusunda belirli nitelikleri ile tanımlanabilen ve turizm açısından kullanılabilir durumda olan Alanya destinasyonuna özgü bir yerel mutfağın olduğu görülmüştür. Özgün yapısı, köklü geçmişi, çeşitliliği ve yerel sürdürülebilirliğe sunmuş olduğu katkılar ile bu mutfağın yerel turizm, yerel tarım ve yerel ekonomi bağlamında Alanya

destinasyonu için önem arz ettiği saptanmıştır. Sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik ve politik nedenler ile bu yerel mutfağın çekirdek bileşenleri (yerel malzeme ve ürünler, yerel teknikler, değerler, normlar, davranış ve roller) üzerinden içerik olarak dönüşüm yaşadığı ve bu dönüşümde turizmin doğrudan ve dolaylı olarak önemli rolü olduğu tespit edilmiştir. Turizmin yerel mutfağın içerik olarak dönüşümüne doğrudan etkileri paydaşlar ve sistem, dolaylı etkileri ise kültür, yaşam tarzı ve tarım uygulamaları olarak bulunmuştur. Yerel mutfağın çekirdek bileşenlerinin, paydaşlar ve sistemin doğrudan etkileri; kültür, yaşam tarzı ve tarım uygulamalarının dolaylı etkileri ile eklemleme, uyarlama ve yozlaşma süreçleri şeklinde içerik olarak değiştiği görölmüştür. Araştırmada yerel mutfağın kökten dönüşümüne ilişkin herhangi bir bulguya rastlanmamıştır.

Anahtar Sözcükler: Turizm, Gastronomi, Yerel Mutfak, Kültür, Nitel Araştırma, Alanya

SUMMARY

THE ROLE OF TOURISM IN THE TRANSFORMATION OF LOCAL CUISINE

The aim of this study is to reveal the role of tourism in the transformation of the local cuisine. For this purpose, the concept of local cuisine is primarily dealt with in the study. The local cuisine is explained by its main constituents. Then, the relationship between tourism and local cuisine is discussed in detail. Finally, the transformation of local cuisine and the reasons of this transformation are explained by the basis of social change and culture change through core components of local cuisine. For the purpose of the study two different research questions were identified.

- ✓ What kind of transformation can be mentioned in Alanya local cuisine and what are the reasons of this transformation?
- ✓ What is the role of tourism in the transformation of Alanya local cuisine?

In the study, qualitative research method and triangulation method were used. Alanya destination which has a unique cuisine and dominated by mass tourism was chosen as study area. The sample of the study is composed of chefs, academicians, local people and tourism operators who have knowledge of Alanya local cuisine. In the research firstly, document analysis was done. Then a focus group meeting was held with six people consisting of chefs, local people and tourism operators who have knowledge of Alanya local cuisine. Finally, research questions were developed after focus group meeting and then face to face interviews were conducted. The findings of the research are presented in four main categories: The characteristics of Alanya local cuisine, the transformation of Alanya local cuisine, the reasons for the transformation of Alanya local cuisine and the role of tourism in the transformation of Alanya local cuisine.

As a result, it is observed that there is a specific local cuisine to Alanya destination which can be defined with original characteristics and available for tourism. This cuisine is important for Alanya destination with its original character, deep-rooted history, diversity and contributions to local sustainability. It is observed that Alanya local cuisine has experienced a transformation in the core components (local materials and products, local techniques, values and norms, behavior and roles) with socio-cultural, economic, technological and political reasons. Tourism has an important role directly and indirectly in this transformation. The direct effects of tourism in the transformation were found as stakeholders and the system. Indirect effects of tourism were determined as culture, lifestyle and agricultural practices. This

transformation of local cuisine is occurred as the form of articulation (adding a new culture component on the existing culture), adaptation and degeneration processes. In the research, there were no findings regarding the radical transformation of the local cuisine.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Local Cuisine, Culture, Qualitative Research, Alanya



ÖNSÖZ

Günümüzde hem akademik alanyazında hem de sektörde gastronomiye olan ilginin arttığı görülmektedir. Özellikle özgün ve farklı yapıları ile yerel coğrafyalara özgü mutfaklar, destinasyonların tanıtımı ve pazarlanmasında önemli gastronomik turizm ürünü olarak ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda turizm aracılığı ile yerel mutfaklar destinasyona reklam, pazarlama, imaj ve çekicilik unsuru olarak önemli rekabet avantajı sunabilmektedir. Ancak yerel mutfakların turistik ürün olarak kullanımı ve farklı kültürlerin etkisi yerel mutfağın dönüşümünü de beraberinde getirebilmektedir. Çünkü yerel mutfağın değişime açık, dinamik yapısı zamanla dönüşüm yaşamasını kaçınılmaz kılmaktadır. Çalışma alanı turizm olan atadan Alanya’lı bir akademisyen olarak Alanya yerel mutfağının farklı yapısı ve lezzetlerine karşı hep ilgi duymuşumdur. Ancak günümüzde özellikle kırsal bölgelerde yaşayan yerel halkın mutfağında sunulan yerel mutfak ile şehir merkezinde yaşayan yerel halkın mutfağında sunulan yerel mutfak ve turizm işletmelerinde sunulan Alanya yerel mutfağına özgü ürün ve değerlerde farklılıkların olduğu gözlenmektedir. Bu bağlamda bazı gözlemler yaptım ve Alanya yerel mutfağına hâkim, bu mutfağın sürdürülebilirliği ve tanıtılması noktasında emek veren Alanya’lı yazar, yerel halk ve işletmecilerin de görüşlerini aldım. Bana aktarılan genel görüş turizmin gelişmesi ile birlikte mutfakta değişimler yaşandığı yönünde olmuştur. Bu doğrultuda Alanya yerel mutfağının sürdürülebilirliği ve kültürel miras olarak gelecek nesillere aktırılmasında oldukça önem arz ettiği düşünülen Alanya yerel mutfağının dönüşümü ve bu dönüşümde turizmin rolü çalışmanın temel konusu olmuştur. Fakat bu çalışmanın kavramsal çerçevesi ve araştırma sorularının oluşturulması, araştırma soruları bağlamında araştırma verilerinin toplanması, analiz edilmesi ve yorumlanması oldukça güç ve karmaşık bir süreci beraberinde getirmiştir. Bu sürecin sağlıklı bir şekilde planlanması ve tamamlanmasında bilgi ve tecrübeleri ile bana yol gösteren, desteğini esirgemeyen başta danışmanım Sayın Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN olmak üzere tez izleme komitesinde bulunan bilgi ve tecrübelerini benimle paylaşan değerli hocam Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR ve Dr. Öğr. Üyesi Vedat YİĞİTOĞLU’na çok teşekkür ederim. Tez jürimde bulunan Doç. Dr. Özgür GÖLGE, Dr. Öğr. Üyesi Sertaç SERT hocalarıma ve Alanya yerel mutfağı ile ilgili bilgi ve tecrübelerini benden esirgemeyen tüm katılımcılara saygılarımı sunarım.

Hayatımın her anında olduğu gibi bu zorlu süreçte de yanımda olan sevgili eşim Pınar ÖZER UYAR’a ve bu sürecin tamamlanmasıyla birlikte aramıza katılacak olan oğlum Ege’ye sonsuz sevgilerimle...

GİRİŞ

Toplumlara özgü olan beslenme kültürleri ile toplumların yaşam biçimleri ve kültürleri arasında yakın bir ilişki vardır. Tarih süreci içerisinde toplumların yaşam biçimlerinde ve kültürlerinde meydana gelen gelişmelerin mutfaklarına da yansıdığı ve mutfakların da avcılık ve toplayıcılığa dayanan beslenme kültüründen günümüzde ticari turizm mutfaklarına kadar önemli gelişimler yaşadığı görülmektedir (Küçükaslan, 2011: 24). Turizm günümüzde destinasyonların tanıtımı ve pazarlanmasında ekonomik ve kültürel bir iletişim aracı olarak turistik destinasyonlar başta olmak üzere ülke ekonomilerine doğrudan veya dolaylı olarak katkı sağlayan önemli bir endüstridir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014: 31). Aynı zamanda kültürler arası iletişimin gerçekleşmesini sağlayan önemli unsurlardan birisidir (Öncel, 2015: 40). Farklı kültürleri tanımak, farklı kültürlere özgü deneyimler yaşamak, gezmek, görmek, dinlenmek, eğlenmek vb. amaçlar ile ulusal ve uluslararası alanda turizm faaliyetlerine olan talebin her geçen gün arttığı günümüzde toplumların gelenek, görenek, yaşam tarzı, inançları, coğrafi konumu, iklimi vb. yerel değerlerine bağımlı olarak oluşan yerel mutfakların turistlerin seyahat kararları ve deneyimlerini etkileyen güçlü motivasyon unsurlarından birisi olduğu görülmektedir.

Özellikle gastronomi turizm faaliyetlerine olan talebin artması ile birlikte yörelere özgü yerel mutfak kültürlerinin öneminin arttığı da görülmektedir (Sormaz, 2017: 102). Bu bağlamda destinasyonların sahip oldukları yerel mutfak kültürünün turistlerin seyahat kararlarında destinasyon tercihlerini etkileyen önemli çekiciliklerden birisi olduğu söylenebilir. Özellikle yerel mutfağın özgünlüğü ve ulaşılabilirliği, yerel mutfaklarda kullanılan yerel kültürü yansıtan araç-gereçler, yerel mutfaklara özgü hazırlama, pişirme ve sunum teknikleri, yerel halkın tüketim alışkanlıkları, yerel mutfaklarda yöreye özgü taze ve sağlıklı yiyeceklerin kullanılması turistler için önemli bir çekim faktörü oluşturmaktadır. Bu bağlamda yerel mutfağın her geçen gün artan turizm talebi içerisinde önemli bir yeri olduğu görülmektedir (Cömert, 2014: 69; Toksöz ve Aras, 2016: 184; Yıldız, 2016: 31; Erdem ve Akyürek, 2017: 104; Cömert ve Özkaya, 2014: 64). Turistlerin seyahat kararlarında önemli bir etkiye sahip olan yerel yemek kültürleri sürdürülebilir turizm faaliyetleri açısından da oldukça önem arz etmektedir (Düzgün ve Özkaya Durlu, 2015: 45). Çünkü yerel mutfaklar sürdürülebilir gastronomi turizminin temel destekleyici unsurlarından birisidir. Yerel, sağlıklı, otantik ve çevreye duyarlı yiyecek-iceceklerin sürdürülebilir gastronomi turizm faaliyetlerine katılan turistlerin kararlarını belirleyen temel faktörler olduğu görülmektedir (Yıldız, 2016: 54-60-61). Aynı zamanda bir kültüre özgü yiyecek-icecekleri yerinde deneyimlemek, bu yiyecek-iceceklerin nerede ve nasıl üretildiğini gözlemleyebilmek, mümkünse üretim aşamalarında yer alabilmek amacı ile

destinasyonlara gerçekleştirilen gastronomi turizm seyahatlerinin bölge halkına ve bölgenin sahip olduğu diğer alternatif turizm kaynaklarının turistik bir ürün olarak gelişimine de katkı sağlayacağı söylenebilir (Düzgün ve Özkaya Durlu, 2015: 45). Turistik ürün olarak yerel mutfak, gastronomi turistleri başta olmak üzere gastronomiye ilgi duyan turist tipolojilerinin seyahat kararları ve deneyimlerinde önemli bir motivasyon unsuru olarak ortaya çıkmaktadır. Destinasyonlar açısından ise önemli bir çekim ve imaj unsuru olmakla birlikte destinasyonların tanıtılmasına, pazarlanmasına ve yerel ekonomiye önemli katkılar sağladığı görülmektedir. Yerel mutfak aracılığı ile yerel mutfak kültürü ve yerel ürünleri yerinde deneyimlemek isteyen turistler ile yerel halk ilişkisi doğmaktadır. Dolayısıyla yerel mutfak ile turizmin etkileşim halinde olduğu söylenebilir. Bu bağlamda çalışmada yerel mutfak dönüşümünde turizmin doğrudan ve dolaylı etkileri ile önemli role sahip olduğu görüşü ortaya konulmaktadır. Bu amaçla özgün bir mutfak yapısına sahip olduğu düşünülen ve önemli turizm destinasyonlarından birisi olan Alanya çalışma alanı olarak seçilmiştir.

Yerel mutfak, yerel mutfak kültürleri ve yerel yemeklerin tarih süreci içerisinde yaşamış oldukları dönüşümler, bu dönüşümlerin nedenleri ve biçimlerinin bilimsel metotlar ile araştırılarak literatüre somut katkılar sunulmasının son derece önem arz ettiği düşüncesi ile bu çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışma ile elde edilen bulgular ışığında geçmişten günümüze Alanya yerel mutfaklarında yaşanan dönüşümler, bu dönüşümlerin nedenleri ve bu dönüşümlerde turizmin rolü açıklanarak konu ile ilgili somut önerilerin sunulması amaçlanmaktadır.

Çalışmada öncelikle yerel mutfak ve dönüşümüne ilişkin kuramsal alt yapı sunulmuştur. Daha sonra yerel mutfak kavramı ele alınmıştır. Yerel mutfak toplumların sahip olduğu çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenlerin etkileşimi ile şekillendiği, zamanla değerler ve normlar, davranış ve roller, yerel teknikler ile yerel malzeme ve ürünler olmak üzere toplumlara özgü, dinamik ortak değerlere dönüştüğü görüşü ortaya konulmaktadır. Literatür incelendiğinde yerel mutfak genel olarak gastronomik kimlik unsurları üzerinden tanımlandığı görülmektedir. Gastronomik kimliği oluşturan öğeler genel olarak çevresel (fiziksel) ve sosyo-kültürel unsurlar olmak üzere iki kategoride ele alınmaktadır (Harrington, 2005: 133; Harrington ve Ottenbacher, 2010: 17-19; Ondieki vd. 2017: 18). Bu çalışmada yerel mutfak başlangıç koşulları çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenler olmak üzere üç kategoride ortaya konulmaktadır. Dinamik bileşenler yerel mutfak şekillenmesi ve değişimlere açık dinamik yapısının oluşmasında önemli etkilere sahip olan turizm, teknolojik, ekonomik ve politik unsurlardan oluşmaktadır. Başlangıç koşullarını oluşturan kültürlere özgü çevresel (somut kültür unsurları), sosyo-kültürel (soyut kültür unsurları) ve dinamik bileşenler aralarındaki etkileşimler ile yerel kültürlere özgü ortak değerlere dönüştüğü ve yerel

mutfakların özgün ve dinamik yapısını oluşturduğu görüşü geliştirilmiştir. Yerel mutfağın çekirdek bileşenleri olarak ortaya konulan bu bileşenler yerel mutfakların özünü oluşturmaktadır. Yerel değerler doğrultusunda şekillenen bu bileşenler zamanla toplumların ortak değerlerine dönüşmektedir. Yerel mutfakları diğer mutfaklardan ayıran güçlü ve özgün yapılarıdır. Her ne kadar yerel mutfaklar bu özelliği ile güçlü, kolay kolay değişmeyen bir öze sahip olsa da değişimlere açık, dinamik yapısı ile zamanla dönüşümler yaşaması kaçınılmaz olacaktır. Çalışmada yerel mutfağın çekirdek bileşenleri olarak ele alınan bu değerlerde turizmin etkileri ile yaşanabilecek değişim veya değişimlerin yerel mutfaklarda dönüşümlere neden olacağı görüşü savunulmaktadır. Dolayısıyla küresel bir hareketlilik olarak turizm faaliyetlerinin yerel mutfakların dönüşümüne doğrudan ve dolaylı etkileri olacağı görüşü ortaya konulmaktadır. Yerel mutfağın dönüşümü, toplumsal ve kültürel değişim süreçleri ile ilişkilendirilerek açıklanmaktadır. Toplumsal değişim teknolojik, ekonomik, sosyo-kültürel vb. unsurların etkisi ile toplumlarda değişimin evrensel ve kaçınılmaz olduğu varsayımını ortaya koymaktadır (Koçak Turhanoglu, 2011: 3-4; Giddens ve Sutton, 2016: 129). Bu bağlamda toplumların yapısında yaşanan değişimlerin yine toplumların yaşam tarzları, kültür yapıları, gelenek, görenekleri vb. kültür öğeleri üzerinden gerçekleşeceği, dolayısıyla da toplumların yerel değerlerine bağımlı olarak oluşan yerel mutfaklarına da yansıtacağı ve bu durumda yerel mutfaklar için dönüşümlerin kaçınılmaz olacağı savunulmaktadır. Çalışmada yerel mutfağın dönüşümü içerik olarak dönüşüm ve kökten dönüşüm olmak üzere iki alt başlıkta ele alınmıştır. Bu dönüşümler yerel mutfağın özünü oluşturan çekirdek bileşenler üzerinden kültür değişim süreci ile kavramlaştırılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜ VE TURİZMİN ROLÜ

1.1. Yerel Mutfak Kavramı

Bu çalışmada yerel mutfak gastronomik kimlik unsurları ve kültür değişiminin dinamik bileşenleri ile temellendirilerek başlangıç koşulları ve çekirdek bileşenleri üzerinden kavramsallaştırılmıştır.

1.1.1. Yerel Mutfak ve Gastronomik Kimlik

Mutfak, dilimizde sözcük olarak ‘yemek pişirilen yer’ anlamında kullanılmaktadır (Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlük, 2019). Arapça’da ‘yemek yapılan yer’ anlamında kullanılan ‘matbah’ kelimesi Türkçe’ye mutfak olarak geçmiş ve günümüze kadar böylece kullanılmıştır (Maviş, 2003: 61; Küçükaslan, 2011: 23). Mutfak kavramını fiziki ve kültürel anlamda olmak üzere iki boyutta tanımlamak mümkündür (Aktaş ve Özdemir, 2007: 3; Küçükaslan, 2011: 23).

Fiziksel anlamda mutfak en basit tanımı ile yiyecek içeceklerin hazırlandığı ve pişirildiği yer olarak ifade edilebilir (Küçükaslan, 2011: 35). Bu bağlamda fiziksel anlamda mutfak toplumların coğrafi konumu, kültürel, tarihi, sosyal, dini vb. yerel değerlerine bağımlı olarak oluşan, bu değerlere bağlı olarak zamanla değişim ve dönüşümlere açık olan, yiyecek içeceklerin hazırlanıp pişirildiği ve geçmişte aynı zamanda servis edilip tüketildiği yer olarak tanımlanabilir.

Kültürel anlamda ise mutfak en basit tanımı ile toplumların beslenme kültürlerini ifade etmektedir. Daha geniş bir ifade ile toplumlara özgü yeme içme alışkanlarını, sofrada adabı ve kurallarını, yemek törenlerini, mutfak mimarisini, yemeklerin hazırlanma, pişirilme ve sunum tekniklerini, mutfakta kullanılan araç gereçlerini ifade eden bir kültür olarak tanımlanabilir (Küçükaslan, 2011: 23).

Yerel kelimesi ise “belli bir yöreye özgü” anlamında kullanılan “yöresel” anlamını da ifade etmektedir (Türk Dil Kurumu, 2019). Herhangi bir kültüre özgü mutfak tanımlanırken mutfağın ait olduğu kültüre özgü değerleri taşıdığı ve bu özellikleri ile diğer mutfaklardan ayrıldığını ifade etmek için yerel veya yöresel ifadesi kullanılmaktadır. Yerel mutfak, sunulan yiyecek içeceklerin hazırlama, pişirme ve sunum tekniklerinden mutfakta kullanılan araç gereçlere ve tüketimine kadar mutfağı oluşturan unsurların ait olduğu kültüre özgü olduğunu ve ait olduğu kültürün yerel değerlerini taşıdığını ifade eden bir kavramdır (Şengül ve Türkay, 2017: 1).

Bir ülkenin, ulusun veya topluluğun kültürü, gelenek görenekleri, yaşam biçimi, yemek içme alışkanlıkları, tarihi, coğrafi konumunu, tarım faaliyetleri, dini inanışları ve diğer kültürler ile ilişkilerinden etkilenecek şekilde şekillenen mutfaklar zamanla toplumların kültürleri ile özdeşleşerek toplumlara özgü hale gelmiştir. Bu mutfaklar da toplumların tarihi, yaşam biçimleri, dini inançları, beslenme alışkanlıkları ve kültürleri gibi önemli yapı taşlarının günümüze aktarılmasında en önemli öğelerden birisi olmuştur (Şavkay, 2000: 5; Düzgün ve Özkaya Durlu, 2015: 44; Büyüksalvarcı vd., 2016: 166). Geçmiş kuşaklardan günümüze kadar aktarılan ve toplumların kültürel değerlerini yansıtan mutfaklar, ya şekillenmesinde etkili olan faktörlerin etkileşimi ile toplumlara özgü kendi kültürlerini oluşturmakta ya da bu etkileşim ile diğer kültürlerin etkisinde kalarak asimile olmaktadır (Düzgün ve Özkaya Durlu, 2015: 44). Toplumlara özgü mutfak kültürü toplumların sahip oldukları dini inançları, gelenek-görenekleri, yaşam tarzları, coğrafi konumları, iklimi, tarım özellikleri, sosyo-ekonomik durumları gibi yerel değerlerine ve diğer toplumlar ile yaşadıkları etkileşimlerine göre şekillenmektedir. Toplumlara özgü bu değerlerde meydana gelen değişim veya dönüşümlerin mutfak kültürüne de yansıdığı görülmektedir. Bu değişim ve dönüşümlerin etkisi ve mutfakların birbirleri ile etkileşimi sonucu mutfak kültürleri de değişim ve dönüşümler yaşayarak zenginleşmekte; ya da başka bir mutfak kültürü içerisinde yerleşmekte veya yok olmaktadır (Közlme, 2012: 208). Örneğin, anavatanı Çin olan ve mutfak kültürünün önemli özel ilgi alanlarından birisi olarak ortaya çıkan çay zamanla yerleşerek farklı kültürlerde benimsenmiştir. Birçok ülke kendi çay geleneklerini geliştirmiş veya başka kültürlerin çay geleneklerini benimsemiştir. Çoğu toplum özgün, renkli tarihi ve eşsiz kültürel geleneklerine bağlı olarak kendi yerel çay kültürlerini oluşturmuştur (Joliffe, 2003: 127-128). Örneğin, çayı Hindistan'dan alan İngilizler zamanla beş çayı kavramını, kendi kültür yapıları doğrultusunda geliştirerek kurabiye ile birlikte servis etme ritüelini oluşturmuşlardır (Mak, vd., 2012: 188).

Yemek bir toplumun yaşam tarzını yansıtan önemli faktörlerden birisidir (Freedman, 2007: 8). Aynı şekilde toplumların yaşam tarzlarının da mutfak kültürlerini ve beslenme alışkanlıklarını yansıttığı, toplumların yaşam tarzlarına bağlı olarak mutfak kültürlerinin ve yeme-içme alışkanlıklarının da değişebileceği söylenebilir (Güler, 2010: 24; Önçel, 2015: 33). Çünkü yemek ve yaşam tarzları yerel kültürün temel unsurlarından birisini oluşturmaktadır (Quan ve Wang, 2004: 299). Brillat-Savarin'in "bana ne yediğini söyle, sana ne olduğunu söyleyeyim" sözü ile yemekler ile toplumların kültürel değerleri arasındaki bu ilişkinin desteklendiği söylenebilir (Brillat-Savarin, 2016: 15). Bu bağlamda toplumların önemli tarihsel bir parçası olarak ortaya çıkan yemek olgusunun sadece fiziki bir ihtiyaç olan karın doyurma eyleminden ziyade toplumsal kültürlerin önemli bir parçası olduğu söylenebilir. Toplumların

gelenek, görenek, yaşam tarzı ve dini inanışlarına bağlı olarak oluşan düğün, ölüm, bayram ritüelleri, festival gibi dini ve kültürel törenlerin temel olgularından birisini oluşturan yemeğin aynı zamanda toplumsal davranışların ve iletişimin oluşmasına önemli ölçüde etki ettiği görülmektedir. Kültürel öğeler, dini inanışlar, coğrafi özellikler, iklim, sosyal ve etnik gruplar ve damak zevkleri ise yemek kültürünün bölgelere özgü olmasını sağlayan önemli faktörlerdir. Bu durumda (Albayrak, 2013: 5051) toplumların yaşadıkları kültür ve coğrafyalar değiştikçe bir kimlik ögesi olarak ortaya çıkan toplumlara özgü yemekler ve yemek kültürleri de değişmektedir (Sağır, 2012: 2675-2677). Çünkü tarihi süreçte toplumların sahip oldukları yaşam tarzı, inançları, gelenek-görenekleri, sosyal, kültürel ve ekonomik durumlarının etkisi ile şekillenen mutfak kültürlerinin farklı gelişim süreçlerine sahip oldukları görülmektedir (Düzgün ve Özkaya Durlu, 2015: 42).

Bir toplumun mutfak kültürü yaşadıkları coğrafyada tükettikleri yiyecek-içeceklerden, bu yiyecekleri hangi pişirme ve saklama yöntemlerini kullanarak hazırladıklarına, nasıl bir değişiklik yaparak sunduklarına, mutfakta kullandıkları araç-gereçlerden sofrada adabına, gelenek göreneklerinden dini inanışlarına kadar o topluma özgü birçok değerden oluşur. Bu bağlamda mutfak kültürü toplumları diğer toplumlara göre farklı kılan önemli unsurlardan birisidir (Gürsoy, 2013: 11; Albayrak, 2013: 5051). Her yörenin veya bölgenin kendisine özgü coğrafi konumu, tarihi, etnik yapısı, inanç değerleri, kültürel ve gastronomik kimliğine bağlı olarak oluşan yöresel mutfaklar o yöre veya bölgeye ait yerel değerleri yansıtmaktadır. Bu bağlamda kültürün bir parçası olarak ortaya çıkan yerel mutfak, ait olduğu coğrafi bölgenin kültürel izlerini taşıyan, o yöreye özgü yiyecek içecekleri ve bu yiyecek içeceklerin yöre halkının inançları, kültürel değerleri, adetleri ve yaşam tarzları doğrultusunda oluşan hazırlama, pişirme, saklama ve sunum tekniklerinden, nasıl ve ne ile tüketileceğine kadar özgün kültürel bir yapıyı ifade ettiği söylenebilir (Toksöz ve Aras, 2016: 176 ve 184; Şengül ve Türkay, 2016: 90-91). Yerel mutfaklarda gelenek haline dönüşmüş, bir bölgeye özgü yaşam tarzları, gelenek görenek, inançlar gibi kültürel öğelerin ve bölgeye özgü yiyecek içeceklerin bir araya gelmesi ile oluşan yemekler ise yerel veya yöresel yemekler olarak ifade edilmektedir. Yerel ve otantik ürünler kullanılarak hazırlanan yerel yemekler kimi zaman ait olduğu yörenin ismini alırken kimi zaman tarifi oluşturan şefin ismini almıştır. (Kalenjuk vd., 2015: 29; Büyükşalvarcı vd., 2016: 166; Işıldar, 2016: 57). Bir yörenin coğrafi konumu, iklimi ve toprak yapısı yerel mutfağın girdilerini oluştururken yerel halkın kimlik öğeleri ise o mutfağın pişirme, saklama ve sunum tekniklerini, mutfak araç gereçlerini, sofrada adabını ve kurallarını belirlemektedir. Örneğin, aynı coğrafyada yer alan benzer iki yörede, aynı ürünlerden oluşan bir yemek, farklı isimlerde, farklı bir sunum ile farklı bir lezzette sunulabilmektedir (Gürsoy, 2013: 11-12).

Literatür incelendiğinde yerel mutfakın ortak tanımının gastronomik kimlik unsurları üzerinden oluşturulduğu görülmektedir. Bu bağlamda alanyazında farklı bakış açıları ile ortaya konulan gastronomik kimlik kavramı ve unsurlarının incelenmesi, yerel mutfak ile ilişkilendirilerek ortak yönlerinin tartışılması ve bu bağlamda daha kapsamlı bir yerel mutfak tanımlaması literatüre sunulacak katkı açısından önem arz etmektedir. İlgili literatürde gastronomik kimlik kavramının oluşum süreci, kapsamı ve unsurları bağlamında ortaya koyan önemli çalışmaların olduğu görülmektedir. Harrington (2005: 133) gastronomik kimliğin kültür ve çevre olmak üzere iki ana unsurdan oluştuğunu ortaya koymaktadır. Kültürel unsurlar tarih, etnik çeşitlilik, deneme-yanılma, gelenekler, inançlar ve değerlerden oluşmaktadır. Çevresel unsurlar ise coğrafya, iklim, mikro iklimler, yerel ürünler ve yeni ürünlerin yerel bölgeye uyumundan oluşmaktadır. Kültürel ve çevresel unsurlar tarafından etkilenen bölgenin lezzet profili, sofr kuralları, yerel reçeteler, füzyon mutfak teknikleri, şarap ve yemek uyumu, iklim kuşağı, eski ve yeni dünya stilleri de bölgelere özgü gastronomik kimliği oluşturmaktadır.

Danhi (2003'ten akt. Harrington, 2005: 131-132; Ondieki vd. 2017: 18), gastronomik kimliği belirleyen temel unsurları coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak görgü kuralları, hâkim lezzetler ve yemek tarifleri olarak ifade etmektedir. Coğrafya, bir bölgede yetiştirilebilecek yerel ürünlerin ve temin edilebilecek temel tarım ürünlerinin belirlenmesinde kritik rol oynamaktadır. Bu özelliği ile de gastronomik kimlik için belirleyici bir unsur olmaktadır. Tarihsel olaylar, bir bölgeye özgü yerel malzeme ve ürünler, pişirme teknikleri, geleneksel bağcılık yöntemleri ve şarap yapım yöntemleri gibi değerlerin tanımlanması ve kültürel miras olarak aktarılmasında önemli etkiye sahiptir. Bir bölgedeki etnik çeşitlilik, hazırlanan geleneksel yiyecekler, bu geleneksel yiyeceklerin aynı mutfak çatısı altında birleştirilmesi ve mutfakın kaynaşması üzerinde önemli etkiler göstermektedir. Bu etkiler ile yerel ürünlerin sürekli bir değişim süreci yaşayacağı ifade edilebilir.

Harrington ve Ottenbacher (2010: 17-19) gastronomik kimliğin kapsamını oluşturan unsurları yerel ve çok boyutlu kültür, çevre, ekonomi ve sosyal statü (prestij) olarak ifade etmektedir. Kültürel kimlik altında etnik gruplar, inançlar, gelenekler gibi çeşitli kültürel unsurların tarih sürecinde etkileşimi ile bir bölgenin yerel mutfak ve gastronomik kimliği üzerine etkisi vurgulanmaktadır. Çevre ve ekonomi başlığı altında çevresel ve ekonomik unsurların beslenme alışkanlıkları ve tercihlerine etkisi ifade edilmektedir. Coğrafya ve iklim gibi çevresel faktörler yerel tarifleri, lezzet profillerini, pişirme ve saklama yöntemlerini etkilemektedir. Statü veya prestijle ise belirli ürünlerin sahip olduğu kimliğe atfedilen sembolik anlamlar ile farklılaşabileceği ve yiyeceklerin toplumda farklı statüleri temsil edebileceği ifade edilmektedir.

Ondieki vd. (2017: 17-18) gastronomik kimliği etkileyen unsurları çevresel ve kültürel unsurlar olmak üzere iki temel başlık altında ifade etmektedir. Çevresel unsurları oluşturan baskın bileşenler coğrafya ve iklimdir. Bu bileşenler kültürlere özgü tarım ürünleri, turistik seyahatlerin etkisi ile oluşan eğilim, moda veya geliştirilen yeni ürünlerin uyumunu etkilemektedir. Kültürel unsurları oluşturan bileşenler ise dinler, tarih, etnik çeşitlilik düzeyi, yenilikler, yetenekler, gelenekler, inançlar ve değerlerdir. Gastronomik kimlik kavramı, çevresel ve kültürel unsurların kültürlere özgü yerel lezzet bileşenleri, dokular ve aromalar üzerindeki etkilerini gösteren bir olgu olarak ifade edilebilir. Harrington'a (2005: 144-150) göre bölgesel lezzet profilleri, görgü kuralları ve bölgesel tarifler ağırlıklı olarak moda eğilimleri, kültür ve ikliminin sürekli etkileşimi ve evrilmesi yoluyla oluşmaktadır. Dolayısıyla yerel mutfaklar ve gastronomik geleneklerinin şekillenmesinde farklı kültürler ve etnik bileşenlerin etkisi olduğu söylenebilir.

İlgili literatür bağlamında gastronomik kimliğin araştırmacılar tarafından farklı bakış açıları ile ele alınarak farklı şekillerde tanımlandığı görülmektedir. Her ne kadar araştırmacılar tarafından yerel mutfanın tanımında olduğu gibi gastronomik kimliğin de temelinin kültürlere özgü somut ve soyut kültür öğelerden oluştuğu ortak görüşü ortaya konulsa da gastronomik kimliğin yeniliklere açık dinamik yapısı, yaşanabilecek dönüşümler ve bu dönüşümlerin nasıl gerçekleşebileceği gibi konulara değinilmediği görülmektedir. Bu doğrultuda çalışmada yerel mutfak, başlangıç koşulları ve çekirdek bileşenleri üzerinden tanımlanarak yeni bir bakış açısı sunulmaktadır. Çalışmada yerel mutfanın başlangıç koşulları çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenler olmak üzere üç kategoride ortaya konulmaktadır. Çevresel bileşenler coğrafi konum, iklim, bitki örtüsü, toprak yapısı, yerel malzeme ve ürünlerden oluşmaktadır. Sosyo-kültürel bileşenler kültürlere özgü soyut kültür unsurlarından oluşmaktadır. Bu bileşenleri oluşturan baskın faktörler yaşam tarzı, inançlar, gelenek, görenekler, din, etnik yapıdır. Dinamik bileşenler ise teknolojik, ekonomik, politik, küresel, turizm gibi faktörlerden oluşmaktadır. Dinamik bileşenler yerel mutfanın şekillenmesi ve değişimlere açık dinamik yapısının oluşmasında önemli etkilere sahiptir. Çalışmada yerel mutfanın başlangıç koşullarını oluşturan kültürlere özgü çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenlerin birbirleri ile yaşamış oldukları etkileşimler ile yerel kültürlere özgü ortak değerlere dönüştüğü ve yerel mutfakların özgün ve dinamik yapısını oluşturduğu görüşü geliştirilmiştir. Yerel mutfanın çekirdek bileşenleri olarak ortaya konulan ve yerel mutfakların özünü oluşturan bu bileşenler çalışmada değerler ve normlar, davranış ve roller, yerel teknikler ve yerel malzeme ve ürünler olmak üzere dört kategoride sunulmaktadır. Yerel mutfanın başlangıç koşulları doğrultusunda şekillenen bu bileşenler zamanla toplumların ortak değerlerine dönüşmekte ve yerel mutfakların özgün

yapısını oluşturmaktadır. Her ne kadar yerel mutfaklar bu özelliği ile güçlü, kolay kolay değişmeyen bir öze sahip olsa da değişimlere açık, dinamik yapısı ile yine bu çekirdek bileşenler üzerinden zamanla dönüşümler yaşaması kaçınılmaz olacaktır. Bu doğrultuda gastronomik kimlik ve unsurlarının yerel mutfak başlangıç koşulları ve çekirdek bileşenleri açısından önem arz ettiği görülmektedir. Çünkü gastronomik kimliğin temel unsurlarını oluşturan kültür ve çevre yerel mutfak başlangıç koşulları olabileceğine, bu unsurları oluşturan bileşenler ise yerel mutfak çekirdek bileşenleri olabileceğine işaret etmektedir.

1.1.2. Yerel Mutfak ve Turizm

Günümüzde turizm, gastronomi gelenekleri ve yerel mutfak kimliğinin dönüşümünü etkileyen önemli bir unsur olarak görülmektedir (Hall ve Mitchell, 2002: 85; Ondieki vd. 2017: 18-19). Turizm aracılığı ile farklı destinasyonlara seyahat eden turistler sahip oldukları kültürel değerleri, yaşam tarzları, inançları ve gelenekleri gibi değerleri ile seyahat edilen destinasyona özgü yerel gelenekleri etkileyebilmektedirler. Aynı zamanda kendi kültürlerine özgü farklı ve egzotik yiyecek ve içecekleri seyahat edilen destinasyonlara beraberinde götürebilmektedirler. Seyahat edilen destinasyonlardaki yerel kültürler ile turistler arasında yaşanan kültürel etkileşimlerin etkisi ile de hem yerel mutfak gelenekleri hem yerel mutfaklarda kullanılan ürünlerde dönüşümler yaşanmaktadır (Ondieki vd. 2017: 18-19). Seyahat edilen bazı destinasyonlarda kendi mutfak kültürünü arayan turistler için ise yerel gelenekler ve ürünlerde turistlerin beklentileri doğrultusunda uyarlamalar yapılabilmektedir (Fox, 2007: 554). Dolayısıyla söz konusu destinasyonlarda turistlerin beklentileri doğrultusunda damak tadı ve kültürlerine uygun yiyecekler sunulmaya çalışılmaktadır.

Kültürlere özgü gastronomik kimliğin turistik ürün olarak sunulabilmesi durumunda gastronomik kimlik, destinasyonlar için önem arz eden destekleyici turistik bileşenlerden birisini oluşturabilmektedir. Fox'un (2007:546-556) belirttiği gibi turistik ürün olarak gastronomik kimliğin destinasyonlara sağlamış olduğu katkılar farklılaştırma, estetik katma, otantikleştirme, sembolleştirme ve canlandırma olmak üzere beş aşamada ortaya çıkabilecektir. Farklılaşma, turistlerin seyahatleri sırasında sosyalleşme sürecinde yiyecek seçimi (genellikle yerel yiyecekler ve yemekler), kültürel uygulamaların değişmesi (yerel ritüellere katılım) ve yeni inançların ortaya çıkması (yerel sembolizmin kabulü) gibi durumlar ile ortaya çıkmaktadır. Gastronomik kimliğin önemli yapı taşlarından birisi olan yemek kültürleri, özgün ve farklı yapısı ile toplumlar arasındaki en önemli kültürel farklılıklardan birisini oluşturmaktadır. Estetik katma, yerel mutfak ve lezzetlerin sunumu ve tüketiminin kültürlere özgü estetik değerler ile gerçekleştirilmesi olarak ifade edilebilir. Otantikleştirme, kültürlere özgü

gastronomik kimliğin özgün ve farklı yapısının öneminin vurgulandığı aşamadır. Sembolleştirme, gastronomik kimliği temsil eden sembolik değerler olarak ifade edilebilir. Gastronomik kimliğin, atfedilen sembolik değerler ile daha anlaşılır ve kalıcı olacağı ifade edilebilir. Gastronomik kimliğin son aşamasını oluşturan canlandırma aşamasında gastronomik kimliğin destinasyonların yeniden şekillenmesindeki gücü vurgulanmaktadır. Bu bağlamda yerel mutfakların, destinasyonları farklı kılan ve rekabet avantajı sağlayan önemli turistik ürünlerden birisini oluşturduğu söylenebilir.

Tablo 1.1 Turistik Ürün Olarak Yerel Mutfak

Turistik Ürünü Oluşturan Unsurlar	Turistik Ürünün Unsurlarını Belirleyen Faktörler	Turistik Ürün Olarak Yerel Mutfak
Çekicilik	❖ Doğal: Coğrafi konum, iklim özellikleri, bitki örtüsü vb. ❖ Sosyo-Kültürel: Yaşam tarzı, gelenekler, görenekler, inanç, kültürel değerler vb. ❖ Psikolojik: Toplumların davranış biçimleri, Toplumlar arasındaki tarihi ve kültürel ilişkiler vb. ❖ Ekonomik: Turistik ürünün fiyatı vb.	❖ Yerel mutfaklara özgü araç-gereçler, pişirme, sunum ve tüketim teknikleri, sofr kuralları, gelenekler, görenekler, yaşam tarzı, inançlar, yetiştirilen yerel ürünler, yerel tarım uygulamaları vb.
Etkinlikler	❖ Ulusal ve uluslararası alanda düzenlenen festival, kongre, fuar ve şenlik vb. organizasyonlar	❖ Citta Slow festivali-İzmir ❖ Yerel tatlar festivali-Çanakkale ❖ Bağbozumu festivali-Tekirdağ, İzmir ❖ Manisa, Denizli, Nevşehir ❖ Mesir macunu festivali-Manisa ❖ Dondurma festivali-Kahramanmaraş ❖ Pizza festivali-İtalya ❖ Noodle festivali-Japonya ❖ Sokak yemekleri festivali-San Francisco
Turizm İşletmeleri	❖ Konaklama, yiyecek-içecek, ulaştırma vb.	❖ Yerel ürünler düzenlenen gastronomi turları ile birlikte yerel restoranlar aracılığı ile turistlere sunulmaktadır.
İmaj	❖ Algılar ve inançlar bütünü	❖ Sri Lanka ve Japonya: Çay turları, ❖ Belçika'da ve İsviçre: Çikolata turları ❖ İtalya ve Fransa: Şarap turları
Ulaşılabilirlik	❖ Turistik ürüne ulaşımı sağlayan alt ve üst yapı imkânları vb.	❖ Kaliforniya, Napa, Oaxaca (Meksika), İspanya ve Portekiz: Mutfak turları

Kaynak: (Kozak vd., 2014: 41-45; Hall, Mitchell ve Sharples, 2003: 47; Shenoy, 2005: 6-7; Yatkın ve Tolga, 2018: 252-253'ten uyarlanmıştır.

Tablo 1.1'de de görüldüğü üzere turistik ürün olarak yerel mutfak kültürlerinin birçok destinasyonda önemli bir imaj ve çekicilik unsuru oluşturduğu ve bu bağlamda mutfak turları

düzenlendiği görülmektedir. Bunlar ile birlikte yerel mutfak kültürlerinin ulusal ve uluslararası alanda düzenlenen birçok etkinliklere konu olduğu da görülmektedir. Bu etkinlikleri deneyimlemek isteyen turistler birçok farklı turistik destinasyonlara seyahatler gerçekleştirmekte ve özellikle turistik işletmeler aracılığıyla yerel kültürler ile etkileşimler yaşayabilmektedir. Dolayısıyla turizmin sosyo-kültürel ve ekonomik etkileri ile yerel mutfaklar, turistik ürün olarak sunumunda dönüşümler yaşayabilmektedir.

Yerel mutfağın turistik ürün olarak sunumu ve dönüşümünde otantizm kavramı önem arz etmektedir. Çünkü yerel lezzetlerin otantik olarak sunumu yerel mutfağın özünün korunarak sürdürülebilirliğini sağlayabileceği gibi yerel lezzetler ve değerler üzerinde dönüşümlere de neden olabilmektedir. Jang, Liu ve Namkung (2010: 665) akademik literatürde otantizmin tanımı üzerine farklı yaklaşımların olduğunu ve fikir birliğinin çok az olduğunu ifade etmektedir. Nesnel, yapısal ve postmodern yaklaşımlar turizm literatüründe otantiklik kavramı alanında ortaya konulan ve kabul edilen yaklaşımlar olarak ifade edilmektedir. Nesnel yaklaşıma göre otantizm, objektif ölçütler ile değerlendirilebilen gerçeklik ve özgünlük duygusu olarak ifade edilmektedir. Nesnel yaklaşımın aksine yapısal yaklaşıma göre otantizmin inançlar, bakış açıları ve beklentiler gibi sübjektif ölçütler ile oluşturulduğu ifade edilmektedir. Farklı postmodern görüş ve yaklaşımlardan oluşan postmodernist yaklaşım ise otantizmin yeniden yapılandırılması fikrine dayanmaktadır. Postmodernist yaklaşımına göre postmodern koşullar altında gerçek ile taklit veya özgün ile benzer arasındaki sınırları belirlemek oldukça zordur. Hillel vd. (2013: 201) otantizmi, yerel halk ve turistler arasında yaşanan doğrudan veya dolaylı ilişkiler ile birlikte ortaya çıkan gastronomik deneyimlerin sübjektif değerlendirmeleri olarak tanımlamaktadır. Wang (1999: 350-366) turizm bağlamında yerel malzeme ve ürünler, festivaller, toplumsal ritüeller ve mutfak gibi turistik ürünlerin yerel halk tarafından yerel kültür değerlerine uygun olarak sunulması şeklinde ifade edilen otantizm kavramı turistik deneyim açısından nesnel, yapısal ve varoluşsal otantizm olmak üzere üç sınıfa ayırmaktadır. Nesnel otantizmi özün (gerçeğin) otantizmi olarak tanımlamaktadır. Nesnel otantizm, objektif ölçütlerle ölçülebilen turistik deneyimlerin ve ürünlerin özgünlüğüne dayanmaktadır. Yapısal otantizm, turistik destinasyonların ve bu destinasyonlarda sunulan ürünlerin turistler veya turizmcilerin beklentileri, inançları ve istekleri gibi sübjektif ölçütler doğrultusunda asıllarına benzer şekilde tasarlanması olarak ifade edilebilir. Yapısal otantizmde turistik ürün, malzeme ve değerler gibi turistik unsurlar orijinal veya gerçek oldukları için değil, turistler tarafından orijinalliğin işareti veya sembolleri olarak algılandıkları için otantik olarak deneyimlenmektedirler. Çünkü yapısal yaklaşım anlayışına göre orijinallik arayışı içinde olan turistlerin beklentileri nesnel orijinallik değildir. Varoluşsal otantizm ise, turistik faaliyetler

süresince turistlerin otantizm olgusunu yaşayarak deneyimleyebilecekleri potansiyel varoluşsal durumlar olarak ifade edilebilir. Zatori, Smith ve Puczko (2018: 115) yapısal ve varoluşsal otantizmi algılanan gerçeklik biçimleri olarak ifade etmektedir. Cohen, (2007: 76-80) otantizm kavramını nesnel, yapısal ve öznel olmak üzere üç kategoride ele almaktadır. Nesnel otantizm kavramını tanımlarken öz (köken), özgünlük, yaratıcılık, gerçeklik kavramlarına vurgu yapmaktadır. Yapısal ve öznel otantizmde ise algılanan otantizm kavramına değinilmiştir. Literatür doğrultusunda gastronomik kimlik ve yerel mutfağın otantik sunumunun turistik destinasyonların farklılaşmasını sağlayan önemli unsurlardan birisini oluşturduğu görülmektedir. Günümüzde özellikle turizmin etkisi ile çok sayıda farklı kültürü ağırlayan turistik destinasyonlar yerel mutfakları ve yerel mutfağın otantik sunumlarını farklılaşma aracı olarak kullanmaktadır. Ancak yerel mutfağın turistik ürün olarak otantik sunumları, zaman zaman yerel mutfağın dönüşümüne neden olurken zaman zaman da özünün korunarak sürdürülebilirliğine ve kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarılabilmesine önemli katkılar sunabilmektedir. Özellikle nesnel otantizm (Wang, 1999: 350-366; Cohen, 2007: 76-80; Jang, Liu ve Namkung, 2010: 665) yaklaşımı bağlamında ortaya konulan turizm faaliyetleri ile yerel mutfak ve değerlerinin özünün korunması ve gelecek nesillere aktarılmasına önemli katkılar sağlanacaktır. Çünkü nesnel otantizme göre yerel mutfak ve değerlerinin sahip olduğu kültürel değerlere göre, kendi coğrafi sınırları içerisinde, özüne uygun olarak sunulması ve deneyimlenmesi önem arz etmektedir. Turistlerin ve turizmcilerin algıladıkları gerçekler bağlamında kurguladıkları özgünlükler fikrine dayanan yapısal otantizm (Zatori, Smith ve Puczko, 2018: 115; Jang, Liu ve Namkung, 2010: 665; Cohen, 2007: 76-80; Wang, 1999: 350-366) ve turistlerin yaşayarak deneyimlerine göre algıladıkları postmodern veya varoluşsal (Zatori, Smith ve Puczko, 2018: 115; Jang, Liu ve Namkung, 2010: 665) otantizm yaklaşımı bağlamında gerçekleştirilen turizm faaliyetleri ise turistlerin ilgisini çekebilmek, yerel lezzetleri turistlerin damak tadına uyarlamak ve ekonomik kaygılar gibi nedenler ile yerel mutfak ve değerlerinin sunumunda dönüşümlere neden olabilecektir. Bu dönüşümler yerel mutfak ürünleri ve değerlerinde uyarlama, birleştirme, yeni malzeme ekleme ve çıkarma gibi durumlar ile ortaya çıkabileceği gibi hazırlama, pişirme, sunum ve tüketim tekniklerinde yaşanan değişimler veya bu tekniklerin sunumunda kullanılan araç-gereçlerde yaşanan değişimler ile de ortaya çıkabilmektedir. Dolayısıyla turizmin yerel mutfağın dönüşümü üzerine sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik alanda doğrudan veya dolaylı olarak önemli etkilerinin olduğu ve turizmin yerel mutfağın dönüşümüne etkisinin yanında zaman zaman yerel mutfağın sürdürülebilirliğine etkisi olduğu da söylenebilir. Her ne kadar bazı çalışmalarda otantizm yerel mutfağın değişmesi ve korunmasında esas alınsa da bu çalışmada toplumsal süreçlere ve kültüre atıfla değişim

tanımlanmaktadır. Otantizm yerel mutfak-turizm etkileşiminde bir nitelik olarak görülmesi ile sınırlı kalacaktır.

Yerel mutfağın sürdürülebilirliğinde önem arz eden önemli kavramlardan bir tanesi de mekân algısı kavramıdır. Destinasyonlarda yerel yiyecek ve içeceklerin kullanımı turistlerde mekân algısının oluşması ve gelişmesi açısından önem arz etmektedir. Çünkü yerel yiyecek ve içeceklerin kullanılması ile birlikte gelişen mekân algısı destinasyonların özgün ve farklı özelliklerini ortaya koyarken, turistler için özgün bir seyahat deneyimi ve yerel halk için de önemli ekonomik faydalar sağlamaktadır. Ancak sadece yerel ürünlerin kullanımı turistlerde mekân algısının oluşmasında yeterli olmayacaktır. Turistlerde mekân algısının oluşması, yerel ürünler ile birlikte yerel ürünlerin sahip oldukları kültürel unsurlar doğrultusunda yerel değerlere uygun olarak sunumu ile sağlanabilecektir (Haven-Tang ve Jones, 2005: 69-79). Bu bağlamda destinasyonlara özgü gastronomik kimlik unsurlarının otantik sunumu ile birlikte turistler için özgün bir çekicilik unsuru ve seyahat deneyimi sağlanarak mekân algısı oluşturulabilecektir. Alonso ve Liu (2011: 975) İtalya'nın Ariccia bölgesini temsil eden yerel, otantik ve spesifik yiyecek ve içecekler ile Ariccia bölgesinin turistlere unutulmaz seyahat deneyimleri sunan bir yiyecek ve şarap teması yarattığını ifade etmektedir. Liao ve Ma (2009: 89) seyahat kararlarında otantizme önem veren turist tipolojilerinin otantik ürünleri bilinçli olarak kullandıklarını, otantik ürünlere sadık kaldıklarını ve taklit ürünleri tüketmeyi reddettiklerini ifade etmektedir. Kim ve Jang, (2016: 2262) bir restoranın etnik kimliğini oluşturan kültüre özgü çalışanlar ile daha etkili otantik deneyimler sunduğunu ortaya koymaktadır. Son yıllarda, etnik yemeklerin sunumunun yaygınlaşması ve müşterilerin etnik yemeklere aşina olması ve bu yönde tercihlerin artması nedeniyle, artık etnik restoranların sadece yemek otantikliği ile başarı sağlayamadığı, otantik atmosfer eşliğinde bir yemek deneyiminin daha tercih edilebilir olacağı görülmektedir. Atmosferin otantizmi, müşterilerden satın alma olasılığını artıran, müşteri memnuniyeti ve hizmet kalitesi algısında belirli duygusal etkiler yaratacak alanın bilinçli tasarımı olarak tanımlanmaktadır (Jang, Liu ve Namkung, 2010: 666-667). Dolayısıyla turistlerde mekân algısı yaratmak bağlamında yerel mutfağın turistik ürün olarak sunumu, yerel mutfağın dönüşümü ile birlikte sürdürülebilirliğine katkı sunabileceği söylenebilir.

1.2. Yerel Mutfağın Dönüşümü ve Turizmin Rolüne İlişkin Kuramsal Alt Yapı

Bütün toplumlar ve kültürler, doğası gereği sürekli bir değişim ve farklılaşma sürecine sahiptir. Toplumsal değişim aynı zamanda kültürel değişime de neden olmaktadır. Yani toplumda yaşanan değişim kültürün de değişimine neden olmaktadır. İçinde bulunduğu toplum

yapısı ve zamana göre farklılık gösteren kültür işlevsel, değişken ve dinamik bir yapıya sahiptir (Aslan, 2016: 251).

Toplumlara özgü olan beslenme kültürleri ile toplumların yaşam biçimleri ve kültürleri arasında yakın bir ilişki vardır. Tarih süreci içerisinde toplumların yaşam biçimlerinde ve kültürlerinde meydana gelen gelişmelerin mutfaklarına da yansdığı ve mutfakların da avcılık ve toplayıcılığa dayanan beslenme kültüründen günümüzde ticari turizm mutfaklarına kadar önemli gelişimler yaşadığı görülmektedir (Küçükaslan, 2011: 24). Bu süreçte toplumların yaşam biçimleri ve kültürlerinde yaşanan gelişmelerin yerel mutfaklara da yansdığı ve yerel mutfaklarda önemli dönüşümlere neden olduğu söylenebilir. Bu bağlamda yerel mutfağın dönüşümünün sosyoloji kuramları bağlamında ele alınıp açıklanabileceği söylenebilir. Ancak Beşirli'ye (2017: 39-40) göre sosyoloji teorileri incelendiğinde yemek, yerel mutfak veya beslenme pratikleri üzerine doğrudan yapılan açıklamaları bulmanın oldukça güç olduğu görülmektedir. Yemek ve yiyeceğe ilişkin kuramsal bir açılım sağlamak ancak toplumsal farklılaşma ve bu farklılaşmanın neden olduğu gündelik hayat pratikleri üzerine yapılan çalışmaların incelenmesi ile mümkün olabilecektir.

Sosyoloji daha çok insan ilişkilerini, bu ilişkilerin ortaya çıkış ve değişim süreçlerini konu edinmektedir. Bu insanların sahip olduğu değerler, inançlar, gelenekler gibi kültürel unsurları ise sosyal antropolojinin çalışma konusudur (Kongar, 2017: 26). Bu bağlamda toplumların yerel değerleri, inançları, coğrafi konumu, gelenek-görenekleri, sosyo-kültürel yapıları gibi kültürel değerlerine bağımlı olarak oluşan ve dinamik bir yapıya sahip olan yerel mutfakların dönüşümünün kültür değişim süreçleri ile açıklanmasının mümkün olabileceği düşünülmektedir.

1.2.1. Toplumsal Değişme

Toplumsal değişme, bir kültüre özgü değerlerin keşfi veya farklı kültürlerle özgü değerlerin yayılması ile bir toplum tarafından edinilen ve tarih süreci içerisinde sosyal, kültürel, ekonomik, çevresel vb. unsurların etkisi ile benimsenen davranış örüntülerinin toplumların yapıları, yaşam tarzları, gelenek-görenekleri ve örf-adetleri gibi toplumsal değerlerine yansımaları ile bu değerlerde yaşanan farklılaşma örüntüleri olarak ifade edilebilir. Burada benimsenen değerler ile toplumsal yapı arasında önemli bir etkileşim söz konusudur. Benimsenen yeni davranış ve değerler toplumsal yapının değişimine neden olurken toplumsal yapıda yaşanan değişimlere neden olan unsurların da benimsenen değerlerin değişimine neden olabileceği söylenebilir (Gezgin, 2016: 277-278). Bir başka ifade ile toplumsal değişme tarih süreci içerisinde sosyo-kültürel faktörler, teknolojik faktörler, coğrafi özellikler ve iklim

değişikliği gibi çevresel vb. faktörlerin etkisi ile toplumları oluşturan ilişkiler ağı, toplumsal norm ve değerler ile toplumların yaşam biçiminde meydana gelen değişim ve dönüşüm süreci olarak tanımlanabilir. Toplumsal değişmeyi etkileyen bu faktörler ve aralarındaki ilişkiler değerlendirildiğinde toplumların durağan kalmadıkları, tarihsel süreç içerisinde dönüşüm ve/veya dönüşümler yaşamasının kaçınılmaz olduğu söylenebilir. Dolayısıyla toplumsal değişme kaçınılmaz ve evrensel bir süreç olarak kabul edilmektedir. Toplumsal değişme toplumların özellikleri ve toplumsal değişmeye neden olan unsurlardan etkilenme durumuna göre toplumların farklı bölgelerinde, farklı zaman dilimlerinde farklı aşamalar şeklinde düzenli olarak ortaya çıkabileceği gibi düzensiz olarak çok hızlı bir şekilde de ortaya çıkabilmektedir (Koçak Turhanoğlu, 2011: 3-4). Süreklilik gösteren ve toplumsal değişmeyi etkileyen temel dinamikler ekonomik gelişmeler, siyasal örgütlenmeler ve sosyo-kültürel değişimler olarak ifade edilebilir (Giddens ve Sutton, 2016: 129).

Toplumsal değişme bazı toplumlarda ortaya çıkan bir takım sorunlara çözüm olurken bazı toplumlarda da tam tersine bazı sorunların oluşmasına neden olabilmektedir. Dolayısıyla toplumsal değişimin yönü modern ve geleneksel toplumlarda farklılık gösterebilmektedir. Toplumsal değişme dinamikleri modern toplumlarda genel bir norm halini almışken geleneksel toplumlar için aynı durumun geçerli olmadığı görülür. Bu bağlamda bilimsel ve teknolojik alanlarda önemli gelişmelerin yaşandığı günümüzde toplumsal değişimin ilerleme veya gerileme şeklinde küresel boyutta ortaya çıkabileceği söylenebilir (Apalı, 2016: 396-397). Kongar'a (2017: 24) göre "insanlar arası ilişkilerin değişmesi" olarak tanımlanan toplumsal değişme hem üretim ve mülkiyet ilişkisinin hem de maddi olmayan kültür öğelerinin değişmesine bağlıdır. Maddi olmayan kültür ile toplumsal değişme arasında önemli bir etkileşim vardır. Eğer bir toplum kendi teknolojik gelişmelerine bağlı olarak değişim yaşarsa maddi olmayan kültür de bu değişme bağlamında topluma özgü olarak oluşur ve maddi olmayan kültür, değişimin bir sonucu olarak ele alınabilir. Ancak toplum farklı kültürlerden teknoloji ödünç alıyor ise ödünç almış olduğu teknolojiye uygun ideolojiyi de alır. Bu durum bazı kültürlerde güdümlü toplumsal değişimin başlangıcını oluşturur.

Literatür incelendiğinde toplumsal değişme kavramını farklı bakış açıları ile açıklayan birçok yaklaşımın olduğu görülmektedir. Bu yaklaşımlar doğrultusunda her ne kadar toplumsal değişimin evrensel ve kaçınılmaz olduğu ortak görüşü sağlansa da (Ritzer ve Stepnisky, 2018: 42; Koçak Turhanoğlu, 2011: 3-4), bu dönüşümlerin nasıl gerçekleşeceği ve dönüşüm aşamaları gibi konularda görüş birliğinin sağlanamadığı ve toplumsal değişim sürecinin bütün toplumlar için genellenmesinin mümkün olmayacağı görülmektedir. Çünkü toplumları oluşturan kültür öğeleri toplumlara özgüdür ve toplumların özgün yapısını oluşturmaktadır. Her toplumun sahip

olduğu farklı yapısı dönüşüm sürecini de farklılaştırabilmektedir. Bu bağlamda özellikle yerel mutfak gibi mikro toplum yapılarının da sahip olduğu özgün ve dinamik yapıları ile tarih süreci içerisinde dönüşümler yaşaması kaçınılmaz olacaktır. Scarpato ve Daniele (2003: 301) yerel, ulusal ve küresel mutfaklar arasındaki sınırlar arttıkça, yerel mutfakların önemli değişimler ve dönüşümlerden geçtiğini ve bölgesel bağlamlarda, bugün veya gelecekte, olası mutfakların, geçmişte olduğu gibi, yerel malzemelerle asla sınırlı kalmayacağını ifade etmektedir. Ancak yerel mutfaklarda yaşanan dönüşümler farklılıklar gösterebilecektir. Dolayısıyla herhangi bir toplumsal değişim yaklaşımının yerel mutfakların dönüşümü için genellenmesi doğru olmayacaktır. Sonuç olarak Smith'e (1996: 13) göre bütün toplumsal kuramın temeli olarak kabul edilen "toplumsal değişme" kuramı bağlamında, yerel mutfağın dinamik yapısı ile zamanla dönüşüm yaşamasının kaçınılmaz olacağı söylenebilir. Ancak toplumların soyut ve somut kültür öğelerine bağlı olarak şekillenen yerel mutfağın dönüşümünün kültür değişim süreçleri ile temellendirilmesinin daha sağlıklı ve doğru olacağı söylenebilir.

1.2.2. Kültürel Değişim

Kültür en temel anlamda, bir kültürü oluşturan bireyler tarafından edilen öğrenilmiş davranış ve düşünceler olarak tanımlanabilir (Lavenda ve Schultz, 2018: 41). Daha geniş bir ifade ile insanlar tarafından biyolojik ve toplumsal ihtiyaçlarını karşılamak için inşaa edilmiş maddi ve manevi her şey ve bu süreç sonunda ortaya çıkan değerler, anlamlar ve kurallar olarak ifade edilebilir (Tezcan, 2008: 5-9; Kongar, 2017: 23). Tarımda kullanılan kazma, tırpan, saban, makine vb. mutfakta yemek hazırlama, pişirme ve sunumda kullanılan tencere, kazan, ocak, çatal, kaşık vb. araç gereçler somut kültür öğelerine örnek olarak verilebilir. Gelenek, görenek, inanç, yaşam tarzı vb. değerler de soyut kültür unsurlarına örnek olarak verilebilir.

Antropologların bakış açısıyla ise kültür, toplumu oluşturan bireyler arasında paylaşılan, öğrenilen ve kuşaktan kuşağa aktarılan değerler, davranışlar, semboller, algılar ve görüşlerden oluşan dinamik ve değişken bir yapıyı ifade etmektedir (Haviland, w. A. vd., 2008: 139-141). Kültürlerin ve kültürleri oluşturan bireylerin beslenme alışkanlıklarının edinilmesi ve bu alışkanlıkların farklılaşması kültür edinme esasında şekillenen dinamik süreçte gerçekleşmektedir (Beşirli, 2017: 186-187). Bu bağlamda yeme içme alışkanlıkları, sofrada adabı, inanç, ahlak gibi değerler kültürden kültüre farklılıklar göstermektedir (Zencirkıran, 2017: 57). Dolayısıyla kültür, toplumu oluşturan bireylerin yaşam tarzları, değerleri, inançları, gelenekleri gibi uygulamalarının şekillenmesinde önemli etkilere sahip olmaktadır (Avcıkurt, 2017: 138).

Antropologlar tarafından geçmişten günümüze birçok kültür karşılaştırılmıştır. Bu çalışmalar sonucunda bütün kültürler tarafından paylaşılan bazı temel özellikler olduğu sonucuna varılmıştır. Bu özellikler (Haviland, w. A. vd., 2008: 103-120):

- ✓ Kültür dinamik bir yapıya sahiptir. Bütün kültürler doğaları gereği kendi içindeki ve çevresindeki etkenlerden etkilenen dinamik bir sistemdir. Bu sistemi oluşturan herhangi bir ögede yaşanan bir değişiklik veya çevreden uygulanan bir baskı durumunda sistemin bütünü bu yeniliğe uyum sağlamak için değişiklik gösterir. Eğer bir kültür yeni koşullara uyum sağlayacak araçlar üretemeyen, durağan ve katı bir yapıya sahipse bu kültürün yaşaması beklenemez. Yeniliğe ve değişikliğe oldukça açık olan bazı kültürler ise değişim süreci ile birlikte özgün değerlerini kaybedebilmektedirler.
- ✓ Kültür öğrenilir. Kişi kültürü kültürlenme sürecinde öğrenir. Kültürlenme, bir toplumun sahip olduğu kültürün nesilden nesile aktarılması sürecidir.
- ✓ Kültür simgelere dayanır. Simge, herhangi bir şeyi anlamlı bir şekilde temsil eden sembol, ses vb. şeylerden oluşmaktadır. Simgeler iletişim dilinde ancak toplumu oluşturan bireyler için aynı şeyi ifade ettiği zaman anlam kazanırlar. Günümüzde simgelerin kültürün bütün boyutlarında yerini aldığı görülmektedir. Kültürün en önemli simgesel boyutunu ise dil oluşturmaktadır. Çünkü kültürlenme ancak dil aracılığı ile gerçekleşebilmektedir.
- ✓ Kültür tümleşiktir. Kültür, Antropologlar tarafından birçok farklı parçanın bir araya gelmesi ile oluşan ve bir düzen içinde işlev gösteren bir sistem olarak ele alınmaktadır. Dolayısıyla kültürün işlevinin tam olarak ortaya konulabilmesi için boyutları bütünden kopmadan ele alınarak değerlendirilmelidir.

Kültür yüksek kültür, popüler kültür ve alt kültür gibi kültür gruplarından oluşmaktadır. Bunlar kültürler arası farklılıkların daha ayrıntılı ve mikro biçimde tanımlanmasına olanak sağlamaktadır (Zencirkıran, 2017: 71-73). Yüksek kültür, bir toplumda seçkin tabakanın oluşturduğu azınlığa hitap eden pahalı ve ulaşımı zor kültür unsurlarıdır. Sanat, spor, tatil gibi manevi kültür öğeleri ile pahalı veya önemli bir sanatçının eseri olan tablo, heykel, fotoğraf gibi maddi kültür öğeleri de yüksek kültüre örnek olarak verilebilir. Popüler kültür, toplumun geneline hitap eden ve yaygın olarak benimsenen kültür unsurlarıdır. Alt kültür ise bütünü kapsayan toplum içerisinde yer alan bir gruba özgü kültür öğeleri olarak tanımlanabilir (Haviland, w. A. vd., 2008: 106). Egemen kültürün bir parçası olarak yaşamını sürdüren alt kültürler sahip oldukları özgün değerler, norm ve davranışları ile diğer kültür gruplarından ayrılmaktadır.

Kültür, insanların değişimlere uyum sağlamasını ve yaşam süreçlerinde karşılaştıkları sorunların çözülmesini sağlayan önemli araçlardan birisini oluşturmaktadır. Tümleşik bir yapıya sahip olan kültürel sistemler sahip oldukları koşullarda veya insanların bu koşulları algılama şekillerinde herhangi bir farklılık oluşmadığı sürece değişim eğilimi göstermezler. Her ne kadar birçok geleneksel kültür bu istikrarlı işleyiş özelliğine sahip olsa da bütün kültürler sosyolojik, iklimsel, politik, ideolojik ve ekonomik koşulların etkisinde yaşanan değişimlere uyarlanabilme yapısına sahiptir. Ancak değişimlerin yönü ve hızı farklıdır. Tüm değişimler beklenen yönde, olumlu ya da uyumlu olarak gerçekleşmez. Bütün kültür yapıları da gerekli değişiklikleri beklenen yönde, olması gerektiği gibi gerçekleştirebilecek donanımına sahip değildir. Dolayısıyla farklı kültürlerde ve farklı koşullarda değişimler ve değişimlere uyarlanmaların şekli, yönü ve hızının farklılık gösterebileceği söylenebilir. İstikrarlı toplumlar değişim sürecinde kültürlerinin temelini oluşturan öz değerlerini korurlar. Bu toplumlarda değişim aşamalı olarak, yumuşak geçişler ile gerçekleşmektedir. Ancak değişimin hızının toplumların kültür yapısını etkileyici biçimde arttığı durumlarda kültürel sistemin istikrarını bozabilmekte hatta kültürel sistemin istikrarını kökten yok edebilmektedir (Haviland, w. A. vd., 2008: 741). Bu durumda kültürler öz değerlerini de kaybederek kökten değişimler yaşayabilmektedir.

Kültürel değişim, kültürün maddi ve manevi unsurlarında yaşanan kısmi veya kökten değişimlerdir. Kültürleri oluşturan maddi ve manevi olmayan kültür öğelerinin değişim hızı her dönemde farklılık göstermektedir. Çünkü kültürlerde öncelikli olarak maddi kültür öğeleri değişir. Dolayısıyla maddi kültür her dönemde daha hızlı bir değişim gösterirken manevi kültür bu değişimlere karşı uyumsuzluk, tepki ve direnç göstererek daha yavaş ve geç değişim göstermektedir. Bu durum kültürel gecikme veya kültürel boşluk olarak tanımlanmaktadır. (Zencirkıran, 2017: 58-77). Kültürel gecikme, bir toplumda maddi kültür öğeleri ile manevi kültür öğelerinin değişim ve yayılma hızı farklarından kaynaklanan kültür farklılıkları olarak tanımlanmaktadır (Aslan, 2016: 250).

Kültür değişim süreci farklı iki kültür arasında yaşanan kültürel etkileşimler ile başlayan kültürleşme sürecinin yenilik, seçici ayıklama ve toplumsal kabullenme ve bütünleşme aşamalarından geçerek birleşme (kaynaşma) veya senkretizm (bağdaştırma) durumlarından birisi ile sonuçlanan, kültürlerin içerik olarak veya kökten dönüşümler yaşadığı süreç olarak ifade edilebilir. Kültürleşme en genel anlamıyla farklı kültürler arasında ilişki veya kültür alışverişi sonucunda yaşanan bir tür kültür değişmesi olarak tanımlanabilir. Kültürleşme sürecinin gerçekleşebilmesi iki temel ön şarta bağlıdır. Bunlardan birincisi sürekli ilişki ve etkileşim içerisinde olan farklı en az iki kültür sistemi olmalıdır. İkincisi ise bu kültürlerin

doğrudan ilişki ve etkileşim kuramadığı durumlarda dolaylı olarak ilişki ve etkileşim kurabilecekleri yayılma (difüzyon)'dur (Tezcan, 2008: 209). Bir başka ifade ile kültürleşme, etkileşim içerisinde olan kültürlerin karşılıklı kültürle ödünç alma yolu ile sahip oldukları geleneksel fikir, değer ve uygulamalarında yaşanan değişimlerdir (Lavenda ve Schultz: 2018: 261). Turizm kültürel yayılma sürecini oluşturan ve geliştiren önemli unsurlardan birisini oluşturmaktadır. Çünkü turizm aracılığı ile farklı kültürlere özgü yaşam tarzı, gelenek, inanç, davranış birçok kültür ögesi diğer kültür ve coğrafyalara yayılabilmekte (Aslan, 2016: 249) ve farklı sosyo-kültürel yapılara sahip olan toplumlar turizm aracılığı ile birbirleri ile önemli ilişkiler kurabilmektedir. Bu ilişkiler sonucu ortaya çıkan etkileşimlerin toplumların yaşam tarzları, davranışları, gelenek-görenekleri, toplumsal ritüelleri gibi değerlerine ve sosyo-kültürel yapılarına da yansiyarak toplumsal değişimin sağlanmasında ve hızlandırılmasında önemli rol oynadığı söylenebilir. Bu etkileşimlerin özellikle yerel halk üzerinde sosyo-kültürel ve ekonomik alanda önemli etkilere sahip olduğu görülmektedir. Örneğin, turist-yerel halk ilişkileri yerel halkın yaşam tarzlarına da yansımakta zamanla yerel halkın yaşam biçimlerinde değişimler yaşanmaktadır (Avcıkurt, 2017: 60, 63). Bu bağlamda turizmin gelişim aşamaları ile birlikte yerel halkın destinasyonu ziyaret eden turistlere karşı sergilemiş oldukları tutum ve davranışları açıklamaya yönelik olarak Doxey Irridex (Tolerans) Modeli geliştirilmiştir (Avcıkurt, 2017: 33).

Tablo 1.2 Doxey Irridex Modeli: Yerel Halkın Turistlere Karşı Tutumu

EVRELER	ÖZELLİKLER
MUTLULUK	Turizmin gelişimini ve yabancı ziyaretçileri memnuniyetle karşılayan yerel halk ile turistler arasında karşılıklı bir memnuniyet duygusu vardır. Turizm, gelir sağlayıcı etkisi ile yerli halk için önemli fırsatlar doğurmaktadır.
İLGİSİZLİK	Turizmin gelişmesi ve destinasyonu ziyaret turist sayısının artması ile birlikte yerel halk turistleri ticari bir obje olarak görmeye başlar ve mutluluk evresindeki samimi ilişkilerin yerini resmi ilişkiler almaya başlar.
KIZGINLIK (ÖFKE)	Turizm doyum noktasına yaklaştığında ve destinasyonu ziyaret eden turist sayısı turistik tesislerin taşıma kapasitesini aştığında yerel halkın sahip olduğu olanaklar turistlere hizmet etmek için yetersiz kalmaktadır. Bu durumda yerel halk turistlere karşı öfke duymaya başlamaktadır.
DÜŞMANLIK (NEFRET)	Yerel halk destinasyonda yaşanan bütün olumsuzlukların kaynağı olarak destinasyonu ziyaret eden turistleri görmektedir. Mutluluk evresinde yerel halkın turistlere karşı göstermiş oldukları memnuniyet duygusu bu evrede düşmanlık ve nefrete dönüşmektedir.

Kaynak: Doxey, 1976: 26-27'den Aktaran Wall ve Mathieson, 2006: 228'den uyarlanmıştır.

Doxey Irritex (Tolerans) Modeli turizmin gelişimi ile birlikte destinasyonlarda yaşanan gelişmeleri ve yerel halk ile turistler arasında yaşanan ilişkilerin evrelerini ortaya koymaktadır. İlk evre turistlerin misafir konumunda oldukları, turizmin ve turistlerin memnuniyetle karşılandığı mutluluk evresidir. Daha sonraki evre turistlerin ticari bir araç olarak görüldüğü ilgisizlik evresidir. Sonraki evre ise destinasyonlarda tahrişlerin başladığı ve yerel halkın rahatsızlık duymaya başladığı kızgınlık evresidir. Son evre ise destinasyonlarda yaşanan bütün olumsuzlukların kaynağı olarak görülen turistlere duyulan kızgınlıkların en üst seviye olduğu düşmanlık (nefret) evresidir. Yerel mutfak, modelin ilk evresi olan mutluluk evresinde önemli bir turistik ürün olarak sunulabilir. Yerel halk ve turistler arasında karşılıklı saygının yaşandığı bu evrede yerel mutfak ve değerleri destinasyon için önemli bir çekicilik, reklam ve pazarlama unsuru oluşturabilecektir. Ticari anlayışın ön plana çıktığı ilgisizlik evresinde ise ticari anlayış yerel mutfaklara da yansıyabilecek ve yerel mutfaklarda dönüşümlere neden olabilecektir. Maliyetleri azaltmak, zaman kazanmak, kolay sunum vb. nedenler ile yerel mutfak ve değerlerinde dönüşümler yaşanabilecektir. Destinasyonlarda kapasitelerin zorlandığı son evrelerde yaşanan olumsuzluklar yerel mutfaklarda da önemli dönüşümlere neden olabilecektir. Bu bağlamda turizmin farklı kültürel öğelerin farklı coğrafyalara yayılması ve kültürel etkileşimler yaşanmasında doğrudan ve dolaylı olarak önemli etkilerinin olduğu ve kültürleşme sürecini etkileyen önemli dinamiklerden birisini oluşturduğu söylenebilir.

Literatürde, kültürleşme teorisi alanında birçok model olmasına rağmen Berry'nin kültürleşme modeli kültürleşme alanında kültür teorisi olarak kabul edilmektedir (Ward, 2008: 106-112). Berry'nin kültürleşme modelinde baskın ve baskın olmayan (zayıf) kültür, iki bağımsız boyut olarak ele alınmaktadır. Her iki boyut için de kültürleşme stratejisini belirleyen iki soru oluşturulmuştur. Birincisi; öz kültürün kimliğini ve özelliklerini korumasının değerli olduğu düşünülüyor mu? İkincisi ise, baskın kültür ile ilişki (etkileşim) kurmanın değerli olduğu düşünülüyor mu? Bu sorulara baskın veya baskın olmayan kültürler tarafından verilen evet veya hayır yanıtlarının kesişimi bağlamında kültürleşme stratejisi tanımlanmaktadır. Bu doğrultuda baskın olmayan (zayıf) kültür açısından kültürleşme stratejisi dört farklı kültürleşme kategorisi ile açıklanmaktadır. Baskın olmayan öz kültürün, baskın kültür ile etkileşim kurmanın değerli olduğunu ancak bu süreçte kültürel kimliğinin ve özelliklerinin korumasının değerli olmadığını düşündüğü durum, benimseme (assimilation) stratejisi olarak tanımlanmaktadır. Benimseme stratejisinde öz kültür, baskın kültürü özümseyerek öz kimliğini kaybetmektedir. Öz kültüre bağlı kalmaya değer verdiği ve baskın kültür ile etkileşimden kaçınmak istediği durumda, öz kültür baskın kültür unsurlarını redderek öz kimliğini korumaktadır. Bu durum ayrıştırma (separation/segregation) olarak tanımlanır. Bütünleşme

(integration) durumunda ise her iki kültür için de öz kültür öğelerini korumak ve kültürel etkileşimleri sürdürmek önem arz etmektedir. Bu süreçte öz kültür korunarak baskın kültür unsurları benimsenmektedir. Son olarak, her iki kültür için de öz kültür unsurlarını korumanın ve kültürel etkileşimi sürdürmenin önemli olmadığı durumda, hem baskın hem de baskın olmayan kültür, kimliklerini kaybetmektedir. Bu durum ötekileşme (marginalization) olarak tanımlanmaktadır (Berry, 1997: 9-11).

Grabun, (1980: 64-65) destinasyonlarda kültürler arası etkileşimlerin temel nedenlerini oluşturan turizmin, antropoloji çalışmaları için oldukça uygun bir yapıya sahip olduğu görüşünü ortaya koymaktadır. Turizmin, destinasyonlardaki uzun süreli etkileşimi ile kültürleşmeler yaşanabileceğini de ifade etmektedir. Furnham, (1984: 41) turizmin yerel halk üzerindeki etkisi ve kültür şoku kavramını ele aldığı çalışması ile göç literatürünün turizm çalışmalarına da uyarlanabileceği görüşünü ifade etmektedir. Kariel, (1989: 64-69) turizm alanında gerçekleştirmiş olduğu çalışmasında ise yerel halkın öz kültür değerlerini koruyarak turist kültürüne kültürleşme eğilimi gösterdiği görülmektedir. Çalışmada turizmin etkisi ile tarım toplumundan şehir odaklı teknoloji toplumuna doğru bir evrilmenin yaşandığı dört aşamalı ‘turizmde kültürleşme eğrisi’ ortaya konulmuştur. Yerel halk-turist etkileşiminin başladığı turizmde kültürleşme eğrisinin ilk aşamasında yerel halk farklı bir kültür ile karşılaşmakta ve bu kültür ile etkileşim içerisine girmektedir. Bu etkileşimler ile birlikte yerel kültüre özgü olmayan yeni bilgi ve deneyimler edinmeye başlamaktadır. İkinci aşamada ise etkileşimlerin boyutu artmakta, yerel değerlerde (din, aile yapısı, gelenek, görenek gibi) yozlaşmalar görülmektedir. Üçüncü aşamada kültürleşmenin boyutu ve şiddeti artmakta, yerel kültürün öz değerlerinden uzaklaşarak şehir odaklı teknoloji toplumuna doğru evrildiği görülmektedir. Son aşamada ise turistler yerel kültürün bir parçası olarak kabul görmekte, bununla birlikte yerel kültürde yerel değerlerin ve doğal kaynakların sürdürülebilirliği bilinci gelişmeye başlamaktadır. Ancak literatürde her ne kadar (Lee ve Cox, 2007: 194) destinasyonlarda yaşanan kültürleşme ve bu kültürleşmelerin turizme uyarlanmasına yönelik görüş ve modeller olsa da kültürleşme sürecinin nasıl gerçekleştiğini tanımlayabilen bir modelin olmadığı görülmektedir.

Kültürleşme alanında gerçekleştirilen turizm odaklı çalışmalar bağlamında, genel anlamda bir belirsizliğin olduğu ve kültürleşme sürecinde turizmin rolü ve etkilerinin belirsizliğini koruduğu söylenebilir. Çalışma doğrultusunda, destinasyonlarda yaşanan kültürel etkileşimin kültürleşme teorisi kapsamında değerlendirilebileceği söylenebilir. Ancak kültürleşme modellerinin özellikle turizm çalışmalarına doğrudan uygulanması araştırma sonuçlarının güvenilirliğini sınırlayacaktır. Çünkü turist-yerel halk etkileşiminde baskın kültür,

göç literatürünün tersine yerel halk yerine turistlerden oluşmaktadır. Dolayısıyla kültürleşme modellerinin turizm çalışmalarına doğrudan uygulanmasının, araştırmanın bulguları bağlamında sakıncalı olacağı ve ancak turizm çalışmalarının doğasına uygun olarak uyarlanması ile sağlıklı sonuçlara ulaşılabileceği söylenebilir (Ünlüöner ve Özekici, 2019: 484-486).

Göç literatürünün temel çalışmalarından olan Berry'nin kültürleşme teorisi, turizm literatürüne uyarlandığında, bu araştırmanın kuramsal alt yapısı için oldukça önem arz etmektedir. Bu çalışmada baskın kültür olarak ele alınan turizm ile yerel mutfak arasında yaşanan kültürleşme süreci sonucunda yerel mutfakta yaşanan dönüşümlerin Berry'nin kültürleşme teorisinin sonuçları (Berry, (1997: 9-11) ile desteklendiği görülmektedir. Berry'nin bütünleşme (integration) stratejisi ile yerel mutfakın içerik olarak dönüşümünün, benimsenme (assimilation) stratejisi ile de yerel mutfakın kökten dönüşümünün desteklendiği söylenebilir. Ancak Berry'nin kültürleşme teorisinin turizm literatürüne uyarlanması durumunda her ne kadar yerel mutfakın dönüşümünün sonuçlarını belirli ölçüde desteklese de dönüşümün hangi aşamalardan oluştuğu ve nasıl gerçekleştiğinin açıklanmasında yetersiz kalacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla kültürleşme teorilerinin (Berry, 1997; Kariel, 1989) dönüşüm sürecinin açıklanmasında yetersiz kalacağı, bu nedenle de turizm literatürüne uyarlanarak araştırmanın kavramsal alt yapısının desteklenmesi amacı ile kullanılmasında daha uygun olacağı söylenebilir.

1.2.2.1. Dinamikler

Kültürel değişimin dinamikleri, kültürü oluşturan maddi ve maddi olmayan kültür unsurlarını etkileyen ve dönüşümlerine neden olan değişkenler olarak tanımlanabilir. Literatür incelendiğinde çalışmalarda bu dinamiklerin farklı başlıklar altında ortaya konulduğu görülmektedir. Örneğin, Haviland vd., (2008: 738-790) tarafından modernleşme ve küreselleşme olarak iki alt başlıkta sunulmuştur. Modernleşme teknolojik gelişmeler, tarımsal gelişmeler, kentleşme ve sanayileşme ile açıklanmıştır. Tezcan (2008: 200-210) ise kültürü oluşturan fiziksel ve sosyo-kültürel çevreyi etkileyerek kültür değişimine neden olan bu dinamikleri teknoloji, ekonomik, doğa olayları ve göçler ile açıklamıştır.

Zencirkıran (2017: 77- 78) kültür değişimlerinin başlıca nedenlerini keşif ve icatlar, teknolojik gelişim ve değişimler, kültürel etkileşim, göçler ve asimilasyon olmak üzere beş dinamik şeklinde açıklamaktadır. Teknolojik gelişmeler özellikle sanayi toplumuna geçiş sürecinde makinaların dönüştürücü rolü başta olmak üzere bilgisayar, internet ve elektronik alanda yaşanan gelişmeler ile iletişimden eğitime hemen hemen yaşamın her alanında kültürel

değer ve alışkanlıklarda köklü değişimlere neden olmuştur. Özellikle küreselleşme sürecinin ivme kazandığı 1980'li yıllarda iletişim alanında yaşanan gelişmeler ile uydu yayınları ve televizyonların yaygınlaşması ile coğrafi sınırları ortadan kaldırmıştır. Bu durumda kültürel yayılmanın da etkisi ile farklı kültürler arasında yaşanan haberleşme ve etkileşim ile yerel kültürler de bile kültürel değer değişimleri yaşamıştır. Ulaşımda yaşanan gelişmeler coğrafi sınırlar aşarak turizm, eğitim ve spor vb. amaçlar ile farklı bölgelere seyahatleri mümkün kılmış ve kolaylaştırmıştır. Görüldüğü gibi teknolojik gelişmeler ile birlikte farklı kültürler arasında yaşanan kültürel etkileşim kültürel değişimleri etkileyen önemli dinamiklerden birisini oluşturmaktadır. Farklı kültürler arasında yaşanan göçler ise kültürlerin maddi ve manevi kültürel değerlerinin değişimine etki eden önemli dinamiklerden bir diğeridir. Bir kültürün değişmesinde etkili olan yeni maddi kültür öğeleri üretilmesine aracılık eden keşif ve icatlar kültürel değişimin etkili dinamiklerinden birisi olan teknolojinin ortaya çıkmasında da önemli bir etkidir. Bu bağlamda (Giddens ve Sutton, 2016: 130) teknolojik gelişmeler ile kültürel ve siyasal unsurlar arasında karşılıklı bir etkileşimin olduğu söylenebilir.

Kültürel değişim sürecini oluşturan önemli dinamiklerden bir tanesi de ekonomik gelişmelerdir. Ekonomik gelişmelerin temellerini kültürel değişim sürecinin bir diğer dinamik unsuru olan fiziksel çevre oluşturmaktadır. Çünkü kültürlere özgü ürünlerin ham maddesi ve kaynağını fiziksel çevre unsurları oluşturmaktadır. Özgün, yararlı ve pazarlanabilir ürünlere dönüştürülebilen ham maddeler hem kültürleri özgün kılmakta hem de kültürlere önemli derecede ekonomik katkılar sunabilmektedir. Ancak fiziksel çevre, ekonomik gelişmeler üzerinde her zaman olumlu etkiler göstermemektedir. Bazı kültürlerde ekonomik gelişmeler için sınırlayıcı unsur olabilmektedir. Örneğin, Avustralya'da yaşayan yerli halk fiziksel çevre koşullarına bağlı olarak toplayıcılık kültüründen vazgeçememişlerdir. Çünkü fiziksel çevre kültüre düzenli tarıma uygun yerel bitkiler için uygun koşulları sağlayamamaktadır. Aynı zamanda fiziki şartlara bağlı olarak diğer toplumlar ile ilişkileri kopmuştur. Kültürel etkileşimden uzak toplumlar uzun dönemler değişim yaşayamamaktadırlar. Kültürlerin sahip olduğu inançları, din ve iletişim de kültür değişim sürecini oluşturan sosyo-kültürel değişimi etkileyen önemli unsurlardır. Örneğin, din bazı toplumlarda geleneksel değerler ve davranışları destekleyerek kültürel değişim karşısında engelleyici bir unsur olabilmektedir. Bazı toplumlarda ise değişimi destekleyici hatta zaman zaman değişime zorlayıcı bir role sahip olduğu görülmektedir (Giddens ve Sutton, 2016: 129-131).

1.2.2.2. Süreç

Çalışmada kültür değişim sürecinin aşamaları yenilik, seçici ayıklama ve toplumsal kabullenme ve bütünleşme olmak üzere üç alt başlıkta açıklanmaktadır. Kültür değişim sürecinin aşamaları, yerel mutfakın dönüşümünün tanımlanmasında oldukça önem arz etmektedir. Çünkü baskın kültür konumunda olan turizmin etkisi ile çekirdek bileşenleri üzerinden kültürleşme sürecine giren yerel mutfak bu aşamalardan geçerek içerik olarak ya da kökten dönüşümler yaşayabilir.

Yenilik

Yenilik, kültür değişiminin temelini oluşturan ve toplumda yaygın bir kullanım alanına sahip olan yeni fikir, yöntem ve araçlar olarak tanımlanabilir. Birincil yenilik ve ikincil yenilik olmak üzere iki alt başlıkta incelenmektedir (Haviland, w. A. vd., 2008: 743). Birincil yenilik, daha önce hiç bir kültür yapısında mevcut olmayan yeni bir fikir, yöntem veya aracın icat edilmesi ya da tesadüfen keşfedilmesi olarak tanımlanmaktadır. İkincil yenilik ise herhangi bir kültür yapısında mevcut olan bir fikir, yöntem veya aracın çeşitli nedenler ile bilinçli olarak kullanılması veya uyarlanması olarak tanımlanmaktadır.

Kültür değişimlerinin temelini oluşturan yenilikler, toplumlarda buluş, keşif, çeşitlenme, deneme ve yayılma (difüzyon) gibi farklı biçimlerde ortaya çıkmaktadır. Buluş, temel anlamda toplumda daha önce mevcut olmayan yeni bir şeyin yaratılması olarak tanımlanabilir. Kültürel anlamda ise var olan kültürün özüne bağlı olarak maddi ve manevi kültür öğeleri ile oluşan kültürel yenilikler olarak tanımlanabilir. Tanımdan da anlaşılacağı üzere buluş ortaya çıktığı kültürün öz değerlerine bağlı olarak oluşmaktadır. Dolayısıyla kültürel yenilik için gerekli temel öğelere sahip olmayan toplumlarda kültürel buluşların gerçekleşmesi beklenemez. Keşif, kültürel anlamda herhangi bir toplumda daha önce mevcut olan maddi veya manevi kültür unsurlarının yeniden bulunması veya farkına varılması olarak tanımlanabilir. Çeşitlenme, kültürleri oluşturan öğelerin her birinde yaşanabilen temelde küçük çaplı kültürel yeniliklerdir. Ancak bu yenilikler aracılığı ile oluşan değişimler zaman içerisinde kültürün bütününde önemli etkilere neden olabilmektedir. Deneme, bir toplumda sahip olunan kültür öğeleri toplum için işlevini kaybettiği durumlarda kültürler için yeni davranış biçimleri geliştirilmesi ve bulunması zorunluluğu olarak ortaya çıkmaktadır. Deneme durumunda öncelikle mevcut davranış biçimlerinden kültürel değerlere uyum sağlayabileceği düşünülenler kabul edilir. İşe yaramaması durumunda rastlantısal davranış biçimleri ortaya çıkmaya başlar. Bunlardan toplumun ihtiyaçlarını ve çıkarlarını en verimli şekilde karşılayabileceğine inanılan ve kültürel değerler ile görece olarak daha uyumlu olacağı düşünülen davranış biçimi yeni bir kültür ögesi olarak toplum tarafından kabul edilir. Yayılma (Difüzyon), bir kültüre özgü

gelenek, görenek, yaşam tarzı gibi değerlerin, fikirlerin ve uygulamaların farklı bir kültüre geçmesi durumudur (Tezcan, (2008: 200-205; Haviland, w. A. vd., 2008: 745). Dünyadaki kültürlerin büyük çoğunluğunu bu kültürel alışveriş oluşturmaktadır (Haviland, w. A. vd., 2008: 745; Tezcan, 2008: 205). Yayılma yolu ile farklı kültürlerden ödünç alınan kültürel unsurların, mevcut kültür yapısına ve değerlerine uyumlu olmasına dikkat edilir. Ödünç alınan kültürel unsurların mevcut kültür yapısı ve değerlerine uyumlu olmadığı durumlarda uyumlu hale getirilmek üzere değişimlerden geçtiği görülmektedir. Zaman zaman da mevcut kültür, ödünç alınan kültürel unsur ve değerlere uyumlu hale gelecek şekilde değişimler yaşayabilmektedir (Weatherford, 1998: 115).

Tarihte matbaanın icadı ile yemek ve gastronomi kitapları, beslenme kılavuzlarının basılması, pusulanın ve barutun icadı ile deniz aşırı yolculuğun kolaylaşması ve Amerika, Asya ve Afrika birçok yeni yerlerin keşfi ile birlikte Avrupa birçok yeni gıda ve mutfak kültürü ile tanışmıştır. Bu önemli gelişmeler modern çağ Avrupa'sının yemek kültürünün önemli derecede dönüşümüne neden olmuştur. Günümüzde Avrupa mutfaklarında kullanılan domates, patates, mısır gibi ürünler erken modern çağ keşifleri ile birlikte 16. yy'da Avrupa'ya girmiştir. Ancak bu ürünler 19. yy'da yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır. Yine çay, kahve, tütün, çikolata gibi ürünlerin kullanımı ile mutfak kültürü alanında önemli yenilikler ortaya çıkmıştır (Cowan, 2007: 197). İnsanların ilk çağlardan günümüze kadar sosyal, kültürel, teknolojik ve ekonomik alanlarda yaşanan gelişmelerin etkisiyle yeme-içme alışkanlıklarının da sürekli olarak değiştiği görülmektedir. Günümüzde insanların doğal ve yerel beslenme kültüründen uzaklaşarak benzer, hızlı bir şekilde hazırlanıp, sunulan ve tüketilen fast food tarzı beslenme kültürlerinin de yaygınlaşması ile oluşan sorunlar nedeni ile sağlıklı ve yerel ürünlerin tüketilmesine ilgisinin arttığı görülmektedir. Örneğin, son yıllarda ülkemizde her şey dahil pansiyon sistemi ile hizmet sunan birçok otel işletmesinde mutfakların ve sunulan yiyecek-içecek hizmetlerinin homojenleşmesine bağlı olarak çoğu otel işletmesinin yenilikçi arayışlar içerisine girdiği görülmektedir. Bu bağlamda birçok otel işletmesinin doğal ve yerel ürünler kullanarak misafirlerin gözü önünde yemek hazırlama fikrine dayanan, yaşayan mutfak uygulamalarını ön plana çıkarttığı görülmektedir (Erdem ve Akyürek, 2017: 104-118). Bütün bunlar ile birlikte toplumların kültürlerini yansıtan ve sembolik anlamlar ifade eden yerel yemeklerin de zamanla mutfak kültürü içerisinde anlam dönüşümleri yaşadığı görülmektedir. Örneğin, evlerde yapılan yufka ve bazlama tarzı köy ekmeği çeşitleri geçmişte toplumlar için yokluk, fakirlik gibi sembolik bir anlam ifade ederken günümüzde atfedilen yeni anlamlar ile yerel değerleri yansıtan nostaljik, özgün lezzetler olarak küresel marketlerde, kent mutfaklarında ve restoranlarda yerini almıştır (Beşirli, 2010: 164).

Seçici Ayıklama ve Toplumsal Kabullenme

Bir kültürde herhangi bir yeniliğin kabul görmesi için temel şart yeniliğin toplumun ihtiyaçları, sahip olduğu değerler ve çıkarları ile uyum sağlaması gerekmektedir. Ancak bu unsurlar tek başlarına yeniliğin kabullenilmesi için her zaman yeterli olmamaktadır. Çünkü toplumların sahip oldukları gelenek, görenek, yaşam tarzı gibi değerleri ya da alışkanlıkları farklı ve yeni olanın hemen kabul edilmesini zorlaştırmaktadır (Haviland, w. A. vd., 2008: 745). Dolayısıyla bir yenilik herhangi bir kültürde kabul görmeden önce yerini alacağı eski kültür ögesi ile bir çatışma süreci yaşamaktadır. Eğer yeni kültür ögesi toplum için daha faydalı sonuçlar sağlayabilirse mevcut kültür tarafından benimsenir. Benimseme öncelikli olarak küçük gruplarda başlar. Daha sonra kültürün büyük birimlerine doğru yayılarak tüm kültür tarafından kabullenilir ve süreklilik kazanır. Yeni kültür öğelerinin topluma yayılması olarak ifade edilen bu durum toplumsal kabullenme olarak tanımlanmaktadır (Tezcan, 2008: 206). Örneğin, bir kültüre ait herhangi bir yiyeceğin farklı bir kültür tarafından kabullenilmesinde yiyeceğin sunulan kültürün damak tadına uygun olması belirleyici etkenlerden birisi olmaktadır. Sunulan kültürün damak tadına uygun olmayan yiyeceklerin kabullenilmesi ise ancak çeşitli sosların kullanılması, farklı pişirme tekniklerinin kullanılması gibi farklı teknikler ile kültürün damak tadına uyarlanması ile mümkün olabilmektedir (Beşirli, 2017: 181). Bir kültüre özgü değer, inanç, alışkanlık veya uygulamaların farklı nedenler ile yok olması veya başka kültür öğelerine uyarlanmasıyla ise kültürel kayıplar yaşanmaktadır (Haviland, w. A. vd., 2008: 750-751).

Bütünleşme

Bir kültürde toplumsal kabul gören yeni kültür ögesi veya öğelerinin kültürün sahip olduğu unsurlarına uyum sağlaması ve bütünleşmesi aşamasıdır. Bütünleşme süreci dinamik bir yapıya sahiptir (Tezcan, 2008: 208). Bir başka ifade ile kültürel bütünleşme etkileşim içerisinde olan farklı kültürlerin özlerini koruyarak diğer kültüre eklenmesi ve uyum sağlama sürecini ifade etmektedir. Kültürel etkileşim ve kültürel alışverişin etkin olduğu bu süreç aynı zamanda kültürleşme sürecinin yaşanmasına etki eden önemli unsurlardan birisini oluşturmaktadır (Aslan, 2016: 251).

1.2.2.3. Sonuç

Çalışmada kültür değişim süreçlerinin sonuçları kültürleşme süreci ve kültürel değişimlerin temelini oluşturan kültürel etkileşimin sonuçları ile açıklanmaktadır. Kültürel etkileşim, kültürlerin farklı ve daha baskın kültürler ile doğrudan yaşadıkları iletişime bağlı olarak benimsemek zorunda kaldıkları büyük çaplı kültürel değişimler olarak tanımlanabilir.

Kültürel etkileşim aracılığı ile yaşanan değişimler doğrudan veya dolaylı olarak güç kullanımı içermektedir. Çünkü kültürel etkileşim daha baskın ve güçlü bir toplum ile daha zayıf bir kültür arasında gerçekleşmektedir. Kültürel etkileşimin birleşme (kaynaşma) ve senkretizm (bağdaştırma) gibi sonuçları ortaya çıkabilmektedir (Haviland, W. A. vd., 2008: 752-763).

Birleşme (Kaynaşma)

Birleşme etkileşim içerisinde olan farklı kültürlerin her ikisinin de öz kimliklerini kaybederek veya baskın kültürün öz kimliğini koruyarak diğer kültür ve unsurlarına egemen olarak yeni bir kültür oluşturması durumudur (Haviland, W. A. vd., 2008: 752-763). Bu doğrultuda kültürel etkileşim sonucunda her iki kültürün de öz kimlik değerlerini kaybederek farklı kültür unsurları üzerinde birleşme yolu ile yeni bir kültür oluşturması durumunda kültürel değişim sürecinin her iki kültür için de kökten dönüşüm ile sonuçlanacağı söylenebilir. Kültürel etkileşim sonucunda güçlü ve baskın kültürün öz kimliğini koruyarak diğer kültür ve unsurlarına da sahip olarak yeni bir kültür oluşturması durumunda ise kültürel değişim sürecinin öz kimliğini kaybeden zayıf kültür açısından yine kökten dönüşüm ile sonuçlanacağı söylenebilir. Kültürel değişim süreçlerinin sonuçları doğrultusunda kültürlerin kökten dönüşümü kültürel yöneşme kavramı ile de açıklanabilir. Kültürel yöneşme, bir kültürün sahip olduğu bütün özellikleri ve değerleri kaybederek kökten değişmesi ve dönüşmesi olarak tanımlanmaktadır (Aslan, 2016: 252).

Senkretizm (Bağdaştırma)

Kültürel etkileşim sürecinde mevcut kültürün, öz değerlerini koruyarak farklı ve baskın kültürlerin bazı kültür öğelerini olduğu gibi bazılarını da kendi kültürlerine uyarlayarak benimsemesi durumunda ortaya çıkan yerel kültür öğeleri ile yabancı kültür öğelerinin birleşimi olarak tanımlanabilir (Haviland, W. A. vd., 2008: 752-763). Lavenda ve Schultz (2018: 109-261) göre ise senkretizm (bağdaştırma), bir kültüre özgü kültürel unsur veya uygulamalar ile farklı kültür veya kültürlerle özgü kültürel unsur veya uygulamaların sentezlenmesidir. Yerel kültür ile yabancı kültür arasında yaşanan kültürleşme süreci sonunda mevcut kültürün özünü oluşturan değerlerini koruyarak yapısına uygun bazı yabancı kültür öğelerini olduğu gibi ya da kendi kültür yapısına uygun olacak şekilde uyarlayarak benimsediği bu durumda ise kültür değişim sürecinin içerik olarak dönüşüm ile sonuçlanacağı söylenebilir. Kültürel değişim süreçlerinin sonuçları doğrultusunda kültürlerin içerik olarak dönüşümü kültürel melezleşme kavramı ile de açıklanabilir. Kültürel melezleşme, bir kültürün sahip olduğu geleneksel değer ve uygulamaları ile farklı kültürlerden ödünç alınan değer ve uygulamaların birleşmesi ile yeniden şekillenmesi durumudur (Lavenda ve Schultz, 2018:60-61). Avcıkurt, (2017: 82) bu değişimi kültürel yozlaşma kavramı olarak tanımlamıştır. Kültürel yozlaşma, mevcut kültür ve

ögelerinin farklı kültürlerden etkilenmesi ile yaşadığı kültürel değişimlerdir. Kültür ögelerinde yaşanan değişimlerin boyutu aynılaşıma düzeyine ulaştığında mevcut kültür için kültürel yozlaşma kaçınılmaz olacaktır.

1.3. Turizmin Etkisiyle Yerel Mutfağın Dönüşümüne İlişkin Kavramsallaştırma

Bu çalışmada turizmin etkisi ile yerel mutfanın dönüşümünün kavramsallaştırılması bağlamında öncelikle gastronomik kimlik unsurları ve kültür değişiminin dinamikleri bağlamında çevresel bileşenler, sosyo-kültürel bileşenler ve dinamik bileşenler olmak üzere yerel mutfanın başlangıç koşulları kavramsallaştırılmıştır. Daha sonra yerel mutfanın başlangıç koşulları üzerinden değerler ve normlar, davranış ve roller, yerel malzeme ve ürünler ile yerel teknikler olmak üzere yerel mutfanın çekirdek bileşenleri kavramlaştırılmıştır. Son olarak bu çekirdek bileşenler üzerinden yerel mutfanın dönüşümü kültür değişim süreci ile temellendirilerek kökten dönüşüm ve içerik olarak dönüşüm olmak üzere kavramlaştırılmıştır.

1.3.1. Yerel Mutfanın Başlangıç Koşulları

Çalışmada yerel mutfanın başlangıç koşulları çevresel bileşenler, sosyo-kültürel bileşenler ve dinamik bileşenler olmak üzere üç kategoride incelenmektedir.

Çevresel Bileşenler

Yerel mutfanın girdilerini oluşturan çevresel bileşenler yerel mutfanın özünü oluşturan maddi (somut) kültür ögeleridir. Yerel mutfanın özgün yapısının oluşmasında son derece etkili olan bu bileşenler coğrafi konum, iklim ve bitki örtüsü, toprak yapısı, yerel malzemeler vb. unsurlardan oluşmaktadır (Harrington, 2005: 133; Harrington ve Ottenbacher, 2010: 17-19; Ondieki vd., 2017: 17-18).

Maddi kültür, bir kültürde manevi kültürün en önemli belirleyici ögelerinden birisi olan, kültürü oluşturan bireylerin yaşam tarzlarını şekillendiren ve yansıtan kültüre özgü her türlü teknoloji, araç-gereç, yiyecekler, mimari gibi somut unsurlardan oluşmaktadır (Kongar, 2017: 24). Bir başka ifade ile kültürlerin farklarını yansıtan ve maddi olmayan kültür unsurlarının gelişimi ve dönüşümünü de etkileyen teknoloji, makine, bina ve araç gibi fiziksel unsurlar olarak tanımlanabilir. Maddi kültür ögeleri her dönemde manevi kültür ögelerine göre daha hızlı ve önce değişim göstermektedir (Zencirkıran, 2017: 58). Yerel mutfakların mimari yapısı, yerel yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumunda kullanılan araç gereçlerden tarımda kullanılan araç gereçlere kadar birçok unsur maddi kültüre örnek olarak verilebilir.

Kültürlerin sahip olduğu coğrafya ve iklim, beslenme alışkanlıkları ve yetiştirilen yerel tarım ürünlerini etkilemektedir. Çünkü kültürlerin yerel lezzet tercihleri, yeme ve içme

alışkanlıkları, yerel yemek tarifleri ve görgü kuralları gibi yerel değerlerinin oluşumunda hâkim coğrafya ve iklim şartları etkili olmaktadır (Ondieki vd. 2017: 18-19). Yemek ve mutfak kavramı, kültürlerin sahip oldukları değerler sistemi bağlamında yaşadıkları coğrafya ile uyumlu olarak ürettikleri hayvansal ve bitkisel ürünleri işleme ve tüketme biçimlerini ifade etmektedir. Toplumsal değerler sistemine bağlı olarak oluşan bu üretim biçimi yemeği önemli bir kültürel unsura dönüştürmektedir. Dolayısıyla farklı coğrafyalarda fiziki coğrafya ve kültürün etkisiyle farklı pişirme ve sunum teknikleri ile farklı beslenme biçimleri ortaya çıkmaktadır. Kültürlerin sahip oldukları fiziksel ve kültürel coğrafya, yemek ve mutfak kültürünün oluşmasında etki eden belirleyici unsurları oluşturmaktadır. Kültürlerin sahip oldukları coğrafyanın iklimi, bitki örtüsü, toprak ve fiziki yapı özellikleri kültürlere özgü bitki ve hayvan çeşitliliği, ürünlerin verimliliği ve beslenme alışkanlıkları üzerinde oldukça etkili unsurlardır (Beşirli, 2017: 193). Örneğin, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler sahip oldukları kültür ve mimari unsurlarını Anadolu'nun kültür unsurları ile birleştirilerek Anadolu Türk mutfağının temellerini oluşturmuşlardır. Ancak temel çizgileri Türk kültürü ve İslam inancı da olsa coğrafi farklılıkların yaşandığı bölgeler ve yörelerde mutfaklar da farklılaşmaktadır. Çünkü coğrafi farklılıklar mutfaklara da yansımaktadır (Közleme, 2012: 274-277).

Örneğin, yazları sıcak ve kurak geçen ve fazla yükseltiye sahip olmayan İç Anadolu bölgesinde daha çok tahıl gibi bu şartlara uygun tarım ürünleri yetiştirilirken büyükbaş başta olmak üzere küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır. İklim koşullarının daha sert ve coğrafi yükseltilerin çok fazla olduğu Güneydoğu Anadolu bölgelerinde tarım oldukça sınırlı olmakla birlikte büyük baş hayvancılık ön plana çıkmaktadır. Daha ılıman ve yağışlı bir iklime sahip olan Akdeniz bölgesinde ise birçok tahıl, sebze ve meyve çeşidi yetiştirilebilmektedir. Ülkemizde muz, avokado, papaya, ağaç kavunu gibi birçok tropik meyve sadece bu coğrafyada yetişmektedir. Yine bölgede sahip olunan deniz ile balıkçılık ön plana çıkmaktadır. Bölgeye has yörük kültürü bağlamında yükseltilerin fazla olduğu kırsal kesimlerde küçükbaş hayvancılık ön plana çıkmaktadır. Ancak küçükbaş hayvancılığı keçi oluşturmaktadır. Bu bağlamda Alanya mutfağına bakıldığında özellikle kırsal bölgelerde keçi eti tüketiminin yoğun olduğu görülmektedir. Dolayısıyla çevresel bileşenlerin yerel mutfakların özgün yapısının şekillenmesinde sosyo-kültürel ve dinamik bileşenler ile birlikte önemli role sahip olduğu görülmektedir.

Sosyo-Kültürel Bileşenler

Yerel mutfağın kimlik öğelerini oluşturan sosyo-kültürel bileşenler yerel mutfağın özünü oluşturan maddi olmayan (soyut) kültür öğeleridir. Çevresel bileşenler ile birlikte yerel mutfağın özgün yapısının oluşmasında son derece etkili olan bu bileşenler yaşam tarzı, inançlar,

gelenek-görenek, tarih, kültür vb. unsurlar olarak açıklanmaktadır (Harrington, 2005: 133: Harrington ve Ottenbacher, 2010: 17-19; Ondieki vd., 2017: 17-18).

Maddi olmayan kültür, bir kültüre özgü geleneksel inançlar, yaşam tarzı, gelenekler, görenekler, örf adetler, semboller, normlar gibi manevi değerlerden oluşmaktadır (Kongar, 2017: 24; Zencirkıran, 2017: 58). Kültür değişimlerinde manevi kültür unsurları maddi kültür unsurlarına göre her zaman daha yavaş ve geç bir değişim göstermektedir (Zencirkıran, 2017: 58). Yerel mutfaklarda uygulanan sofrada adabı, yemek hazırlama, pişirme ve sunum teknikleri, toplumsal ritüeller gibi yerel kültürlere özgü geleneksel soyut kültür öğeleri maddi olmayan kültüre örnek olarak verilebilir.

Bir kültürün yerel lezzetleri, yeme ve içme alışkanlıkları, yerel yemek tarifleri ve görgü kuralları gibi yerel geleneklerinin oluşumunda hâkim coğrafya ve iklim şartları ile birlikte bir diğer önemli unsur ise kültürel normlar ve gelişmelerdir (Ondieki vd. 2017: 18-19). Birçok toplumda yaşam tarzı ve inançlar kültürün beslenme alışkanlıklarının oluşması ve şekillenmesinde etkili olan unsurlardır. Din, kültürlerde hangi besinlerin yenilip yenilemeyeceğinin önemli belirleyicilerinden birisi olmaktadır (Beşirli, 2017: 184). Dolayısıyla yaşam tarzının hangi besinlerin nerede, nasıl ve kimler ile tüketileceği gibi hususların önemli belirleyicilerinden birisini oluşturmaktadır. Bu doğrultuda yerel mutfakların şekillenmesinde yerel kültürlere özgü inançlar önemli etkilere sahip olmaktadır. Saatci (2016: 1) bu bağlamda toplumlara özgü mutfak ve yemek kültürlerinin toplumların tarihi, yaşam tarzı, inançları, tarım uygulamaları, gelenekleri, örf ve adetleri gibi yerel değerlerini yansıttığını söylemektedir. Çünkü kültürlere özgü yerel mutfakların önemli bileşenlerini oluşturan geleneksel yemek, yemek yeme alışkanlıkları ve gelenekleri doğa ile etkileşim sonucunda kültürlere özgü tarımsal ve sosyal uygulamalar ile ortaya çıkmaktadır.

Gelenek, nesilden nesile aktarılan bir kültüre özgü geleneksel fikir ve uygulamalardır (Haviland, w. A. vd., 2008: 773). Bir kültürde nesilden nesile aktarılan, yerleşmiş ve kültür tarafından benimsenmiş eylem biçimlerini ifade etmektedir (Zencirkıran, 2017: 68). Örf-töre, yaptırımları oldukça güçlü, toplum tarafından kanun ve ahlak kadar değer atfedilen normlardır. Görenek ise neredeyse hiç yaptırım gücü olmayan toplumlara özgü sosyal davranış örüntüleri olarak tanımlanabilir. Örneğin, Türkiye'nin belirli yörelerinde kültür yapılarına özgü giyilen yöresel kıyafetler gibi. Sembol, kendi başlarına herhangi bir anlam ifade etmeyen kültürler tarafından özel anlamlar yüklenen her şeydir. Semboller kültürlerin yapısı ve özelliklerine göre kültürden kültüre farklı anlamlar ifade edebilmektedir. Dil rakamlar, simgeler, vücut ifadeleri ve konuşma gibi sembollerden oluşan soyut bir sistemdir (Aslan, 2016: 252-254).

Dinamik Bileşenler

Yerel mutfağın başlangıç koşullarını oluşturan dinamik bileşenler, yerel mutfağın özünün şekillenmesinde çevresel ve kültürel bileşenler ile etkileşim içerisinde olan değişkenlerdir. Bu değişkenler teknoloji, ekonomi, politika, küreselleşme ve turizm gibi bileşenlerden oluşmaktadır.

Teknoloji, kültürlerin yaşamlarını devam ettirmek ve dış çevreye uyum sağlamak gibi nedenler ile yaşam tarzları ile doğru orantılı olarak ürettikleri ve kullandıkları araçlar, aletler ve bu araçlar ile aletlerin üretimine ve kullanımına ilişkin bilgidir (Haviland, w. A. vd., 2008: 378). Maddi kültürün oluşması, şekillenmesi ve gelişmesine etki eden temel öğelerden biri olan teknoloji, kültürü oluşturan bireyler arasında yaşanan ilişkiyi şekillendiren ve düzenleyen değerler, kurallar, anlamlar, roller gibi unsurların da şekillenmesini sağlayan önemli unsurlardan birisi olmaktadır (Kongar, 2017: 24).

Kültürler arasındaki ticaret ilişkileri ile birlikte yerel ve yeni ürünler farklı coğrafyalara taşınabilmektedirler. Bu ticaret faaliyetleri ile birlikte kültürel etkileşimler de yaşanmaktadır (Ondieki vd. 2017: 18-19). Bunlar ile birlikte devlet politikaları, tarım ve ticaret faaliyetleri ve göç gibi toplumsal unsurlar geçmişten günümüze yerel mutfağın çehresini sürekli değiştirmektedir. Özellikle vergilendirme yapıları, miras gelenekleri, arazi kullanım sistemleri, üretim kotaları gibi uygulamalar kültürlerin tarım faaliyetlerini etkilemektedir (Alabala, 2003'ten Aktaran Ondieki vd. 2017: 19). Günümüzde gastronomik gelenekleri etkileyen önemli unsurlardan bir tanesi de turizmdir. Farklı destinasyonlara seyahat eden turistler sahip oldukları kültürel değerleri, yaşam tarzları, inançları ve gelenekleri gibi değerleri ile seyahat edilen destinasyona özgü yerel gelenekleri etkileyebilmektedirler (Ondieki vd. 2017: 18-19). Küreselleşme ile birlikte kültürler arası etkileşim yaşanmasına önemli etkiler sunan turizm faaliyetleri yerel, bölgesel ve ulusal ekonomi alanında da önemli etkilere sahiptir. Küreselleşme, turizm faaliyetleri, teknoloji ve sosyo-kültürel alanında yaşanan gelişmelerin etkisi ile birlikte yerel ve ulusal yönetimler tarafından uygulanan politikalar ve alınan ekonomik kararlar tarım ve kültürler arası ilişkiler başta olmak üzere yerel mutfakların şekillenmesinde önemli etkilere sahip olabilmektedir. Geçmişte zorlu coğrafyalarda yaşayan kültürler hâkim olan coğrafi ve iklim şartlarının elverdiği düzeyde ürünler üretebiliyor ve bu şartlara uygun beslenme alışkanlıkları geliştirebiliyorlardı. Zamanla teknoloji, ulaşım, küreselleşme ve turizm alanında yaşanan gelişmeler ile farklı kültürel etkileşimler, yeni araç gereçlerin kullanımı, turistik seyahatler vb. gelişmelerin etkisi ile kültürlerin beslenme alışkanlıkları ve tercihleri, yetiştirilen yerel ürünler, sofrada adabı, yemek tarifleri gibi yerel değerlerinde yaşanan değişimler ile birlikte bazı kültür öğelerinin uyarlanması, bazı kültür öğelerinin yozlaşması veya yok

olması gibi süreçler ile dönüşümler yaşanmıştır. Kültürel yayılma ve kültürel etkileşim yolu ile yerel değerlerde yaşanan dönüşümler zamanla yerel kültürler arasındaki coğrafi sınırların aşıldığını göstermektedir. Sonuç olarak dinamik bileşenler, yerel mutfağın dinamik ve yeniliklere açık yapısının oluşmasında oldukça önem arz etmektedir.

1.3.2. Yerel Mutfağın Çekirdek Bileşenleri

Yerel mutfağın başlangıç koşullarını oluşturan çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenler arasında yaşanan etkileşimlerin zamanla toplumun ortak değerlerini oluşturmaktadır. Bu değerler çalışmada normlar ve değerler, davranış ve roller, malzeme ve ürünler, yerel teknikler olmak üzere yerel mutfağın çekirdek bileşenleri olarak ele alınmaktadır. Çekirdek bileşenler yerel mutfağın oluşumu kadar dönüşümünde de oldukça önem arz etmektedir. Çünkü yerel mutfak başlangıç koşullarını oluşturan çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenler arasında yaşanan etkileşimler ile birlikte şekillenmeye başladığı andan itibaren dönüşüm süreci içerisine girmiş olmaktadır. Yani yerel mutfaklarda oluşum süreci ile birlikte dönüşümler de yaşanmaya başlamaktadır. Bu dönüşüm yerel mutfağın çekirdek bileşenleri üzerinden devam edebilmektedir. Burada çekirdek bileşen kavramının ayrıntılı olarak açıklanması ve anlaşılması yerel mutfak tanımlamasının doğru aktarılabilmesi açısından oldukça önem arz etmektedir. Çünkü çekirdek bileşenler, aslında yerel mutfağı oluşturan öz değişkenlerdir. Her ne kadar belirli bir zaman diliminde sabit kalabilseler de aslında uzun zaman diliminde değişebilen, yeniliğe açık bileşenlerdir. Bu değişkenler yerel mutfağın özgün ve farklı yapısını oluşturmaktadır. Yerel mutfağın başlangıç koşulları doğrultusunda şekillenen bu bileşenler zamanla toplumların ortak değerlerine dönüşmektedir. Her ne kadar yerel mutfaklar bu özelliği ile güçlü, kolay kolay değişmeyen bir öze sahip olsa da değişimlere açık, dinamik yapısı ile turizm, teknoloji, ekonomi, politik vb. bileşenlerin etkisi ile çekirdek bileşenler üzerinden zamanla dönüşümler yaşaması kaçınılmaz olacaktır.

Norm, kültürü oluşturan bireylerin birçok alanda davranışlarını şekillendiren, hangi durumlarda hangi davranışları sergileyip sergileyemeyeceğini gösteren, uyulmadığı durumlarda farklı cezai yaptırımları olan kültürlere özgü standartlar veya kurallardır. Toplumlarda formel (yazılı) ve formel olmayan (yazılı olmayan) normlar olmak üzere iki şekilde görülebilmektedir. Formel normlar yasa ve yönetmelikler ile yazılı olarak belirlenen ve uyulması zorunlu kurallardır. Formel olmayan normlar ise gelenekler ve görenekler gibi yazılı olmayan kurallardır (Zencirkıran, 2017: 63-64). Bir başka ifade ile norm, bir kültürü oluşturan bireyler tarafından değer atfedilen ve uygulanmadığı durumlarda yaptırım veya yaptırımlar gerektiren standartlar veya kurallar olarak ifade edilebilir (Bozkurt, 2006: 94).

Normlar, kültürü oluşturan bireylerin davranış sınırlarının belirlenmesi ve şekillenmesinde değerlerden daha etkili olan, kültür tarafından benimsenmiş davranış standartları veya yaptırım kurallarıdır. Örneğin, normlar bir protokolde bireylerin sahip olduğu rolleri ve nasıl oturacağı, sunulan yemekleri nasıl yiyeceği, nasıl giyineceği gibi davranış şekillerini belirler. Normlar bir toplumda önem atfedilen davranışlara göre örf-töre, gelenek ve görenek olarak sınıflandırılmaktadır. Örf-töre, yaptırımları oldukça güçlü, toplum tarafından kanun ve ahlak kadar değer atfedilen normlardır. Gelenekler bir kültürde benimsenmiş nesilden nesle aktarılan eylem biçimleridir. Örneğin, kız isteme, asker ve mevlid yemekleri, düğün ve nişan törenleri gibi. Görenekler ise neredeyse hiç yaptırım gücü olmayan toplumlara özgü sosyal davranış örüntüleri olarak tanımlanabilir. Örneğin, ülkemizin belirli yörelerinde kültür yapılarına özgü giyilen yöresel kıyafetler gibi (Aslan, 2016: 254). Değer ise, kültürü oluşturan bireyler tarafından önem atfedilen şeyler olarak tanımlanabilir (Bozkurt, 2006: 94). Daha geniş bir ifade ile değer, toplum için ifade ettiği anlamı ve önemi zamanla değişebilen, toplumlarda ulaşılmak istenen ideal standartları gösteren toplumlara özgü soyut ve ideal kültürel öğeler olarak tanımlanabilir. Bir kültür tarafından önem atfedilen ve anlam yüklenen değer ve normların ihlal edilmesi durumunda farklı düzeylerde yaptırımlar söz konusu olmaktadır. Formel normları oluşturan yazılı hukuk kurallarının ihlal edilmesi yine yasalar ile belirtildiği şekilde formel olarak cezalandırılır. Yasalarda suç sayılmayan değer ve normların ihlali durumunda ise kültürün yapısı ve özelliklerine göre kınama, alay, küçümseme gibi hafif yaptırımlardan dışlama ve şiddet kullanmaya kadar farklı yaptırım ve cezalandırmalar uygulanmaktadır (Zencirkıran, 2017: 65-70). Ritüel, bir kültür içerisinde günlük hayatın rutinlerinden farklı olan, gücünü uygulandığı kültürler için ifade ettiği sembolik anlam ve inançlardan alan toplumsal uygulamalardır (Lavenda ve Schultz, 2018: 100-101). Ritüeller, normlar ve değerlerin yaşatılması, öğretilmesi ve gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli role sahiptir.

Bir toplumda normlar, değerler ve yaptırımlar arasında önemli bağlar vardır. Örneğin, hak ve liyakat kavramına çok önemli “değer” atfedilen bir toplumda haksızlık, torpil ve adam kayırma gibi “davranışları” önlemek veya en az seviyede tutmak amacı ile güçlü ve oldukça etkili yaptırımları olan “normlar” oluşturulacaktır (Aslan, 2016: 253).

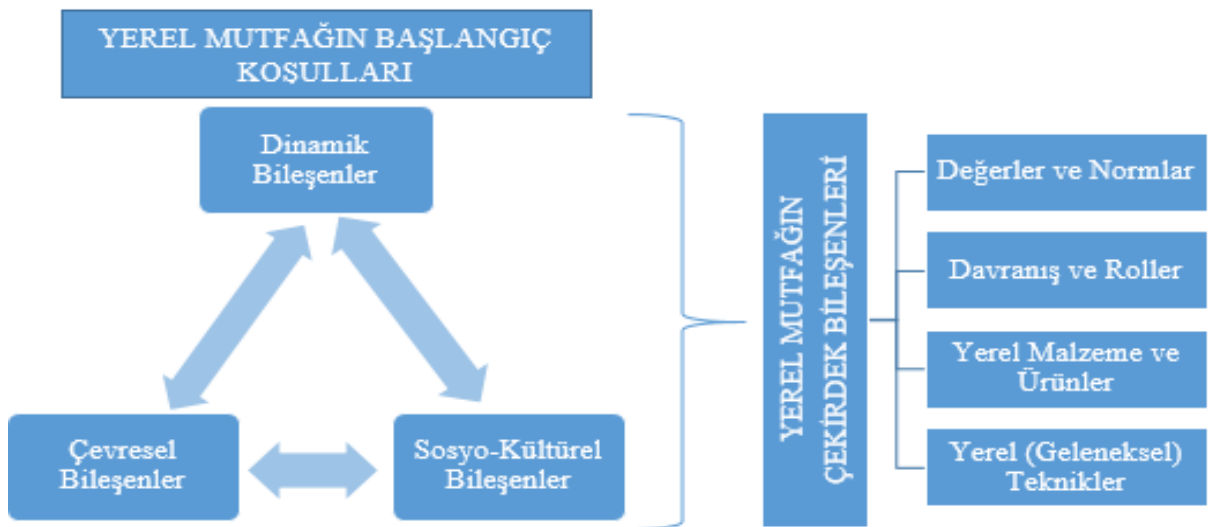
Bireylere toplumsal etkileşimlerde kullanılmak üzere mensubu oldukları toplum tarafından farklı özelliklerde konumlar atfedilmektedir. Bu konumlar statü olarak tanımlanmaktadır. Atfedilen statü ve kazanılmış statü olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Atfedilen statü, bireyin içinde doğduğu ve zamanla evrildiği statüdür. Bu tür statülerin edinilmesinde bireyin müdahalesi oldukça sınırlıdır ve terk edilmesi zordur. Kazanılmış statü

ise bireylerin çabaları sonucunda belirli ölçütleri sağlaması ile edinilen statülerdir. Rol ise edinilen statünün bireye sağladığı hak ve yükümlülüklerdir (Lavenda ve Schultz, 2018: 116-117). Örneğin, kadın ve erkeğin çocuğu olduğu andan itibaren anne ve babalık statüsü atfedilen statüye, mutfak ve yemek konusunda kendisini geliştiren bir bireyin uzmanlaşarak aşçı olması ise edinilmiş statüye örnek olarak verilebilir. Yine Türk toplumu gibi birçok toplumda aile yapısı içerisinde ev işleri ve mutfak işleri ev hanımı statüsünde kadına atfedilmektedir. Bu durum da kadına yemek hazırlama, yemek pişirme, sofraya kurma ve toplama, temizlik yapma gibi roller yüklemektedir. Sonuç olarak değerler ve normlar bir kültüre özgü gelenek-görenek, örf-adet, yaşama tarzı ve inançlar gibi yerel değerler doğrultusunda şekillenen sofraya kuralları, tüketim alışkanlıkları, geleneksel tüketim şekli, yerel mutfaka atfedilen sembolik anlamlar vb. bileşenlerden oluşmaktadır. Yerel mutfaka atfedilen değerler ve bu değerler bağlamında gerçekleştirilen davranışlar ise davranış ve rolleri oluşturmaktadır. Bir kültüre özgü geleneksel üretim, hazırlama, pişirme, saklama, sunum ve tüketim kuralları yerel teknikler olarak tanımlanabilir. Yerel teknikler kültürlerin sahip olduğu normlar, gelenekler, yaşam tarzı gibi kültürel değerler doğrultusunda şekillenerek oluşmaktadır. Yerel kültürlere özgü bu geleneksel yöntemler mutfağın özgünlüğünü sağlayan önemli bileşenlerdir. Yerel lezzetler başta olmak üzere yerel mutfağın farklılığını oluşturan bileşenler ile etkileşim içerisinde. Geleneksel yöntemler aynı zamanda yerel mutfaka özgü coğrafya ve kültürün özelliklerini yansıtır. Dolayısıyla geleneksel yöntemlerde yaşanan değişimlerin yerel mutfaka da yansıtacağı ve yerel mutfakta önemli değişimlere neden olacağı söylenebilir. Bir kültüre özgü coğrafyada yerel teknikler ile yetiştirilen yerel ürünler ve bu ürünlerin yetiştirilmesi, hasadı ve işlenmesinde kullanılan araç-gereçler ile aynı kültürün mutfaklarında kullanılan geleneksel mutfak araç gereçleri yerel mutfaklara özgü geleneksel malzeme ve ürünleri oluşturmaktadır. Yerel malzeme ve ürünlere saban, çapa, zöven gibi tarım aletleri ile mutfakta kullanılan sofraya bezi, sini, tabak, çatal, saç, kazan vb. araç gereçler örnek verilebilir.

Buraya kadar yerel mutfak ile ilgili verilen bilgiler ışığında yerel mutfak, ‘başlangıç koşullarını oluşturan çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenlerin etkileşimi ile şekillenen ve zamanla kültürlere özgü değerler ve normlar, davranış ve roller, yerel teknikler ve yerel malzeme ve ürünler olmak üzere kültürlerin ortak değerlerine dönüşen dinamik ve değişime açık bir olgu’ olarak ifade edilebilir. Toplumların sahip olduğu yerel değerlerin dinamik yapısı yerel mutfaklara da yansımakta ve yerel mutfakların yaşayan, değişken ve dinamik olma özelliğini oluşturmaktadır. Dolayısıyla toplumlara özgü bu değerlerde meydana gelen değişiklikler yerel mutfaklara da yansımakta ve yerel mutfaklarda dönüşüme neden olmaktadır. Çünkü yerel mutfak kendisini oluşturan yerel değerlere bağımlıdır ve bu değerler ile sürekli bir

etkileşim içerisinde. Sosyal, kültürel, ekonomik, çevresel, küresel, turizm vb. nedenler ile bu değerlerde meydana gelen değişim ve dönüşümler yerel mutfakları etkilemekte ve yerel mutfaklarda da dönüşümler yaşanabilmektedir. Bu bağlamda yerel mutfağın özellikleri aşağıdaki gibi tanımlanabilir:

- ✓ Yerel mutfak toplumların soyut ve somut kültürel değerlerine bağlıdır.
- ✓ Yerel mutfak özgün, değişken ve dinamik bir yapıya sahiptir.
- ✓ Yerel mutfak toplumların soyut ve somut kültürel değerlerinde meydana gelen değişikliklerden etkilenerek dönüşüm yaşayabilir.
- ✓ Yerel değerlerde meydana gelen değişimlere paralel olarak dönüşümler yerel mutfağın oluşum aşaması ile birlikte başlayarak her evresinde gerçekleşebilir ve süreklilik arz edebilir.
- ✓ Yerel mutfakta yerel ve doğal ürünlerin, yerel değerlere bağlı olarak yerel coğrafi sınırlar içerisinde, yerel kültüre ait araç gereçler kullanarak, yerel teknikler ile hazırlanması, pişirilmesi, sunulması, saklanması ve tüketilmesi esastır.
- ✓ Yerel mutfak geçmişten günümüze toplumların tarihi ve kültürel değerleri, beslenme alışkanlıkları, yaşam tarzları, dini inançları, tarım faaliyetleri, coğrafi konumları gibi değerlerini yansıtır.
- ✓ Yerel mutfak özel ilgi turizmi kapsamında sunulabilen önemli bir turistik bir ürün özelliği taşımaktadır. Sahip olduğu bu özelliği ile toplumların tanıtılması, pazarlanması ve diğer toplumlara ile ilişkilerinde önemli bir araç niteliği taşımaktadır.
- ✓ Yerel mutfaklar turistlerin seyahat davranışlarını etkileyen önemli bir motivasyon bileşenidir.



Şekil 1.1 Yerel Mutfağın Oluşumu

Yukarıda Şekil 1.1’de de görüldüğü üzere yerel mutfak başlangıç koşullarını, toplumların sahip olduğu çevresel bileşenler, sosyo-kültürel bileşenler ve dinamik bileşenler oluşturmaktadır. Çevresel bileşenler kültürlere özgü somut kültür unsurlarından oluşmaktadır. Bu bileşenleri oluşturan baskın faktörler coğrafi konum, iklim, bitki örtüsü, toprak yapısı, yerel malzeme ve ürünlerdir (Harrington, 2005: 133; Harrington ve Ottenbacher, 2010: 17-19; Ondieki vd., 2017: 17-18). Sosyo-kültürel bileşenler kültürlere özgü soyut kültür unsurlarından oluşmaktadır. Bu bileşenleri oluşturan baskın faktörler yaşam tarzı, inançlar, gelenek, görenekler, din ve etnik yapıdır (Harrington, 2005: 133; Harrington ve Ottenbacher, 2010: 17-19; Ondieki vd., 2017: 17-18). Dinamik bileşenler ise teknolojik, ekonomik, politik, turizm gibi küresel faktörlerden oluşmaktadır. Yerel mutfak, başlangıç koşullarını oluşturan çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenlerin etkileşimi ile şekillenmeye başlamaktadır. Bu etkileşim ve şekillenme süreci ile birlikte oluşum sürecine giren yerel mutfak aynı zamanda dönüşümler yaşamaya da başlamaktadır. Kültürlere özgü bu değerler tarih süreci içerisinde toplumlara özgü değerlere dönüşmektedir. Çalışmada bu değerler; değerler ve normlar, davranış ve roller, malzeme ve ürünler, yerel (geleneksel) teknikler olmak üzere yerel mutfak çekirdek bileşenleri olarak ele alınmaktadır.

1.3.3. Yerel Mutfak Dönüşümü

Tarihte kültürel, sosyal, ekonomik, çevresel ve teknolojik alanda gerçekleşen gelişmelerin etkisi ile kültürlere özgü mutfaklarda önemli ölçüde gelişmeler ve köklü dönüşümler yaşanmıştır. Mutfak uzun tarihsel süreci içerisinde özellikle 16. ve 21. yüzyılları arasında değişen dünya koşullarının mutfaklara yansıdığı ve bu alanda çok önemli gelişim ve dönüşümlerin yaşandığı görülmektedir (Aksoy ve Üner, 2016: 3). Freedman, (2007: 8) mutfakların aslında sanılandan çok daha hızlı değişim gösterdiğini vurgulamış, özellikle mutfaklarda malzemeler, hazırlama ve tarzların (tekniklerin) gözle görülür değişimlerine dikkat çekmiştir. Tarihte orta çağdan günümüze mutfakların değişim ve dönüşümlerini etkileyen 3 önemli gelişmeden söz edilebilir. Bunlardan birincisi M.S. 1400’lü yılların sonundan 1800’lü yıllara kadar süren Avrupa merkezli ticaret faaliyetleri, ikincisi M.S. 1700 ve 1960 yılları arasında dünya çapında yaşanan göçler üçüncüsü ise günümüzde teknoloji ve iletişim alanında gerçekleşen önemli gelişmelerdir (Hall ve Mitchell, 1998’den akt. Hall ve Mitchell, 2002: 74-75). Kültürler arasındaki ticaret ilişkileri ile birlikte yerel ve yeni ürünler farklı coğrafyalara taşınabilmektedirler. Bu ticaret faaliyetleri ile birlikte kültürel etkileşimler de yaşanmaktadır (Ondieki vd. 2017: 18-19). 14. ve 15. yy matbaanın icadı ile yemek ve gastronomi kitapları, beslenme kılavuzlarının basılması, pusulanın ve barudun icadı ile deniz aşırı yolculuğun

kolaylaşması ve Amerika, Asya ve Afrika birçok yeni yerlerin keşfi ile birlikte Avrupa birçok yeni gıda ve mutfak kültürü ile tanışmıştır. Bu önemli gelişmeler modern çağ Avrupa'sının yemek kültürünün önemli derecede dönüşümüne neden olmuştur (Cowan, 2007: 197).

Bununla birlikte tarihte ünlü aşçılar öncülüğünde oluşan ve dünya mutfağının şekillenmesine önemli katkıları bulunan mutfak akımlarının da yerel mutfakların içerik olarak veya kökten dönüşümlerine etki ettiği söylenebilir. Örneğin, Klasik Mutfağın doğuşu ve Careme ile birlikte ortaçağ yemek anlayışına özgü, yemeklerin doğal kokusunu ve aromasını bastıran keskin baharat kullanımı azaltılarak yerine daha çok yemeğin kendisine has koku ve tatlarını ortaya çıkartacak ve lezzetine katkı sağlayacak tuz, karabiber, kekik, maydonoz, defne yaprağı gibi aromatik bitkilerin kullanımı yaygınlaşmıştır. Bununla birlikte sebze, meyve ve çeşnileri mevsiminde taze kullanımına dikkat edilmeye başlanmıştır. Daha karmaşık, yapay ve ağır bir yemek yapısından daha şık ve sade, birbirleri ile uyumlu, lezzetli ve estetik bir yemek sunumuna geçilmiştir (Freedman, 2007: 18; Drouard, 2007: 265; Gürsoy, 2016: 175-178). Günümüzde, yeni küresel mutfak ise mutfak ve yiyeceklerin teknoloji ve iletişim alanındaki gelişmeleri temsil eden küreselleşmenin gerçeklerine göre değerlendirilmesi gerektiğini savunmaktadır. Çünkü küreselleşmenin etkileri ile birlikte dünyada mutfak modernizasyonu hızlı bir artış göstermiştir. Dünya mutfakları oluşan bu çevresel etkilere hızlı uyum sağlayarak tarihi temel özellikleri çerçevesinde değişim ve dönüşümlere neden olmuştur. Bu mutfak akımının temel özelliği, yaratıcı şefler ile mutfakta yerel, taze ve organik yiyeceklerin kullanılmasını sağlamak ve teşvik etmektir. Ancak bu durum çalışılan yerel bölgeye bağlı olmaksızın gerçekleştirilir. Çünkü teknoloji, ulaşım ve iletişim alanındaki gelişmeler ile yerel ürünler mevsim farkı gözetmeksizin dünyanın neredeyse her bölgesine ulaştırılabilmektedir. Yaratıcı şeflerin yemeklerinde yeni küresel mutfağın yerel boyutunu yerel ve özgün malzemelerin birleşimi şekillendirmektedir. Dolayısıyla, küreselleşmenin bir sonucu olarak, yeni küresel mutfağa özgü değişim ve dönüşümler biyolojik ve kültürel çeşitliliği desteklemektedir (Scarpato ve Daniele, 2003: 307-308). Yeni küresel mutfak içerisinde yerellik boyutunun, farklı yerel mutfaklara ait ürünlerin öz kültür değerlerinden yoksun olarak birleştirilmesi ile oluştuğu görülmektedir. Bu bağlamda küresel mutfak içinde yer alan yerel mutfakların veya yerel mutfak ürünlerinin içerik ve biçimsel olarak dönüşümler yaşadığı söylenebilir.

Günümüzde küreselleşmenin önemli etkisiyle yerel mutfakların diğer dünya mutfaklarından etkilendiği söylenebilir (Güler, 2010: 29). Örneğin, “Papua Yeni Gine” mutfağı gibi birçok özgün mutfağın büyük şehir mutfakları, yerel mutfak ürünleri ile desteklense de bu şehir mutfakları uluslararası mutfaklardır. Bir başka ifade ile “Papua Yeni Gine” mutfağında

özellikle deniz ürünleri başta olmak üzere birçok hammaddenin tedarik zincirini yerel ağlar oluştursa da büyük şehir mutfaklarının pişirme yöntemleri, sunumu, kullanılan araç gereçleri gibi özellikleri ile uluslararası bir mutfaktır. Ancak, sadece kırsal bölgelerde mutfakların yerel ve taze malzemeler üzerinde yoğunlaşarak, yemeklerin pişirilmesinde geleneksel odun ocakları ya da büyük gruplar için geleneksel pişirme yöntemleri kullandıkları görülmektedir (Grys ve Fleet, 2003: 137-138). Küresel gelişmeler (Hall ve Mitchell, 2002) ve bu gelişmelerin birbirleri ile etkileşimleri toplumların yemek yeme alışkanlıklarının şekillenmesinde önemli ölçüde etkili olmaktadır. Özellikle ekonomi, teknoloji, iletişim ve ulaşım alandaki gelişmeler ile hızlanan küresel sürecin etkisiyle yiyecek içecek kültürleri mekân ve zaman sınırlarını aşarak tüm dünyaya yayılma olanağı bulmuştur (Kanık, 2016: 43). Medya ve iletişim araçlarının etkisine maruz kalmış, dünyanın her yerine düzenli uçuş yapan, farklı etnik kökenler ile birlikte yaşayan, telefon ve bilgisayar bağımlısı turistler tarafından coğrafi sınırı olmayan tüketici bölgeleri oluşturulmuştur. Bu bölgelere, yeni küresel mutfak hizmeti sunulmaktadır (Scarpato ve Daniele, 2003: 306-307).

Küresel alanda yayın yapan medya kuruluşları sahip oldukları geniş iletişim ağları sayesinde yerel mutfak kültürlerinin küreselleşmesine önemli ölçüde katkı sağlamaktadır. Örneğin, yemek programları yapan Television Food Network, seyahat odaklı yayın yapan World Travel Channel gibi küresel televizyon kanalları ve genel yayınlarının yanında yiyecek-içecek ve seyahat alanında yapmış oldukları özel yayınlar ile CNN ve BBC gibi küreselleşmiş kanallar uluslararası alanda yerel mutfak kültürlerinin küreselleşmesine önemli ölçüde katkı sağlamaktadırlar (Gürsoy, 2016: 78). Farklı yemek kültürlerini tanıtan küresel yemek programları turistlerin seyahat kararlarını etkileyebilirken, farklı kültürlerle ait turistik destinasyonları tanıtan seyahat programları da turistlerin seyahat ettikleri destinasyonlarda yemek tercihlerini etkileyebilmektedir (Hall ve Mitchell, 2002: 77). Günümüzde gıda tedarik zincirlerinin gelişmesi ile dünya mutfakları neredeyse her yerde üretilebilmektedir (Camillo vd., 2010: 549). Medya aracılığı ile de aynı anda dünyanın her noktasına taşınabilmektedir. Bu durumun insanların yeme-içme eğilimlerinin şekillenmesine de etki ettiği söylenebilir (Erdem ve Akyürek, 2017: 107). Bu bağlamda yazılı, görsel ve işitsel medya araçlarının yerel mutfağın geleceği üzerinde etkisinin giderek artacağı söylenebilir (Scarpato ve Daniele, 2003: 306). Önçel'e (2015: 33) göre teknolojik gelişmelerin hayatın her alanında olduğu gibi yerel mutfaklarda da önemli bir kolaylık ve zaman tasarrufu sağlaması ile birlikte yerel mutfaklara özgü hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu zahmetli olan ve uzmanlık gerektiren yerel yemeklerin zamanla unutulmasına, dönüşümler yaşayarak özünü kaybetmesine veya yok olmasına neden olduğu söylenebilir.

Yerel mutfakların küreselleşmesinde uluslararası alanda tanınmış şefler, gurmeler ve yerel yemek bloğu yazarlarının da önemli etkisi olduğu söylenebilir. Şeflerin yerel lezzetler üzerinde küresel anlamda yapmış oldukları yenilikler, yerel yemek bloğu yazarlarının yayınları, gurmelerin yerel tatları küresel alanda tanıtımları gibi faaliyetlerin etkisi ile yerel mutfakların sınırları küresel boyutlara ulaşmaktadır. Örneğin, Japon mutfak kültürüne özgü Suşi birçok dünya mutfağında küresel bir yemek olarak sunulmaktadır. Özel Fifth Avenue restoranlarından, Los Angeles'taki beyzbol stadyumlarına, Amsterdam'da havaalanlarından, Madrid'de evlere servise kadar dünyanın birçok ülkesinde restoran mutfaklarında küreselleştiği görülmektedir. Ancak bu durum suşinin Japon kültür varlığı olarak statüsünü yitirmiş olduğu anlamına gelmez. Çünkü küreselleşmenin kültürel etiketlerin önemini ortadan kaldırdığı ve mutlak suretle kültürel farklılıkları da aynılaştırdığı söylenemez. Bu bağlamda küresel tüketim ekonomisinde, suşi Japon kültür varlığı olarak marka değeri ile hem ülkeye hem de ülke mutfağına katkıda bulunmaktadır (Bestor, 2000: 61). Nevşehir bölgesinde yapılan bir çalışmanın bulgularına göre ise küreselleşmeye bağlı olarak ortaya çıkan ve birbirini etkileyen hızlı kültürel değişimler yerel mutfağı da yansıtmaktadır. Bu kültürel değişimler nedeniyle çoğu yerel yemeğin unutulmaya yüz tuttuğu ve yerel mutfakların yok olmaya başladığı görülmektedir (Aslan vd., 2014: 7-8). Dolayısıyla seyahat, ulaşım, teknoloji vb. unsurlar bölgelerin ve ülkelerin gastronomik kimliklerini etkilemekte ve genellikle geleneksel olarak algılanan değerleri de sürekli olarak değiştirmektedir (James, 1996: 78-82). Uluslararası göçler ile kentlere taşınan yerel lezzetlerin etnik, yerellik ve otantiklik söylemleri üzerinden içerik olarak veya kökten dönüşümler yaşayarak hâkim olan mutfak kültürlerine uyarlanabilmektedir (Yetişkin, 2009: 250-251). Çünkü sosyal tabakalardan oluşan toplumlar kendilerine özgü koşulları ile farklı kültürler oluşturmuşlardır. Taşrada yaşayan ve taşradan kente göç edip yerleşen topluluklar kentli ve taşralı tabakaları oluşturmuşlardır. Bu tabakaların etnik kimlikleri ve inançları, yaşadıkları coğrafyanın özellikleri ve yaşam koşulları mutfak kültürlerini de önemli ölçüde etkilemektedir. Örneğin, taşranın sahip çıktığı halk kültürünün önemli bir parçası olan yerel mutfağın temeli yöreye özgü yiyeceklerin yemeklerde doğal hali ile kullanılmasına dayanmaktadır. Kent mutfak kültüründe ise yöre, bölge hatta ülke dışından temin edilen yiyecek içecekler de mutfakta kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013: 11-12). Bütün bunların yanında Mak vd. (2012: 1) dünya kültür teorisi perspektifinden küreselleşmenin, yerel gastronomik geleneklerin ve kimliklerin yeniden keşfedilebilmesi veya inşa edilebilmesi için yeni fırsatlar sunan itici bir güç olabileceği sonucunu ortaya koymuştur. Hall ve Mitchell'e (2002: 84-85) göre ise küreselleşmenin önemli bir aracı olarak turizm, bir yandan küresel ürün üretimine katkı sunarken bir yandan da yerel ürün geleneklerinin güçlenmesine ve yeniden canlanmasına önemli katkılar sunmaktadır. Bu

doğrultuda turizm, gastronomi gelenekleri ve yerel mutfak kimliğinin dönüşümünde doğrudan ve dolaylı etkileri önemli bir kuvvet olarak görülmektedir (Hall ve Mitchell, 2002: 85; Ondieki vd. 2017: 18-19). Çünkü turizm aracılığı ile farklı destinasyonlara gerçekleştirilen seyahatler ile farklı kültürlerle özgü gelenekler, yaşam tarzı, inançlar, yerel yiyecek-içecekler ve yerel araç-gereçler gibi kültürel bileşenler turistik destinasyonlara taşınabilmektedir. Yerel kültürler ile turistler arasında yaşanan kültürel etkileşimlerin etkisi ile de yerel mutfaklarda dönüşümler yaşanmaktadır (Ondieki vd. 2017: 18-19). Bununla birlikte bazı turistik destinasyonlarda kendi mutfak kültürünü arayan turistler için yerel mutfak bileşenlerinde turistlerin beklentileri doğrultusunda uyarlamalar yapılabilmektedir (Fox, 2007: 554). Dolayısıyla bütün bu etkenlerin yanında turizm yerel mutfağın dönüşümünde önemli bir aracı kuvvet olmaktadır. Turizmin doğrudan ve dolaylı etkileri ile yerel mutfak kültürleşme sürecine girmektedir. Bu süreçte turizm aracılığı ile farklı kültürle etkileşim yaşayan yerel mutfak uyarlama, eklemleme veya kültürel yozlaşmalar ile çekirdek bileşenleri üzerinden kökten ya da içerik olarak dönüşüm yaşayabilmektedir. Yerel mutfakların doğası gereği sahip olduğu dinamizm yerel mutfaklarda dönüşümü kaçınılmaz kılmaktadır.

Bu çalışmada yerel mutfağın dönüşümü; yerel mutfağın çekirdek bileşenlerini oluşturan değerler ve normlar, davranış ve roller, yerel malzeme ve ürünler ve yerel teknikler üzerinden kültür değişim süreçlerini oluşturan yenilik, seçici ayıklama, toplumsal kabullenme, bütünleşme ve kültür değişim sürecinin sonuçlarını oluşturan senkretizm (bağdaştırma) ve birleşme (kaynaşma) ile ilişkilendirilerek açıklanmıştır. Yerel mutfak temelde başlangıç koşullarını oluşturan çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenlerin etkileşimi ile şekillenmeye başladığı andan itibaren dönüşüm sürecine girmektedir. Bu dönüşüm yerel mutfağın her aşamasında görülebilmektedir. Zamanla yerel mutfağın başlangıç koşullarının bazı dönüşümlerden de geçerek toplumlara özgü değerler ve normlar, davranış ve roller, malzeme ve ürünler ve yerel tekniklere dönüştüğü görülmektedir. Çalışmada yerel mutfağın çekirdek bileşenleri olarak ele alınan ve yerel mutfağı oluşturan kültürün ortak değerlerine dönüşen bu bileşenler temelde yerel mutfağın özünü oluşturan değişkenlerdir. Bu değişkenler yerel mutfaklara özgü olmakta, yerel mutfakların özgün ve farklı yapılarını oluşturmaktadır. Çekirdek bileşenler her ne kadar belirli bir zaman diliminde durağan kalsalar da uzun zaman diliminde değişebilen, dönüşüme açık bileşenlerdir. Dolayısıyla başlangıç koşullarının etkileşimi ile şekillendikten sonra yerel mutfakların dönüşümü çekirdek bileşenler üzerinden devam etmektedir. Dönüşümün hızı ve yönü kültürlerin yapısı, özellikleri ve kültürlerin değişimine etki eden dinamiklere göre farklılıklar gösterebilmektedir. Ancak literatürde de görüleceği üzere (Zencirkıran, 2017: 58-77) somut kültür unsurlarının soyut kültür unsurlarına

göre daha hızlı bir dönüşüm gösterdiği söylenebilir. Bu durumda yerel mutfaklarda kültürel boşluklar yaşanmaktadır.

Kökten Dönüşüm

Kökten dönüşüm, kültür değişim sürecinin sonuçlarından birleşme (kaynaşma) ya da kültürel yöneşme bağlamında farklı kültürler arasında yaşanan etkileşimler ile kültürlerin öz kimlik değerlerini kaybederek farklı kültür bileşenleri doğrultusunda yeni bir kültür oluşturması şeklinde tanımlanabilir (Haviland, W. A. vd., 2008: 752-763; Aslan, 2016: 252). Kökten dönüşümde, yerel mutfak özünü kaybetmektedir. Belirli bir coğrafya veya kültürle ilişkisi açık değildir ya da artık bilinmiyordur. Çünkü özünden farklı yepyeni bir mutfak ortaya çıkmıştır. Bunun temelinde ise kültürler arasındaki etkileşimlere dayalı süreçler (yozlaşma, yayılma, bütünleşme vb.) vardır. Kökten değişimde yerel mutfak kültürünün çekirdek bileşenleri kökenine atıfı tanımlanamayacak ölçüde değişmiş olur. Ancak yerel mutfaklarda, turizmin etkisi ile kökten dönüşüm yaşanmasının oldukça güç bir durum olduğu söylenebilir. Çünkü kökten dönüşüm için yerel mutfakların özünü oluşturan değerlerin tamamen yok olacağı uzun bir sürecin yaşanması, evrensel değerlere bağlı yeni bir mutfak yapısının oluşması ve bu yapının yerel kültür tarafından benimsenmesi gibi süreçler gerekmektedir.

İçerik Olarak Dönüşüm

Yerel mutfağın içerik olarak dönüşümü kültür değişim sürecinin sonuçlarından bağdaştırma (senkretizma) ya da kültürel yozlaşma doğrultusunda, farklı kültürler arasında yaşanan etkileşimler sonucunda zayıf kültürün özünü oluşturan bileşenlerini koruyarak yapısına uygun bazı yabancı kültür bileşenlerini olduğu gibi ya da kendi kültür yapısına uygun olacak şekilde uyarlayarak benimsemesi ile birlikte yeniden şekillenmesi biçiminde tanımlanabilir (Haviland, W. A. vd., 2008: 752-763; Avcıkurt, (2017: 82; Lavenda ve Schultz, 2018:60-61). Bu bağlamda içerik olarak dönüşüm, yerel mutfakların çekirdek bileşenleri üzerinden özünü korumak sureti ile değişim yaşaması şeklinde ifade edilebilir. Çekirdek bileşenler üzerinden senkretizm veya kültürel yozlaşma yolu ile gerçekleşen bu değişim mutfakların doğasında yer alan dinamizm nedeni ile kaçınılmazdır. İçerik olarak değişimde mutfak özünü kaybetmez. Belirli bir coğrafya ve kültürle olan bağları açıktır ve korunur. Ancak zamanla normlar, değerler, davranışlar, roller, malzemeler, teknikler ve ürünlerde kısmi değişimler olur. Bu değişimler eklemlenme, uyarlanma ve bazen yozlaşma süreçlerinin sonucu olabilir.

Yerel mutfaklar turistik ürün olarak kullanıldığı bazı durumlarda farklı ve yeni lezzetlere kapalı turistler için bir seyahat engeli oluşturabilmektedir. Böyle durumlarda yerel mutfaklar ancak bu turist profillerine uygun hale dönüştürüldüğünde kabul edilebilir olmaktadır (Cohen ve Avieli, 2004: 767; Chang vd., 2010: 308). Kültür ve inanç farklılıkları

nedeniyle, bir kültürde kabul edilebilir olan yemekler başka bir kültürde kabul edilemez durumda olabilmektedir. Başka bir ifade ile bir kültür için önemli sembolik bir değeri olan; iyi, sağlıklı veya lezzetli olarak kabul edilen bir yemek başka bir kültürde farklı bir sembolik anlam ifade ederek yasak, kötü, sağlıksız veya lezzetsiz bir yemek olarak algılanabilmektedir. Örneğin, birçok Avrupa mutfağında tüketilen domuz ürünlerinin inançları gereği yasak olduğuna inanılan Müslüman kültürler tarafından tüketilmemesi ya da (Beardsworth ve Keil, 2011: 339) Hinduizm dinin çok yaygın olduğu Hindistan'da inançları gereği sığır eti tüketiminin yasak olması gibi. Bu doğrultuda yerel mutfaklarda, pazarlama faaliyetleri bağlamında turist profilinin damak tadı, inançları ve yerel değerlerine göre içerik olarak dönüşümler yaşanabilmektedir. Bu bağlamda özellikle kitle turistlerinin yoğun olarak tercih ettikleri turistik destinasyonlarda yerel mutfaklarda önemli dönüşümler yaşanabilmektedir. Çünkü daha çok bilindik olanı tercih eden bu turist tipolojileri için, yerel mutfak ancak bu turist tipolojilerinin kültür değerleri ve damak zevkine göre uyarlanarak, turistik bir ürün olarak sunulabildiği durumlarda seyahat deneyimlerinin bir parçası olabilecektir. Bununla birlikte bu turist tipolojilerine yerel mutfağın sunumunu zorlaştıran bir diğer unsur ise zaman ve mekândır. Otel ve restoranlarda her ne kadar yerel mutfaklar aslına uygun olarak sunulmak istense de çoğu zaman yerel mutfakların sunumunun kültürel arka plandan yoksun olarak gerçekleştirildiği görülmektedir. Dolayısıyla yerel mutfağın turistik ürün olarak sunumunda yerel kültür değerlerinden ve otantizmin önemli bir unsuru olan yerel mekândan yoksun olması, yerel mutfağın içerik olarak dönüşümüne neden olabilmektedir (Rızaoğlu, 2012: 284; Yıldız, 2016: 30-31-33). Bu bağlamda geçmişten günümüze yerel mutfağın içerik olarak dönüşüm yaşamasında aşçıların da önemli rol oynadığı söylenebilir. Özellikle 19 yy. başlarında ortaya çıkan modern aşçılık ile birlikte (Smith, 1990: 9) Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine) şeflerinin, temel klasik mutfak kurallarının kırıldığı, mutfaklarda sınırların olmadığı yenilikçi bir felsefeye sahip olduğu görülmektedir. Geleneksel mutfaklarda şefler, geleneklerin koruyucusu sayılırken, yeni mutfakta şeflerin yaratıcılıkları restoranlara da yansımakta, yaratıcı şef ile birlikte restoran da takdir görmektedir (Scarpato, 2000: 126-137). Yeni küresel mutfakta farklı mutfak kültürlerine ait malzemeler, teknikler, ekipman ve pişirme felsefeleri yaratıcı aşçılar tarafından farklı kültürlerle ait mutfaklarda ve yemeklerde kullanılmaktadır (Scarpato ve Daniele, 2003: 305). Günümüzde de özellikle kitle turizminin hâkim olduğu destinasyonlarda faaliyet gösteren turistik işletmelerde çalışan aşçılar, yerel mutfakları yorumlayarak turistlerin beklentilerine göre uyarlayabilmektedir. Nevşehir bölgesinde yöresel mutfak alanında yapılan bir çalışmada (Aslan vd., 2014: 7-8) yerel işletmelerin günümüzde yerel yemeklerin yapılmasının zahmetli oluşu ve uzmanlık gerektirmesi, yemeklerde yerel ve sağlıklı ürünlerin

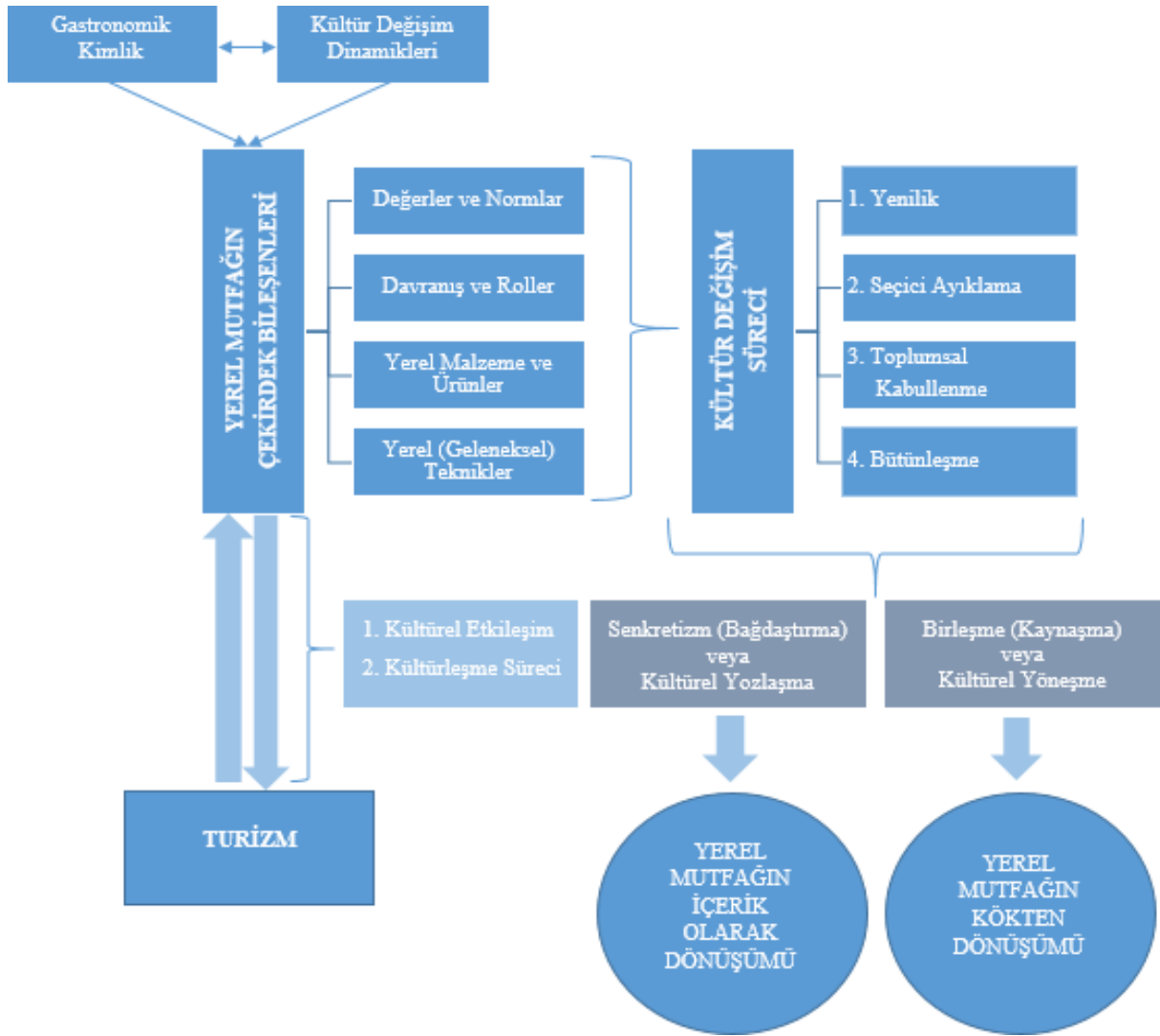
kullanılması, sunumunun zor ve çok zaman alıcı olması, yapıldığı gün tüketilmesi gerekliliği gibi özelliklerine bağlı olarak oldukça maliyetli oluşundan dolayı yerel yemekleri aslına uygun olarak hazırlayamadıkları saptanmıştır. Bu durumda yerel ürünlerin sahip olduğu özellikleri ile turistik bir ürün olarak sunulmasında ortaya çıkan zorluklara bağlı olarak yerel yemeklerin ve ürünlerin uyarlama, eklemlenme ve yozlaşmalar ile içerik olarak dönüşüm yaşayabildikleri görülmektedir.

Literatür doğrultusunda turizmin günümüzde gastronomi gelenekleri ve yerel mutfak kimliğinin dönüşümünü etkileyen önemli bileşenlerden birisi olarak ortaya çıktığı görülmektedir. Turizm faaliyetleri kapsamında farklı destinasyonlara seyahat eden turistler sahip oldukları kültürel değerleri, yaşam tarzları, inançları ve gelenekleri gibi değerleri ile seyahat edilen destinasyona özgü yerel gelenekleri etkileyebilmektedirler. Özellikle seyahat edilen destinasyonlardaki yerel kültür unsurları ile turistler arasında yaşanan kültürleşme süreci ile birlikte hem geleneksel yöntemler, sofrta kuralları ve yerel mutfığa atfedilen sembolik anlamlar gibi yerel mutfak gelenekleri hem de yerel mutfaklarda kullanılan yerel malzeme ve ürünlerde dönüşümler yaşanabilmektedir (Ondieki vd. 2017: 18-19).

1.3.4. Yerel Mutfağın Dönüşümünde Turizmin Rolüne İlişkin Bütüncül Bir Kuramsal Model

Bu çalışmada turizm ile yerel mutfak arasında yaşanan güçlü kültürel etkileşimler ile yerel mutfağın çekirdek bileşenleri üzerinden dönüşümler yaşamasının kaçınılmaz olduğu ve bu dönüşümlerin yerel mutfağın özgün ve dinamik yapısını oluşturan soyut ve somut kültür öğeleri üzerinden yaşanabileceği görüşü geliştirilmiştir. Bu görüş kültür değişim süreci ile kavramlaştırılmıştır. Bu bağlamda turizm ile yerel mutfak arasında var olan kuvvetli ilişki yerel halk, yerel üretici, yerel işletmeciler, yerel politikacılar, turist rehberleri ve turistler gibi farklı kültür öğeleri arasında kültürel etkileşimlerin yaşanmasını kaçınılmaz kılmaktadır. Yaşanan kültürel etkileşimler ile birlikte turizm ve yerel mutfak arasında kültürleşme süreci başlamaktadır. Bu süreçte turizmin daha baskın ve kuvvetli kültür yapısı varsayımından hareketle görüleceği doğrudan ve dolaylı etkiler ile yerel mutfakta yaşanan kültürleşmeler ile birlikte buluş, keşif, çeşitlenme, deneme ve yayılma (difizyon) gibi farklı biçimlerde yeniliklerin ortaya çıkacağı öngörülebilir. Ortaya çıkan yenilikler yerel kültürün ihtiyaçları ve çıkarları doğrultusunda toplumsal kabullenme sürecine dâhil edilecektir. Bu süreçte söz konusu yenilikler yerel mutfağın çekirdek bileşenleri ile uyumlu ise yerel kültür tarafından benimsenerek bütünleşme sürecine dâhil edilecektir. Uyumlu değil ise yerel mutfağın çekirdek bileşenlerine uyarlandıktan sonra benimsenerek bütünleşme sürecine girecektir. Yerel mutfağın

bütünleşme süreci birleşme (kaynaşma) veya senkretizm (bağdaştırma) durumlarından birisi ile sonuçlanacaktır. Bu doğrultuda yerel mutfaklarda içerik olarak veya kökten dönüşümler yaşanacaktır. Kültürel etkileşim sonucunda her iki kültürün de öz kimlik değerlerini kaybederek farklı kültür bileşenleri üzerine birleşme yolu ile yeni bir kültür oluşturması durumunda yerel mutfanın dönüşüm süreci kökten dönüşüm ile sonuçlanacaktır. Yerel kültür ile yabancı kültür arasında yaşanan kültürleşme süreci sonunda mevcut kültürün özünü oluşturan değerlerini koruyarak yapısına uygun bazı yabancı kültür öğelerini olduğu gibi ya da kendi kültür yapısına uygun olacak şekilde uyarlayarak benimsediği senkretizm (bağdaştırma) durumunda ise yerel mutfanın dönüşüm süreci içerik olarak dönüşüm ile sonuçlanacaktır. Yerel mutfakta içerik olarak dönüşüm; kültürel yozlaşma, eklemlenerek ve uyarlamalar olmak üzere üç farklı biçimde gerçekleşebilmektedir. Bu dönüşüm biçimlerinde ortak nokta yerel mutfanın öz değerlerini korumasıdır. Yerel mutfakta kültürleşme sürecinin yerel mutfanın özünü korumak sureti ile çekirdek bileşenlerini oluşturan faktörlerin bazılarında yaşanan yok olmalar ile sonuçlanması durumunda yerel mutfanın içeriğini oluşturan bileşenlerde kültürel yozlaşmalar yaşanacaktır. Bununla birlikte kültürleşme süreci sonunda yerel mutfak farklı kültürlerle özgü kültür unsurlarından özüne uygun olan bazı kültür bileşenlerini olduğu gibi kabullenerek bütünleşme süreci sonrasında benimseyebilmektedir. Bu durumda yerel mutfanın özünü oluşturan çekirdek bileşenlerine farklı kültürlerle özgü yeni değerler eklemlenerek yerel mutfakta içerik olarak dönüşümler yaşanmaktadır. Bazı durumlarda ise yerel mutfakta kültürleşme süreci sonrasında farklı kültürlerle özgü bazı değerler ancak yerel mutfanın yapısına uyarlanarak toplumsal kabullenme sürecini tamamlayabilmekte ve yerel kültür tarafından benimsenebilmektedir. Dolayısıyla, kültürleşme süreci sonunda etkileşim yaşanan diğer kültürün daha baskın olduğu durumlarda yerel mutfanın çekirdek bileşenlerinde özünü korumak sureti ile baskın kültür doğrultusunda uyarlamalar yaşanabilmektedir. Yerel mutfanın öz değerlerini kaybederek çekirdek bileşenlerin baştan aşağı değişmesi durumunda ise yerel mutfakta kökten dönüşüm yaşanacaktır. Ancak yerel mutfakların kökten dönüşüm yaşamasının oldukça zor olduğu söylenebilir. Çünkü yerel mutfanın kökten dönüşümü için yerel mutfanın çekirdek bileşenlerini oluşturan somut kültür unsurları ile birlikte soyut kültür unsurlarının da toplumsal kabullenme ve bütünleşme süreçlerinden geçerek toplumun ortak değerlerine dönüşmesi gerekmektedir. Toplumun var olan yerel değerlerinden vazgeçerek yeni değerlerin kabullenilmesi oldukça uzun bir zaman süreci gerektirmektedir. Bu bağlamda yerel mutfanın dönüşüm süreci Şekil 1.2’de görüldüğü gibi özetlenebilir.



Şekil 1.2 Yerel Mutfağın Dönüşüm Sürecinde Turizmin Rolü

Şekil 1.2 doğrultusunda bu tez çalışmasında kuramsal temel teşkil etmek üzere yerel mutfağın dönüşümü şöyle özetlenebilir.

1. Yerel mutfağın dönüşümünde turizm turistler, rehberler, turizm işletmecileri, aşçılar ve yerel halk gibi sahip olduğu farklı aktörleri ile kültürlerarası etkileşimin sağlanmasında önemli bir güç olarak ortaya çıkmaktadır.
2. Turistik destinasyonlarda, yerel kültür ile etkileşim içerisinde olan ve farklı kültür yapılarına sahip turist profillerinden oluşan turist kültürü baskın gelmektedir.
3. Yerel mutfağın dönüşümü yerel mutfağın çekirdek bileşenlerini oluşturan yerel mutfağa özgü değerler ve normlar, davranış ve roller, yerel malzeme ve ürünler ile yerel teknikler üzerinden gerçekleşmektedir. Yerel mutfağın çekirdek bileşenleri gastronomik kimlik unsurları ve kültür değişiminin dinamikleri bağlamında kavramsallaştırılan yerel mutfağın başlangıç koşulları arasında yaşanan etkileşimler ile şekillenmekte ve zamanla kültürlerin ortak değerlerine

dönüşmektedir. Yerel mutfağın dönüşüm şekli ise içerik olarak dönüşüm ve kökten dönüşüm olmak üzere iki şekilde gerçekleşebilir.

4. Yerel mutfağın dönüşümünde turizmin etkileri kültür değişim süreçleri (yenilik, seçici ayıklama, toplumsal kabullenme ve bütünleşme) ve bunların sonuçları (senkretizm ve birleşme) ile açıklanabilir.

5. Yerel mutfağın içerik olarak dönüşümünde senkretizm (bağdaştırma) kapsamında kültürel yozlaşma, eklemlenme ve uyarlama önemli kültürel olgular olarak ortaya çıkarken, kökten dönüşümünde ise birleşme (kaynaşma) kapsamında kültürel yöneşme ve kültürel yok olma önem arz eden kültürel olgular olmaktadır.

6. Her ne kadar yerel mutfaklar sahip olduğu dinamik yapısı ile içerik olarak dönüşüm yaşayabilse de yerel mutfakların kökten dönüşüm yaşamasının oldukça zor olduğu söylenebilir.



İKİNCİ BÖLÜM

YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜNDE TURİZMİN ROLÜNE İLİŞKİN ALANYA'DA BİR ARAŞTIRMA

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın alanı, sınırlılıkları, yöntemi ve deseni açıklanmaktadır. Araştırma için niçin turistik bir destinasyon olan Alanya'nın tercih edildiği, araştırmanın deseninin nasıl oluşturulduğu, araştırmada hangi sorulara yanıt arandığı ve örneklem seçimi gibi araştırmanın aşamaları ayrıntılı bir şekilde ortaya konulmuştur.

2.1. Araştırmanın Alanı ve Sınırlılıkları

Bu çalışmanın literatür başta olmak üzere araştırma alanı, örneklem seçimi ve yöntemi bağlamında sınırlılıkları bulunmaktadır. Alanyazında her ne kadar yerel mutfak alanında çalışmalar olsa da yerel mutfağın dönüşümü, bu dönüşümün nedenleri ve süreçlerinin kavramsallaştırıldığı çalışmalara rastlanmamıştır. Çalışmanın kavramsal çerçevesi gastronomik kimlik unsurları, kültür değişim süreci ve turizm ile temellendirilerek oluşturulmuştur. Bu durum çalışmanın literatür bağlamındaki sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemi ise Alanya mutfağına turizm faaliyetlerinin etkin olmadığı dönemlerde ve gelişim gösterdikten sonraki dönemlerde de hâkim olan aşçılar, akademisyenler, yerel halk ve turizm işletmecileri oluşturmaktadır. Bu doğrultuda turizmin önemli unsurlarından olan turistler, Alanya'da yaşayan yerleşik yabancılar ve rehberler örnekleme dahil edilmemiştir. Dolayısıyla araştırmanın örnekleme Alanya yerel mutfağını tanıyan ve deneyimleyen aşçılar, akademisyenler, yerel halk ve turizm işletmecileri ile sınırlandırılmıştır. Çalışmanın kavramsal çerçevesi bağlamında sahip olduğu sınırlılıkları doğrultusunda araştırmanın yöntemi nitel araştırma ile sınırlandırılmıştır. Araştırmada çalışma alanı olarak özgün mutfak yapısı ile turistik bir destinasyon olan Alanya ilçesi seçilmiştir. İlçede daha çok kitle turizm faaliyetlerinin etkin olması, destinasyonu tercih eden kitle turist profili, turizm işletmelerinde ticari kaygılar ile geliştirilen sistem araştırmanın çalışma alanı bağlamında sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

Tarihi, turizmi, coğrafi yapısı ve iklim özellikleri ile kendisine özgü bir yerel mutfağa sahip olduğu düşünülen ve önemli bir turistik destinasyon olan Alanya çalışma alanı olarak seçilmiştir. Bu bağlamda çalışmada öncelikle Alanya'nın tarihi, coğrafi yapısı, iklim özellikleri ve turizm istatistikleri açıklanmıştır. Daha sonra Alanya'nın yerel değerlerine bağlı olarak oluşan yerel mutfacı ortaya konulmuştur.

Antik çağlarda Pamfilya zaman zaman da Kilikya olarak anılan Alanya, güneyi Akdeniz Kuzeyi Toros dağları ile çevrili bir yarımada konumuna sahiptir. Bölgede ilk yerleşimin ne zaman yapıldığına dair kesin bilgiler bulunmamakla birlikte yapılan araştırmalar Üst Paleolitik (M.Ö. 20,000-17,000) dönemine ait yaşamsal kalıntıların olduğunu ortaya koymuştur. M.Ö. 4. yy'da Perslerin egemenliği altında bulunan kentin adı Korakesium olarak kullanılmıştır. Daha sonra Bizans döneminde Kalanoros ismini alan kent 13. yy'da Anadolu Selçuklu döneminde Alaiye ismini almıştır. Son olarak 1935 yılında Kenti ziyaret eden Atatürk kente Alanya adını vermiştir ve kent hala bu ismi ile anılmaktadır (Alanya Ekonomik Rapor, 2017: 29-30; <http://www.alanya.bel.tr/S/399/Tarihce>, 2018; <http://www.alanya.com.tr/tr/alanya-tarihi>, 2018).

Akdeniz kıyısında Antalya ili sınırları içerisinde yer alan Alanya, 36°30'07" ve 36°36'31" kuzey enlemleri ile 31°38'40" ve 32°32'02" doğu boylamları arasında yer almaktadır. Toplam 175.678 hektar yüz ölçümüne sahiptir. Bu yüz ölçümünün toplam % 16,45'ini tarım alanları oluşturmaktadır (<http://www.alanya.gov.tr/alanyanın-cografi-yapisi>, 2018).

Tipik Akdeniz ikliminin sahip olduğu kent coğrafi konumu, iklimi ve toprak yapısı ile çeşitli birçok bitki türüne sahiptir. Alanya'ya özgü muz başta olmak üzere, portakal, limon, mandalina vb. narenciyeler; avokado, muşmula (malta eriği, yeni dünya), elma, armut, şeftali, erik gibi meyveler; domates, patlıcan, salatalık, biber, kabak, fasulye, ülübü (börülce) gibi sebzeler kentin başlıca tarım ürünlerini oluşturmaktadır. Aynı zamanda seracılığın yaygın olduğu kentte turfanda sebze ve meyveler ile mutfakta kullanılan baharat, biberiye, yeşillikler gibi birçok çeşitli bitkiler yetiştirilmektedir (<http://www.alanya.com.tr/tr/alanya-cografya>, 2018). Geçmişten günümüze farklı kültürlerle ev sahipliği yapan kentin coğrafi yapısı, iklim özellikleri ve toprak yapısı da göz önüne alındığında önemli bir gastronomik kimliğe sahip olduğu söylenebilir.

Alanya, ilk olarak 1950'li yıllarda yerli turistlerin sağlık amaçlı ziyaretleri ve Almanların turistik seyahatleri ile turizm ile tanışmıştır. Bu turizm hareketliliği ile birlikte turistlere ev pansiyonculuğu ile hizmet sunulmaya başlanan ilçede, turizm hareketliliğinin artması ile birlikte motel ve otel işletmeciliği de gelişme göstermiştir. Özellikle 1980'li yıllardan sonra ilçede hızla artan turizm hareketliliği ile birlikte turizm yatırımları da hız kazanmıştır. Turizmin gelişmesi ile birlikte ilçe, yerli ve yabancı kültürlerden almış olduğu göçler ile hızlı bir kentleşme sürecine girmiştir. 1990'lı yılların ortalarından itibaren ilçede apart otel işletmelerinin sayısı da artış göstermiştir. İlçe, 1950'li yıllara kadar küçük bir balıkçı kasabası ve tarım kenti iken, günümüzde önemli turizm merkezlerinden birisi durumundadır

(Alanya Belediyesi, Stratejik Planı, 2015-2019: 42). 2018 yılı verilerine göre Alanya’da 58.290 oda ve 125.044 yatak kapasitesine sahip Turizm Bakanlığı belgeli 282 adet konaklama işletmesi faaliyet göstermektedir. 22.877 oda ve 51.949 yatak kapasitesine sahip belediye belgeli 337 adet tesis bulunmaktadır. Dolayısıyla ilçe bakanlık ve belediye belgeli olmak üzere toplam 619 adet konaklama işletmesi ile 81.167 oda ve 176.993 yatak kapasitesi ile turizme hizmet sunmaktadır (ALTSO Ekonomik Rapor, 2018: 128).

Tablo 2.1 Alanya’da Hizmet Sunan Tesis Sayısı ve Yatak Kapasitesi

Sınıflandırma	Aralık 2016			Aralık 2017			Aralık 2018		
	Tesis	Oda	Yatak	Tesis	Oda	Yatak	Tesis	Oda	Yatak
Turizm Bakanlığı B.	296	60.931	130.751	289	58.162	125.045	282	58.290	125.044
Belediye Belgeli	366	25.486	59.569	348	23.445	54.324	337	22.877	51.949
Toplam	662	86.437	190.320	637	81.607	179.369	619	81.167	176.993

Kaynak: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası (ALTSO) Ekonomik Rapor, 2018: 128.

Kültür ve Turizm Bakanlığı 2018 yılı verilerine göre Alanya’yı ziyaret eden yabancı turist sayı 4.642.849, yerli turist sayısı 1.037.510 kişi olmak üzere toplam ziyaretçi sayısı 5.680.359 kişi olmuştur. Yine 2018 yılı verilerine göre ilçeyi ziyaret eden yabancı turistlerin kişi başı ortalama harcama miktarı 617 \$, yerli turistlerin ortalama harcama miktarı ise 903 \$ olmuştur. İlçeyi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin kişi başı ortalama harcama miktarı 681\$ olmuştur. Tablo 2.2’de 2013-2018 yılları arasında Alanya’yı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlere ait ziyaretçi sayısı, kişi başı ortalama harcama miktarı ve toplam gelirlere ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Tablo 2.2 Alanya’yı Ziyaret Eden Yerli Ve Yabancı Turist Sayısı Ve Gelirleri ve Yıllara Göre Dağılımı

Yıllar	YERLİ ve YABANCI			YABANCI			YERLİ		
	K.B. O.H. (\$)*	Ziyaretçi Sayısı	Toplam Gelir (\$)	K.B. O.H. (\$)*	Ziyaretçi Sayısı	Toplam Gelir (\$)	K.B. O.H. (\$)*	Ziyaretçi Sayısı	Toplam Gelir (\$)
2013	824	3.487.500	2.873.700.000	749	2.696.939	2.219.560.200	1.252	790.561	989.782.372
2014	828	4.598.642	3.807.675.576	775	3.901.699	2.020.007.311	1.130	696.943	787.545.590
2015	756	4.730.476	3.576.239.856	715	3.046.338	3.023.816.725	970	1.684.138	1.633.613.860
2016	705	2.750.877	1.939.368.285	633	1.423.349	900.979.917	978	1.327.528	1.298.322.384
2017	681	3.166.001	2.156.046.681	630	2.434.200	1.533.546.000	903	731.801	660.816.303
2018	647	5.680.359	3.675.192.273	617	4.642.849	2.864.637.833	801	1.037.510	831.045.510

* Yabancı ziyaretçi K.B.O.H. (kişi başı ortalama harcama) değerleri Kültür ve Turizm Bakanlığı, gümrük kapılarından gelen ziyaretçi istatistiklerinden alınmıştır.

Kaynak: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası (ALTSO) Ekonomik Rapor, 2018: 127.

2.2. Araştırmanın Yöntemi

Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin rolünün araştırıldığı bu çalışmada araştırmanın temel problemini Alanya yerel mutfağının dönüşümü, bu dönüşümün nedenleri ve bu dönüşümde turizmin rolü oluşturmaktadır. Çalışmanın temel problemlerinin çözülmesi amacı ile iki farklı araştırma sorusu belirlenmiştir.

1. Alanya yerel mutfağında içerik ve biçimsel olarak nasıl bir dönüşümden bahsedilebilir ve bu dönüşümlerin nedenleri nelerdir?

2. Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin rolü nedir?

Çalışmada, araştırma sorularının derinlemesine incelenebilmesi ve bu bağlamda çözümlenebilmesine olanak sağlayan nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, sosyal veya beşeri alana özgü bir probleme bireyler veya gruplar tarafından atfedilen anlamların keşfedilmesi ve anlaşılmasına yönelik bir yaklaşım olarak tanımlanabilir. Nitel araştırma süreci ise araştırma problemlerinin belirlenmesi, problemlerin çözümüne yönelik temel araştırma soruları ve araştırmanın safhalarının geliştirilmesi, katılımcıların görüşlerine ilişkin verilerin toplanması, tümevarım yaklaşımı ile genel temaların oluşturulması ve verilerin analizi, bulguların yorumlanması ve raporlaştırılması aşamalarından oluşmaktadır (Creswell, 2017: 5). Nitel araştırma yöntemleri problemlerin ayrıntılarıyla, derinlemesine araştırılmasına olanak sağlar. Araştırmacının nicel yöntemlere göre araştırma problemini daha kolay anlayabileceği daha çok ve ayrıntılı bilgi edinmesine olanak sağlar. Nicel araştırma yöntemleri ise standart ölçümlerin kullanımını gerektirir (Patton, 2018: 14). Nitel araştırma yöntemleri yazılı ve imgesel verilere dayanır ve bu verilerin analizinde her çalışmanın amaçları doğrultusunda farklı adımlar ve özgün desenler gerektirir (Creswell, 2017: 183). Araştırma probleminin doğasına daha uygun olduğu düşüncesi ile araştırmanın deseni durum çalışması olarak belirlenmiştir. Durum çalışması en temel anlamı ile “sınırlı ve belirli bir sistemin derinlemesine betimlenmesi ve incelenmesidir”. Durum çalışmaları belirli bir olay veya olguya odaklanır. Araştırılan olay veya olgu elde edilen veriler doğrultusunda yoğun bir şekilde betimlenir. Böylece okuyucunun olguyu daha iyi anlamasına olanak sağlar. Vakaların araştırılmasında çeşitli bakış açıları sunar (Merriam, 2018: 40-50). Durum çalışması kanıtları görüşme, gözlem, doküman gibi hem nitel hem nicel veriler kapsayabilir (Yin, 2017: 4-14).

2.2.1. Araştırmanın Örneklemi

Örneklem seçimi, araştırmaların temel problemleri belirlendikten sonraki safhasını oluşturmaktadır. Her çalışma için taranması ve incelenmesi gereken sayısız yazılı, görsel ve web tabanlı kaynak, görüşülmesi gereken sayısız insan, gözlenmesi gereken sayısız durum

vardır. Bu yüzden araştırmacı çalışmasının temel problemleri doğrultusunda neyi, nerede, ne zaman, kiminle görüşeceğine ya da kimi gözleyeceğine araştırmacının bu safhasında karar verir. Araştırmalarda örneklem seçimi için genelde olasılıklı (tesadüfi) ve olasılıksız örneklem olmak üzere iki yöntem kullanılmaktadır. Nitel araştırmalarda örneklem seçimi için amaçlı örneklem olarak tanımlanan olasılıksız örneklem yöntemi önerilmektedir (Merriam, 2018: 76-77). Çünkü amaçlı örneklem araştırma sorularının daha derinlemesine ve ayrıntılı olarak çözümlenmesine katkı sağlayacak bilgi açısından zengin durumların seçilmesine odaklanır (Patton, 2018: 230). Amaçlı örneklem yöntemini oluşturan yaygın örneklem türleri ise maksimum çeşitlilik örnekleme, kartopu veya zincir örnekleme, kritik durum örnekleme, tipik durum örnekleme, homojen örnekleme ve ölçüt örneklemedir (Patton, 2018: 243; Merriam, 2018: 76-77). Maksimum çeşitlilik örnekleme farklı özelliklere sahip katılımcılar veya durumlar içinde ortak temaların saptanmasını amaçlayan nitel araştırmalar için önerilmektedir (Bal, 2016: 95). Maksimum çeşitlilik örneklemede amaç araştırmacının temel problemi doğrultusunda küçük bir örneklem oluşturmak ve örnekleme araştırma probleminin anlaşılması, açıklanması ve çözümlenmesine katkı sağlayabilecek katılımcıların çeşitliliğini maksimum derecede yansıtmaktır. Böylelikle araştırmanın farklı boyutları bağlamında elde edilecek bulgular ve sonuçlar daha zengin olacaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 119). Kartopu veya zincir örnekleme, araştırma problemleri hakkında zengin veya anahtar bilgi sahibi olan kişilerin veya kritik durumların tespiti için kullanılan bir yöntemdir. Süreç ilgili alanda uygun kişilere kiminle konuşmalıyım sorusu ile başlamaktadır. Soru sorulan kişiler arttıkça yeni bilgilere ve durumlara ulaşılmaktadır (Patton, 2018: 237).

Bu çalışmada amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme ile kısmen kartopu örnekleme birlikte kullanılmıştır. Çalışmada öncelikli olarak Alanya yerel mutfağında yaşanan dönüşümler, bu dönüşümlerin nedenleri ve bu dönüşümlerde turizmin rolüne ilişkin cevaplar alabilmek için örneklemin Alanya yerel mutfağını turizm faaliyetlerinin etkin olmadığı dönemlerde ve sonrasında deneyimleyen ve bilen kişiler olması gerektiği düşünülmüştür. Bu amaç ile geçmişten günümüze Alanya yerel mutfağını bilen ve deneyimleyen kişiler belirlenmeye çalışılmıştır. Daha sonra hem çalışmanın geçerlilik ve güvenilirliği açısından hem de araştırmanın problemlerinin daha sağlıklı açıklanabilmesi amacı ile farklı bakış açıları ile değerlendirilebilmesi için belirlenen kişiler maksimum örnekleme yöntemi kullanılarak kategorilere ayrılmıştır. Aşçılar, akademisyenler, yerel halk ve turizm işletmecileri olmak üzere 4 ana grup oluşturulmuştur. Bu gruplar içerisinde aşçılar yerel ve dünya mutfağı çalışan olmak üzere iki kategoriye, yerel halk kent merkezinde yaşayan ve kırsal bölgelerde yaşayanlar olmak üzere iki kategoriye ayrılmıştır. Oluşturulan bu gruplar arasından

seçilen örneklemeler ile öncelikle bir odak grup görüşmesi yapılmıştır. Daha sonra odak grup görüşmesi neticesinde elde edilen bulgular ve tavsiyeler doğrultusunda kartopu yöntemi ile yeni katılımcılara ulaşılarak hazırlanan görüşme formu doğrultusunda yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

2.2.2. Araştırmanın Veri Toplama Süreci

Nitel araştırmalarda temel veri toplama tekniklerinin doküman incelemesi, gözlem ve görüşmelerden (mülakat) oluştuğunu söylemek mümkündür (Creswell, 2017: 191; Bal, 2016: 141). Görüşmeler yüz yüze (bire-bir) görüşme, odak grup görüşmesi, telefon veya e-mail (internet) aracılığı ile görüşme olmak üzere dört farklı şekilde gerçekleştirilebilir. Dökümanlar ise her türlü yazılı, görsel, sesli, web tabanlı vb. Özel ve umumi dökümanlardan oluşabilmektedir (Creswell, 2017: 189-192). Nitel araştırma yöntemi kullanılan bu çalışmada veri toplama tekniği olarak doküman incelemesi, odak grup görüşmesi ve yüz yüze görüşme teknikleri kullanılmıştır.

2.2.2.1. Doküman İncelemesi ve Odak Grup Görüşmesi

Araştırmada ncelikli olarak Alanya yerel mutfağının mevcut durumunu hem yazılı hem de görsel olarak saptamak ve yaşanan dönüşümleri ortaya koymak amacı ile 25.06.2019-28.07.2019 tarihleri arasında doküman incelemesi yapılmıştır. Bu bağlamda ilk olarak kitap, makale ve bildiri gibi yazılı kaynaklar taranmış ve Alanya yerel mutfağını konu alan ilgili kaynaklar içerik analizine tabi tutulmuştur. Daha sonra Alanya yerel mutfağını konu alan web tabanlı kaynaklar taranarak içerik analizine tabi tutulmuştur. Taranan ilgili yazılı ve web tabanlı kaynaklar bulgular kısmında verilmiştir.

Araştırmanın amaçları doğrultusunda gerçekleştirilen doküman incelemesi bulgularının doğrulanması ve katılımcılardan derinlemesine yanıtlar alınabilmesi amacı ile görüşme formu hazırlamak üzere yerel, ulusal ve dünya mutfağı çalışan aşçılar, kırsal bölge ve şehir merkezinde yaşayan yerel halk, Alanya’da faaliyet gösteren yerel ve turistik restoran işletmecileri ve Alanya yerel mutfağı hakkında kitap, makale, bildiri ve proje gibi çalışmalar yapan ve Alanya yerel mutfağına hâkim olduğu düşünülen toplam sekiz kişinin gönüllülük esasına göre katılımı ile bir odak grup toplantısı gerçekleştirilmesi planlanmıştır. Bu amaç ile Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm Meslek Yüksekokul’u Müdürlüğünden 08.08.2019 tarihinde 14:30 ile 17:30 saatleri arasında Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği A.B.D.’da devam etmekte olan doktora tez çalışması bağlamında yapılması planan odak grup görüşmesi için resmi dilekçe ile

toplantı salonunun kullanım izni alınmıştır. Daha sonra odak grup toplantısından önce katılımcıların oturacağı yerler belirlenmiş ve masada isimlikler ile gösterilmiştir. Katılımcılar iki gruba ayrılarak, moderatör ve araştırmacıyı net açılar ile görebilecekleri bir şekilde karşılıklı olarak, moderatör ve araştırmacının sağ ve sol tarafına oturmuşlardır. Toplantı sırasında katılımcıları etkileyebilecek ses,gürültü vb. her türlü fiziki faktörler için gerekli önlemler alınmıştır. Ayrıca katılımcıların görüşlerini kayıt altına almak üzere 2 adet ses kayıt cihazı, toplantı öncesinde prova yapılarak uygun yerlere yerleştirilmiştir. Her katılımcı için 1 adet EK 2’de verilen odak grup görüşmesi gönüllü katılımcı formu ve 1 adet EK 3’te verilen odak grup toplantı formu ile birlikte not alabilecekleri A4 kâğıtlarının bulunduğu bir adet dosya ve 1 adet tükenmez kalem hazırlanmış olup toplantıdan önce toplantı masasına yerleştirilmiştir. Bir katılımcı sağlık nedenlerinden dolayı bir katılımcı da acil olarak gerçekleştirmek zorunda kaldığı yurt dışı seyahatinden dolayı odak grup görüşmesine katılamamıştır. Bir odak grup toplantısı için yeterli sayının sağlandığı altı kişi ile 08.08.2019 günü saat 14:30’da Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm Meslek Yüksekokulu’nun toplantı salonunda görüşme gerçekleştirilmiştir. Odak grup görüşmesinin moderatörlüğünü tez danışmanı Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN gerçekleştirmiştir. Araştırmacı ise toplantının gerçekleştirilmesi için gerekli fiziki alt yapının sağlanması, toplantı notlarının tutulması ve görüşlerin kayıt altına alınmasını gerçekleştirmiştir. Aşağıda Tablo 2.3’te odak grup görüşmesine ilişkin bilgiler verilmiştir.

Tablo 2.3 Odak Grup Görüşmesine İlişkin Bilgiler

Odak Grup Görüşmesi Yeri	Odak Grup Görüşmesi Tarih ve Saati	Katılımcı Sayısı	Süre (Saat)	Sayfa Sayısı	Sözcük Sayısı
ALKÜ, ALTSO MYO	08.08.2019-14:30	6	2.01	27	12.532

Tablo 2.3’te görüldüğü üzere odak grup görüşmesi planlandığı gibi 08.08.2019 tarihinde, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm Meslek Yüksekokulu’nda altı katılımcı ile birlikte gerçekleştirilmiştir. Görüşme başlamadan önce katılımcılara gönüllü katılımcı formu hakkında bilgi vererek, bütün düşüncelerini hiçbir etki altında kalmadan özgürce ifade edebilecekleri, ifade edilen görüşlerin kayıt altına alınacağı, sadece bilimsel amaçlı kullanılacağı ve üçüncü şahıslar ile paylaşılmayacağı beyan edildikten sonra katılımcıların çalışmaya gönüllü katılım gösterdiğini belirten gönüllü katılımcı formu imzalanmış ve görüşmeye geçilmiştir. Saat 14:30’da başlayan toplantı 2.01 saat sürmüştür.

Aşağıda Tablo 2.4'te de odak grup toplantısının gerçekleştirildiği katılımcılara ilişkin bilgiler verilmiştir.

Tablo 2.4 Odak Grup Görüşmesi Katılımcılarına İlişkin Bilgiler

Katılımcının Kodu	Cinsiyeti	Yaşı	Eğitim Durumu	Mesleği	Doğum Yeri	Alanya'da İkamet Süresi (Yıl)
K1	Erkek	81	Lisans	Öğretmen (Araştırmacı Yazar)	Alanya	81
K2	Erkek	55	İlköğretim	Aşçı ve İşletmeci (Yerel)	Alanya	55
K3	Erkek	61	Lisans	Öğretmen (Tarihçi Yazar)	Alanya	61
K4	Kadın	49	Lisans	Gıda Mühendisi	Balıkesir	26
K5	Kadın	47	İlköğretim	Aşçı (Yerel)	Alanya	47
K6	Erkek	47	Lise	Aşçı (Dünya Mutfağı)	Bolu	25

Tablo 2.4'te görüldüğü üzere odak grup görüşmesi yaşları 47 ile 81 arasında değişen 6 katılımcıyla gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde ilköğretim, lise ve lisans derecelerine sahip oldukları görülmektedir. Meslek durumu incelendiğinde hepsinin de Alanya yerel mutfağı ile ilişkili ve Alanya yerel mutfağına hâkim katılımcılar olduğu görülmektedir. K1 kodlu katılımcı Alanya'da doğup büyümüş, Alanya yerel mutfağına hâkim ve Alanya yerel mutfağı alanında önemli çalışmaları da olan birisidir. K2 kodlu katılımcı yıllarını Alanya yerel mutfağına gönül vermiş, atadan günümüze yerel mutfağın tanıtımı ve sürdürülebilirliği açısından önemli mücadeleler veren değerli bir aşçı ve aynı zamanda da işletmecidir. K3 kodlu katılımcımız Alanya değerlerinin gelecek kuşaklara aktarılması hususunda önemli çalışmalara imza atmış K1 gibi Alanya ve Alanya yerel mutfağı için önemli değerlerden birisidir. K4 Alanya yerel mutfağına gönül vermiş ve ulusal ve uluslararası alanda mutfağın tanıtımı için önemli çalışmalar gerçekleştirmektedir. K5 atadan öğrenmiş olduğu reçete ve bilgileri özellikle otel aşçılarına düzenlemiş olduğu eğitimler ile aktaran ve yerel mutfağın sürdürülebilirliğine katkı sunan yerel halktan birisidir. Son olarak K6 kodlu katılımcı Alanya yerel mutfağına gönül vermiş, dünya mutfağı çalışan, önemli bir aşçıların topluluğunun da başkanlığını yapan, çalıştığı otelde de Alanya mutfağına özgü çalışmalar yürüten bir aşçıdır.

Odak grup görüşmesi sonrasında ses kayıtları 08.08.2019-25.08.2019 tarihleri arasında bilgisayar ortamına aktararak yazılı metinlere çevrilmiş olup içerik analizine tabi tutulmuştur. Görüşler yorum katılmadan, olduğu gibi aktarılmıştır. Söz konusu odak grup görüşmesi metni 27 sayfadan, 12.532 sözcükten oluşmaktadır. 26.08.2019-03.09.2019 tarihleri arasında odak grup görüşmesi bağlamında elde edilen verilerin kod şeması oluşturulmuş daha sonra uzman görüşü alınarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

2.2.2.2. Yüz Yüze Görüşme

Odak grup görüşmesi bulguları doğrultusunda öncelikle Alanya yerel mutfağının mevcut durumunu, Alanya yerel mutfağında nelerin nasıl değiştiğini, Alanya yerel mutfağının dönüşüm nedenlerini ve Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin rolünü ortaya koyabilmek amacı ile yarı yapılandırılmış bir görüşme formu hazırlanmıştır. Daha sonra Alanya yerel mutfağına hâkim, ilçede turizm faaliyetlerinin henüz gelişmiş olmadığı geçmiş yıllar ile turizm faaliyetlerinin gelişmeye başladığı 1980’li yıllardan sonra yerel mutfakta yaşanan değişimleri aktarabilecek bilgi, deneyim ve tecrübeye sahip yerel mutfağın paydaşları olarak nitelendirilebilecek aşçılar, yerel halk, akademisyenler ve turizm işletmecilerinin yer aldığı bir örneklem seçimi planlanmıştır. 22.05.2019 tarihinden itibaren örnekleme dahil edilebilecek olası katılımcıları seçmek için gerekli çalışmalara başlanmıştır. Bu amaçla ilgili kişiler alan araştırması ve kartopu yöntemi ile belirlenmeye çalışılmıştır. İlgili kişilerden oluşan bir katılımcı listesi oluşturularak telefon ve yüz yüze görüşmeler ile katılımcılara çalışma ile ilgili bilgi verilerek bir randevu programı oluşturulup, görüşmelerin nerede, hangi tarih ve saatlerde kimler ile gerçekleştirileceği kaydedilmiştir. Görüşmeler, katılımcıları etkileyemeyecek fiziki koşulları sağlayan iş yerleri ve sakin yiyecek içecek işletmelerinde 04.09.2019-30.09.2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Tablo 2.5’te görüşme yapılan katılımcılara ilişkin bilgiler sunulmuştur.

Tablo 2.5 Görüşme Yapılan Katılımcılara İlişkin Bilgiler

Katılımcıların Kodu	Cinsiyeti	Yaşı	Mesleği	Alanı	Doğum Yeri	Alanya’da İkamet Süresi (Yıl)
K1	Erkek	36	Akademisyen	Sosyal Bilimler	Alanya	30
K2	Erkek	53	Aşçı ve İşletmeci	Türk Mutfağı	Adana	34
K3	Kadın	49	Gıda Mühendisi	Alanya Yerel Mutfağı Alanında Projeler Yürütmektedir	Balıkesir	26
K4	Erkek	34	Akademisyen	Fen Bilimleri	Alanya	29
K5	Erkek	61	Öğretmen	Tarihçi	Alanya	61
K6	Erkek	41	Akademisyen	Fen Bilimleri	Alanya	41
K7	Erkek	55	Aşçı ve İşletmeci	Alanya Yerel Mutfağı	Alanya	55
K8	Erkek	39	Akademisyen	Sosyal Bilimler	Alanya	21
K9	Erkek	47	Aşçı	Dünya Mutfağı	Bolu	25
K10	Erkek	47	Aşçı ve İşletmeci	Türk Mutfağı ve Alanya Yerel Mutfağı	Alanya	47
K11	Erkek	47	Aşçı	Alanya Yerel Mutfağı	Alanya	47

K12	Erkek	59	Yerel Halk	Kırsal Bölgede Büyümüş	Alanya	55
K13	Erkek	42	Aşçı ve İşletmeci	Türk Mutfağı	Alanya	42
K14	Erkek	78	Yerel Halk	Kent Merkezinde Büyümüş	Alanya	78
K15	Erkek	81	Araştırmacı Yazar	Alanya ve Alanya Yerel Mutfağı	Alanya	81

Tablo 2.5'te görüleceği üzere yüz yüze görüşmeler yaşları 34 ile 81 arasında değişen, kadın ve erkeklerden oluşan toplam 15 gönüllü katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların 7'si aşçılardan oluşmaktadır. Aşçılardan 1'i Alanya yerel mutfağına hâkim ve Alanya yerel mutfağı çalışmaktadır, 3'ü Türk mutfağı ve 1'i dünya mutfağı çalışmaktadır. Araştırmada 2 yerel, 3 turistik olmak üzere toplam 5 işletmeci ile görüşülmüştür. Alanya'da doğup büyüyen sosyal ve fen bilimleri alanında görev yapan toplam 4 akademisyen ile görüşülmüştür. Alanya ve Alanya mutfağına gönül ve emek vermiş Alanya'nın önemli değerlerinden birisi olan 1 araştırmacı yazar ve 1 tarihçi ile birlikte kırsal bölgede büyüyen ve Alanya yerel mutfağına gönül vermiş 1 kişi ve Alanya kent merkezinde büyümüş ve hala günümüzde Alanya yerel mutfak kültürünü sürdürmeye çalışan 1 kişi olmak üzere yerel halktan toplam 4 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Son olarak Alanya yerel mutfağının tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması alanında önemli projeler yürüten 1 gıda mühendisi olmak üzere araştırmada toplam 15 katılımcı ile görüşme yapılmıştır. Görüşmecilerin 3 tanesi Alanya yerel mutfağına hâkimdir fakat Alanya'lı değildir. Ancak uzun yıllardır Alanya'da yaşamaktadırlar. Geriye kalan 12 katılımcı atadan Alanya'lıdır. Bu kişiler Alanya'da doğup büyümüşler ve halen Alanya'da yaşamaktadırlar. Sadece üniversite eğitimi ve mesleklerini icra etmek amacı ile kısa süreliğine Alanya sınırları dışına çıkan katılımcılar olsa da katılımcıların hiçbirisi hayatı boyunca Alanya mutfağı ve Alanya kültüründen kopmamışlardır. Alanya'da doğup büyüyen katılımcılar yerel halk kategorisinde değerlendirildiğinden ve belirli bir sayıda görüşmeden sonra elde edilen bulgular tekrarlanmaya başladığı görüldüğünden dolayı yerel halk kategorisinde daha fazla katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmemiştir. Görüşmeler gerçekleştirilmeden önce katılımcılara görüşmelerinin kayıt altına alınacağı, elde edilen bulguların bilimsel amaçla kullanılacağı, üçüncü şahıslarla paylaşılmayacağı ve katılımcıların görüşlerini özgürce ifade edebileceği beyan edilmiş sonra da araştırmaya gönüllü olarak katılmayı kabul ettiklerini belirten gönüllü katılımcı formu ve araştırma bilgilendirme formu imzalatılmıştır. Daha önce ses provası yapılan ses kayıt cihazları ile katılımcıların görüşleri kayıt altına alınmıştır. Görüşmelere ilişkin bilgiler aşağıda Tablo 2.6'da verilmiştir.

Tablo 2.6 Görüşmelere İlişkin Bilgiler

Katılımcıların Kodu	Görüşme Süresi (Dakika)	Sayfa Sayısı	Sözcük Sayısı
K1	25.34	17	6.689
K2	48.46	13	4.746
K3	20.44	6	2.083
K4	30.03	10	3.752
K5	19.38	5	1.738
K6	33.38	12	3.936
K7	38.42	11	3.851
K8	10.13	5	1.404
K9	16.02	6	1.534
K10	30.36	8	3.036
K11	15.28	4	1.540
K12	25.34	8	2.548
K13	10.53	3	950
K14	19.11	4	1.300
K15	33.24	10	3.635
ORTALAMA	25.07	8.13	2.849,47

Görüşmeler 04.09.2019-30.09.2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşme kayıtları ise 05.09.2019-30.10.2019 tarihleri arasında içerik analizine tabi tutulmak üzere yazılı metne dökülmüştür. Tablo 2.6’da görüleceği üzere ortalama süresi 25.07 dakika süren görüşmelerin 3 sayfa ile 17 sayfa arasında ve sözcük sayının 950 ile 6.689 sözcük arasında değiştiği görülmüştür. Toplam 122 sayfa 42.728 sözcükten oluşan yazılı metin içerik analizine tabi tutulmuş ve elde edilen veriler bulgular kısmında verilmiştir.

2.3. Araştırma Verilerinin Analizi

Veri analizi, araştırma verilerinin anlamlandırılması ve okuyucuya aktarılması sürecidir. Katılımcıların görüşlerini, araştırmacının gözlem ve okumalarından anladıkları ile birleştirme, irdeleme ve yorumlamasını içerir (Merriam, 2018: 167). Araştırma verilerinin bulgulara dönüştürülmesi olarak tanımlanan nitel analiz sürecinin işleyişi noktasında her ne kadar farklı yaklaşımlar olsa da kesin bir formülünün olmayışı araştırmacı açısından süreci güçleştirmektedir (Patton, 2018: 432-433). Doğası gereği farklı özellikler taşıyan her nitel

araştırmanın verilerinin analizi de araştırmanın özellikleri bağlamında farklı yaklaşımlar gerektirmektedir. Bu nedenle nitel çalışmalarda araştırmacıdan literatürde mevcut veri analiz yöntemlerini inceleyerek kendi çalışması ve çalışma verileri doğrultusunda bir veri analiz planı geliştirmesi beklenir. Her ne kadar alanyazında nitel verilerin analizi konusu farklı kavram ve yaklaşımlar ile açıklansa da nitel çalışmalar için vurgulanan ortak noktanın çalışma verilerinin betimlenmesi, temaların oluşturulması ve ortaya çıkan temaların yorumlanarak anlamlı bir şekilde ilişkilendirilmesinin önemli olduğu görülmektedir. Dolayısıyla nitel araştırmalarda veri analizini betimsel analiz ve içerik analizi olmak üzere iki grupta incelemek mümkündür (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 237-239).

Betimsel analiz, çalışmanın amaçları doğrultusunda elde edilen verilerin doğrudan alıntılara da yer verilerek önceden belirlenen temalar bağlamında yorumlanmasıdır. Betimsel analizde temel amaç çalışma bulgularının sistematik bir düzen içerisinde okuyucuya sunulmasıdır. Bu amaçla nitel verilerin betimsel analizinde öncelikle veriler sistematik ve anlaşılır bir biçimde betimlenir. Daha sonra bu betimlemeler açıklanarak yorumlanır, neden sonuç ilişkileri incelenir ve sonuçlar ortaya çıkartılır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 239-240). İçerik analizi ise en temel anlamı ile metin analizi olarak ifade edilebilir. İçerik analizi gözleme dayalı notlardan ziyade görüşme dökümleri ve yazılı dokümanlar gibi metinlerin derinlemesine incelenerek çözümlenmesine dayanmaktadır (Patton, 2018: 453). İçerik analizinde, nitel araştırma verilerinin derinlemesine ele alınarak verilerin içerisinde saklı olabilecek kavram ve temaların ortaya çıkartılması, benzer verilerin okuyucunun anlayabileceği biçimde belirli kavram ve temalar çerçevesinde düzenlenerek sunulması amaçlanır. İçerik analizi verilerin kodlanması, temaların oluşturulması, kodların ve temaların düzenlenmesi ve araştırma bulgularının tanımlanması ve yorumlanması olmak üzere 4 aşamadan oluşmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 242-243).

Creswell (2017: 197-200) nitel araştırmalarda veri analizi sürecini altı aşamada ortaya koymaktadır. Bu aşamalar sırası ile araştırma verilerinin hazırlanması ve düzenlenmesi, verilerin tamamının okunması, verilerin elle (manuel) veya bilgisayar ortamında kodlanması, betimleme ve temaların oluşturulması, betimleme ve temaların nasıl sunulacağının geliştirilmesi, betimleme ve temaların anlamlarının yorumlanmasından oluşmaktadır. Braun ve Clarke (2006) tematik analiz sürecini; verilerin toplanması, ilk kodların oluşturulması, kodların gözden geçirilmesi ve ilişkilendirilmesi, kategorilerin oluşturulması, temaların oluşturulması ve gözden geçirilmesi, temaların açıklanması ve bulguların yazılması olmak üzere altı aşamada ortaya koymuştur. Patton, (2018: 453) nitel analizin, özellikle araştırmalarda olası tema, örüntü ve kategoriler belirlenirken tümevarımsal olduğunu ifade etmektedir. Tümevarımsal analiz,

araştırma verileri bağlamında çalışmanın tema, kategori ve örüntülerinin keşfedilmesini içermektedir.

Bu çalışmada, araştırmaya başlamadan önce saha araştırması yapılmış ve ilgili kaynaklar belirlenerek doküman analizi yapılmıştır. Doküman analizi ile elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Elde edilen bulgular doğrudan görüşmecilerin ifadelerine de yer verilerek okuyucuya sistematik ve anlaşılır bir biçimde sunulmuştur. Daha sonra elde edilen verilerin teyit edilmesi ve zenginleştirilmesi amacı ile farklı meslek gruplarında yer alan, farklı özelliklere sahip ancak Alanya yerel mutfağına hâkim altı katılımcıdan oluşan bir odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiştir. Odak grup görüşmesi ile elde edilen katılımcı görüşleri aslına uygun olarak metne dökülmüştür. Görüşme dökümleri araştırmacı ve nitel analiz alanında uzman bir öğretim elemanı tarafından ayrıntılı olarak incelenmiş ve araştırmanın kodlamaları gerçekleştirilmiştir. Daha sonra benzer ve ilişkili kodlar belirlenerek genel temalar altında toplanmıştır. Üçüncü bir bakış açısı ile değerlendirilmesi amacı ile döküm ve kodlar tez danışmanı ile paylaşılmıştır. Tez danışmanından gelen geri dönüşler doğrultusunda dökümler tekrar incelenerek kodlamada gerekli düzenlemeler gerçekleştirilmiştir.

Odak grup görüşmeleri bulguları doğrultusunda yüz yüze görüşme için yarı yapılandırılmış soru formu hazırlanmıştır. Daha sonra yine odak grup görüşmesindeki kriterlere uygun farklı özelliklere ve mesleklere sahip, Alanya mutfağına hâkim katılımcılar ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonrasında katılımcıların görüşleri olduğu gibi hiçbir değişiklik yapılmadan yazılı metne dökülmüştür. Dökümler araştırmacı tarafından derinlemesine incelenip okunduktan sonra araştırmanın amaçları doğrultusunda elle kodlama işlemi gerçekleştirilmiştir. Aynı işlem uzman bir öğretim görevlisi tarafından da gerçekleştirilmiş ve oluşturulan temalar anlam ve tutarlılık bağlamında karşılaştırılmıştır. Daha sonra elde edilen benzer ve ilişkili alt temalar tekrar düzenlenerek genel temalar altında toplanmıştır. Oluşturulan kod şeması, farklı bir uzman bakış açısı ile tekrar değerlendirilmesi amacı ile tez danışmanı ile paylaşılmıştır. Tez danışmanının tavsiyeleri ile de son halini almıştır. Son olarak dökümler tekrar irdelenerek katılımcıların görüşleri ile birlikte araştırmanın bulguları açık, anlaşılır ve sistematik bir biçimde raporlaştırılmıştır.

2.4. Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenilirliği

Geçerlilik ve güvenilirlik, bütün çalışmaların kavramsal çerçevesinin oluşturulması, araştırma verilerin elde edilmesi, elde edilen verilerin analizi ve yorumlanması ile saptanan araştırma bulgularının sunulma süreçlerini ilgilendiren ortak kaygılardan oluşmaktadır. Nitel araştırma alanyazınında kullanılan inanılabilirlik, nakledilebilirlik, güvenilirlik ve doğrulanabilirlik

kavramları nicel araştırma literatüründe kullanılan iç geçerlik, dış geçerlik, güvenilirlik ve nesnellik kavramlarını karşılamaktadır (Merriam, 2018: 200-201). Nitel araştırmalarda araştırmanın inandırıcılığının okuyucuya aktarılmasında uzun süreli etkileşim, derinlik odaklı veri toplama, çeşitleme, uzman incelemesi ve katılımcı teyidi yöntemlerinin kullanılması önerilmektedir. Araştırmanın aktarılabilirliğinin sunulmasında ayrıntılı betimleme ve amaçlı örnekleme yöntemlerinin kullanılması önerilmektedir. Bunlar ile birlikte araştırmanın tutarlılığını aktarmak için tutarlılık incelemesi, teyit edilebilirliğinin aktarılması için de teyit incelemesi yöntemleri önerilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 277). Araştırma amaçları doğrultusunda elde edilen verilere ve bu veriler bağlamında araştırmanın sonuçlarına nasıl ulaşıldığının araştırmacı tarafından sistematik bir şekilde ayrıntılı ve anlaşılır bir biçimde raporlanması araştırmalarda geçerliğin önemli ölçütleri arasında yer almaktadır. İç geçerlik bağlamında araştırmacıdan hem veri toplama sürecinde hem de verilerin analizi ve yorumlanması sürecinde tutarlı olması ve bu tutarlılığı nasıl sağladığını açık ve anlaşılır bir biçimde okuyucuya aktarması beklenir. Dış geçerlilik ise araştırma sonuçlarının benzer durumlara genellenebilirliğidir. Sosyal olayların doğası gereği içinde bulunulan durumlara göre değişiklik göstereceği varsayımı ile hiçbir nitel araştırmanın sonuçları başka bir duruma doğrudan genellenemez. Genelleme, ancak benzer durum ve olaylara, dolaylı yollardan belli bir dereceye kadar yapılabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 269-271).

Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada, araştırmanın temel problemlerinin belirlenmesinden araştırma deseninin oluşturulmasına, veri toplama tekniklerine ve elde edilen verilerin analiz ve sonuçlarının yazılmasına kadar bütün süreçler ayrıntılı bir şekilde, kronolojik tutarlılıkla açık ve anlaşılır bir biçimde okuyucuya aktarılmıştır. Araştırmanın iç geçerliğinin artırılması noktasında araştırmacı günlüğü tutulmuş ve EK 1’de sunulmuştur. Araştırmanın bütün süreçleri tez danışmanı ve alanında uzman tez izleme jürisi öğretim üyeleri tarafından eleştirel bir bakış açısı ile incelenmiş ve araştırmacıya geri bildirimler yapılmıştır. Bu uzman incelemesi yöntemi doğrultusunda da araştırmanın inandırıcılığı desteklenmiştir. Bunlara ek olarak ilgili literatürde de önerildiği gibi araştırmada veri toplama yöntemleri çeşitlendirilmiştir. Bu bağlamda araştırmanın verileri; doküman incelemesi, odak grup görüşmesi ve yüz yüze görüşmeler aracılığı ile elde edilmiştir. Araştırma boyunca elde edilen ham veriler ve diğer araştırma bulgularının tez danışmanı ve tez izleme komitesinde yer alan öğretim üyeleri tarafından incelenmesi yolu ile araştırmada teyit incelemesi de gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın bulguları doğrultusunda tema ve alt temaların oluşturulup, gözden geçirilmesi ve açıklanması sürecinde farklı araştırmacılar ile bir araya gelinerek uzlaşa sağlanmıştır.

Araştırmanın iç güvenirliliği açısından araştırma verileri bağlamında elde edilen kodlamalar, nitel araştırma alanında deneyimli iki akademisyen tarafından objektif bir bakış açısı ile değerlendirilmiştir. Bu amaçla tema ve bağlı alt temalara ilişkin kodlamaların tutarlılığının belirlenmesi amacı ile Kappa analizi yapılmıştır. Analiz sonucunda elde edilen Kappa katsayısı 0,914 olarak hesaplanmıştır. Landis ve Koch (1977), Kappa katsayısı değerinin; 0'ın altında olması durumunda değerlendirciler arasında uyumun olmadığı, 0,0 ile 0,20 arasında olması durumunda çok az düzeyde bir uyumun olduğu, 0,21 ile 0,40 arasında olması durumunda az düzeyde bir uyumun olduğu, 0,41 ile 0,60 arasında olması durumunda orta düzeyde bir uyumun olduğu, 0,61 ile 0,80 arasında olması durumunda önemli düzeyde bir uyumun olduğu ve 0,81 ile 1,00 arasında olması durumunda ise mükemmel bir uyumun olduğu şeklinde yorumlanmaktadır. Bu bağlamda araştırmanın Kappa analizi sonucuna göre kodlamayı değerlendirenler arasında mükemmel bir uyumun olduğu, araştırma kodlarının tutarlı ve güvenilir olduğu söylenebilir. Araştırmanın dış geçerliğinin sağlanması için ise araştırmada amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitleme yöntemi kullanılmıştır. Dolayısıyla araştırmanın örnekleme Alanya yerel mutfağına hâkim, farklı özelliklerde ve farklı mesleklere sahip katılımcılardan oluşmaktadır. Çalışmada, nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirliği güçlendirmek için önerilen üçgenleme (triangulation method) metodu da kullanılmıştır. Üçgenleme yönteminde, araştırma verilerinin farklı veri kaynakları kullanılarak, farklı veri toplama yöntemleri ile toplanması ve bu yöntemler ile toplanan verilerin analizi doğrultusunda elde edilen bulguların karşılaştırılması önerilmektedir (Denzin, 1978: 291-307). Bununla birlikte araştırma bağlamında elde edilen sonuçlar araştırmaya katılım gösteren beş kişi ile paylaşılmış ve sonuçların katılımcıların görüşleri ile uyumlu olduğu görülmüştür. Böylelikle araştırmada katılımcı teyitleri de sağlanmıştır.

2.5. Bulgular

Çalışmanın bulguları, araştırma soruları doğrultusunda elde edilen doküman analizine ilişkin bulgular, odak grup görüşmesine ilişkin bulgular ve görüşmelere ilişkin bulgular olmak üzere üç kategoride sunulmuştur. Doküman analizi bulguları; Alanya yerel mutfağına ilişkin yazılı doküman incelemesi ve içerik analizi bulguları, Alanya yerel mutfağına ilişkin web tabanlı doküman incelemesi ve içerik analizi bulguları ve Alanya yerel mutfağından ve Türk Mutfağı içerisinde yer alan yerel mutfaklardan uyarlanan turistik ürünler olmak üzere üç alt kategoride incelenmiştir. Alanya yerel mutfağına ilişkin yazılı doküman incelemesi ve içerik analizi bulgularına ilişkin tablo EK 2'de, Alanya yerel mutfağına ilişkin web tabanlı doküman incelemesi ve içerik analizi bulgularına ilişkin tablo EK3'te ve Alanya yerel mutfağından ve

Türk Mutfağı içerisinde yer alan yerel mutfaklarından uyarlanan turistik ürünlere ilişkin tablo EK 4’te verilmiştir. Odak grup görüşmesi bulguları Alanya yerel mutfağının içerik olarak dönüşümü, Alanya yerel mutfağının biçim olarak dönüşümü, Alanya yerel mutfağının dönüşümünü etkileyen faktörler, Alanya yerel mutfağının dönüşümüne turizmin etkileri, Alanya yerel mutfağının sürdürülebilirliğine turizmin etkileri ve Alanya yerel mutfağının dönüşümünün sonuçları olmak üzere altı tema başlığında incelenmiştir. Odak grup görüşmesi bulgularına ilişkin tablo EK 7’de verilmiştir. Görüşme bulguları ise yerel mutfağın nitelikleri, yerel mutfağın dönüşümü, yerel mutfağın dönüşüm nedenleri ve yerel mutfağın dönüşümünde turizmin rolü olmak üzere dört tema başlığında sunulmuştur.

Doküman analizi sonuçları incelendiğinde EK 2 ve 3’te de görüldüğü üzere Alanya yerel mutfağının birçok özgün lezzetten oluştuğu görülmektedir. Alanya yerel mutfağına özgü başlıca yerel lezzetler gülüklü (düğün, garın) çorba, öksüz helvası, ovmaç, laba dolması, ülübü ve bakla piyazı, talaturlu düzme, kıvrım, külük helvası, şepit, darı çorbası, şekerli peksimet, çiğirdik, kırtakı, ilabada dolması, ayva yemeği, alafaşı, kak (akıda) ve fıstıklı limonatadan oluşmaktadır. Bakır sağan, sini, yer sofrası, saç, sağacak, kara tencere, taş dibek gibi araç gereçler ise mutfağına özgü başlıca yerel araç gereçler olarak saptanmıştır. Barışık yemeği, diş aşısı, kız isteme, düğün, nişan, cenaze yemekleri, dolaz, ziyare gibi yerel değerler ise yerel mutfağına özgü başlıca değer ve normları oluşturmaktadır. Yerel mutfak değerleri kız istemeden, düğüne, çocuk doğumundan, ölü yemeklerine kadar toplumsal ritüellerin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Toplum tarafından yerel mutfak değerlerine sembolik anlamlar da yüklenmiştir. Alanya yerel mutfağına ilişkin web tabanlı doküman incelemesi ve içerik analizi bulgularında Alanya yerel mutfağına özgü gülüklü çorba başta olmak üzere birçok yerel lezzetin toplumun ortak değerlerine dönüşmüş olduğu ve toplumsal ritüellerin önemli bileşenlerden birisini oluşturduğu şöyle ifade edilmiştir.

“Alanya Yöresel Yemeklerinin gözde çorbalarından olan gülüklü çorba geleneksel olarak yapılan düğün yemeklerinde, mevlitlerde, cenaze merasimlerinde ve davetlerde sıklıkla tercih edilmektedir” (<http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr>, 2019).

Alanya yerel mutfağına ilişkin web tabanlı doküman incelemesi ve içerik analizi bulgularında görüleceği üzere aşağıda yer verilen şu ifadelerden Alanya yerel mutfağının yerel kültürün önemli bileşenlerden birisini oluşturduğu, kültürün önem atfettiği günlerde yerel mutfağına özgü lezzetler sunulduğu ve kültüre özgü bazı yerel değerlere sembolik anlamlar atfedildiği anlaşılmaktadır.

“Evlenme zamanı için ‘çorba içmek’ terimi kullanılmakta ve düğünlerden bir hafta önce ‘işin olsun’ haftası olarak bilinmektedir. Gelin ve damadın aileleri; evlerinde bir hafta boyunca misafirlerini

ağırlamaktadır. Evlenecek çifte hediyelerini getiren misafirler, mutlaka ‘‘gülüklü çorba’’ ve yöresel lezzetlerle ağırlandıktan sonra evden uğurlanmaktadır’’(<http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr>, 2019).

Alanya yerel mutfağında özellikle yemeklerin hazırlanmasından, pişirilmesi ve sunumuna kadar kadınlara önemli rollerin yüklendiği görülmektedir. Alanya yerel mutfağına ilişkin web tabanlı doküman incelemesi ve içerik analizi bulgularında geçmişte Alanya yerel mutfağında, yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesinde kadınlara önemli rollerin atfedilmesine ilişkin şu görüşler saptanmıştır.

‘‘ alışmayla geçen bir günün ardından; tarlada işi biten, yiyecekleri kadar t mekeni toplar ve evin hanımına ya da kızına verirdi. Hızlıca pişen Tömeken Yemeği, yorucu geçen bir günün ardından bir kap sıcak yemek olarak sofrada yerini alır ve iştahla yenirdi’’ (<http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr>, 2019).

Alanya yerel mutfağına özgü bazı yemeklerin zamanla isimleri ve içeriğinde dönüşümler yaşandığı da saptanan önemli yazılı doküman incelemesi bulgulardır. Örneğin, Yetkin’in (1989: 106-108)  alışmasında sadece düğün  orbası olarak ifade edilen Alanya mutfağına özgü çorbanın Yetkin’in (1994: 22) diğer bir çalışmasında hülüklü çorba ve gülüklü  orba, Alanya Belediyesi’nin (2017: 8) yayınında hülüklü çorba olarak ifade edildiği görülmektedir. Yetkin’nin (2014: 203)  alışmasında Alanya yerel mutfağının kırsal bölgede yaşayan halk mutfağı ile kent merkezinde yaşayan halk mutfağı arasında sunum tekniği ve kullanılan araç, gereçler bağlamında farkların olduğu gözlemlemektedir. Alanya yerel mutfağına özgü ürünler ile kahvaltı servisinin yapıldığı iki ayrı fotoğrafta kırsal bölgede yaşayan halk mutfağında yer sofrasında, sini üzerinde yerel değerlere daha yakın bir sunum sergilendiği görülmektedir. Kent merkezinde yaşayan halk mutfağındaki kahvaltı sunumunun ise masa üzerinde, kişilere özgü servis açılarak porselen tabaklarda gerçekleştirildiği görülmektedir.

Yetkin’e (1994: 61-135) göre Alanya’da turizm faaliyetlerinin gelişmesi ve turist sayılarının artması ile birlikte özellikle otel ve restoran mutfaklarında fileminyon gibi yeni yemek ve ürünlerin ortaya çıktığı görülmektedir. Yeni yemek ve ürünler ile birlikte servis teknikleri ve serviste kullanılan araç-gereçlerde de değişimler yaşandığı gözlemlemektedir. Örneğin, soğuk et aynası; havuç, salatalık, zeytin turşusu, yumurta, kavun ve portakal eşliğinde servis edilen soğuk etler, peynir aynası ve Çin salatası turizmin gelişmesi ile birlikte ortaya çıkan turistik ürünler olarak görülmektedir. Turizmin gelişmesi ile birlikte son yıllarda buharaz tatlısı gibi dünya mutfağına özgü  r nlerin Alanya mutfağına girdiği de gözlemlemektedir. Ek 4’te de görüleceği üzere turizmin ekonomik ve sosyo kültürel etkileri başta olmak üzere doğrudan ve dolaylı etkileri ile Alanya yerel mutfağına özgü S pastanın Alanya Belediye’sinin kültür mirası sayfasında İngilizce olarak verilen tarifler başlığı altında turistlerin kültürlerine ve

damak tatlarına uyarlanarak sunulduğu görülmektedir. Yarısına kadar çikolata sosla kaplanarak sunulan S pastanın isminin de ‘çikolatalı s pasta’ olarak dönüştürüldüğü görülmektedir. Benzer şekilde s pastanın limonlu ve tarçınlı tariflerle geliştirildiği görülmektedir. Bir diğer önemli uyarlama ise ana malzemeleri haşlanmış nohut, et ve gölevizden oluşan Alanya yerel mutfağına özgü göleviz yemeğinin et ve haşlanmış nohut yerine grida balığı ve pazı yaprağı eklenerek ‘göleviz ve pazı yapraklı buğulama grida balığı’ olarak dönüştürülmesidir. Bunlar ile birlikte Türk Mutfağı içerisinde yer alan yerel mutfaklara özgü ürünlerde de uyarlamalar yapıldığı görülmektedir. Örneğin, genellikle çorba olarak sunulan tarhananın cips şeklinde yoğurt sosla servis edildiği, arnavut ciğерinin Alanya avokadosundan yapılan sos eşliğinde sunulduğu, Türk Mutfağına özgü yerel mutfaklarda yerel teknikler ile hazırlanan eriştenin Uzak Doğu kültürüne özgü noodle’a uyarlanarak ‘Alanya Noodle’ olarak peynir ve ceviz eşliğinde servis edildiği, Adana kebabın Alanya avokadosundan yapılan sos eşliğinde servis edilen ‘avokado soslu kebab’ olarak uyarlandığı ve turistik bir ürün olarak sunulduğu görülmektedir.

Bu doğrultuda turizm ile Alanya yerel mutfağı arasında yaşanan kültürel etkileşimler sonucunda turizmin doğrudan ve dolaylı etkisi ile Alanya yerel mutfağında kullanılan geleneksel araç-gereçler, yerel ürünler, yerel yemekler ve geleneksel servis tekniklerinde değişimler yaşandığı görülmektedir. Bu değişimler daha çok yerel mutfağa özgü yerel değerlerin farklı kültür yapılarına uyarlanması ve kültürel kayıplar şeklinde gerçekleşmiştir. Bu değişimler yaşanırken yerel mutfak öz değerlerini korumuştur. Dolayısıyla turizmin etkisi ile Alanya yerel mutfağında içerik olarak dönüşümler yaşandığı saptanmıştır.

Odak grup görüşmesi bulguları ile elde edilen Alanya yerel mutfağının dönüşümü, Alanya yerel mutfağının dönüşüm nedenleri ve Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin rolüne ilişkin ön bilgiler EK 7’de sunulmuştur. Ek 7’de verilen odak grup görüşmesi bulguları Alanya yerel mutfağının içerik olarak dönüşümü, Alanya yerel mutfağının biçim olarak dönüşümü, Alanya yerel mutfağının dönüşümünü etkileyen faktörler, Alanya yerel mutfağının dönüşümüne turizmin etkileri, Alanya yerel mutfağının sürdürülebilirliğine turizmin etkileri ve Alanya yerel mutfağının dönüşümünün sonuçları olmak üzere altı tema başlığında incelenmiştir. Alanya yerel mutfağının içerik olarak dönüşümü; yerel ürün kullanımının farklılaşması, ikame ürün kullanımı, hazır ürün kullanımı, yerel malzemelerin kullanımının farklılaşması, yerel değerlerin yozlaşması, rollerin değişmesi, yerel ürün üretiminin farklılaşması, yerel teknik ve tarzların değişmesi alt temaları ile açıklanmıştır. Alanya yerel mutfağının biçim olarak dönüşümü; yerel yemeklerin isimlerinin değişmesi, yerel yemeklerin şeklen değişmesi ve mutfak mimarisinin değişmesi alt temaları ile açıklanmıştır. Alanya yerel mutfağının dönüşümünü etkileyen faktörler; teknoloji, ekonomi, zaman, meşakkatli bir mutfak,

coğrafyanın tahribatı, jenerasyon farkı, imar ve mimari ve turizm alt temalarından oluşmaktadır. Alanya yerel mutfağının dönüşümüne turizmin etkileri; aşçılar, ürün farklılaştırma, yabancı mutfak kültürleri, her şey dahil sistemi, turistlerin tutucu davranışları, turizmcilerin yaklaşım ve tutumları alt tema başlıkları ile açıklanmıştır.

Odak grup görüşme bulguları ile Alanya yerel mutfağında yerel malzeme ve ürün kullanımının farklılaşması, hazır ve ikame ürün kullanımının yaygınlaşması, yerel değerlerde yaşanan yozlaşmalar, yerel mutfağa özgü geleneksel hazırlama, pişirme, sunum ve tüketim tekniklerinin farklılaşması, yerel mutfağa özgü ürün ve yemeklerin isimlerinin değişmesi ile birlikte yerel mutfağın içerik olarak dönüşümler yaşadığı ve yerel mutfağın dönüşümüne turizmin doğrudan ve dolaylı olarak önemli etkileri olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte odak grup görüşmesi bulgularının doküman incelemesi bulgularını da desteklediği görülmüştür.

Tablo 2.7’de katılımcıların Alanya yerel mutfağı ve Alanya yerel mutfak kültürüne ilişkin görüşleri doğrultusunda saptanan Alanya yerel mutfağının niteliklerine ilişkin görüşme bulguları sunulmuştur. Alanya yerel mutfağının nitelikleri; özgünlük, köklülük, uğraştırıcılık, çeşitlilik, tanınma ve sürdürülebilirlik olmak üzere altı kategoride incelenmiştir. Yerel mutfağa özgü bu nitelikler yerel mutfağın başlangıç koşulları ile şekillenen ve zamanla yerel mutfağın çekirdek bileşenlerine dönüşen, Alanya yerel mutfağını eşsiz kılan özelliklerdir.

Tablo 2.7 Alanya Yerel Mutfağının Nitelikleri

Tema	Alt Tema	İçerik
YEREL MUTFAĞIN NİTELİKLERİ	Özgünlük	Yerel mutfağa özgü malzeme ve ürünler, Yerel teknikler (hazırlama, pişirme, sunum, saklama ve tüketim) Yerel mutfak değerleri, Yerel coğrafya, yerel kültür ve farklı kültürlerin etkileşimi ile şekillenen yerel kültüre özgü lezzetler
	Köklülük	Mutfağın köklü bir geçmişe sahip olması
	Uğraştırıcılık	Mutfağın emek yoğun ve zaman alıcı bir özelliğe sahip olması
	Çeşitlilik	Mutfağın farklı kültürlerin etkisi ile şekillenen yerel kültüre özgü çok çeşitli lezzetlere sahip olması
	Tanınma	Yerel halk (özellikle yeni jenerasyon) ve turistler tarafından yerel mutfağın (lezzetleri, değerleri, teknikleri gibi özelliklerinin) yeterince bilinmemesi ancak günümüzde yeni yeni farkındalığının oluşması
	Sürdürülebilirlik	Coğrafyada yerel halk ve yerel üreticiler tarafından yerel tarım teknikleri ile üretilen yöreye özgü ürünlerin satın alınması ve kullanılması

Tablo 2.7’de de görüleceği üzere, Alanya yerel mutfağına özgü malzeme ve ürünler, yerel teknikler, yerel mutfak değerleri ve yerel coğrafya, yerel kültür ve farklı kültürlerin etkileşimi ile şekillenen yerel kültüre özgü lezzetler yerel mutfağın özgün yapısını oluşturmaktadır. K5, K7 ve K10 nolu katılımcılar yerel mutfağın özgün yapısını oluşturan bileşenlerden yerel malzeme ve ürün kullanımına ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Şöyle ki tereyağı çok önemli bir olgudur Alanya mutfağında. Çok önemli. Yani tereyağısız yemek çıkmaz derler eskiler. Tereyağı; tereyağısız yemek olursa da yavan olur derler. ...Bakır tencerelerde, bakır kazanlarda pişirilen yemeğin efendim lezzeti daha çok çok farklı idi.”K5

“Kış mevsimi geldiği zaman mesela kışın yaylalarda kurutulmuş patlıcandan patlıcan yemeği yaparız. Alafaşı deriz. Patlıcanın kurusunun alafaşısı deriz. Nohutlu bol soğanlı böyle hafif pirinçli böyle onu da üzerine yoğurtla böyle yanında çok güzel yersin afiyetle. Yine patlıcan kurusundan talaturlu patlıcan kurusu yaparız. Fasulyeyi mesela yaylada kurutulan taze fasulyeyi hafif içerisinde taneye binmiştir onu da kabuklu kuru fasülye diyerekten kışın çok yeriz mesela onu da. Onun içerisine bol sarımsağı döveriz böyle bol sarımsaklı kış yemeği olarkten yanına bir meyhane bulgur pilavı yaparız yani kaşıkla mükemmel bir şekilde kış yemeği. Kışın mantar çıkar mesela doğal mantar yayla mantarları. Onlardan yahni yaparız mesela. Yani eti aramazsın yani.” K7

“Bu arkamızın Toroslar olması, bu köylerde, yaylalarda yetiştirilen çok güzel ürünler var. O da yemeğin lezzetini yüzde yüz etkiler.” K10

K1, K7 ve K8 nolu katılımcılar yerel mutfağa özgü yerel tekniklere ilişkin görüşlerini ise şu cümleleri ile ifade etmiştir.

“O Alanya yemeği deyince benim aklıma gelen tat o odunda pişen odun ateşinin üzerinde saç ayak dediğimiz şeyin üzerinde pişen o yemeklerin tadı. Çünkü o bir şekilde o odun kokusu vesairesi o çıplak ateş o yemeğe ayrı bir lezzet veriyordu. Dolayısıyla o aromatik kokusunun tadının oradan geldiğini düşünüyorum. Hatta onların bazı işte o öksüz helvasının yeme içme şekilleri falan var.” K1

“Eskiden yer sofrası olurdun ya eskiden mesela kişiye özel değil de ortaya konurdu o çorbamız mesela. Ortadan 4 kişiye 4 kişi aynı ortadan yani bakır kabın içerisinde kaşıklayıp yiyorduk.” K7

“Peksimet dediğimiz olay gerçekten bize özel bir şey. Her yerde peksimet var ama bizimki gibi yapılan gerçekten nadir yapılıyor bizde. İşte nohutla özel bir hamur mayalama şekli nohutla mayalanan özel olarak mayalanan. Şimdi yapılanların hepsi çok kısa sürede tükeniyor, bozuluyor. Mesela eskiler hiç bozulmazdı.” K8

K6, K14 ve K15 nolu katılımcılar Alanya yerel mutfağının özgün yapısını oluşturan bileşenlerden yerel mutfak değerlerine dikkat çekmiş ve görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Görgüsü, kültürü olan çeşitli bir geleneğe göreneğe olan bir yapısı var Alanya mutfağının.”K6

“Alanya mutfağı başlı başına bir kültür, bir değerdir.” K14

“Akkınca yemek. Akkınca demek, boğazdan rahat akan yemek. Mesela düğün adetleri içerisinde daha önce de söyledim. Her düğün sonrasında bir hafta sonrasında oğlan evi kız evini davet ederdi. Barışık yemeği. Barışık yemeği demek, çok böyle görkemli bir mutfağın yansıması idi.” K5

Alanya yerel mutfağında özel misafirlere değerli ve uğraştırıcı yerel yemekler sunulur, yerel mutfağa özgü bazı lezzetlere sembolik anlamlar yüklendiği de görülmüştür. K7 ve K15 nolu katılımcılar yerel mutfağa atfedilen bu değerlere ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Alanya’ya gelen bizim misafirlerimize mesela laba dolması yedirirler, neden? Laba dolması masraflı ondan. Kaliteli değerli çok değerli misafirler böyle güzel labayı doldururlar getirirler şöyle ortaya koyarlar labayı deşerekten misafirin önüne servis yaparak afiyetle. Hem insanların gözüne hitap ediyor hem de midesine hitap ediyor.” K7

“Onları yaparken çevirirken misafirin kıymetlisi, değerlisi kime gettin bu gece? Filan yere gittim. Ne yediniz? Öksüz helvası yedik. Haa senin değerın büyük derler. ...Gerçekten geçmişte çok değerli misafirler geldiği zaman içli bazlamalar da yapıldı. Bir darı bazlaması yapıldı, dariyı da kendi bahçelerimizden çıkarır ederdik.” K15

Araştırma bulguları doğrultusunda Alanya yerel mutfağının, özgün yapısını oluşturan ve yerel mutfağı diğer mutfaklardan farklı kılan yerel coğrafya, yerel kültür ve farklı kültürlerin etkileşimi ile şekillenen önemli lezzetlere sahip olduğu da görülmüştür. K3, K1, K7,K8, K12 ve K15 nolu katılımcılar yerel mutfağın sahip olduğu özgün lezzetlere ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Alanya’nın çok özel bir mutfağı var. Pek çok medeniyetin etkileri görülen bir mutfak. Kendine has pek çok yerel ürünü var ve yıllar içerisinde bu ürünlerle farklı farklı yemekler yapılmış.” K3

“Alanya’ya özgü bir şerbet diyebileceğimiz limonatanın, biraz daha özenle kaynatılarak, demletilerek yapılan hani sıktım suyu limonu üzerine suyu ekledim şekeri karıştırdım değil de onu kaynatarak demleme suretiyle yapılan ve sonra soğutarak çeşitli işte düğünde, cenazede ya da daha çok mevlidlerde sunulan şey de o içekte gene fıstık kavrulur, üzerine atılır, gene aromatik bir lezzet olarak sunulur.” K1

“Etli göleviz mesela Alanya’nın meşhur olmazsa olmazlarından. Çorbamız, güllüklü çorba işkembeden, tavuktan. Alafaşı, patlıcanın kurusununa alafaşısı deriz.” K7

“Aynı zamanda çok da kendine özgü çok da spesifik bazı yemekleri olduğunu biliyorum kültürel anlamda. Bize ait ne var desek? Bir kere kabuklu kuru fasulye var, hem kavurması hem fasulye çorbası diyen yerler

var ama onunla alakası yok bizimkinin, yeşil fasulyenin kurutulmuş sonra da bol zeytinyağında ve sadece biber salçasıyla pişirilmiş ve limonla yenen bir hali var. Muhteşem bir şey bayılırım. Çok unutulmuş, geçmişten kalan belki şimdi hiç yapılmayan ayva, kıymalı ayva yemeği var.” K8

“Erik yemeği mesela şimdi günümüzde kimse bilmez bunu ve Alanya’da bazı Alanyalıların da bilmediği ayva yemeği. Hem yemek olarak hem de yemek üstü olarak reçel vesaire yenebilen bir şey. Tatlı olarak mesela peksemet şekerlemesi yaparlardı. Annelerimiz benim annem bazen kıvrım denen şeyi yapıveriyordu. Bunun yanında mesela geçmişten günümüze pek köylerde olabiliyor da menevişin denen menevişin purçunu topluyor, ondan bazlama yapıyorlardı. Darı bazlamasını yapıyorduk mesela darı unundan.” K12

“Biz kak tabir ettiğimiz, akıta tabir ettiğimiz şeyler olursa pekmezele karıştırılıp el ayasıyla basa basa adına da kak derler. Kırsal kesim akıta der, merkezdekiler kak der. Ovmaçsız ev olmazdı mesela.” K15

Alanya yerel mutfağının niteliklerine ilişkin saptanan bir diğer bulgu yerel mutfağın köklü bir geçmişe sahip olduğudur. K5 ve K2 nolu katılımcılar Alanya yerel mutfağının köklü geçmişine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Seyyahların efendim yazılarına rastlıyoruz Alanya mutfağı ile ilgili İbni Batuta’yı örnek göstermiştik. Dünyanın en güzel yemekleri pişirilirdi. Evliya Çelebi 1671’de geldiğinde dürme yufka ekmeklerinden bahseder. Efendim daha diğer şeyler seyyahlar falan uzun uzun anlatır böyle bir mutfak.” K5

“Köklü bir mutfağa sahibiz. Muazzam derece eski bir kültüre sahip orta doğu ülkeleri ve burada gelen sürekli olarak bir şey var bize gelen. Evet şimdi bunların her biri Alanya’ya çok şey kazandırmış vaziyette.” K2

Alanya yerel mutfağının sahip olduğu geleneksel (hazırlama ve pişirme gibi) yöntemleri ve kullanılan yerel ürünleri ile zaman ve emek isteyen, uğraştırıcı bir mutfak olduğu saptanmıştır. K1, K3, K6 ve K10 nolu katılımcılar Alanya yerel mutfağının uğraştırıcı olma özelliğini şöyle ifade etmiştir.

“Alanya yemeği emek isteyen bir yemek, meşakkatli. Alanya geleneksel yemeklerinin sürdürebilmeniz için o yemeğin pişirilmesine öğlenden başlamanız lazım.” K1

“Fazla meşakkatli, fazla emekli bir mutfak. Saatlerce pişen yemekler, doldurulan dikilen dolmalar, sarmalar var.” K3

“Haliyle onun zorluğu mesela şey laba dolması, kaburga dolması gibi onu yapması zor. Zor bir iş yani. Birde her hayvanında olmaz yani. Keçi eti olacak, erkek keçinin eti olacak, teke eti olacak ve taze olacak yani haliyle onu zahmetle içinin pirincini şeyini hazırlayacaksın, yapacaksın, diyeceksin, pişireceksin bunlar zahmetli işler yani aslında ama lezzet, lezzet on numara tabi.” K6

“Hani bugün bu yöresel özgün mutfağı yapmakta herkesin uğraşacağı bir şey değil. Yani ona emek sarf edecek, başında bekleyecek, bir saat iki saat onu pişirecek, doğru ürünü bulacak.” K10

Alanya yerel mutfağının nitelikleri doğrultusunda mutfağın yerel kültüre özgü çok çeşitli lezzetlere sahip olduğu ve yerel lezzetlerin şekillenmesinde farklı kültürlerin etkisi olduğu saptanmıştır. Bu yerel lezzet çeşitliliğinin de yerel mutfağın çeşitliliğini oluşturduğu görülmüştür. K1, K3 ve K5 nolu katılımcılar yerel mutfağın çeşitliliğine ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile ifade etmiştir.

“Ya bu mutfak aslında zengin bir mutfak. Hayvancılık var, tarım var ama tarımla uğraşırken de çeşitli tarım ürünleri ile uğraştığı için tam bunların bir çeşnisi olduğunu söylemek mümkün.” K1

“Sahil kesimi, yayla kültürü, yörük, ermeni pek çok medeniyetin etkileri ile beraber. Yokluk zamanlarındaki az malzeme ile üretilen yemekler. Valla çok zengin, farklı, sürprizlerle dolu” K3

“Biz 1000 yıl yaklaşık suyun öte yakası dicesz ya Yunanistan iyonya ya giden mübadeleyle giden bir Rum kitlenin mutfak kültürünü de almışız. Zengin bir mutfak kültürümüz var bu sebeple. Kendimize has olan balık talaturu bize efendim burda yaşayan Rumlardan intikal etmiştir. Balık isimleri onlardan intikal etmiştir.” K5

Alanya yerel mutfağının niteliklerine ilişkin saptanan bir diğer bulgu ise yerel mutfağın sahip olduğu özgün yapısına rağmen farkındalığın yeni yeni oluşmaya başladığı ve az tanınan bir mutfak olduğudur. K1, K3, K7, K9 ve K11 nolu katılımcılar yerel mutfağının tanınırlılığına ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmektedir.

“Alanya dışına çıkıp ama aynı Antalya il sınırları içerisinde farklı ilçelerde kıvrım dediğimiz zaman ya da öksüz helvası dediğimiz zaman ya da limonata üzerine fıstık dediğimiz zaman bunlar çok fazla bilinmiyor. Yeni yeni fark ediyoruz ne kadar zengin olduğunu da. Son 10 yıldır bu kültürün de tekrardan üzerindeki pasın silinerek ortaya çıktığını görüyoruz.” K1

“Mesela talaturlu patlıcanın henüz ne olduğunu anlayan çıkmadı, dikenli kabağı bilen yok.” K3

“Antalya’dan yedi mehmet’in oğlu dahi geldi buraya gurme getirdi. Bizim Antalya’nın yemekleri dedi biz hep geri planda kaldık. Biraz ön plana çıkmamız için gurme arkadaşını getirmiş.” K7

“Alanya yerel mutfağının tanıtımında çok geç kaldığımızı düşünüyorum.” K9

“Yani bu kadar zengin bir mutfak yoktur ama tanıtılmamış, ilerlememiş.” K11

Alanya yerel mutfağının niteliklerine ilişkin saptanan son bulgu ise Alanya yerel mutfağının özgün yapısı ile yerel sürdürülebilirliğe (yerel üretim, yerel ekonomi ve yerel tarım)

katkı sağlayan bir özelliğe de sahip olduğudur. K7 nolu katılımcı yerel mutfağın sürdürülebilirliğine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmektedir.

“Kaliteli ürün olması lazım özellikle bizim burada yöreseller mutfakta işlediğimiz ürünler. İşte siz de birebir gördünüz yayladan getirmiş olduğumuz barbunya, bamya bunun gibi. Bugün yine sabahtan geldi yine yayla domatesi geldi. Yayla salatalığı geldi. Yayladan yine taze fasulye geldi, bamya geldi. Bunu gibi ürünlerini tanıdığımız bildiğimiz güvenilir insanlardan alıyoruz. Yani bu bizim buradaki sektörümüzün düzenli bu turist buraya geldiği zaman gelecektir yine geldiği zaman aynı damak tadını bulabilmesi için bu kültürümüze sahip çıkıyoruz. Burada ki bildiğimiz güvendiğimiz insanlardan alıyoruz özellikle ürünleri. Yerel ürünler tabi özellikle yerel ürün. Şimdi Burdur’un fasulyesini getirmişler bana alır mısın 7 liraya. Ben o 7 liraya onu almıyorum. 10 liraya gidip bizim yayladan gelen şeker fasulyesinin barbunyası var ayşe kadın fasulyesinin barbunyası var biz onu kullanırız. Biz Burdur’un fasulyesini ben size verdiğim zaman yarın geldiğiniz de dicesiniz ki abi dün bana siz kuru fasulye verdiniz, barbunya değildi o yediğim dicesin. Halbusa o Burdur barbunyası olduğu için bizim Alanya’nın barbunyası o şekilde değildir yani.” K7

Tablo 2.8’de Alanya yerel mutfağının dönüşümüne ilişkin araştırma bulguları sunulmuştur. Buna göre Alanya yerel mutfağının dönüşümünün Tablo 2.7’de yerel mutfağın nitelikleri bağlamında sunulan ve yerel mutfağın özgün yapısını oluşturan yerel mutfağa özgü malzeme ve ürünler, yerel teknikler, değerler, normlar, davranış ve rollerin değişimi üzerinden gerçekleştiği görülmüştür. Araştırmanın kuramsal alt yapısında yerel mutfağın özgün yapısını oluşturan bu bileşenlerin yerel mutfağın çekirdek bileşenleri olduğu ve yerel mutfağın dönüşümünün içerik ve kökten olmak üzere bu bileşenler üzerinden gerçekleşebileceği görüşü ortaya konulmuştur. Bu bağlamda Alanya yerel mutfağının çekirdek bileşenleri üzerinden uyarlamalar, eklemlemeler ve kültürel yozlaşmalar yolu ile içerik olarak dönüşüm yaşadığı ve özünü oluşturan bileşenleri koruduğu saptanmıştır.

Tablo 2.8 Alanya Yerel Mutfağının Dönüşümü

Tema	Kategori	Alt Tema	İçerik
YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜ	Malzeme ve Ürünlerin Değişimi	Yerel Ürün Kullanımının Farklılaşması/Yok Olması	Yerel coğrafyada yetiştirilmeyen ürünler, hazır ürünler ve ikame ürünlerin yerel mutfakta kullanımı ile birlikte mutfakta yerel ürün kullanımının azalması/yok olması
		Yerel Araç Gereç Kullanımının Farklılaşması/Yok Olması	Yerel mutfağa özgü yer sofrası, bakır kap, tahta kaşık, sini, taş dibek, sağacak, gaz ocağı, kara kazan ve tencere gibi yerel araç gereçlerin yerel mutfakta kullanımının önemli ölçüde azalması/yok olması

	Yerel Lezzetlerin Farklılaşması/Yok Olması	Yerel ürün ve yerel araç gereç kullanımının farklılaşması ile birlikte yerel mutfığa özgü yerel yemeklerin renk, tat, aroma, koku, görüntü olarak farklılaşması ve bazı yerel yemeklerin unutulması
Tekniklerin Değişimi	Geleneksel Yöntemlerin Farklılaşması/Yok Olması	Yerel mutfakta kullanılan yerel kültüre özgü saklama, hazırlama, pişirme, sunum ve tüketim tekniklerinin değişmesi/yok olması
	Mutfak Mimarisinin Farklılaşması/Yok Olması	Yerel mutfığa özgü mimari yapının farklılaşması
Değerler ve Normların Değişimi	Yerel Değerlerin Yozlaşması	Yerel mutfığa özgü gelenek, görenek, örf, adet ve yaşam tarzı gibi yerel değerlerin yozlaşması/unutulması
	Sembolik Anlamların Farklılaşması/Yok Olması	Yerel mutfığa atfedilen değerlere günümüzde farklı anlamlar yüklenmesi
	Yerel İsimlerin Değişmesi	Yerel mutfığa özgü ürün ve yemek isimlerinin değişmesi/farklılaşması
Davranış ve Rollerin Değişimi	Rollerin Değişmesi	Yerel mutfakta kadınlara atfedilen rollerin değişmesi

Tablo 2.8’de sunulan araştırma bulguları doğrultusunda, yerel ürün ve yerel araç gereç kullanımının farklılaşması ya da yok olması ve yerel lezzetlerin farklılaşması ya da yok olması ile birlikte yerel mutfığa özgü malzeme ve ürünlerin kullanımında değişimler yaşandığı saptanmıştır. K3, K4, K5 ve K6 nolu katılımcılar yerel mutfakta ikame veya hazır ürün kullanımının artması ile birlikte yerel ürün kullanımının farklılaşması ya da yok olmasına ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Yerel mutfığın yeni teknolojik ürünler kullanılarak bazı restoranlarda daha hızlı çözümlerle tadına yakın, reçetesine yakın ürünler yapılıp da servis edilme olayı da var. Orijinali işkembeli geçmişe baktığınız zaman, şimdi mesela tavuklu yapıyorlar işkembe yapılmıyor diye.” K3

“Yiyeceklerde de biraz değişme oldu. Yani kültüre baktığımızda yine yemek kültüründe de değişen bir grup da var ki yiyeceklerin eskiye nazaran birazcık daha hazır yöneldi. Eskiden ne olursa olsun biz her halükarda bizim bahçemizde yoksa komşuya evine giderdik, sorardık, oradan alırdık. Şimdi öyle değil ama. Ne eksik olsa hemen markete koşuyoruz. Yani düşündüğünüzde belki çok da yıl geçmedi aradan onu da söyleyeyim. Ama bu kadar yılda bu kadar hızlı gelişme, yerel ürünlerin kullanımı da azaldı.” K4

“Bu kaybettiğimiz mutfakta Alanya da mutfakta kaybettiğimiz hususlardan birisi maalesef günümüzde tereyağ nerdeyse tarih oldu gitti. Bunun yanında tereyağın dışında biraz önce sevgili Çinal’ın söylediği şeyler var. Yerel, lokal ürünler. Mesela Mahmutseydi’den sirkeden bahsetti. Efendim sıkma zeytinyağı,

bugünkü fabrikasyon değil de efendim sıcak su ile keselerde sıkılan yağ zeytinyağ. Günümüzde yok, bunlar yok. Bir defa yağ hususunu söyledik, tereyağ yerine margarin girmiş. Sıvıyağ zeytinyağı yerine çiçek yağları gibi uyduruk yağlar şunlar bunlar. Alanya mutfağında et olarak davar eti ravaştı idi davar. Davarında daha ziyade erkek olan davar eti. Alanya mutfağında geçmişte efendim koyun eti pek kullanılmaz, dana pek kullanılmaz, davar eti genelde kullanılır. Bu değişti günümüzde.” K5

“Mesela et giren yemekleri düşünelim. Şimdi eskiden bir hayvanın bir yerden bir yere gelmesi zor, mümkün olmayan bir şeydi. Yani bir hayvan eti alıyorsan buradan bundan otuz sene önce muhtemelen bu bölgelerden bir yerden yetişmiş bir hayvanın etiydi o. Şimdi öyle değil. Şimdi kurban da soruyoruz çobana nerden diye, adam diyor ki; Kars’tan getirdim diyor. Erzurum’dan getirdim diyor. Hayvanın otladığı yer, Erzurum’da otladığı ile burada otlaması farklı. O da lezzeti değiştiriyor.” K6

K1, K3, K6 ve K11 nolu katılımcılar yerel mutfağa özgü yerel araç gereç kullanımının farklılaşması ya da yok olmasına ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile ifade etmiştir.

“Değişenler neler? Sonuçlar? Şimdi şöyle diyelim birkaç tane ayağı var. Birinci ayağı bu az önce dediğimiz gibi hani o sac, sac ayağı, ateş vesaire yani aromatik bir lezzet veriyor. Bunu şimdi günümüzde evde sağlamak mümkün değil. Çünkü doğal gaz ile çalışan, tüple çalışan şeyler var araç gereç var.” K1

“Öksüz helvasının bir, bir buçuk saat tahta kaşıkla döve döve yapılmasının yanında işte mikserle yapılıp, şekil verilip ondan sonra tereyağının dökülmesi gibi.” K3

“Bakır kaplar var. Bakır kaplar tabi dedemlerin evinde vardı. Bu son dönemlere doğru hani, son 25-30 yıl öncesine kadar vardı. Yerdeki sini muhabbeti bitti. E şimdi masada yiyoruz. Tabaklarda yiyoruz. Porselen tabaklarda yiyoruz haliyle. K6

“Yemekler bakır kaplarda pişiyordu şimdi alüminyum ve çelik tencerelerde pişiyor. Geriye dönüşüm dersiniz herkes yavaş yavaş geriye dönmeye başladı. Eski Alanya usulü yemeklere eskilerin bakır kaplarını kullanmaya Alanya yavaş yavaş dönmeye başladı. Teknoloji ile birlikte yavaş yavaş. Eski kullanılan araç gereçler tamamen bırakılmıştı. Tamamen kalkmıştı. Şimdi yeni yeni tekrar yavaş yavaş kullanılmaya başlandı. Eskiden yemeklerimizi siniye ortaya koyar hep beraber yerdik, yer sofrasında. Eskiden masalarda değil yer sinilerinde yerdik. O şekilde olurdu. Ama şimdi zaten evlerimizde de o kalktı.” K11

K1, K2, K11, K12 ve K15 nolu katılımcılar yerel mutfağa özgü lezzetlerde yaşanan değişimlere ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile açıklamıştır.

“Alanya mutfağının o tadı, o lezzeti ya da o özgünlüğü veren tatlar maalesef ki o tatlara uzaklaştık, yabancılaştık onlara. Böyle bir şey var yani.” K1

“Hani yemekler eski yemekler, düğün yemeklerimiz? Kalmadı. Çok az çok nadir. Eskiden her bahçe her köşe, düğün yemeklerinin olduğu bir yerdi. Sabah kalktığın zaman yufka ekmek kokusu gelirdi her yerden. İnsanlar ekmeğini kendi yapardı. Şimdi öyle değil. Şu anda gördüğüm bizde gerçekten olan sac

kebabı, onu da Osmanish'e çevirmiş vaziyetler elimizden gidiyor. İkinci bizim bu yufka ekmeğin arasına sarıp yediğimiz, peynirli ya da gözleme ya da o da elden gidiyor. Arasına marul ve tavuk koyarak döner oldu gidiyor o da, elimizden gidiyor.” K2

“Çok unutulmuş, geçmişten kalan belki şimdi hiç yapılmayan ayva, kıymalı ayva yemeği var. Tatlı olan, kıyma ile pişen ama şekerli olan. Ayva yemeğimiz var bu muhtemelen çok eskiden kalma bir şey.” K8

“Mesela bizim Alanya'nın çok eski yemekleri var Alanya'da hiç kimse pişirmiyor. Mesela bir ayva yemeğini yememiş. Etlili erik yemeğini yememiş. Neden? Bunlar yapılmadığından. Mesela soğan yahnisini herkes unutmuş.” K11

“Susam ve pekmezden yapılan çiğirdik yapılıyordu. Günümüzde çok nadir belki yaşlı annelerimiz veya ninelerimizin yaptığı bir şey.” K12

“Bizim ilk yemeklerimizde ki değişiklikler bakınız. Bizim dolazımız vardı, kayboldu gitti. Mesela bizim çöremiz yok. Dağamız yok, dağın dardağandı. Bunlar yok. Bunların hepsi birer masal oldu. Ovmaçsız ev olmazdı mesela.” K15

Yerel mutfakın dönüşümüne ilişkin saptanan bir diğer bulgu, yerel mutfakla özgü yerel teknikleri oluşturan hazırlama, pişirme, sunum, saklama ve tüketim tarzlarında yaşanan değişimler olmuştur. Araştırma bulguları bağlamında yerel mutfakla özgü bazı geleneksel yöntemlerde yozlaşmalar yaşandığı bazı geleneksel yöntemlerin ise unutulduğu görülmüştür. K1, K4 ve K10 nolu katılımcılar yerel mutfakla özgü geleneksel pişirme yöntemlerinde yaşanan değişimlere dikkat çekmiştir.

“Bu lezzeti yakalayamamayı nasıl açıklayacağız işte o ateşin üzerinde pişmiyor olması. Pişirme tekniği de ister istemez değişiyor.” K1

“Sebzelerin, meyvenin pişirmesiyle uğraşacak insan sayısı azaldı. Neden? Hepimiz bir ofis hayatına geçmiş durumdayız. Eve gidince yemek zamanı, işte pişirme şekliymiş, süresiymiş bununla uğraşmak isteyen pek insan kalmadı. E haliyle ne oluyor? Kolay, pratik, hızlı ne varsa, insanlar buna yöneldi. Pişirme yöntemlerimiz de eskiye göre değişti.” K4

“Hani bizim evin önünde tavukta vardı, annem o tavuğu mesela 3-4 saatte pişirirdi, odun ateşinin üstünde. Şimdi tavuklar 20 dakikada pişiyor. Ondan sonra herkes hasta. O tavuğun tadı, o tavuğun suyu kendi bahçemizde kale yamacında, 2 saat 3 saatte pişirdi.” K10

K6, K11 ve K14 nolu katılımcılar yerel mutfakla özgü sunum ve tüketim tarzında yaşanan değişimleri vurgulamış ve konuya ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Şey de farklı şimdi yeme şekli bile değişiyor insanlarda nasıl? E tabi şimdi biraz daha modernleştik. Biz oturduğumuz zaman sofranın başına yerde yerdik tabi masa yoktu. Yerde yerdik sürekli. Yemeği yerde

yerdik ve böyle her yemek şeyimiz olurdu bütün yemekler sininin üzerinde olurdu. Hangisinden istersek ondan yerdik.” K6

“Eskiden yemeklerimizi siniye ortaya koyar hep beraber yerdik, yer sofrasında. Herkes etrafına oturur hep birlikte aynı tabaktan yerdik. Ama şimdi ne oldu herkes ayrı ayrı yiyor.” 11

“Bizim çocukluğumuzda sofrada yerdik biz. Yer sofrasında yenirdi. Bir kaba konurdu, herkes o kaptan alırdı. Şimdi herkesin tabağı ayrı. Kendi tabağından yer. Aradaki fark bu. ...Biz yer sofrasında çorbada bir tasta gelir efendim bir patlıcan da bir tabakta gelir, herkes ona banar ondan alır, şöyle bir şeyin kalıntısı kalmaması adına da temizlenirdi kabımız. Sünnetle hesabı evet bu şekildeydi yer sofrasıyla.” K14

K11 ve K15 nolu katılımcılar yerel mutfağa özgü geleneksel saklama yöntemlerinde yaşanan değişimlere dikkat çekmiş ve konuya ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Ürünler eskiden kurutularak ve etlerde kavrularak saklanıyordu. Şimdi dondurucularda saklanıyor.” 11

“Buzdolabı yoktu. Et günlük kesilir, etleri de sineklerden dış etkenlerden korumak için tel dolaplarda saklarlar. Eğer birkaç gün kalacaksa da onu sararlar sarmalarlar neyle sararlardı? Çitlembik ağaçları vardı çöre der Alanyalı. Çörenin yapraklarını dallarından salarlar içine su geçirmeyecek bir şey sepetin içine koyarlar, damladığı zaman kuyuya damlamasın diye suyu. O kuyunun soğukluğunda et birkaç gün kalırdı. Şimdi eti alıyorlar, buzdolabında saklıyorlar.” K15

K5 nolu katılımcı ise yerel mutfağa özgü yok olan geleneksel yöntemlere vurgu yapmış ve görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Hani karın kurçlamasından bahsettik. Günümüze maalesef uzanan bir hadise değil bu. Sabunla sıcak suda kaynatıp onu sabunla soğanla ovması efendim saatlerce temizlemesi o işkembeyi maalesef bunlar günümüze gelemedi. Bunlar kaybolup gidiyor. Odun ateşinde pişen yemeğin bakır tencerelerde, bakır kazanlarda pişirilen yemeğin efendim lezzeti daha çok çok farklı idi.” K5

Yerel mutfağının dönüşümüne ilişkin saptanan bir diğer bulgu, yerel mutfak mimarisinde yaşanan değişimler olmuştur. K10 ve K14 nolu katılımcılar yerel mutfak mimarisi alanında yaşanan değişimlere ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Bizim orada tüplü ocağı sonradan aldık hatta bizim evde eski evimiz var yani kale yamacında gidip görülse ocak daha hala eski ocak. Oradan ama annem orada yemek pişirirdi eve hiç kokusu girmezdi. Yani bizim ev 100 senelik var. Belki daha eski. Öyle bir baca sistemi yapmış ki eskinin aslında her şeyi güzel. Ocağı bile yani. O ocakta yapılan hiçbir yemeğin kokusu evin içine sinmezdi. Davlumbaz gibi çekerti. Evler modernleşti, eski evler yıkıldı ondan sonra da mutfakta yavaş yavaş kendi özelliğini kaybetti.” K10

“Alanya mutfağı biliyorsunuz eskiden mutfağımız aynı zamanda ısınma yerimizdi, odamızdı. Herkes çok samimi arkadaşlar olsun, misafirler olsun, mutfağa şey yapılırdı. Özellikle orada toplanılırdı. Hem muhabbetler yapılırdı, hem de ısınılırdı.” K14

Araştırmada yerel mutfağın dönüşümüne ilişkin saptanan bir diğer bulgu Alanya yerel mutfağına özgü değerler ve normların değişimi olmuştur. Bu değişimlerin yerel mutfağa özgü yerel değerlerin yozlaşması ya da yok olması, sembolik anlamların farklılaşması ya da yok olması ve yerel isimlerin farklılaşması ile birlikte yaşandığı görülmüştür. Yerel mutfağa özgü bu yerel değerlerin birçoğunda yozlaşmaların yaşandığı birçoğunun da günümüze kadar aktarılamadığı saptanmıştır. K1, K5, K6 ve K14 nolu katılımcılar yerel mutfağa özgü yerel değerlerin yozlaşması ya da yok olmasına ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile ifade etmiştir.

“Gündelik hayatta bir şeyleri yapmak, bir şeylere özenme suretiyle de bazı şeyler, değerlerin azaldığını söyleyebiliriz yani. Değer derken orada yemek kültürümüzden vazgeçtiğimizi söyleyebiliriz.” K1

“Mesela düğün adetleri içerisinde daha önce de söyledim. Her düğün sonrasında bir hafta sonrasında oğlan evi kız evini davet ederdi. Barışık yemeği. Barışık yemeği demek, çok böyle görkemli bir mutfağın yansıması idi. Yok şimdi böyle bir gelenek, barışık yemeği yok.” K5

“Yer kültürümüz bitti artık yerde yemiyoruz. ...Cuma günü başlarmış ya da Perşembe akşamından başlarmış, pazar günü gelin almaya kadar devam edermiş düğünler. Eşkilik düğünü dediğimiz o kırsal düğünü. Yemek kazanlarla yemek pişirmiş, kaynarmış, gelen yemeğini yermiş falan. Tabi onu yapma şansı yok şimdi şehir merkezindeki insanların onu yapma şansı yok. Ne yapacak yer yok. Mecbur bir salon tutacak, salon düğünü. Efendim yemek verecekse ona göre kitabi yemeklerle devam edecek yoluna.” K6

“Mutfaka 50’lerden sonra başladı çay olayı. Misafirlerimize çay değil kahve ve bahar ikram edilirdi çay yerine. Muhakkak bahar biliyorsunuz tarçınlar, bahar ve kahve ikram edilirdi, çay yok ya. Çay 50’den sonra başladı.” K14

K1 nolu katılımcı yerel mutfağa sembolik anlamların farklılaşması ya da yok olmasına ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile ifade etmiştir.

“Alanya yemekleri bir noktadan sonra özel günlerin sembolik yemeklerine doğru evriliyor, evrildi. Artık insanlar 15 sene önce evde pizza yemeği matah bir şey zannederken, şepiti kötülerken, şimdi evde şepit yedik diye ya da yapıyoruz diye ne yapıyor? Fotoğraflayıp, instagramda sosyal medyasında paylaşıyor. Ya düne kadar esnaf lokantası yemeği ya da işte lokanta yemeği olarak görünen restorana yakıştırılmayan yemekler bugün yerel yemeklerin hatta organik gıdalarla yapılan yiyecekler olarak bir ambalajla sunuluyor.” K1

K15 nolu katılımcı yerel isimlerin farklılaşmasına ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile ifade etmiştir.

“Bazılarının içine katık katarlar işte peynirdir efendim maydanozdur yeşillikler katarak, yoğurarak onlara da biz içli bazlama derdik. Bunların adını da değiştirdiler yani ona gittiler gözleme dediler. ... E ne gereği vardı da sen bizim içli bazlamayı gözlemeye çevirdin. Bizim çorbamızın adı düğün çorbasıydı. Daha ne zaman, ilk sofrayı yazdığında bakarsanız başlığına düğün çorbası yazar. Düğün çorbasından başka da isimleri de vardı, garın çorbası. Gelelim şeye öküz helvasına, adı önce öksüzdü. Öksüz helvası derdik biz öküz helvasına.” K15

Alanya yerel mutfağında özellikle kadınlara atfedilen rollerin değişmesi ile birlikte davranışlarda da yaşanan değişimler araştırmada yerel mutfağın dönüşümüne ilişkin saptan son bulgu olmuştur. Yerel halkın değişen yaşam tarzı ile birlikte kadınların yerel mutfağa ayırdığı zaman azalmış ve bu durumun etkisi ile yerel lezzetlerde farklılaşmalar görülmüştür. K1 ve K10 nolu katılımcıların davranış ve rollerin değişimine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Bir de bu yemeğin üretiminde rollerin ve yükümlülüklerin değişmesi durumu da söz konusu. Şöyle, aile hayatı da değişti. Şimdi artık evde o yemeği yapacak ev kadını yok. Geçim derdi, sadece eş değil yani erkek değil kadın da çalışıyor. E çalışan kadın mecburen eve gittiği zaman ya bizim baklayı haşlayayım da üzerine de şeyi gezdirelim bunu yapamıyor. Ne yapıyor bu defa? Bu yemekler daha pratiğe evrilmeye başlıyor.” K1

“Kadınlar da evde yemek pişiremiyor artık bizim işimiz gittikçe daha iyi olur demişti babam, 10 sene önce demişti bunu.” K10

Yerel mutfağın dönüşümü bağlamında sunulan bulgular doğrultusunda Alanya yerel mutfağının çekirdek bileşenlerini oluşturan yerel malzeme ve ürünler, yerel teknikler, değer ve normlar, davranış ve rollerde yaşanan değişimler ile içerik olarak dönüşüm yaşandığı görülmüştür. Bu dönüşümün nedenleri Tablo 2.9’da sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik ve politik nedenler olmak üzere dört kategoride sunulmuştur.

Tablo 2.9 Alanya Yerel Mutfağının Dönüşüm Nedenleri

Tema	Kategori	Alt Tema	İçerik
YEREL MUTFAĞININ DÖNÜŞÜM NEDENLERİ	Sosyo-Kültürel	Göç ve Kentleşme	Yerel halk ve farklı kültür yapıları arasında yaşanan kültürel etkileşimler, yerel bölgede coğrafi dokunun bozulması ve mimari yapının değişmesi
		Modernleşme ve Yaşam Tarzı	Modernizm ile birlikte yerel halkın değişen yaşam tarzı ve yerel mutfak dönüşümüne etkileri
		Mutfak Mirasının Aktarılması	Yeni jenerasyonun yerel mutfaka hâkim olmaması, ilgisizliği, negatif bakış açısı, damak tadı ve yaşam tarzının yerel mutfak ile uyuşmaması
	Ekonomik	Ticari Kaygılar	İşletmeler (turizm, restoran vb.) tarafından turistlere karşı geliştirilen ticari bakış açısı, turizmin hızlı gelişimi ile birlikte yerel mutfak hizmeti sunan restoran sayısının önemli boyutlarda azalması gibi nedenler ile yerel mutfakta yaşanan dönüşümler
	Teknolojik	Teknolojik Gelişmeler	Medya araçlarının etkisi ile yaşanan kültürel yayılmalar, yerel mutfakta endüstriyel ürün kullanımının artması ile birlikte yerel mutfakta yerel malzeme/ürün kullanımının azalması/yok olması
		Modern Tarım Uygulamaları	Bilinçsiz tarım uygulamalarının artması, yerel tarım uygulamalarının azalması, turistik ürün olarak yerel mutfak sunumu için yerel ürün üretiminin ve arzının endüstriyel boyutta olmaması ve coğrafyada yetiştirilmeye başlanan yeni tarım ürünlerinin yerel mutfakta kullanılması
	Politik	Yerel Yönetim Politikaları	Yerel üreticilere, yerel tedarikçilere ve yerel işletmelere yeterli desteğin sağlanmaması ve yerel mutfaka özgü gastronomik kimlik çalışmasının yeterli düzeyde olmaması

Tablo 2.9’da da görüleceği üzere araştırmada göç ve kentleşme, modernleşme ve yaşam tarzı ve yerel mutfak kültürü miras olarak aktarılamaması Alanya yerel mutfak kültürünün dönüşümüne etki eden sosyo-kültürel nedenler olarak saptanmıştır. Özellikle kitle turizm faaliyetlerinin artması ile birlikte Alanya destinasyonunda turizm işletmelerinin artması ve istihdam olanaklarının doğması destinasyonun önemli oranda göç almasına neden olmuştur. Destinasyona farklı kültürlerden yaşanan göçler ile birlikte yaşanan kültürel etkileşimler hem kentleşmeyi hem de yerel kültür yapısını etkilemiştir. Bu doğrultuda Tablo 2.8’de görüleceği üzere yerel mutfak kültürü, yerel mutfak mimarisi, yerel ürün ve araç-gereç kullanımının farklılaşması, geleneksel yöntemlerin farklılaşması gibi değişimler ile yerel mutfak kültürü olarak dönüşümler yaşadığı görülmüştür. Sosyo-kültürel etkilere ilişkin, göç ve kentleşmenin etkilerinin yanında modernleşme ile birlikte yerel halkın yaşam tarzında değişimler yaşandığı, bu değişimlerin yerel mutfak da yansıdığı ve yerel mutfakta içerik olarak dönüşümlere neden

olduğu saptanmıştır. Saptanan bir diğer bulgu yerel mutfağın yeni kuşaklara kültürel miras olarak aktarılamamasının yerel mutfakta içerik olarak dönüşümleri etkilediğidir.

K1, K6, K11 ve K12 nolu katılımcılar yerel mutfağın dönüşümünde göç ve kentleşmenin etkisine dikkat çekmiş ve yerel mutfağın dönüşümünde göç ve kentleşmenin etkilerine ilişkin görüşlerini şöyle açıklamıştır.

“Alanya tabi göç alan bir memleket. Göç alan bir memleket olduğu için farklı kültürlerden, farklı tatlardan, farklı pişirme tekniklerinden öğrenmeler oluyor. Zamanla hatta belki birazcık kültürleşme yoluyla da kültürlenme ve kültürleşme yoluyla da oluyor. Hem kültürleniyor hem kültürleşiyor. Dolayısıyla böyle bir kültürlenme durumu söz konusu. ...Kentleşmeden dolayı da o küçük kırsal bölgelerin daralması, o kırsal bölgede ortaya çıkan üretimin bitmesi nedeniyle Alanya mutfağının o tadı, o lezzeti ya da o özgünlüğü veren tatlar maalesef ki o tatlara uzaklaştık, yabancılaştık onlara. Böyle bir şey var yani.” K1

“Alanya’da bu dönüşümün sebeplerinden bir tanesi de Alanya’nın göç alan bir yer olması. Yani her ilden aşağı yukarı göç almaya başladı ki Alanya’nın belki de şu anda dörtte biri Alanyalıdır. Haliyle hani yeni gelen jenerasyon saf Alanyalı değil. Alanya kültürü ile yetişmediler. Geçmişten bugüne evlilikler oldu. Çocuklar oldu. Yani bu yerleşik insanlarla hani göç de verdik belki ama daha çok göç aldık. Eski Alanya kültürünü artık bilmeyen belki kendi kültürüyle gelen insanlar oldu. Onların çocukları oldu. Şu an onlar var. Onlarla yaşıyoruz yani onlarla arkadaşız. Arkadaşımız onlar. Dolayısıyla bu sebeple bir değişime uğraması söz konusu.” K6

“Tabi, tabi büyük etkileşim mesela Alanya’da ki birçok mesela Arap Kamil diyoruz şu diyoruz. Bunların birçoğu sonradan yerleşme. Neden? Gemilerle gelen tayfaların işte büyük dedeleri burada kalmış. Oradan kalanlar. Bunlar da bir şey getiriyor tabi ki yemek kültürü getiriyor. Kendi kültürünü getiriyor ve mutlaka etkileniyor birbirleriyle, mutlaka etkileniyor.” K12

“En azından bahçeler kalmadı ekecek bahçe kalmadı. Şimdi Alanya içinde herkesin evi vardı, evinin içinde bahçesi vardı. Her şeylerini ekiyorlardı ama şimdi artık onu köylüler yapıyor. Alanya’da çünkü her yer bina oldu, yapamıyorlar. Artık onları biz köylülerden ya da yaylalar da yapıyoruz bu işlemleri.” K11

K4 ve K6 nolu katılımcılar yerel mutfağın dönüşümünde modernleşmenin etkisini vurgulamıştır.

“Yer sofrasından masaya bir geçiş oldu. Sofra kültürü yerel olarak Alanya’da öyleydi. Şimdiye baktığımızda bizde modernizme ayak uydurmuşuz diyebilirim.”; “Eskiye sevenler var ama bizim kültürümüz değiştikçe eskiden ziyade şeye yönelim var, yeni ve farklı. Modernizm, postmodernizm bunlara yönelim var. Bu her alanda geçerli.” K4

“Şey de farklı şimdi yeme şekli bile değişiyor insanlarda nasıl? E tabi şimdi biraz daha modernleştik. Salonda artık modernize oldu her şey. Artık işte garsonlar var. İşte garson olmaz aslında bizim düğünlerde yani biz bize olur kimdir işte köyün sahibi kuzenleri, arkadaşları garson onlardır yani. O ekip onlardan

oluşur. Öyle bir garson düzeni olmaz. Ama şimdi ne yapıyor insanlar, konsepte anlaşıyor haliyle salonda bildiğimiz standart kitabı yemekler dediğimiz yemekler geliyor.” K6

K11 nolu katılımcı yerel mutfağın dönüşümünde mutfak mirasının aktarılamamasının etkisine dikkat çekmiş ve görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Mesela bizim Alanya’nın çok eski yemekleri var Alanya’da hiç kimse pişirmiyor. 60 yaşına gelmiş bayanlar var daha Alanya yemeğini pişirmesini bilmiyorlar. Çünkü evinde yapılmamış, görmemişler. Bunları zaten ailesinde yapılmadığından görmeyik. Mesela bir ayva yemeğini yememiş. Etli erik yemeğini yememiş. Neden? Bunlar yapılmadığından. Mesela soğan yahnisini herkes unutmuş, yeniden gündeme gelen bir yemek.” K11

Araştırmada saptanan bir diğer bulgu yerel mutfağın dönüşümüne etki eden ekonomik nedenler olmuştur. Araştırmada ekonomik nedenlerin yerel mutfağın dönüşümüne etkisi ticari kaygılar olarak ele alınmıştır. Özellikle turizm işletmelerinde yerel mutfağın turistik ürün olarak kullanımında ticari kaygıların öne çıkması nedeni ile içerik olarak değişimlerin yaşandığı görülmüştür. K2, K4, K6 ve K7 nolu katılımcıların yerel mutfağın dönüşümünde ekonomik nedenlerin etkisine ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile açıklamıştır.

“Mesela gidin bakın bütün restoranlara bakın hepsinin menüsünde bir Osmanish diye yemek vardır. Osmanish diye bir yemek yok. Alanya uydurması bir şey çıktı ortaya. Yani bu alevli bir de alevli malevli getiriyorlar üff çok güzel mantarlı bilmem ne. Yani bizim normal saç kebabımız. İşte peynirler meynirler içine maalesef işte bu da dönüşümlerde bir tanesi. İşin komedi yani hani biliyorsunuz bonfile böyle kalın başlar inceden bir şeydir. Genelde işte uç kısımları değersin diye yapılan bir yemektir. Oradan başımıza bir Osmanish çıktı.” K2

“Bir turizm deyince insanlar sadece paragözüyle bakmaya başladı. Bunun için her şeyi değiştirmeye başladılar. Eskiden ben hatırlıyorum 90’larda ki turistleri biz eve getirirdik, evde bildiğiniz etleri ellerine verir, ellerinde yerdı mesela ben turistlerin bu yönünü hatırlıyorum. Şimdi inanın turistleri eve çağırdığımızda fark etmez yani kendi evime de öyle onlara uygun ortam hazırlamaya çalışıyoruz. Yani turizme dönük değişim işin ticari boyutu pazarlama kısmında çok fazla oldu. Yani eski turistlerinde bakış açısı kalmadığı için para kazanmanın yönünü insanlar bu şekilde keşfettiği için de turizmin çok etkisi olduğunu düşünüyorum ben bunda.” K4

“Turizmden sonra turizmle beraber tabii ki mutfağımızda değişimler oldu. Şimdi ben dışarıya çıkıyorum aslında sevmiyorum bunu da. Restoran isimleri yabancı, bakıyorsun tabela farklı, bir restorana oturuyorum yemek isimleri yabancı yemek isimleri yani yabancıların yiyebileceği tarzda yabancı kültürüne yönelik menü oluşturmuşlar. Ya kahvaltı yapacağım şehir merkezindeki restoranda kahvaltıda aslında bizim kültürümüzde olmayan bir sürü şey var. Otellerde de öyle, şehir merkezindeki restoranlarda da öyle. Biraz daha tabi daha fazla para kazanabilme adına değişiklikler yapılabiliyor. Halkımız turizmle

beraber kalkınmaya başladı. Bir gelir kaynağı oluştu ama turizmle beraber bizim kültürümüzde değişmeye başladı.” K6

“Yani bunlar yani günümüzde artık parasal paraya dönüşmüş bu olaylar. Yani daha hesaplı alayım, kostumu ucuza mal edeyim, otel her şey dahil sistem yapmış. her şey dahil sistem yaptığı zaman adam ben ucuza mal edeyim de diyor balık ucuz olsun da diyor 10 liralık balık olmasın da 5 liralık balık olsun. Lezzeti düşünmüyor yani.” K7

Araştırmada saptanan bir diğer bulgu teknolojik nedenlerin yerel mutfağın dönüşümüne doğrudan ve dolaylı etkileri olmuştur. Çalışmada yerel mutfağın dönüşümünde teknolojik bileşenlerin etkisi teknolojik gelişmeler ve modern tarım uygulamaları olmak üzere iki boyutta ele alınmıştır. K1, K3, K9, K11 ve K12 nolu katılımcılar yerel mutfağın dönüşümünde teknolojik gelişmelerin etkisini vurgulamış ve görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Mesela şu da var. Nedir mesela? Bizim işte bu reklam, tüketim vesaire bu kadar televizyonlarda görüyoruz. E şimdi adam kıyas mı yapacak yoksa markete gidip artık reyonda gördüğü o işte barbunyayı alıp tak diye döküp onun suyuna mı banacak? E tabi konserve şimdi. Konserve mi o mu? Konserve filmlerde şurada burada. Şundan bahsediyorum bir kültür endüstrisinin popüler kültür endüstrisinin dayattığı batı merkezli o yiyecek içecek kültürü bizim hayatımıza bir şekilde sirayet etmiş”. K1

“Evlerde reçeteler bozulmamış, yöresellerde hafif teknolojiye yenik düşüp teknolojik aletler kullanılmış ama yine tadı çok bozulmamış. Çok değişime uğramamış. Yerel mutfağın yeni teknolojik ürünler kullanılarak bazı restoranlarda daha hızlı çözümlerle tadına yakın, reçetesine yakın ürünler yapılıp da servis edilme olayı da var.” K3

“Alanya’da mutfağın dönüşümün nedenleri bir teknolojinin ve gastronominin çok ilerlemesi. Çok önemli bir teknoloji sağlanması. Önceki yıllarda gastronomi bu kadar gelişmiş değildi. Sizinle bir önceki söyleşimizde toplantımızda bir öksüz helvasının yapılışını izlemiştik. O yapılışın şu anda bizim otelimizde yapılma şansı yok. Aynı şekilde, aynı şartlarda. Orda ocağı yakmışlar tamamen doğal bir şekilde. Bizim burda doğal gazımız var tamamen teknoloji ile birlikte ürünlerimizi hazırlayıp öksüz helvasını sunabiliyoruz.” K9

“Eskiden masalarda değil yer sinilerinde yerdik. O şekilde olurdu. Ama şimdi zaten evlerimizde de o kalktı. En basit yani her türlü eti kavurarak sakladığımız etler dondurucudan çıkmaya başladı teknolojiyle beraber.” K11

“Mesela pişirmede şey yoktu, odunda pişirirdik her şeyi. Tüp yok ki. Şimdi günümüzde düdüklü tencere var. Onu koyuyorsun 15 dakika sonra tamam ama o lezzeti vermiyor. Fırın dersek zaten şey fırınları yoktu bizim köyde, fırınlı ocak diye bir şey yok.” K12

K4, K6 ve K10 nolu katılımcılar ise yerel mutfağın dönüşümünde modern tarım uygulamalarının etkisini vurgulamıştır.

“Ürünlerinde belki şu an kimyasalları değişti. Muhtemelen eskiden daha taze ve daha lezzetli olan ürünler şimdi belki o kadar lezzetli değil. Şöyle ki aslında biz teknolojiyi kentleşme olarak yapıyoruz ama tarımın bu teknolojiye ayak uydurmasını sağlayamıyoruz.” K4.

“O dönemi hatırlıyorum böyle yaşlıların belinde kuşak olur ya kuşağın içinde bir şişkinlik olurdu, derdik ki amca bu ne bu ne? Derdi ki tohum. Tohum var oğlum orda tohum yetiştiriyorum orda derdi. Sıcak durması lazım ya. Eskiden işte bu tohumdan tohum yani tohumluk bir şey bırakılır oradan tohum elde edilir, ondan ekilir dikilirdi. Böylece o bölgenin lezzeti hep aynı lezzette devam ederdi bir sonraki nesile. Bir sonraki nesil devam ederdi ama şimdi tabi tohum sistemi değişti. Şimdi gramla gidip şeyden alıyorlar, tarımcıdan alıyorlar. E haliyle şimdi aynı lezzeti ithal tohumlar, aynı lezzeti oluyor mu, aynı kokuyu ben alamıyorum.” K6

“Tarıma ilaç da girmesiyle doğallıktan biraz kapitalizme kaymış olay.”; “Muzu bile şey yaptık yani hızlandırdık, ne oldu? Mutfak sektörüne de yansıdı. Daha hızlı gitsin, çabuk para kazanalım. Aslında bilim, tarım, ilaç sektörü geliştikçe de bazı şeyler bozuldu.” K10

Yerel mutfağın dönüşüm nedenlerine ilişkin saptanan son bulgu ise politik bileşenler olmuştur. Araştırmada yerel üreticilere, yerel tedarikçilere ve yerel işletmelere yeterli desteğin sağlanmaması ve yerel mutfığa özgü gastronomik kimlik çalışmasının yeterli düzeyde olmaması gibi yerel yönetim politikaları da yerel mutfağın dönüşümüne etki eden bileşenlerden birisi olarak görülmüştür. K2, K3 ve K4 nolu katılımcılar yerel mutfağın dönüşümünde yerel yönetim politikalarının etkisine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Son bir yıldır bütün köylüler güneş altında. Hem cuma pazarında hem salı pazarında. Güneşin altında özellikle cuma pazarında. Salı pazarının da bir kısmında ve bu insanlardan da teker teker bu işi yani kendi bahçesinde üretip getirip satma işini yavaş yavaş bırakıyorlar. Çektikleri zorluktan ve daha sonraki mallarının yanması yüzünden. Kaybediyoruz, çok ciddi bir şekilde. Ben söylüyorum yarın bir gün böyle formalite olarak Alanya mutfağı mutfakta satacak şey bulamayabilir. Yani bamya var, kınalı bamya var, ince bamya var işte bunları bulamayacaklar, ne bulacaklar biliyor musun? İşte Isparta’ dan gelmiş herkes her manavın önünde aynı bamya bulacaklar.” K2

“Yerel ürünlerin yani yöresel yemek yaptığımız yerel ürünlerin dikenli kabağımız, bir gölevizimiz, bir patlıcanımız, kuru kabuklu fasulyemiz bunlar coğrafi işaret alıp tarımla desteklenip üretilip paketlenip büyük gross marketlere girmedikleri için. Bizim yerel ürünlerimizin büyük paketli hali olmadığı için her zaman da yerel mutfakta bence en büyük tehlikelerden biri bu. Günlük çorbanın coğrafi işareti geldi mesela. Bende bu reçeteden satacağım diyebilmesi lazım. Şehrin komple iş birliği lazım. Bu eksik. Herkes münferit bir şey yapıyor.” K3

“Halkımın (yerel üretici) buna ayak uydurabilmesi için ekonomik olarak destekler bulması lazım. Yani sağlıklı ilaçları alabilmesi lazım. İlaçtan sağlık kasıt şudur; sağlıklı yetiştirebilme ortamını bulması lazım. Bir de yani ürettiklerinin değer bulacağını düşünmesi lazım. Yani örnek veriyorum şimdi teyze üretiyor, küçük bir domatesi oluyor, yani kimyasal vermemiş ya da ilacı doğru bulamamış, satamıyor. E haliyle

ne yapıyor? Gidiyor, parasını veriyor, ziraatçıya gidip bunu daha iyi satabilmek için buna ilacı basıyor.”
K4

Alanya yerel mutfağının dönüşüm nedenlerine ilişkin bulgular bağlamında, turizmin yerel mutfağın dönüşümünü etkileyen nedenlerden birisi olduğu görülmüştür. Bunun üzerine çalışmanın amacı doğrultusunda yerel mutfağın dönüşümünde turizmin rolü, daha detaylı biçimde ele alınarak araştırılmış ve saptanan bulgular Tablo 2.10’da ayrıntılı olarak sunulmuştur.

Tablo 2.10 Alanya Yerel Mutfağının Dönüşümünde Turizmin Rolü

Tema	Kategori	Alt Tema	İçerik
YEREL MUTFAĞIN DÖNÜŞÜMÜNDE TURİZMİN ROLÜ	Doğrudan Etkisi	Paydaşlar	Aşçılar, Yerel Halk, Turizm İşletmecileri, Turist Rehberleri ve Turistler
		Sistem	Menüler ve Her Şey Dahil Sistemi
	Dolaylı Etkisi	Kültür	Etkileşimler, Kültürlenme, Kültürleşme, Kültürel Yayılma ve Kültürel Yozlaşma
		Yaşam Tarzı	Kolaylaştırma
		Tarım Uygulamaları	Tarım Alanlarının Azalması
	Sonuçları	İçerik Olarak Dönüşüm	Eklemlenme, Uyarlama ve Yozlaşma
		Sürdürülebilirlik	Paydaşların Yerelliği Önemsemesi

Tablo 2.10’da da görüleceği üzere, araştırmanın bulguları doğrultusunda turizmin doğrudan ve dolaylı etkileri ile Alanya yerel mutfağının dönüşümünde önemli rolü olduğu görülmüştür. Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin doğrudan etkileri paydaşlar ve sistem olmak üzere iki alt temada toplanmıştır. Yerel mutfağın dönüşümüne doğrudan etki eden turizmin paydaşları aşçılar, yerel halk, turizm işletmecileri, turist rehberleri ve turistler olarak saptanmıştır. Yerel mutfağın dönüşümüne doğrudan etki eden sisteme ilişkin bulgular ise menüler ve her şey dahil sistemi olmuştur. Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin dolaylı etkileri ise kültür, yaşam tarzı ve tarım uygulamaları olmak üzere üç alt temada toplanmıştır. Yerel mutfağın dönüşümünde turizmin oynadığı rolün sonuçları ise içerik olarak dönüşüm ve sürdürülebilirlik olarak saptanmıştır. Yerel mutfağın içerik olarak dönüşümünün eklemlenme, uyarlama ve yozlaşmalar biçiminde gerçekleştiği görülmüştür. Eklemlenme yerel mutfağın turizmin etkisi ile yabancı mutfaklara özgü malzeme, teknik ve ürün eklenerek

genişletilmesi olarak tanımlanabilir. Uyarlama, yerel yemeklerin turizmin etkisi ile geleneksel tariflerden uzaklaşarak, kolaylık ve maliyet odaklı olarak veya turistlerin damak tadına uydurularak daha düşük kalitede üretilmesi ve sunulması olarak tanımlanabilir. Yozlaşma ise uyarlanan ürünlerin özünden uzak olmasına ya da özünden kopmasına karşın otantik gibi sunulması olarak ifade edilebilir.

Alanya destinasyonunda turizmin aktörlerini oluşturan yerel halk, turizm işletmecileri, turistler, rehberler ve aşçılar aracılığı ile yaşanan kültürel etkileşimler yerel mutfağa da yansımaktadır. Yerel halk ve turizm işletmecilerinin turizme karşı geliştirmiş oldukları ticari bakış açısı, turist rehberlerinin tutum ve davranışları, destinasyonun sahip olduğu kitle turist tipolojisinin beklentileri doğrultusunda aşçıların otel ve restoranlarda kolay, pratik, maliyeti düşük ve turistlerin beklentilerine yönelik kalıplaşmış turistik menülere yöneldikleri ve özellikle otel işletmelerinin de bu menüleri kolayca uygulayabilecekleri her şey dahil sistemini tercih ettikleri görülmektedir. Bu durum, Tablo 2.7’de de görüleceği üzere uğraştırıcı ve az tanınan bir mutfak olma özelliği taşıyan Alanya yerel mutfağının turistik ürün olarak kullanımında uyarlamalar yapılarak sunulmasına neden olmaktadır. Özellikle turistik restoran ve otellerde ticari kaygılar ile turistlerin beklentileri doğrultusunda yerel yemeklerin farklılaştırılarak turistik yemek olarak sunulduğu ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla turistik yemek kavramı ile birlikte düşük maliyetli, uğraştırıcı olmayan kalıplaşmış turistik menü kavramının da ortaya çıktığı saptanmıştır. Bunun yanında turizmin gelişmesi ile birlikte istihdam olanaklarının arttığı destinasyonda farklı kültürlerden yaşanan göçlerin kentleşmeyi de etkilediği tespit edilmiştir. Kentleşme ile birlikte yerel tarım alanlarının azalmasına bağlı olarak yerel ürün arzının önemli derecede azaldığı ve yerel mutfakta Tablo 2.8’de görüleceği üzere ikame ve hazır ürün kullanımının artması ile yerel ürün kullanımının farklılaştığı ve bunun da yerel mutfağın içerik olarak dönüşümünü etkilediği görülmüştür. Yine farklı kültürlerden yaşanan göçler ile birlikte yerel halk ve farklı kültürler arasında yaşanan kültürel etkileşimlerin yerel halkın yaşam tarzına ve yerel mutfağa da yansiyarak yozlaşmalara neden olduğu görülmüştür. Bütün bunların yanında yerel turizm işletmeleri, yerel aşçılar, yerel kültürü deneyimlemek isteyen turistlerin beklentileri ve bazı otel işletmelerinde yeni yeni uygulanmaya başlanan yerel mutfak uygulamaları ile turizmin yerel mutfağın sürdürülebilirliğinde de önemli bir role sahip olabileceği anlaşılmıştır.

Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin doğrudan etkilerini oluşturan paydaşlar arasında aşçıların önemli rolü olduğu görülmüştür. K14 nolu katılımcı aşçıların sahip olduğu farklı kültür kökeninin ve yaşamış oldukları kültürleşmenin yerel mutfağa etkisini vurgulamış ve görüşlerini şöyle açıklamıştır.

“Şimdi tabi bir oteli aşçısı gelmiş o da bir şeyler öğrenmiş, tabi gelen misafirleri yabancıları memnun etme adına öğrendiğini bizim şeylerle karma yaparak sunacaktır turiste. Bu, bu şekilde otelimizden başlayarak kültürümüzde haliyle etkileniyor, etkilenmiştir. Etkilenmez olur mu? Çünkü para kazanıyoruz, para kazanmak zorundayız, gelen misafiri memnun etmek zorundayız, bu sebepten aşçımızın kendi bilgisi, öğrendiğini de sergilemek zorunda o sebepten Alanya sofrası, Alanya kültürüne aşçılardan kaynaklanan bir geçişte bir etki de muhakkak vardır.” K14

K1, K2 ve K9 nolu katılımcılar, Alanya yerel mutfağına ve farklı mutfak kültürlerine hâkim olmayan aşçıların yerel mutfağa etkisine dikkat çekerek görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Yabancı aşçılar var. Hatta bunun yanında bir de gene uyruğu Türk olmayan aşçılar. E şimdi bunlar Alanya yemeklerini bilmiyorlar ki. Bilmedikleri bir şeyi nasıl yapacaklar? Kültüre de yabancılar. Dolayısıyla ne yapıyorlar? Biz turiste zaten hizmet veriyoruz o zaman turiste sunduğumuz tarzda yapmamız lazım. Ya da uyarlıyorlar.” K1

“Bilmiyorum gerçek bir Avrupa mutfağından aşçısı gelse buraya herhalde birçok restoranla mahkemelik olur diye düşünüyorum. Çünkü konuşurken daha konuştuklarında o yemekle ilgili bilgilerinin sıfır olduğunu görüyoruz. O yemek yapılışıyla, hazırlanmasıyla o mutfağa hâkim değiller.” K2

“Aşçılar bir fajitaya kafa yormuş, fajitayla uğraşmış ya da bir suşi ile uğraşmış ama bir laba dolması ile uğraşan yok, bir gülüklü çorba ile uğraşan yok. Hocam bence Alanya mutfağının geride kalması bizim (aşçıların) biraz bilgi eksikliğimizden kaynaklandığını düşünüyorum.” K9

K3, K7 ve K15 nolu katılımcılar aşçıların kolay, pratik ve modern tarz uyarlama çalışmalarının yerel mutfağa etkisine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Belki birebir yerel ürün kullanamıyorlar ama yine de doğru reçeteyi yakalamak anlamında lezzetini ve görüntüsünü aynı tutturarak biraz böle küçük usta hileleri ile birlikte bir şeyler yapıyorlar. İşte hazır domates sos kullanıyorlar domates salçası yerine, işte limon sıkıyoruz atıyorum mesela çorbaya biz bolca gülüklü çorba yaptığımızda onlar hazır limon sosu kullanıyorlar gibi yani ufak tefek hazır malzemelerle yine eski reçetelere en azından görüntü olarak uymaya çalışıyorlar. Yani evet dönüştürüyorlar ustalar kendi pratik çözümleri ile Alanya yemeğini reçetelendiriyorlar aslında biraz müdahale ediyorlar biz bunu çok istemesek de.” K3

“...ustalarımız mesela bunun içerisine fazla mesela biz etli göleviz yaparken onlar gölevizin içerisine mesela balıklı göleviz yapıyor icabında. Bunu Alanya mutfağında biz atalarımızdan görmedik bu şekilde yani. Onlar işte Alanya mutfağını biraz daha modernleştirelim diyerekten uğraşıyorlar ama bence sadece modernleşmek değil. Profesyonel aşçılarımızın yaptığı yani pratik olması lazım.” K7

“Aşçı düzeyinde, aşçıbaşılar düzeyinde yerel mutfağa etkisi illa kendi bildiğini okuyacak. ... Memleketinde nasıl yetişti. Buradaki yenililerin ona göre yeniliklerin bize göre gelenek ve göreneğimizdir. Onun yanına bir ilave yaparsam benim adım burada kalır. Ama ilave yaparsan bizim gelenek ve göreneklerimizi bozarsın.” K15

Aşçılar ile birlikte yerel halk ve turizm işletmecileri, Alanya yerel mutfağının dönüşümüne doğrudan etki eden önemli turizm paydaşlarının bir diğeri olarak saptanmıştır. K4 ve K14 nolu katılımcılar turist ve turizme karşı geliştirilen ticari bakış açısının yerel mutfağa etkisine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Bizim çocukluğumuzda turistler sadece belli süreliğine gelip giderlerdi ve onları biz sadece misafir gibi ağırlardık. Bizim evimize de misafir olarak gelirlerdi. Şu an turistler yani bizim çoğu vatandaşımız, çoğu esnafımız için ticari bir kaygı güdülüyor. Bir turizm deyince insanlar sadece paragözüyle bakmaya başladı. Bunun için her şeyi değiştirmeye başladılar.” K4

“Şimdi turistleri kazanma adına onlardan yararlanma adına e onların da yiyeceği içeceği söz konusu olunca bizim soframız, mutfağımız biraz karma oldu, haliyle. Şimdi birçoğumuz şeyimiz var otelimiz var diyelim, apartımız var diyelim onları kazanma adına, onlardan yararlanma adına, onların parasını kazanma adına, onların yediği içtiği ha çorbanın içine bilmem ne katarmış hesabıyla bazı şeylerde ondan esinlenerek yapıldı. Muhakkak etkilenme oldu.” K14

Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin doğrudan etkisine ilişkin saptanan bir diğer bulgu turist rehberlerinin rolü olmuştur. K2 nolu katılımcı konuya ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Maalesef gelen müşterilerimizi yönlendiren acenteler ve onlara ait rehberlerden de kaynaklanıyor. En büyük sorunlardan bir tanesi bu. Sezon başında bütün acenteler birkaç tane yerle anlaşılır. Para öderler onlara. Böylece mutlu saadet başlar. O restoranlar abudik gubudik yemek bile satsa ful olur. Geri dönüşüm olmaz o başka. Yani bir müşteri orda yemek yiyip ondan sonra bir daha gitmesi söz konusu yok.” K2

Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin doğrudan etkisine ilişkin saptanan bir diğer bulgu turist profilinin rolü olmuştur. K2 ve K4 nolu katılımcılar konuya ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Ben size söyleyeyim Alanya yerel mutfağını turistler %90 üzerinde ben size %98 diyebilirim, oranda değişime uğrattılar. Her şeyiyle beraber, çok büyük bir oran. Neden? Bütün restoranlara bakın giderken. English breakfast ile başlıyor hepsi. Türk kahvaltısı ile başlamıyor bak. İhtiyaç yok ya ne gelenin ihtiyacı var, ne satanın ihtiyacı var. İhtiyaç var da bunlar işte bunu bilmiyorlar. K2

“Eskiden ben hatırlıyorum 90’larda ki turistleri biz eve getirirdik, evde bildiğiniz etleri ellerine verir, ellerinde yerdi mesela ben turistlerin bu yönünü hatırlıyorum. Şimdi inanın turistleri eve çağırdığımızda fark etmez yani kendi evime de öyle onlara uygun ortam hazırlamaya çalışıyoruz. Eskiden de mutfak bizimdi, şimdi de bizim. Ama düşündüğünüzde turizmin şu yönde değişti. Eskiden gelen turistler bunu beklemiyorlardı ama şimdi çevre bunu belki de işte gelişmişlik diyeceğiz buna ama bunu gerektirdiği için turistte bunu istiyor, bekliyor.” K4

Alanya yerel mutfağının dönüşümünü doğrudan etkileyen paydaşların yanında sisteme ilişkin bulgulara da ulaşılmıştır. Otel ve restoranların daha çok uğraştırıcı olmayan, maliyeti düşük kalıplaşmış turistik menülere yöneldiği görülmüştür. K2 ve K7 nolu katılımcılar menülerin yerel mutfağa etkisine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Bir de bu işi öldüren şeylerden bir tanesi de menü kartları kardeşim. Menü kartı. Bakın menü kartı bu dönüşümü en fazla yani dönüşümü yaptıran şey menü kartıdır. Ellerindeki menü kartları, o menü kartları bir kalıp. Bu kalıbın dışına çıkmıyorlar.” K2

“Otel ustaları da alıştıkları belli bir şey var, portföy var. Ona göre ustalarımız da kendilerini yani yarınki yemeği bugünden ona göre hazırlıklarını yapıyorlar. K7

Konaklama işletmelerinde uygulanan her şey dahil sistemi, Alanya yerel mutfağının dönüşümüne doğrudan etki eden sisteme ilişkin bir diğer bileşen olarak saptanmıştır. Maliyetin ön planda olduğu otel işletmelerinde her şey dahil sistemi ile daha çok maliyeti düşük, az zaman alan, kolay ve pratik ürünlerin sunulmasından kaynaklı olarak yerel mutfağın turistik ürün olarak kullanımında uyarlamalar yaşandığı görülmüştür. K1 ve K7 nolu katılımcılar konuya ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile ifade etmiştir.

“Turizm başka işte maliyetler var mesela. Turizmde bizim bu yerel yiyeceklerin kullanımı her şeyden önce maliyet. Şimdi o lezzeti sizin çünkü patlıcan yemeğini yaparsınız. Bugün bir patlıcan yemeğini tencerede yaparsın. Turiste de verirsın. Dersin bu Alanya’nın işte türlü, patlıcan yemeği falan. Adam der ki tamam da işte ben bunu Antalya merkezde de yemiştım ya da geçen sene İzmir’de yedim fark, hatta hiçbir farkı yok. Bildiğin patlıcan değişik bir sunumu var hani biz bunu beceremedik onlarda ekmek tüketimi de bizim gibi değil bana bana da yiyemedim ee? Size o tadı veren onu odunda yapmanız işte saçta. Sac ayağında yapmanız. Otelde nereye kuracaksın onu? O odunu nereye atacaksın. Bu yok. Şimdi bunu yapmak maliyetli. Maliyetli olduğu içinde insanlar tabi zaman daha aoperatif olması lazım. Yani koskoca bir otelde Her şey dahil sisteminin dönmesi için o operasyonun saat gibi tıkr tıkr domino taşı gibi işlemesi lazım. Dolayısıyla siz bunu sürekli olarak çekip çevirmeniz güç.” K1

“Yani bunlar yani günümüzde artık parasal paraya dönüşmüş bu olaylar. Yani daha hesaplı alayım, kostumu ucuza mal edeyim, otel her şey dahil sistem yapmış. Her şey dahil sistem yaptığı zaman adam ben ucuza mal edeyim de diyor balık ucuz olsun da diyor 10 liralık balık olmasın da 5 liralık balık olsun. Lezzeti düşünmüyor yani.” K7

Çalışmanın bulguları doğrultusunda turizmin Alanya yerel mutfağının dönüşümüne doğrudan etkilerinin yanında, önemli dolaylı etkilere de sahip olduğu görülmüştür. Turizmin bu dolaylı etkileri araştırmada kültür, yaşam tarzı ve tarım uygulamaları olarak üç boyutta ele alınmıştır. Yerel halk, turist, aşçılar ve turizm işletmecilerinin yaşamış oldukları kültürel etkileşimler ile birlikte yerel mutfak alanında kültürlenme, kültürleşme, kültürel yayılma ve

kültürel yozlaşmaların etkisi ile yerel mutfakta yemeklerde uyarlanmaların yaşandığı, yerel lezzet ve isimlerin farklılaştığı ve geleneksel tarzlarda değişimlerin yaşandığı saptanmıştır. Turizmin dolaylı etkisi ile yerel halkın yaşam tarzında yaşanan değişimler yerel mutfaklarda rol ve yükümlülüklerin de farklılaşmasına neden olmuş ve yerel mutfağa harcanan emek ve ayrılan zamanın azaldığı ortaya çıkmıştır. Turizmin dolaylı etkisi ile birlikte tarım uygulamalarının da farklılaştığı ve yerel tarım alanlarının azaldığı görülmüştür. Bu doğrultuda yerel ürünlerin renk, lezzet ve aromalarında farklılaşmalar yaşandığı, yerel ürün arzının düştüğü ve yerel mutfakta hazır, ikame ve farklı coğrafyalarda yetiştirilen ürünlerin kullanımının arttığı tespit edilmiştir.

K1 ve K12 nolu katılımcılar turizm aracılığı ile yaşanan kültürel etkileşimlerin yerel mutfağa etkisine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Şimdi kadında turizmde çalışınca burada dışarda çalıştığı zaman yani ev dışında çalıştığı zaman turizmde çalışır. Katçı bile olsa bir şekilde turisti görüyor. Turistle kültürleşiyor. Onların bazı kavramlarını duyuyor işte. Televizyonda yabancı film izliyor, çalışırken de orada yabancı turisti görüyor. Birisi Hollandalı, diğeri Amerikalı olsa da filmde ikisinin de batılı ve yabancı olduğu için aynı kültür içerisinde görüyor. Dolayısıyla şu, televizyonda spaghetti yaptım diyen bir Amerikalı ya da bir İtalyan kadını çalışırken de bir şeyleri gözlemliyor. Tatil yaptığını görüyor, rahat yaşadığını görüyor. Dolayısıyla ona modernizmi atfediyor. Atfettiği için aynı modern kat hizmetlerinde çalışan bir kadın orada artık nerede çalışıyorsa onu ne yapıyor, ben de spaghetti yapacağım deyip, kendi yemeğinden vazgeçip o tarz yemeklere eğilebiliyor. Bir özenti de var tabi. Yani ne bileyim işte bir domatesle bir makarna yapmak varken spaghetti yapıp bunu ketçapla yemek suretiyle televizyonda gördüğü ikonu, tatil yaparken gördüğü kadınla bütünleştirip, kat hizmetlerinde çalışan bir kadın olarak aynı modern evinde yaşamak isteyen bir içgüdüyle, o yemeğine dönüştürüyor. Alanya’nın handikabı şu; o batı kültürünü temsilcilerini kendince, burada görüyor. Kendisi çalışıyor, adam tatilde. Doğal olarak onu bir üstünlük olarak gördüğünden aynı yaşam tarzını bir nevi özenerek onların tüketimini taklit etmeye başlıyor. Bu da nedenlerden birisi olabilir diye düşünüyorum.” K1

“Turizmin gelişiminde tabi büyük etkileşim oluyor. Bu yemek konusunda, giyim konusunda, yaşam konusunda, etkilememesi imkânı yok zaten. Mutlaka etkiliyor. Yemek konusunda mesela bir Alman mutfağı mutlaka girdi, mutlaka. Bunu restoranlara da yansıdı. Gençlik göre göre evde de annesine pişirtmeye başladı. Mutlaka, çünkü hoşuna gidiyor.” K12

K1 ve K8 nolu katılımcılar değişen yaşam tarzının yerel mutfağa etkisine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Şimdi turizmin gelmesiyle beraber sadece eş değil yani erkek değil kadın da çalışıyor. E çalışan kadın mecburen eve gittiği zaman ya bizim baklayı haşlayayım da üzerine de şeyi gezdirelim bunu yapamıyor. Ne yapıyor bu defa? Bu yemekler daha pratiğe evrilmeye başlıyor. Yani çok daha kolay işte gidiyor

hemen marketten alıyor. Dolayısıyla o üretime kadının da iş gücü olarak katılması birazcık emek isteyen Alanya yemeklerinin de yapılmasını azalttı. Birazcık o yemeklere yabancılaşmamızın sebeplerinden birisi de bu.” K1

“Genel olarak Alanyalıların veya burada yaşayan artık Alanyalı olmuş kabul ettiğimiz insanların eskiden beri oteller yani turizm bağlamında baktığımızda oteller var olmasından beri evlerinde yemek pişmiyor olabilir. Yani tarım sektörüne olduğu gibi yemek kültürü anlamında da otelde pişen ne varsa onu yiyip geçip evdeki o kültürü sofraya kültürünü, yere oturduğumuz o şeyler zaten kalmadı pek ama yemek pişme kültürünü azalttığını düşünüyorum.” K8

K1 ve K12 nolu katılımcılar tarım uygulamalarının değişmesinin yerel mutfığa etkisine ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Yerel yemekler deyince yerel ürünler. Yerel ürünler aslında bir üretim ağıyla alakalı. Üretim şekliyle alakalı. E şimdi burada turizmle beraber üretim şeklimiz değişti. Hizmet sektörü, otelcilik, seyahat, işte restoran, eğlence vesaire. Yani ben bugün bahçede bir şeyin üretimini yaparken battım, o bahçeyi inşaata verdim. Bahçe gitti. Kendim inşaata verdiğim için bir şey yapmam lazım, ne yaptım, gittim atıyorum otelde çalıştım. Güvenlikçi oldum ya da müdür oldum ya da ne bileyim işte resepsiyonda çalıştım. Şimdi üretim değişince ve o üretimle kentleşmenin de ortaya çıkmasıyla beraber, bir üretecek malzeme kalmadı. Yani o yerel lezzeti sağlayacak. Hani şu değil, hala domates yok mu? Hala domates var ama domates o eski tadı vermediği için aslında orada da bir endüstriyelleşme söz konusu. O tadı yakalayamayacağız zaten diyerek biz herkesin kullandığı kolektif, standart, asgari koşulları sağlayan bir yemeğe doğru evrildik.” K1

“Şimdi çocukluğumuzda baktığın zaman kocaman bir bahçe köşesinde bir adam her şeyini bahçesinden elde edebiliyor. Bir bölümünü narenciye yapmış bir bölümüne sebze. Her şeyini oradan yapıyor ve gayet doğal. Ama turizmle buralara bina yapılırken veya sahil bandı veya yukarısı fark etmiyor. Bu insanlarda hep tarım bitiyor. Yani şu oldu Alanya’da turizmin olması ile birlikte her meyve ve sebzeyi on iki ay bulur olduk ama bu da tabi bir domates güneş ışığıyla yetişen şeyler bunlar ama ne yapıyoruz bunu? Suni olarak yetiştirmeye çalışıyoruz buda verdiğimiz ilaçlar, kızarması için verdiğimiz ilaçlar derken bizim sağlığınıza götürdü tabi ki.” K12

Sonuç olarak, araştırma bulguları bağlamında turizmin doğrudan ve dolaylı etkileri ile yerel mutfığın; uyarılma, eklemlenme veya yozlaşmalar ile çekirdek bileşenleri üzerinden içerik olarak dönüşüm yaşadığı saptanmıştır. Tablo 2.8’de de görüleceği üzere aşçılar, turizm işletmecileri ve yerel halkın ekonomik kaygıları ve turistlerin beklentileri başta olmak üzere yaşanan kültürel etkileşimler, otel işletmelerinde uygulanan her şey dahil sistemi, yaşam tarzında yaşanan gelişmeler gibi bileşenlerin etkisi ile (Tablo 2.7’de de görüleceği üzere) yerel mutfığa özgü yemekler, yerel ürünler, geleneksel araç-gereçler, geleneksel yöntemler (hazırlama, pişirme, sunum ve tüketim gibi), yerel lezzetler ve yerel isimlerde farklılaşmalar ve

uyarlamalar yaşandığı görülmüştür. K3 ve K11 nolu katılımcı yerel mutfağın dönüşümüne ilişkin görüşlerini şöyle ifade etmiştir.

“Tamamen her şey değişti başka bir hale geldi demek mümkün değil. Yani bir değişim var ama orijinal reçeteleri korunuyor, çok da farklı başka bir yemek olmamış yani hiçbir zaman. Yeni lezzetlere yerel ürünlerle ulaşıyor. Geleneklerle yeni moda ürünler birleştiriliyor. Avokado bunlara güzel bir örnek.” K3

“Bizim yöresel halkta değişikliği yok yani. Turizmin yani biz yöresel halkta turizm geldi diye biz yemeklerimizi değiştirmedik. Ancak onlara buğulama olur ama eskiden de vardı buğulamalar yani. Şimdi diyorlar ki buğulama balık. Eskiden benim dedem de yaptırırdı buğulama balık. Ev alkı yani normal bize göre değişikliği yok ama tabi çarşı merkezler de var değişiklikler. Çok büyük değişiklikler var. Ama onlara da yavaş yavaş Alanya mutfağını kazandırmaya çalışılıyor. En azından hiçbir şey olmazsa bir börülce salatası, ülübü piyazını ondan sonracığıma bir soğan yahnisini bunlar dikkati çekiyor.” K11

Turizmin yerel mutfağın dönüşümüne etkisinin sonuçlarına ilişkin saptan diğer bulgu ise turizmin yerel mutfağın sürdürülebilirliğine de katkı sağladığının saptanması olmuştur. K3, K6, K7 ve K11 nolu katılımcılar yerel mutfağın sürdürülebilirliğinde turizmin rolüne ilişkin görüşlerini şu cümleleri ile ifade etmiştir.

“Onun dışında yöresel restoranlar var şehrin içinde. Onlar da bu şekilde devam ediyor. ...Alanya’da şu anda 8 tane otelde haftada bir gün Alanya yemeği yapılıyor. Bir öğünü Alanya yemeği ya da bazı oteller küçük bir büfede Alanya’ya ait 3-5 yemek yapıyorlar.” K3

“Ne yapıyorum, eski bildiğimiz daha çok yerel insanların işlettiği restoranlara gidiyoruz. Orada kahvaltı yapıyoruz. Orada yemek yiyoruz, orada bunları bulabiliyoruz.” K6

“Alanya ev mutfağı derken biz buradaki bu kültürümüzü, atalarımızdan gelen kültürümüzü burada et, balık, tavuk, sebze olarak burada sürdürmekteyiz. Köy tavuğumuz da var köylülerin yetiştirdiği civcivlerden çıkardıkları. Onları da burada sunmaktayız. Aslında yani bizim açımızdan biz bildiğimiz için çok fazla değişen bir şey yok. Eskiden anneannemizden dedemizden gördüğümüz ürünleri burada aynısını aynı şeyi aynı şekilde uyguluyoruz. Etli göleviz mesela Alanya’nın meşhur olmazsa olmazlarından. Çorbamız gülüklü çorba işkemmeden tavuktan. Kelle paça yine annemiz babamız usulü yani.” K7

“Mesela bir kabak tatlısını, ara sıcak gibi gülüklü çorbasını, darı çorbasını bunlar yapması kolay masrafı az olanlar. Kırtakı, börülce salatası, kuru fasulye piyazı mesela bir tövmeken yemeğini, mesela bamyalar falan bamya yemeği çok külfetli. Külfetsiz olmayıp da mutfaklarını engellemeden maddiyatı büyütmeden Alanya mutfağının soğuk meze olarak ara sıcak olarak kazandırılmaya çalışılıyor. Bir kaşık helvasını bunlar tatlı olarak geçmeye başladı. Sütlu kabak büfelerde yer almaya başladı. Bazı otellerde. Yani bu yemekler mesela bak otellerde bu yemekler yapılmaya başlandı. Soğan yahnisi yani çok güzel bir talep alıyor. Ana yemek olarak.” K11

TARTIŞMA

Çalışmada yerel mutfağın oluşumu ve dönüşümü bağlamında kavramsal çerçeve ile örtüşen önemli bulgulara rastlanmıştır. Bu bulgular, Alanya yerel mutfağının özgün yapısı ve bu yapısını oluşturan bileşenler, bu bileşenlerde yaşanan değişimler, bu değişimlerin nedenleri ve bu değişimlerde turizmin doğrudan ve dolaylı etkileri olmak üzere kategorize edilmiş ve alanyazındaki diğer çalışmaların bulgularıyla karşılaştırılarak tartışılmıştır.

Alanya yerel mutfağının sosyo-kültürel, çevresel ve turizm, teknoloji, ekonomi gibi dinamik bileşenlerin etkisi ile şekillenen, yerel kültüre özgü farklı ürün ve malzemeleri, yerel teknikleri ve yerel değerlerinin ön plana çıktığı özgün bir yapıya sahip olduğu görülmüştür. Yerel mutfağa özgü öne çıkan yerel lezzetler; gülüklü çorba, aside tatlısı, kak, çiğirdik, öküz (öksüz) helvası, laba dolması, oğmaç, şepit, dikenli kabak, ülübü gibi yerel ürünlerden oluşmaktadır. Yerel malzemelerde ise taş dibek, sıran, kertikli sağan, kara kazan ve tencere, sağcak, senit, sini, ilistir ve ibrik gibi yerel araç gereçler öne çıkmaktadır. Açık ocaklarda, odun ateşinde kara kazan ve bakır tencerelerde gerçekleştirilen pişirme yöntemi, kurutarak, kavurarak ve soğuk su kuyularında gerçekleştirilen saklama yöntemi, bakır araç gereçler ile yer sofrasında ortaya sunulan servis yöntemi ve yer sofrasında aynı kaptan ortak tüketim yerel mutfağa özgü başlıca yerel teknikler olarak tespit edilmiştir. Barışık yemeği, yer sofrası geleneği, ekşilik düğünü gibi toplumsal ritüeller, göçebe ve yörük kültürü, keçi eti tüketimi geleneği gibi değerler ise yerel kültüre özgü öne çıkan değerler ve normlar olarak saptanmıştır. Alanya yerel mutfağını diğer mutfaklardan ayıran ve yerel mutfağın özgün yapısını oluşturan bu bileşenler Alanya yerel mutfağının çekirdek bileşenlerini oluşturmakta ve kavramsal çerçeve ile örtüşmektedir. Araştırmanın yerel mutfağın niteliklerine ilişkin elde edilen bulgularının, Soner'in (2013) çalışmasında ortaya koyduğu Alanya yerel mutfağının Alanya'nın coğrafi konumu, iklimi ve tarih sürecinde farklı kültürler ile yaşanan etkileşimler doğrultusunda şekillendiği sonucu ve Nebioğlu'nun (2016: 139) çalışmasında ortaya koyduğu Alanya'nın yerel yemekleri ve yerel geleneklerinin ön plana çıktığı özgün bir gastronomik kimliğe sahip olduğu sonucu ile desteklendiği görülmektedir. Literatürde Harrington (2005: 133) gastronomik kimliği oluşturan unsurları kültür ve çevre olmak üzere iki ana kategoride açıklamıştır. Harrington ve Ottenbacher (2010: 17-19) gastronomik kimliğin kapsamını oluşturan unsurları yerel ve çok boyutlu kültür, çevre, ekonomi ve sosyal statü (prestij) olarak ifade etmiştir. Ondieki vd. (2017: 17-18) gastronomik kimliği etkileyen unsurları ise çevresel

ve kültürel unsurlar olmak üzere iki temel başlık altında açıklamıştır. Bu doğrultuda, araştırmanın niteliklerine ilişkin elde edilen bulguların literatür ile uyumlu olduğu görülmüştür.

Alanyazında her ne kadar yerel mutfak, yerel ürün, gastronomik kimlik ve gastronomi turizmi konularında çalışmalar olsa da yerel mutfağın oluşum ve dönüşüm süreci, bu dönüşüm sürecinin nedenleri ve turizmin bu dönüşümde rolünü ortaya koymaya yönelik çalışmalara rastlanmamıştır. Bu çalışma ile yerel mutfağın özgün yapısını oluşturan çekirdek bileşenlerinde yaşanan değişimler, bu değişimlerin nedenleri ve bu değişimlerde turizmin rolüne yönelik önemli bulgular elde edilmiştir. Çalışmada sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik ve politik nedenler ile yerel mutfağın özgün yapısını oluşturan çekirdek bileşenlerinde eklemelenme, uyarlama ve yozlaşmalar ile değişimler yaşandığı görülmüştür. Bu dinamiklerin etkisi ile yerel mutfağa özgü lezzetler, geleneksel yöntemler, yerel değerler ve yerel yemek isimlerinde farklılaşmalar yaşanmıştır. Örneğin işkembe ile yapılan ve düğün çorbası olarak bilinen yemeğin günümüzde işkembe yerine tavuk eti kullanılarak yapıldığı ve isminin de gülüklü çorba olarak değiştiği görülmüştür. Bununla birlikte yerel mutfakta et ve haşlanmış nohut ile hazırlanan göleviz yemeği günümüzde özellikle turistik işletmelerde et yerine Alanya'ya özgü grida balığı ve pazı yaprağı eklenerek sunulmaktadır. Yine Alanya'ya özgü S pasta olarak bilinen kurabiyenin turistik ürün olarak sunumunda hem isim olarak hem de servis tekniği olarak reçetesinin farklılaştırıldığı görülmüştür. İçli bazlama veya bazı yörelerde büküş olarak bilinen yerel lezzetin gözleme olarak ismi farklılaştırılmıştır. Yine yerel mutfağa özgü lezzetlerden öksüz helvası olarak bilinen tatlının günümüzde öküz helvası olarak adı değişmiştir. Yerel mutfağa özgü bu bileşenlerin farklılaşmasında turizmin doğrudan ve dolaylı önemli etkileri olduğu saptanmıştır. James (1996: 78-82) seyahat ve ulaşım gibi unsurların bölgelerin ve ülkelerin gastronomik kimliklerini etkilediği ve genellikle geleneksel olarak algılanan değerleri de sürekli olarak değiştirdiğini ifade etmiştir. Ondieki vd. (2017: 18-19) turizmin, günümüzde gastronomi gelenekleri ve yerel mutfak kimliğinin dönüşümünü etkileyen önemli unsurlardan birisi olduğunu ortaya koymuştur. Hall ve Mitchell, (2002: 85) yerel mutfakların dönüşümünde küreselleşmenin etkisine dikkat çekmiş ve küreselleşmenin bir aracı olarak turizmin bu dönüşümde önemli rolü olduğunu vurgulamıştır.

Araştırmada Alanya yerel mutfağının dönüşümüne doğrudan etki eden turizm faktörleri paydaşlar (aşçılar, yerel halk, turizm işletmecileri, turist rehberleri, turistler) ve sistem (menüler, her şey dahil sistemi) olarak bulunmuştur. Rao vd., (2003: 801-807) aşçıların rolünün, yeni mutfak akımı ile birlikte mutfak kimliğinde yaşanan değişimlerin açıklanmasında önemli boyutlardan birisini oluşturduğunu ifade etmiştir. Öncel (2015: 33) mutfakların küreselleşmesinde uluslararası alanda tanınmış şeflerin önemli etkileri olduğunu ortaya

koymuştur. Scarpato ve Daniele, (2003: 305-308) küresel mutfak alanında çalışan yaratıcı aşçıların farklı mutfak kültürlerine ait malzemeler, teknikler, araç-gereç ve pişirme felsefelerinin farklı kültürlere ait mutfaklarda ve yemeklerde kullanıldığını vurgulamıştır. Araştırmada da Alanya destinasyonunda turizm işletmelerinde çalışan aşçıların farklı kültür kökenlerine sahip olması, yaşamış oldukları kültürel etkileşimler, Alanya yerel mutfağına ve yabancı (Avrupa) mutfak kültürüne hâkim olmaması, modern tarz, kolay ve pratik uyarlama çalışmalara yönelmesi ve ekonomik kaygılar gibi nedenler ile Alanya yerel mutfağının turistik ürün olarak sunumunda yerel lezzetler başta olmak üzere geleneksel yöntemler, yerel isimler ve yerel ürünler gibi yerel mutfağın özgünlüğünü oluşturan bileşenlerde uyarlamalar yaparak farklılaşmasında önemli rol oynamıştır. Nebioğlu (2016: 146) da mutfak çalışanlarının, yerel yemekler konusunda yeterli bilgiye sahip olmamalarının Alanya yerel mutfağının restoranlarda kullanılmasını etkileyen önemli faktörlerden birisi olduğunu ifade etmiştir. Dolayısıyla, saptanan araştırma sonucunun literatürde ortaya konulan Rao vd., (2003), Öncel (2015), Scarpato ve Daniele'nin, (2003) ve Nebioğlu (2016) çalışmalarında saptanan bulgular ile benzerlik gösterdiği görülmektedir.

Yerel halk ve turizm işletmecilerinin ticari bakış açısı turizmin doğrudan etkilerinden bir diğeridir. Turist ve turizme karşı geliştirilen ticari bakış açısı ile Alanya yerel mutfağına özgü ürünler turistlerin beklentileri doğrultusunda eklemlemeler ve uyarlamalar ile farklılaştırılmıştır. Bu uyarlamalar hazır ve ikame ürün kullanımı, yerel ürünlerin geleneksel araç-gereçlerden ve kültürel değerlerden yoksun olarak sunulması gibi durumlar ile gerçekleşmiştir. Araştırmada turist rehberlerinin Alanya yerel mutfağını turistlere yeterince tanıtmadığı, turistleri yerel mutfağın kullanıldığı restoranlardan çok kalıplaşmış turistik menülerin kullanıldığı restoranlara yönlendirdiği görülmüştür. Bu işletmelerin çoğunun da yerel mutfak adı altında uyarlamalar yaparak farklı turistik ürünler sundukları saptanmıştır. Örneğin araştırmada yerel mutfağa özgü bir lezzet olan saç kavurmasının (kebabı) turistlerin beklentileri doğrultusunda mantar, kaşar peyniri gibi farklı ürünlerin eklenmesi ile farklılaştırılarak Osmanish Kebap ismi ile turistik bir yemek olarak sunulduğu görülmüştür. Aşçılar, yerel halk ve turizm işletmecilerinin tutumları ve turist rehberlerinin yanı sıra Alanya yerel mutfağının dönüşümüne doğrudan etki eden turizm bileşenlerine ilişkin saptanan bir diğer bulgu ise Alanya destinasyonunu tercih eden turist profilinde yaşanan değişimler olmuştur. Cohen ve Avieli, (2004: 767); Chang vd., (2010: 308) yerel mutfakların farklı ve yeni lezzetlere kapalı turistler için bazı durumlarda seyahat engeli oluşturabileceğini ve böyle durumlarda yerel mutfakların ancak bu turist profillerine uygun hale dönüştürüldüğünde kabul edilebilir olacağını ortaya koymuştur. Fox, (2007: 554) ise seyahat edilen bazı destinasyonlarda kendi

mutfak kültürünü arayan turistler için yerel gelenekler ve ürünlerde turistlerin beklentileri doğrultusunda uyarlamalar yapılabildiğini ifade etmiştir. Araştırmada, Alanya’da turizmin başladığı 1980’li yıllarda kendi tatil planını yapan, kendi imkânları ile seyahat eden ve yerel halk ile yakın etkileşim kuran turist profilinin, turizmin gelişmesi ile birlikte daha çok paket turları tercih eden, yerel halk ile iletişim kurmaktan uzak davranışlar sergileyen kitle turist profiline doğru evrildiği görülmüştür. Kitle turist tipolojisinin daha çok uyarlamalara açık bir yapıya sahip olan her şey dahil sistemini tercih ettiği, Alanya yerel mutfağına hâkim olmadığı görülmüştür. Bu bağlamda otel ve restoranların daha çok hazır ve ikame ürünlerin kullanıldığı, yabancı kültürlerle yönelik (uyarlama), maliyeti düşük, kolay ve pratik; kalıplaşmış turistik menülere yöneldiği saptanmıştır. Uğraştırıcı bir mutfak olan Alanya yerel mutfağının da otel ve restoranlarda uygulanan her şey dahil sistemi içerisinde bu kalıplaşmış turistik menülere uyarlandıkları görülmüştür. Nevşehir bölgesinde Aslan vd., (2014: 7-8) tarafından yöresel mutfak alanında yapılan çalışmada da yerel işletmeler günümüzde yerel yemeklerin yapılmasının zahmetli oluşu ve uzmanlık gerektirmesi, yemeklerde yerel ve sağlıklı ürünlerin kullanılması, sunumunun zor ve çok zaman alıcı olması, yapıldığı gün tüketilmesi gerekliliği gibi özelliklerine bağlı olarak oldukça maliyetli oluşundan dolayı yerel yemekleri aslına uygun olarak hazırlayamadıklarını ifade etmişlerdir.

Alanya yerel mutfağının dönüşümüne turizmin doğrudan etkilerinin yanında dolaylı etkilerine ilişkin de önemli bulgulara ulaşılmıştır. Araştırmada yerel mutfağın dönüşümüne dolaylı olarak etki eden turistik faktörler; kültür, yerel halkın değişen yaşam tarzı ve geleneksel tarım uygulamalarının değişmesinden kaynaklı bileşenler olarak saptanmıştır. Özellikle kitle turizm faaliyetlerinin artması ile birlikte Alanya destinasyonunda turistik işletme sayısının artması ve istihdam olanaklarının doğması destinasyonun önemli oranda göç almasına neden olmuştur. Destinasyona farklı kültürlerden yaşanan göçler ile birlikte yaşanan kültürel etkileşimler hem kentleşmeyi hem de yerel kültür yapısını etkilemiştir. Yaşanan kültürleşme ile zamanla yerel halkın kendi mutfağında farklı kültür bileşenlerini kullandıkları saptanmıştır. Dolayısıyla yerel kültür ile farklı kültürler arasında yaşanan etkileşimler ile yerel mutfağın özgün yapısını oluşturan çekirdek bileşenlerinde yozlaşma, eklemleme ve uyarlamalar ile değişimlerin yaşandığı görülmüştür. Beşirli (2010: 164) de toplumların kültürlerini yansıtan ve sembolik anlamlar atfedilen yerel yemeklerde, zamanla mutfak kültürü içerisinde atfedilen anlamların farklılaştığını ifade etmiştir. Dolayısıyla araştırmanın saptanan bulgusunun Beşirli’nin (2010) çalışmasında saptanan bu sonuç ile uyduğu görülmüştür.

Turizmin gelişmesi ve farklı kültürlerden yaşanan göçler ile birlikte özellikle şehir merkezi başta olmak üzere yerel tarım alanlarının azaldığı ve yerel ürün arzının düştüğü de

araştırmanın saptanan bir diğer bulgusudur. Turizmin yerel tarıma bu dolaylı etkisi ile birlikte yerel mutfakta hazır, ikame ve farklı coğrafyalarda yetiştirilen ürünlerin kullanımının arttığı ve yerel mutfağın çekirdek bileşenlerinde yaşanan farklılaşmalarda önemli rolü olduğu saptanmıştır.

Turizmin gelişmesi ve farklı kültürlerden destinasyona yaşanan göçler doğrultusunda yerel halk ile farklı kültürler arasında yaşanan kültürleşme süreci sonunda yerel halkın yaşam tarzında da önemli değişimlerin yaşandığı saptanmıştır. Yerel halkın değişen yaşam tarzı ile birlikte yerel mutfaklarda atfedilen rol ve yükümlülüklerde de değişimler görülmüştür. Özellikle iş hayatına katılan ve farklı kültürler ile etkileşimler yaşayan kadınlar başta olmak üzere yerel mutfağa harcanan emek ve ayrılan zamanın azaldığı, daha kolay ve pratik çalışmalara yönelmelerin başladığı, farklı kültürlerle özgü lezzetlerden etkilenerek bazı yerel lezzetlerde ve geleneksel yöntemlerde uyarlamaların yapıldığı görülmüştür. Aslan vd. (2014: 7-8) de küreselleşmeye bağlı olarak ortaya çıkan ve birbirini etkileyen hızlı kültürel değişimlerin etkisi ile çoğu yerel yemeğin unutulmaya yüz tuttuğunu ve bazı yerel mutfakların yok olmaya başladığını ifade etmiştir.

Sonuç olarak araştırmanın bulguları bağlamında belirli nitelikleri ile tanımlanabilen ve turizm açısından kullanılabilir durumda olan Alanya destinasyonuna özgü bir yerel mutfağın (gastronomik kimlik) olduğu görülmektedir. Ancak sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik ve politik nedenler ile bu yerel mutfak dönüşüm yaşamakta ve bu dönüşümde turizmin doğrudan ve dolaylı olarak etkisi olmaktadır. Bu doğrultuda yerel mutfağın çekirdek bileşenleri paydaşlar ve sistemin doğrudan etkileri ile kültür, yaşam tarzı ve tarım uygulamalarının dolaylı etkileri ile eklemleme, uyarlama ve yozlaşma süreçleri şeklinde içerik olarak değişmektedir. Çünkü turizm kültürlerarası etkileşimi sağlayan aracı bir güç olarak ortaya çıkmaktadır. Ancak turizm henüz yerel mutfağın kökten dönüşümüne yol açacak etkiler göstermemiştir. Bu bağlamda kültürel etkileşim, kültürleşme ve kültürel yozlaşma gibi kuramsal olguların turizmin etkilerini açıklamada kullanılabileceği görülmektedir. Turizm yerel mutfağın dönüşümüne etkisinin yanında sürdürülebilirlik anlayışı ile yerel mutfağın korunmasına da katkı sunabilir.

SONUÇ

Bu araştırmanın temel amacı, yerel mutfağın dönüşümünde turizmin rolünü ortaya koymaktır. Bu amaçla, çalışmada öncelikli olarak yerel mutfak kavramı tanımlanmış, yerel mutfağın oluşum süreci açıklanmış ve daha sonra yerel mutfağın dönüşümü kültür değişim süreçleri ile kavramsallaştırılmıştır. Yerel mutfak temelde başlangıç koşullarını oluşturan çevresel, sosyo-kültürel ve dinamik bileşenlerin etkileşimi ile şekillenmeye başladığı andan itibaren dönüşüm sürecine girmektedir. Bu dönüşüm yerel mutfağın çekirdek bileşenlerini oluşturan yerel malzeme ve ürünler, yerel teknikler, değerler ve normlar ile davranış ve roller üzerinden devam etmektedir. Çünkü yerel mutfağın dinamik yapısı zamanla dönüşüm yaşamasını kaçınılmaz kılmaktadır. Araştırmada Alanya yerel mutfağının dönüşümü ve Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin rolüne ilişkin, çalışmanın kavramsal çerçevesi ile örtüşen önemli sonuçlara ulaşılmıştır. Araştırmanın, bulguları doğrultusunda elde edilen en önemli sonucu, Alanya yerel mutfağında sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik ve politik nedenler ile içerik olarak dönüşüm yaşandığının saptanması ve bu dönüşümde turizmin doğrudan ve dolaylı etkileri ile önemli role sahip olduğunun tespit edilmesi olmuştur. Araştırmada turizmin etkisi ile yerel mutfağın kökten dönüşümüne ilişkin herhangi bir bulguya rastlanmamıştır. Turizmin yerel mutfağın içerik olarak dönüşümüne doğrudan etkileri paydaşlar (aşçılar, yerel halk, turizm işletmecileri, turist rehberleri, turistler) ve sistem (menüler, her şey dahil sistemi) olarak ortaya çıkmıştır. Dolaylı etkileri ise kültür (etkileşimler, kültürlenme, kültürleşme, kültürel yayılma, kültürel yozlaşma), yerel halkın değişen yaşam tarzı ve tarım uygulamalarının değişmesinden kaynaklı bileşenler olarak görülmüştür.

Araştırma bulguları doğrultusunda turizm ile Alanya yerel mutfağı arasında turistler, turizm işletmecileri, aşçılar, turist rehberleri, destinasyona göç eden farklı kültür yapılarına sahip bireyler ve yerel halk aracılığı ile kültürel etkileşimler yaşandığı görülmüştür. Bu kültürel etkileşimler ile birlikte Alanya yerel mutfağının özgün yapısını oluşturan çekirdek bileşenleri üzerinden kültürleşme sürecine girdiği ve kültürleşme süreci sonunda bu bileşenlerde farklılaşmalar yaşandığı ortaya çıkmıştır. Özellikle turizm işletmelerinde yerel mutfağın turistik ürün olarak sunumunda uyarlamalar ile ürün çeşitlendirme çalışmalarının yaşandığı tespit edilmiştir. Ticari kaygılar ve turistlerin beklentileri doğrultusunda uyarlanan yerel lezzetler otel ve restoranlarda turistik yemek olarak sunulmaktadır. Dolayısıyla bu uyarlamalar ile farklı kültür bileşenlerinin özelliklerini taşıyan, ticari amaçlı oluşturulmuş ‘turistik yemek’ kavramı da ortaya çıkmaktadır. Bu yemekler maliyetlerin azaltılması ve turistlerin beklentileri

doğrultusunda turistik restoranlarda ve otellerde ortaya çıkan kalıplaşmış menüler ile turistlere sunulmaktadır. Dolayısıyla turistik restoran ve otellerde turistik yemek kavramı ile birlikte düşük maliyetli, farklı kültürel bileşenlerini içeren, turistik yemeklerin sunulduğu ‘kalıplaşmış turistik menü’ kavramının da ortaya çıktığı görülmüştür. Bunlar ile birlikte özellikle kent merkezinde erik ve ayva yemeği, külük helvası, aside tatlısı ve dağan gibi yerel lezzetler; barışık yemeği, yer sofrası geleneği ve ekşilik düğünü gibi toplumsal ritüeller unutulmaya yüz tutan yerel değerler olarak saptanmıştır. Dolayısıyla araştırmada Alanya yerel mutfağının çekirdek bileşenlerinde yozlaşma, eklemleme ve uyarlamalar ile değişimler yaşandığı ve bu değişimlerle yerel mutfak içerik olarak dönüştüğü görülmüştür. Bu dönüşümde doğrudan ve dolaylı etkileri ile turizmin önemli rolü olduğu ortaya çıkmıştır. Çalışmada yerel mutfak kökten dönüşümüne ilişkin herhangi bir bulguya rastlanmamıştır.

Çalışmanın önemli bir diğer sonucu ise yerel işletmeler, yerel aşçılar ve otel işletmelerinde uygulanan yerel mutfak uygulamaları ile turizmin Alanya yerel mutfak dönüşümüne etkisinin yanında yerel mutfak sürdürülebilirliğine de katkı sağlamasıdır. Buna göre destinasyonlarda yerel yönetim, yerel halk ve turizmin diğer paydaşları ile yerel mutfak sürdürülebilirliğine yönelik koordineli ve bilinçli çalışmalar gerçekleştirilemezse uzun vadede, turizmin yerel mutfak içerik olarak dönüşümünde olduğu gibi kökten dönüşüm sürecini de başlatan ve hızlandıran itici bir güç olarak ortaya çıkabileceği söylenebilir. Yerel yönetim, yerel halk ve turizmin diğer paydaşları ile yerel mutfak sürdürülebilirliğine yönelik koordineli ve bilinçli çalışmalarla ise turizm, yerel mutfak kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarılmasında ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir aracı kuvvet olabilecektir.

Araştırmanın bulguları bağlamında çalışmanın literatüre, hem kavramsal açıdan hem de yöntem açısından önemli katkılar sunduğu düşünülmektedir. Alanyazında yerel mutfak oluşum ve dönüşüm süreci ve bu süreçte turizmin rolünü doğrudan ortaya koyan çalışmalara rastlanmamıştır. Bu çalışmada ise yerel mutfak dönüşüm süreci toplumsal ve kültürel değişim süreçleri bağlamında tanımlanmaya çalışılmıştır. Yerel mutfak oluşum süreci ise gastronomik kimliği oluşturan bileşenler temel alınarak sosyolojik bakış açısı ile değerlendirilmiş ve yerel mutfak dinamik yapısı vurgulanmıştır. Araştırma ile turistik yemek, kalıplaşmış turistik menü, içerik olarak dönüşüm ve kökten dönüşüm gibi kavramlar ortaya çıkmıştır. İçerik olarak ve kökten dönüşüm kavramında uyarlama, eklemleme ve yozlaşma önemli olgular olmuştur. Çalışmada, araştırmanın temel problemi ve alt problemlerinin ayrıntılı bir şekilde incelenebilmesi ve bu bağlamda çözümlenebilmesine olanak sağlayan nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın verileri doküman incelemesi, odak grup görüşmesi ve yüz yüze

görüşmeler ile elde edilmiştir. Bu bağlamda yerel mutfağın dönüşümü, sebep ve sonuçları ile incelenerek alanyazına yöntem açısından da katkılar sunulmuştur.

Yerel mutfakların doğası gereği sahip olduğu dinamik yapısı dönüşüm yaşamasını kaçınılmaz kılmaktadır. Dolayısıyla yerel mutfaklarda çekirdek bileşenler üzerinden uyarılma, eklemlenme ve yozlaşmalar ile içerik olarak dönüşüm kaçınılmaz olmaktadır. Bu dönüşümün eklemlenmeler ile gerçekleşmesi yerel mutfağın öz kimliği açısından uyarlamalar ve yozlaşmalar kadar tehdit unsuru oluşturmamaktadır. Çünkü eklemlenmeler ile dönüşümde yerel mutfak özünü korur. Her ne kadar farklı kültür bileşenleri doğrultusunda yerel mutfağın çekirdek unsurlarında değişimler yaşansa da bu dönüşümde mutfağın çekirdek bileşenleri baskın olmaktadır. Uyarlamalar ve yozlaşmalar ile yaşanan dönüşümler ise farklı kültür bileşenleri doğrultusunda yerel mutfağın çekirdek bileşenlerinde yaşanan yok olmalar ile gerçekleşmektedir. Farklı kültür unsurları doğrultusunda yerel mutfak bileşenlerinde yaşanan değişimlerin zamanla yerel kültür tarafından benimsenmesi ve yeni kültür bileşenlerinin baskın gelmesi durumu ise yerel mutfakların çekirdek bileşenlerinin kökten değişimine ya da kökten değişim sürecinin hızlanmasına neden olabilecektir. Dolayısıyla yerel mutfağın özünün korunması, sürdürülebilirliği ve kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarılabilmesi bağlamında öncelikli olarak yerel halk, aşçılar, turizm işletmecileri ve yöneticiler, turistler, rehberler, yerel yönetim ve sivil toplum kuruluşları gibi paydaşlarda yerel mutfak bilincinin oluşturulması gerekmektedir. Bununla birlikte gastronomik kimlik çalışmalarının başlatılması ve kısa sürede tamamlanması önem arz etmektedir. Bu doğrultuda özellikle Alanya destinasyonunda turizm sektörü ve paydaşları başta olmak üzere yerel halk, yerel yönetim ve sivil toplum kuruluşlarına bir takım öneriler sunulabilir.

- ❖ Öncelikli olarak Alanya yerel mutfağının özgün yapısına rağmen yerel yönetimlerin web sayfaları başta olmak üzere Alanya turizmüne yön veren sivil toplum kuruluşları, vakıflar, dernekler ve turizm işletmelerinin web sayfalarında tanıtım çalışmalarının yeterli olmadığı görülmüştür. Bazı web sayfalarında yerel mutfak başlığı altında sunulan farklılaşmış ürünlere yer verildiği saptanmıştır. Her ne kadar yazılı kaynaklarda Alanya yerel mutfak anlatılmaya çalışılsa da gastronomik kimlik çalışmalarının yetersiz olduğu ve gülüklü çorba dışında yerel mutfığa özgü ürünlerin henüz tescillenmediği görülmüştür. Bu bağlamda yerel yönetim ve paydaşlar ile iş birliği içerisinde profesyonel olarak yerel mutfığa özgü lezzetlerin orijinal reçeteleri oluşturularak tescil işlemlerinin hızla tamamlanması ve yerel mutfağın aslına uygun olarak profesyonel tanıtım çalışmalarının yapılması önerilmektedir. Bu doğrultuda yerel mutfak alanında gerçekleştirilecek olan koordineli ve bilinçli çalışmalar ile yerel mutfak kimliğinin hem

yerel halk hem de turizm işletmeleri ve paydaşları tarafından benimsenmesi, turizm aracılığı ile yerel mutfanın özünün korunmasına katkı sağlanabilecek hem de destinasyona reklam, pazarlama, imaj ve çekicilik bileşeni olarak önemli rekabet avantajı sunulabilecektir.

- ❖ Yerel mutfanın özünün korunması ve sürdürülebilirliği bağlamında yerel yönetim, yerel halk ve yerel mutfanın diğer paydaşları ile iş birliği içerisinde, yerel mutfaka özgü bir envanter çalışması yapılarak yerel mutfanın mevcut durumunun ortaya konulması ve restoran menülerinin yeniden düzenlenerek yerel mutfaka özgü lezzetlerin orijinal reçeteleri ile özüne uygun olarak sunulması önerilmektedir.
- ❖ Yerel mutfanın sürdürülebilirliğine önemli katkılar sunan yerel üretici, yerel tedarikçi ve yerel turizm işletmecilerinin yerel yönetimce desteklenerek Alanya destinasyonunda hizmet sunan yiyecek içecek ve konaklama işletmelerinde yerel ürün kullanımını sağlayacak yerel üretim ve tedarik ağının kurulması önerilmektedir. Böylelikle yerel mutfakta hazır ürün ve ikame ürün kullanımı azalacak, yerel ürün arzında yaşanan sıkıntılar giderilebilecektir. Bu durum yerel mutfanın özüne uygun şekilde turistik ürün olarak kullanımını kolaylaştıracaktır.
- ❖ Günümüzde özellikle konaklama işletmelerinde yerel mutfak uygulamalarının arttığı ve turizmin etkisi ile birlikte yerel mutfakta içerik olarak dönüşümler yaşandığı görülmektedir. Yerel mutfanın özünün korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi açısından aşçılar başta olmak üzere, yerel halkı, turistleri, rehberleri, turizm işletmecileri ve yöneticilerini yerel mutfak adına bilinçlendirecek denetlenebilir, standart uygulamalar geliştirilmelidir. Bu bağlamda yerel yönetim, sektör, ilçede bulunan turizm liseleri, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi ve Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi ile iş birliği içerisinde uzman görüşleri ile profesyonel eğitim programları geliştirilebilir. Böylelikle yerel mutfak bilinci geliştirilerek yerel mutfak kimliği doğru şekilde aktarılabilir.
- ❖ Alanya Kaymakamlığına, Alanya yerel mutfasına özgü değerlerin hikâyeleştirilerek ilçeyi ziyaret eden turist profilleri bağlamında Rusça, İngilizce, Almanca gibi dillere de çevrilerek kitaplaştırılması önerilmektedir. Yerel mutfanın hikâyeleştirilmesi, genç kuşaklarda yerel mutfak bilincinin oluşturulmasına, yerel mutfanın gelecek nesillere kültürel miras olarak aktarılmasına ve yerel mutfanın farklı kültürlerle tanıtılmasına önemli katkılar sunacaktır.
- ❖ Yerel mutfak bilincinin oluşturulması, mutfanın tanıtımı ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından ilçede yerel mutfak kültürünü yansıtan, yerel halk ve turistlere

yerel lezzetleri aslına uygun bir atmosferde, geleneksel ürün, yöntem ve araç-gereçler ile deneyimleme fırsatı sunacak bir gastronomi müzesinin açılması önerilmektedir.

- ❖ Yerel mutfakın sürdürülebilirliği açısından önem arz eden yeni kuşakları bilinçlendirecek ve yerel mutfakın somut taşıyıcıları olan eski kuşaklar ile buluşturacak her türlü festival, toplantı, seminer gibi faaliyetlerin geliştirilmesi ve yerel mutfak ve yerel mutfak kültürünü yeni kuşaklara kültürel miras olarak aktarılmasına katkı sunacak projelerin desteklenmesi önerilmektedir. Özellikle İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü'nün projelere dâhil edilmesi, ilköğretim ve ortaöğretim çağındaki gençlerde yerel mutfak bilincinin ve farkındalığının oluşturulması açısından önem arz etmektedir.
- ❖ Yerel yönetime, ilçeyi ziyaret eden turistlerin yerel mutfaka özgü ürünlere, yerel mutfaka özgü kültürel değerlere ve yerel mutfakın sunulduğu işletmelere kolayca ulaşabilecekleri ve bilgi edinebilecekleri gastronomik rotaları gösteren bir aplikasyon sisteminin oluşturulması önerilmektedir. Böylelikle turistler, turistik restoranlarda Alanya mutfak adı altında sunulan uyarlama ürünler yerine özüne uygun şekilde turistik ürün olarak sunulan Alanya yerel mutfak ile buluşturulabilecektir.
- ❖ Destinasyona değer katma bağlamında Gaziantep'e özgü baklava, Adanaya özgü kebab, Afyona özgü kaymak gibi Alanya'ya özgü herkes tarafından bilinen, yapımı kolay, turistlerin ilgisini çekebilecek, turizm işletmelerinde de sunulabilecek ve yerel mutfak ile bütünleşecek gastronomik bir ürünün geliştirilmesi önerilmektedir. Geliştirilecek gastronomik ürün, pazarlanma çabaları ile destinasyonun gastronomik kimlik ve imajına katkılar sağlayabilecektir.

Alanya destinasyonunda turizm sektörü ve paydaşları, yerel halk ve yerel yönetimine sunulan önerilerin yanında araştırmanın birtakım sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırma Alanya destinasyonunda, Alanya yerel mutfakına hâkim olduğu düşünülen aşçı, yerel halk ve turizm işletmecileri ile nitel araştırma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Çalışma örnekleme, destinasyon yönetimi bağlamında ilçeyi ziyaret eden turistler, rehberler, Alanya'da faaliyet gösteren sivil toplum kuruluşları, vakıflar, dernekler, Alanya Belediyesi ve Alanya Kaymakamlığı gibi yerel yönetimler dahil edilerek nicel veya karma araştırma yöntemleri kullanılarak yeniden değerlendirilebilir. Alanya destinasyonu kitle turizminin hâkim olduğu bir destinasyondur. Dolayısıyla bu çalışma turist profilinin değiştiği farklı alternatif turizm destinasyonlarında ve turizm faaliyetlerinin etkin olmadığı farklı destinasyonlarda da uygulanarak sonuçlar karşılaştırılabilir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M. ve Üner, E.H. (2016). “Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkisi”. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6): 1-17.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Alanya Belediyesi. (2017). *Alanya Yöresel Lezzetler*. Alanya Belediyesi Yayınları, Alanya.
- Alanya Belediyesi. (2015). *Alanya Belediyesi 2015-2019 Stratejik Planı*. Alanya Belediyesi Yayınları, Alanya.
- Alanya Ticaret ve Sanayi Odası. (2018). *Ekonomik Rapor*. Alanya Matbaası, Alanya.
- Albayrak, A. (2013). “Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma”. *Journal of Yasar University*, 30(8): 5049-5063.
- Alonso, A. D. and Liu, Y. (2011). “The Potential for Marrying Local Gastronomy and Wine: The Case of Fortunate Islands”. *International Journal of Hospitality Management*, 30: 974-981.
- Apalı, Y. (2016). “Toplumsal Değişme Bağlamında Bilginin Değişimi ve Dönüşümü”. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (8)17: 395-405.
- Aslan, C. (2016). “Kültür ve Toplum”. (E. Duran ve C. Aslan (Ed.). *Turizmin Sosyal Psikolojik Dinamikleri*, Paradigma Akademi Yayınları, İstanbul, 241-274.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4): 3-13.
- Avcıkurt, C. (2017). *Turizm Sosyolojisi, Genel ve Yapısal Yaklaşım*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Bal, H. (2016). *Nitel Araştırma Yöntem ve Teknikleri*. Sentez Yayıncılık, İstanbul.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. (Çev. A. Dede). Phoenix Yayınları, Ankara.
- Berry, J. W. (1997). “Immigration, Acculturation, And Adaptation”. *Applied Psychology: An International Review*, 46 (1): 5-68.
- Bestor, T. C. (2000). “How Sushi Went Global”. *Foreign Policy*, 121 (November–December): 54–63.
- Beşirli, H. (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”. *Milli Folklor*, 22(87): 159-169.

- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfığa Sosyolojik Bir Bakış*. Phoenix Yayınevi, Ankara.
- Bozkurt, V. (2006). *Değişen Dünyada Sosyoloji: Temeller, Kavramlar, Kurallar*. Ekin Basım Yayın, Bursa.
- Braun V. Clarke V. (2006). "Using Thematic Analysis in Psychology". *Qualitative Research in Psychology*, 3(2): 77-101.
- Brillat-Savarin, J.A. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (Çev. H. Bucak). Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). "Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4): 165-181.
- Camillo, A. vd., (2010). "A Model of Historical Development and Future Trends of Italian Cuisine in America". *International Journal of Hospitality Management*, 29: 549-558.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J. and Athena, Mak, A. H. N. (2010). "Attributes That Influence The Evaluation of Travel Dining Experience: When East Meets West". *Tourism Management*, 32: 307-316.
- Cohen, E. (2007). "Authenticity' in Tourism Studies: Après la Lutte". *Tourism Recreation Research*, 32(2): 75-82.
- Cohen, E. and Avieli, N. (2004). "Food in Tourism: Attraction and Impediment". *Annals of Tourism Research*, 31(4): 755-778.
- Cowan, B. (2007). *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. (Çev. N. Elhüseyni), Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Cömert, M. (2014). "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfığı Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1): 64-70.
- Cömert, M. ve Özkaya Durlu, F. (2014). "Gastronomi Turizminde Türk Mutfığının Önemi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2): 62-66.
- Creswell, J. W. (2017). *Araştırma Deseni: Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları*. (Çev. Ed. S. B. Demir). Eğiten Kitap Yayıncılık, Ankara.
- Çolak, S. (2017). *Yörük Oyunları: Alanya Yöresinde*. Alanya Belediyesi Yayınları, Alanya.
- Denzin, N. K. (1978). *The Research Act: A Theoretical Introduction to Sociological Methods*. McGraw-Hill, New York.
- Drouard, A. (2007). *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. (Çev. N. Elhüseyni), Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

- Düzgün, E. ve Özkaya Durlu, F. (2015). “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1): 41-47.
- Erdem, B. ve Akyürek, S. (2017). “Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 103-126.
- Ersoy, N. ve Koçak M.A. (2017). *Bir zamanlar Alanya*. Alanya Belediyesi Yayınları, Alanya.
- Fox R. (2007). “Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations”. *Hospitality Management*, 26: 546-559.
- Freedman, P. (2007). *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. (Çev. N. Elhüseyni), Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Furnham, A. (1984). “Tourism And Culture Shock”. *Annals Of Tourism Research*, 11(1): 41-57.
- Gezgin, E. (2016). “Toplumsal Değişme”. (E. Duran ve C. Aslan (Ed.). *Turizmin Sosyal Psikolojik Dinamikleri*, Paradigma Akademi Yayınları, İstanbul, 275-291.
- Giddens, A. ve Sutton, P.W. (2016). *Sosyoloji: 7. Edisyon*. (Çev. M. Şenol). Kırmızı Yayınları, İstanbul.
- Graburn, N. (1980). “Teaching The Anthropology Of Tourism”. *International Social Science Journal*, 32(1): 56-68.
- Grys, G.L. and Fleet, P.V. (2003). “Food and tourism in Papua New Guinea”. C. M. Hall vd. (Ed.). *In Food Tourism Around the World: Development, Management And Markets*, Burlington, 137-148.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2016). *Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, İ.T. (2016). “Küreselleşme ve Yerelleşme Ekseninde Gastronomi ve Turizmin Etkisi”. Hülya, K. ve Demet B. Ö. (Ed.). *Gastronomi ve Turizm*. Detay Yayıncılık, Ankara: 25-44.
- Hall, C.M., Mitchell, R. and Sharples, L. (2003). “Consuming Places: The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development”. C. M. Hall vd. (Ed.). *In Food Tourism Around the World: Development, Management And Markets*, Burlington, 25-59.
- Hall, M. ve Mitchell, R. (2002). “Tourism as a Force for Gastronomic Globalization and Localization”. A. M. Hjalager and G. Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy*. London, Routledge, 71-87.

- Harrington R. J., (2005). "Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavours in Wine and Food". *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3): 129-152.
- Harrington R. J., and Ottenbacher, M. J., (2010). "Culinary Tourism: A Case Study of the Gastronomic Capital", *Journal of Culinary Science and Technology*, 8: 14-32.
- Haven-Tang, C. and Jones, E. (2005). "Using Local Food and Drink to Differentiate Tourism Destinations Through a Sense of Place: A Story from Wales-Dining at Monmouthshire's Great Table". *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4): 69-86.
- Haviland, W.A., Prins, H.E., Walrath, D. and McBride, B. (2008). *Kültürel Antropoloji*. (Çev. İ. D. Erguvan Sarıoğlu), Kaknüs Yayınları, İstanbul.
- Hillel, D., Belhassen, Y. and Shani, A. (2013). "What Makes a Gastronomic Destination Attractive? Evidence from the Israeli Negev". *Tourism Management*, 36: 200-209.
- Işıldar, P. (2016). *Sürdürülebilirlik ve Gastronomi*. Kurgun, H. ve Özşeker, D.B. (Ed.), Turizm ve Gastronomi, Detay Yayıncılık, Ankara.
- James, A. (1996). "Cooking The Books: Global Or Local Identities In Contemporary British Food Cultures?". David, H. (Ed.), *Cross-Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities*, Routledge, London.
- Jang, S., Liu, Y. and Namkung, Y. (2010). "Effects of Authentic Atmospherics in Ethnic Restaurants: Investigating Chinese Restaurants". *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 23(5): 662-680.
- Joliffe, L. (2003). "The lure of tea: history, traditions and attractions". C. M. Hall vd. (Ed.). *In Food Tourism Around the World: Development, Management And Markets*, Burlington, 121-136.
- Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S., Erdeji, I. and Banjac, M. (2015). "Offer of Authentic Food As a Condition for Gastronomic Tourism Development". *The European Journal of Applied Economics*, 12(2): 27-34.
- Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri*. Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Kariel, H. G. (1989). "Socio-Cultural Impacts of Tourism In Austrian Alps". *Mountain Research And Development*, 9(1): 59-70.
- Kim, J.H. and Jang, S. (2016). "Determinants of Authentic Experiences: An Extended Gilmore and Pine Model for Ethnic Restaurants". *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(10): 2247-2266.
- Koçak Turhanoglu, F. A. (2011). "Modernite ve Kapitalizm". Hatice, Y. (Ed.). *Toplumsal Değişme Kuramları*. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir: 2-26.

- Kongar, E. (2017). *Toplumsal Değişme ve Türkiye Gerçeği*. Remzi Kitapevi, İstanbul.
- Konyalı, İ. H. (2011). *Alanya, Tarihi Turistik Kılavuz*. Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Yayını, Konya.
- Kozak, N., Kozak, M.A. ve Kozak, M. (2014). *Genel Turizm: İlkeler Kavramlar*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Közleme, O. (2012). “*Türk Mutfak Kültürü ve Din*”. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Közleme, O. (2012). *Mutfak Kültürü ve Din*. Rağbet Yayınları, İstanbul.
- Küçükaslan, N. (2011). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Alfa Akademi Yayıncılık, Bursa.
- Landis, J.R. and Koch, G.G. (1977). “An Application of Hierarchical Kappa-type Statistics in the Assessment of Majority Agreement among Multiple Observers”. *International Biometric Society*, 33(2): 363-374.
- Lavenda, H.L. ve Schultz, E.A. (2018). *Kültürel Antropoloji: Temel Kavramlar*. (Çev. D. İşler ve O. Hayırlı). Doğu Batı Yayınları, Ankara.
- Lee, S.H. and Cox, C. (2007). “Acculturation, Travel, Lifestyle, And Tourist Behavior: A Study of Korean Immigrants In Australia”. *Tourism Culture & Communication*, 7(3): 183-196.
- Liao, S. and Ma, Y.Y. (2009). “Conceptualizing Consumer Need For Product Authenticity”. *International Journal of Business and Information*, 4(1): 89-114.
- Mak, A.H.N., Lumbers, M. and Eves, A. (2012). “Globalisation And Food Consumption In Tourism”. *Annals of Tourism Research*, 39(1): 171-196.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Merriam, S. B. (2018). *Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (Çev. Ed. S. Turan). Nobel Akademi Yayıncılık, Ankara.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Ondieki, E.B. vd., (2017). “Gastronomic Identity: Role of the Environment and Culture on Culinary Tourism”. *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies*, 3(1): 17-21
- Önçel, S. (2015). “Türk Mutfacı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4): 33-44.
- Patton, M. Q. (2018). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*. (Çev. M. Bütün ve S. B. Demir). Pegem Akademi, Ankara.

- Quan, S. and Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of The Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism. *Tourism Management*, 25: 297-305.
- Rao, H., Monin, P. and Durand, R. (2003). "Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy". *American Journal of Sociology*, 108(4): 795-843.
- Rızaoğlu, B. (2012). *Turizm Davranışı*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ritzer, G. ve Stepnisky, J. (2018). *Modern Sosyoloji Kuramları*. (Çev. H. Hülür). De Ki Yayıncılık, Ankara.
- Saatcı, G. (2016). "Kültürel Miras Olarak Gastronomi". H. Yılmaz (Ed.). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*. Detay Yayıncılık, Ankara: 1-18.
- Sağır, A. (2012). "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı". *International Periodical for The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4): 2675-2695.
- Scarpato, R. (2000). "New Global Cuisine: The perspective of postmodern Gastronomy Studies". Yayımlanmamış Master Tezi. Royal Melbourne Institute of Technology.
- Scarpato, R. and Daniele, R. (2003). "New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy". C. M. Hall vd. (Ed.). *In Food Tourism Around the World: Development, Management And Markets*, Burlington, 296-313.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). "Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4): 23-35.
- Shenoy, S.S. (2005). "Food Tourism and The Culinary Tourist". Yayımlanmamış Doktora Tezi. Graduate School of Clemson University.
- Smith, A.D. (1996). *Toplumsal Değişme Anlayışı: İşlevselci Toplumsal Değişme Kuramının Bir Eleştirisi*. (Çev. Ü. Oskay), Gündoğan Yayınları, Ankara.
- Smith, D. (1990). "Modern Cooking: From the First Back-Street Bistros of Lyons to the Finest Restaurants of Today". Sidgwick and Jackson, London.
- Sormaz, Ü. (2017). "Türk Mutfak Kültürü Çerçevesinde Pişmaniye". *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(47): 102-111.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). "Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1): 86-99.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). "Türkiye'nin Yöresel Mutfakları". Detay Yayıncılık, Ankara.

- Tezcan, T. (2008). *Kültürel Antropoloji: Giriş*. Maya Akademi Yayıncılık, Ankara.
- Toksöz, D ve Aras, S. (2016). “Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special issue(1): 174-189.
- Ünlüöner, K. ve Özekici, Y.K., (2019). “Turizm Odaklı Kültürel Dönüşümü Açıklayıcı Bir Temel: Kültürleşme Teorisi”. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi/Journal Of Travel And Hospitality Management*, 16(3): 470-492.
- Wall, G. and Mathieson, A. (2006). “Tourism: Change, Impacts And Opportunities”. Pearson Prentice Hall, England.
- Wang, N. (1999). “Rethinking Authenticity in Tourism Experience”. *Annals of Tourism Research*, 26(2): 349-370.
- Ward, C. (2008). “Thinking Outside The Berry Boxes: New Perspectives On Identity, Acculturation And Intercultural Relations”. *International Journal Of Intercultural Relations*, 32(2): 105-114.
- Weatherford, J. (1988). *Indian Givers: How the Indians of the Americas Transformed the World*. Crown Publishers, New York.
- Yatkin, Ö. ve Tolga, Ö. (2018). “Gastronomi Konulu Festivaller”. Atilla, A. ve Neslihan, Ç. (Ed.). *Gastronomi ve Yemek Tarihi*. Detay Yayıncılık, Ankara: 247-264.
- Yetişkin, E. (2009). “Uluslaşırılma ve Mutfak”. İ. Emre I. ve Yıldırım Ş. (Der.). *Öznel, Durumlar ve Mekanlar; Toplum ve Mekan: Mekanları Kurgulamak*. Bağlam Yayınları, İstanbul: 245-264.
- Yetkin, H. (1974). *Adım Adım Alanya*. Yaprak Matbaacılık, İstanbul.
- Yetkin, H. (1989). *Dünden Bugüne Alanya*. Yetkin Kolor Kartpostal Dağıtım, Antalya.
- Yetkin, H. (1994). *Dünden Bugüne Alanya Sofrası*. Yetkin Kolor Kartpostal Dağıtım, Antalya.
- Yetkin, H. (2000). *Dünden Bugüne Alanya'da Yaşam*. Matbaacı Grafik Basım, İstanbul.
- Yetkin, H. (2014). *Alanya Okumazsan Bi Bak Baari*. Bayko Matbaa, İstanbul.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Yıldız, Ö.E. (2016). “Turistik Ürün olarak Gastronomi”. Hülya, K. ve Demet B. Ö. (Ed.). *Gastronomi ve Turizm*. Detay Yayıncılık, Ankara: 65-83.
- Yin, R. K. (2017). *Durum Çalışması Araştırması Uygulamaları*. (Çev. İ. Günbayı). Nobel Akademi Yayıncılık, Ankara.
- Zatori, A., Smith, M.K. and Puczko, L. (2018). “Experience-Involvement, Memorability and Authenticity: The Service Provider's Effect on Tourist Experience”. *Tourism Management*, 67: 111-126.

Zencirkıran, M. (2017). *Sosyoloji*. Dora Yayınları, Bursa.



İNTERNET KAYNAKLARI

- “Alanya Mutfağı”, Alanya Belediyesi, www.alanya.bel.tr, Erişim Tarihi: 05.07.2019
- “Alanya Noodle”, <http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri>, Erişim Tarihi: 06.07.2019.
- “Alanya”, Turistik İşletmeciler Derneği (ALTİD), www.altid.org.tr, Erişim Tarihi: 05.07.2019
- “Avokado Soslu Arnavut Ciğer”, <https://www.culinary-heritage.com/recipe.asp?regionid=72&recipesid=3059>, Erişim Tarihi: 06.07.2019.
- “Avokado Soslu Kebap”, <https://www.culinary-heritage.com/recipe.asp?regionid=72&recipesid=3057>, Erişim Tarihi: 06.07.2019.
- “Mutfak”, TDK (Türkçe Dil Kurumu) Türkçe Sözlük, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5ab4fc1d91d261.43589320, Erişim: 23.03.2019.
- “Tarhana Cips (Yoğurt Sos ile Servis Edilir)”, <http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri>, Erişim Tarihi: 06.07.2019.
- “Yemek”, Alanya Turizm Tanıtma Vakfı (ALTAV), www.alanya.com.tr, Erişim Tarihi: 05.07.2019
- “Yerel”, TDK (Türkçe Dil Kurumu) Türkçe Sözlük, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5cd955eed83d55.84401714, Erişim: 13.05.2019.
- “Yöresel”, TDK (Türkçe Dil Kurumu) Türkçe Sözlük, Alanya Belediyesi, <http://www.alanya.bel.tr/S/399/Tarihce>, Erişim Tarihi 25.09.2018.
- Alanya Kaymakamlığı, <http://www.alanya.gov.tr/alanyanın-cografi-yapisi>, Erişim Tarihi 25.09.2018.
- Alanya Noodle, <http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri>, Erişim Tarihi: 06.07.2019
- Alanya Ticaret ve Sanayi Odası, Alanya Ekonomik Rapor 2017, <http://www.altso.org.tr/yayinlarimiz/alanya-ekonomik-rapor/334871/>, Erişim Tarihi 25.09.2018.
- Alanya, <http://www.alanya.com.tr/tr/alanya-cografya>, Erişim Tarihi 25.09.2018.
- Avokado Soslu Arnavut Ciğer, <https://www.culinary-heritage.com/recipe.asp?regionid=72&recipesid=3059>, Erişim Tarihi: 06.07.2019
- Avokado Soslu Kebap, <https://www.culinary-heritage.com/recipe.asp?regionid=72&recipesid=3057>, Erişim Tarihi: 06.07.2019

Çikolatalı S Pasta, <http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri>, Erişim Tarihi: 06.07.2019

Göleviz ve Pazı Yapraklı Buğulama Grida Balığı, <https://www.culinary-heritage.com/recipe.asp?regionid=72&recipesid=2855>, Erişim Tarihi: 06.07.2019
http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5cd94a89af9784.97615556, Erişim: 13.05.2019.

Limonlu S Pasta, <http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri>, Erişim Tarihi: 06.07.2019

Tarçınlı S Pasta, <http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri>, Erişim Tarihi: 06.07.2019

Tarhana Cips (Yoğurt Sos ile Servis Edilir), <http://mutfakmirasi.alanya.bel.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifler>, Erişim Tarihi: 06.07.2019

EK 1- Araştırma Günlüğü

İşlem Sırası	Yapılan Çalışmalara İlişkin Açıklama	Çalışma Tarihi
1	Tezin konusu belirlenmiş ve kavramsal çerçevenin oluşturulması için çalışmalara başlanmıştır.	29.06.2017
2	Araştırmanın kavramsal çerçevesinin oluşturulması bağlamında derinlemesine doküman (kitap, makale, bildiri, web tabanlı) ve literatür taraması çalışmaları gerçekleştirilmiştir.	29.06.2017 27.12.2017
3	Tez izleme komitesi toplanmıştır. Tezin kavramsal çerçevesinin oluşturulması bağlamında gerçekleştirilen çalışmalar değerlendirilmiş ve kavramsal çerçevenin geliştirilmesi açısından komite görüşlerini belirtmiştir.	27.12.2017
4	Tezin kavramsal çerçevesinin geliştirilmesi bağlamında turizm ve gastronomi dışında sosyoloji ve antropoloji alanında literatür taraması ve okumalar gerçekleştirilmiştir.	27.12.2017 29.06.2018
5	Tez izleme komitesi toplanmıştır. Tezin kavramsal çerçevesinin oluşturulması bağlamında gerçekleştirilen çalışmalar değerlendirilmiş ve kavramsal çerçevenin geliştirilmesi açısından komite görüşlerini belirtmiştir.	29.06.2018
6	Tezin kavramsal çerçevesinin temeli önemli ölçüde oluşturulmuştur. Kavramsal çerçevenin geliştirilmesi için gerekli çalışmalar gerçekleştirilmiştir.	29.06.2018 28.12.2018
7	Tez izleme komitesi toplanmıştır. Tezin kavramsal çerçevesinin oluşturulması bağlamında gerçekleştirilen çalışmalar değerlendirilmiş ve kavramsal çerçevenin geliştirilmesi açısından komite görüşlerini belirtmiştir.	28.12.2018
8	Tezin özgün yapısına ve bilim araştırmanın doğasına uygun olarak çalışmanın kavramsal çerçevesi tamamlanmıştır.	28.12.2018 24.06.2019
9	Olası örneklem seçimleri için gerekli çalışmalara başlanmıştır.	22.05.2019
10	Tez izleme komitesi toplanmıştır. Çalışmanın kavramsal çerçevesinin öngörüldüğü şekilde tamamlanmış olup araştırmaya geçilmiştir.	24.06.2019
11	Alanya yerel mutfağının mevcut durumunu hem yazılı hem de görsel olarak saptamak ve yaşanan dönüşümleri ortaya koymak amacı ile kitap, makale ve bildiri gibi yazılı kaynaklar ve web tabanlı kaynaklar taranmış ve Alanya yerel mutfağını konu alan ilgili kaynaklar içerik analizine tabi tutulmuştur.	25.06.2019 28.07.2019
12	Araştırmanın amaçları doğrultusunda gerçekleştirilen doküman incelemesi bulgularının doğrulanması ve katılımcılardan daha derinlemesine yanıtlar alınabilmesi ve görüşme formunun hazırlanması amacı ile odak grup görüşmesi yapılmıştır.	08.08.2019
13	Odak grup görüşmesi sonrasında katılımcıların görüşlerine ilişkin ses kayıtları bilgisayar ortamına aktararak yazılı metinlere çevrilmiş olup, içerik analizine tabi tutulmuştur.	08.08.2019 25.08.2019

14	Odak grup görüşmesi bağlamında elde edilen verilerin kod şeması oluşturulmuş, uzaman görüşü alınarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır.	26.08.2019 03.09.2019
15	Odak grup görüşmesi bulguları bağlamında yarı yapılandırılmış bir görüşme formu hazırlanmıştır. Daha sonra Alanya yerel mutfağına hâkim aşçılar, yerel halk, akademisyenler ve turizm işletmecileri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.	04.09.2019 30.09.2019
16	Yüz yüze görüşmeler sonrasında katılımcıların görüşlerine ilişkin ses kayıtları bilgisayar ortamına aktarılarak yazılı metinlere çevrilmiş olup, içerik analizine tabi tutulmuştur.	05.09.2019 30.10.2019
17	Görüşmeler sonucunda elde edilen araştırma verileri doğrultusunda araştırmacı ve nitel araştırma alanında uzman bir akademisyen tarafından genel kod şemasının oluşturulması ve farklı bir bakış açısından değerlendirilmesi amacı ile tez danışmanı ile paylaşılması	01.11.2019 07.11.2019
18	Kod şemalarının karşılaştırılması ve tez danışmanından alınan geri dönüşler bağlamında araştırma verileri çalışmanın amaçları doğrultusunda tekrar derinlemesine incelenmiştir. Kod şeması yeniden şekillendirilerek tekrar tez danışmanı ile paylaşılmıştır. Tez danışmanından alınan geri bildirimler ile birlikte benzer ve ilişkili alt temalar genel temalar altında toplanmıştır. Gerekli görülen alt temalar kategorilere ayrılmıştır. Bulgular raporlaştırılmıştır.	08.11.2019 24.12.2019

EK 2- Alanya Yerel Mutfağına İlişkin Yazılı Doküman İncelemesi ve İçerik Analizi Bulguları

Materyal Türü	Materyal Adı	Malzeme ve Ürünlerle İlişkin Bulgular	Değer ve Normlara İlişkin Bulgular	Teknik ve Sunulara İlişkin Bulgular	Davranış ve Rollere İlişkin Bulgular	Yöresel Yemeklere/İçeceklerle İlişkin Bulgular	Yazar Adı ve Basım Yılı
Kitap	Adım Adım Alanya						Haşim YETKİN 1974
	Dünden Bugüne Alanya	Yazılı: Mersin, defne, çiriş otu, alıç (s. 23). Görsel ve Yazılı: Firenk inciri, kahve, hurma (24).	Yazılı: Kız İsteme: İsteme öncesinde oğlan kız tarafından ödünç tuz ister. Tuz bitinceye kadar oğlan tarafında herhangi kötü bir durum yaşanmazsa iyiye sayılır ve kız isteme gerçekleştirilir (s. 99). Düğün: Düğünlerde kız ve erkek evinde kazanlarda pişirilen yerel yemekler: Tatlı olarak kıvrım ve mevsime göre yörede yetiştirilen meyveler ikram edilir. Düğün boyunca çay ve kahve ikramı yapılır (s. 94). Gelin Alma: Kız evine gelin almaya gidenlere kız evi tarafından şerbet ikramı yapılır. Gelin alındıktan sonra oğlan evinde gelin ve yakınlarına kahve veya şerbet ikram edilir (s. 94-95). Barışık: Düğünden 1 hafta sonra kız ve oğlan evi bir araya gelerek yöreye özgü yemek ve tatlılar eşliğinde barışık yapılır (s. 95). Doğum Üzerine: Doğum gerçekleşince çocuk açgözlü olmasın diye zengin bir sofraya kurulur ve eş dost ile yenilir içilir (s. 97). Diş Aşı: Çocuk ilk dişini çıkardığında buğday kaynatılır, küçük tabaklarda susa, iç ceviz ve kuru üzüm eşliğinde komşulara servis edilir.	-	Yazılı: Yeni gelin olan kız sabahleyin ev ahalinden önce kalkarak yöreye özgü çorba yapar, kahvaltıyı hazırlar sonra ellerin yıkanması ve kurulanması için iletir (küçük leğen), ibrik, sabun ve havlu getirir.	Yazılı: Düğün çorbası, Laba, Öküz Helvası (s. 106-108).	Haşim YETKİN 1989
	Dünden Bugüne Alanya Sofrası	Görsel ve Yazılı: Kertikli sahan, kara kazan, bakır leğen (s. 18-19). Çitlembik (çöğre) (s. 41). Isırğan otu (s. 98). Tömeken (semizotu) (s. 99). Dikenli kabak (s. 104). Ülubü (s. 105). Bakla (s. 108). Mantar (dağ) (s. 114). Kazayağı (s.	Maş çorbası: Maş çorbasını yapamayan kız evde kahr (s. 24). Ziyare: Alanya’da eskilerde kız alıp verirken kız evi tarafından oğlan evine nişan karşılığı baklava sinilerinin yanında ziyare (mayalandırılmış hamurdan yaptırılan yumuşak ekmek) gönderilir (s. 39).	Yazılı ve Görsel: Yer sofrası üzerinde kalaylı-bakır oval sini üzerinde, bakır kaplar ve tahta kaşıklar ile 12 kişilik servis. Yer sofrasında senit üzerinde oklava ile açılan	Fotoğraf: Kadınlar tarafından açılan ve pişirilen yufka ekmek (s. 38).	Yazılı: Düğün çorbası (garın çorması/hülüklü çorba/gülüklü çorba), Maş çorbası, yarma çorba, un çorbası, kelle çorbası, akdan çorbası, darı çorbası, tarhana çorbası, şepit, çöğre	Haşim YETKİN 1994

	116). Gavıt, göce, bülü, keçibiçiği, gökdiken, sokulu dibek, keçiboynuzu (s. 124-127). İncir s. 165). Muz, portakal, mandalina, limon, nar, murt (mersin), ergen, hurma, muşmula (malt eriği, yeni dünya), hünnap, guava, dağ çileği, böğürtlen, mantiriç (mart inciri, frenk inciri), avokado, kuş burnu (s. 170-185).	Dolaz: Misafire, misafir edilen yerde dolaz yedin mi? diye sorulur. Misafire dolaz ikram edilmişse iyi ağırlandığı, edilmemişse iyi ağırlanamadığı anlamı çıkartılır (s. 47).	yufkalar odun ateşinde saç üzerinde şiş yardımı ile pişirilmektedir (s. 38).	püründen (yaprağı) yapılan şepit, bişi, darı bazlama, içli bazlama, oğmaç, yağlı ve yağsız çörek, un kurabiyesi, peksimet, erişte, Çağla cacığı, dolaz, döğme aşı (keşkek), bunbar (bağırsak) dolması, cızzık, Balık düzmesi (talaturlu balık), gabıklı guru fasulye (kabuklu kuru fasulye), alafaşı, ilibada sarması, göleviz yemeği, ayva yemeği, gıgışkan, gayyoru (kayakoruğu), çiçek dolması, ısırgan otu böreği ve yoğurtlaması, Tömeken (semizotu), badılcan düzmesi (talaturlu patlıcan kuru), ülübü piyazı ve yemeği, dikenli kabak düzmesi, Bakla yemeği ve piyazı, kazayağı turşusu, öküz helvası, kıvrım, göç helvası, çiğirdik, külük çorbası, aşır (aşure), kırtakı, akıda (kak), boynuz (hamup veya keçiboynuzu) ve üzüm pekmezi (s. 22-168).		
Alanya Dünden Bugüne Alanya'da Yaşam	Yazılı: Muz, portakal, kahve, ananas, avokado, guava, papaya, çin eriği, hurma, mango; Toroslara doğru çıkıldıkça zeytin, keçiboynuzu, mersin, sandal (dağ çileği) (s.33). Görsel ve Yazılı: Malta eriği, kuşburnu (yaylalarda) (s. 34). Mandalin, muz, portakal (s. 45). Şepit, içli bazlama, senit,	-	-	Görsel ve Yazılı: Yerde senit üzerinde oklava ile şepit ve içli bazlama yapan kadınlar, odun ateşinde saç üzerinde bunları pişiren erkek (s. 116). Yayık yayan kadın (s. 118).	-	Haşim YETKİN 2000

	oklava, saç, şiş, kivi, keçıboynuzu (s. 116-117). Avokado, guava, papaya, mango, ananas, pepino, muşmala, kudret narı, muz, hünnap, nar, cin biber, güne bakan (ay çiçeğı (s. 124-127).						
Alanya, Tarihi Turistik Kılavuz	Yazılı: Muz, portakal, mandalina, limon (s. 360). Armut, ayva, badem, ceviz, elma, erik, kayısı, keçi buynuzu, kiraz, kızcılık, limon, portakal, mandalin, şeftali, v.şne, zerdali, nar, muz, malta eriğı, zeytin, zeytin yağı, yaş ve kuru incir, yaş ve kuru üzüm (s. 321-322).	-	-	-	-	-	İbrahim Hakkı KONYALI 2011
Alanya "Okumazs an Bi Bak Baari"	Fotoğraf: Bakır, etnik işlemeli kertilki sahan (çukur tabak), bakraç, büyük sini (tepsi), tahta kaşık (s. 24). Sokulu dibek, yarma taşı (taş el değirmeni), bakır sülbüklü güğüm, tuluk, sini altlığı, sofr a bezi (s.108). Kara kazan, bakır güğüm, dibek (s.110). Sokulu dibek, sokulu havan (s. 112). Senit, oklava, şiş, saç, bakır leğen, bakır küçük sini, ocaklık (önü açık taş fırın), zovala, tuluk, bakraç (s. 113). Mart inciri (s. 183) Yazı: Yayık ayran (s. 108). Sokulu dibek, sokulu havan (s. 112). Mart inciri (s. 183). Bal, un, terayağ (s. 205). Su kabağı, pekmez, İncir (s.207). Görsel ve Yazılı: bal ağdasi, yer fıstığı, döğen, (s.200-215). Alanya yerel mutfağını tasvir eden önü açık taş fırın, açık raflar, bakır leğen, tahta leğen, senit, yer sofrası, sini altı, bakır cezve, sahan ve siniden	Fotoğraf: Taziye yemeğı ve sunumu, İçli bazlama, aşurelik buğday döğümü (hazırlama), peksemet, abdülüşün (lokma yapımı (s. 210-217). Ceviz, badem, susam ve tarçın eşliğinde servis edilen aşure (s. 218).	Görsel ve Yazılı: Kent merkezi ve kırsalda (yayla) halk mutfağında yapılan kahvaltı sunumu (karşılaştırmalı) (s. 203). Pirinç pilavı üstünde kıyılmış maydonazla süslenmiş kuyruk kızartması sunumu (s. 204). Ocaklık'ta (önü açık taş fırın) odun ateşinde külük helvası ve peksimet yapımı (s. 202-205). Dibekte dövülen zeytinin kara sıcak su ile yağını çıkarma işlemi (s. 214).	Görsel ve Yazılı: Aşurelik buğday döğen kadın (s.211 ve 213). Yerde senit üzerinde İçli bazlama yapan kadınlar (s. 113). Ocakta odun ateşi üzerinde abdülüşün (lokma) yapan kadın (s. 217). Alanya yerel mutfağının tasfir edildiğı müzede yemek yapmak kadın ile yemek tüketimi ise erkek ile tasvir edilmiştir (s. 216).	Görsel ve Yazılı: Göleviz yemeğı, yufka ekmeğı, içli bazlama, S pasta, çiğirdik (susam helvası), peksemet, asma yaprağı sarması, ülübü piyazı, kıvrım, laba dolması, bumbar dolması, kuyruk kızartması, Öküz helvası, külük helvası, tereyağı, şekerli peksimet, peltek, kırtakı, kak veya akıda, bakla ve fasulye piyazı, döğen, karlama(s.200-215). Abdülüşün (dökme) (s. 2017).	Haşim YETKİN 2014	

	oluşan mutfak mimarisi (s.216). Kıymalı pilav, aşure(s. 218). Muşmula (maltaeriği), hünnap, alıç, çöre (çitlembik), keçiboynuzu, kocayemiş (dağ çileği, bal kabağı, çilek, altın çilek (son zamanlarda üreti arttı), dikensiz böğürtlen, kudret narı, kamkat (kumkuat) yeni üretilmeye başlandı, greyfurt, kızıl limon, mandarin, şerimoya (az miktarda yetiştirilmektedir), hurma, şeftali, nektarin, ak ve kara incir, kayısı, bal kavun, portakal, limon, papaya (ağaç kavunu), pepino, avakado, nar, üzüm, murt, ak ve kara dut, dikenli kabak, dolmalık kabak, enginar, siyah ve kırmızı patlıcan, enginar, kahve, kivi, çağla, ak ve kırmızı kiraz, kelek, pasiflora, fujiya ve muz) (s,221-246). Sirke damacanası (ahşap ayak üstünde yuvarlak cam sirke konulan kap), servis askısı (s. 280).					
Bir Zamanlar Alanya	Görsel: Elek (s. 61). Yayık (tuluk) (s. 117). Görsel ve Yazılı: Muz (s. 49). Portakal (s.63). Kabak (s. 71).	-	Görsel: Yayıkta yereyağı yapımı (s. 117).	Görsel ve Yazılı: Yayıkta yereyağı yapan kadın (s. 117).	-	Alanya Belediyesi 2017
Yörük Oyunları: Alanya Yöresinde	Görsel ve yazılı: Güğüm (bakır).	Yazılı: Fırın yandı oyunu: Hamur, yağ, yavan, fırın gibi mutfaka özgü araç gereçlere sembolik anlamlar yüklenerek oynanmaktadır (s. 85). Gübüdük oyunu: Alanya yerel mutfağına ait bakır güğüm oyunun araçlarından birisini oluşturmaktadır (s. 91). Yağlı kuzu oyunu: kırsalda çobanlar tarafından hoşlanılan oyuna sembolik anlam yüklenmiştir (s. 149).	-	-	-	Sedat Çolak 2017
Alanya Yöresel Lezzetler	Görsel ve Yazılı: Bamyacı Göleviz Kuru patlıcan, Barbunya, kuru ve taze fasulye, Tömeken (semizotu),	Kutlamalarda S pasta, düğünlerde düğün çorbası ve pilavı, ölüm, mevlid gibi toplumsal ritüellerde pişi ve peynirli	Yemeklerin etnik işlemeli bakır kaplarda servisleri görsel olarak sunulmuştur.	-	Görsel ve Yazılı: Hülüklü çorba (düğün çorbası), Övelemeç çorbası (un çorbası), Laba dolması, Bumbar dolması,	Alanya Belediyesi 2017

	Soğan, Nohut, Bal kabağı, Ayva, bakla, kabak çiçeği, , Lahana, asma yaprağı, ilibada, Ülübü (börülce),, Dikenli kabak, Darı, yarpuz, kekik, nane, çökelek, susam, un, pekmez, tereyağı, yoğurt, susam, incir, badem, maydanoz (s. 8-110). ikramları Alanya’da toplumsal değer ve norm niteliği taşıyan yerel ürünlerdir. Etli kuru bamyaya yemeği, Kabuklu kuru fasulye, Göleviz yemeği, Kuru patlıcan yemeği, Barbunyalı taze fasulye yemeği, Tömeken (semizotu) yemeği, Soğan yahnisi, Bal kabağı yemeği, Balık mançuru, Ayva yemeği, Tavuklu pilav, Kıymalı-etli pilav (düğün pilavı), bakla pilavı, Çiçek (kabak) dolması, Lahana sarması, Sarma (asma yaprağı), ilibada sarması, Fasulye piyazı, Ülübü (kuru börülce) piyazı, Kuru patlıcan düzmesi (kuru patlıcan taratoru), Dikenli kabak düzmesi (dikenli kabak taratoru), yoğurtlama, Tömeken (semizotu) yoğurtlaması, Darı çorbası, Su böreği, Dökme, Pişi, Yufka ekmeği içinde çökelek, Gözleme (içli bazlama), Alanya çöreği (göç çöreği), Susamlı halka, Oğmaç, Peynirli, Ev baklavası, Oklava çekmesi, Kıvrım, Tel kadayıf, Öksüz (öksüz) helvası, Aside, S pasta, Çiğirdik, Şekerli peksimet, Kaşık helvası, Kabak tatlısı, Kak, Kırtakı, Külük helvası, Badem kahvesi (s. 8-110).
Makale ve Bildiri	Alanya’nın Mutfak Kültürü Dünden Bugüne Alanya’da Ölüm Adetleri

EK 3- Alanya Yerel Mutfağına İlişkin Web Tabanlı Doküman İncelemesi ve İçerik Analizi Bulguları

Kurum Adı ve Web Adresi	Materyal/Haber Konusu	Malzeme ve Ürünlere İlişkin Bulgular	Değer ve Normlara İlişkin Bulgular	Teknik ve Sunulara İlişkin Bulgular	Davranış ve Rollere İlişkin Bulgular	Yöresel Yemeklere/İçeceklere İlişkin Bulgular
Alanya Kaymakamlığı www.alanya.gov.tr		-	-	-	-	-
Alanya Belediyesi www.alanya.bel.tr	Alanya Mutfağı	Senit, şiş, ceviz, pekmez, muz, kivi, avokado, goji berry, yıldız meyvesi, nohut, susam, göleviz, ülübü, dikenli kabak, tömeken (semizotu).	Düğün ve cenaze gibi önemli günlerde yerel yemeklerin eş, dost ile hazırlanmakta ve sunulmaktadır.	Bakır işlemeli, etnik kaplarda ve masa üzerinde görsel bir sunum gözlemlenmiştir. Bununla birlikte gerçekleştirilen toplantı vb. organizasyonlarda yerel lezzetlerin modern porselen tabaklarda, cam su bardaklarında, çelik çatal, bıçak eşliğinde masalarda servisi de gözlenmektedir.	Yazılı: Geçmişte halk mutfağında yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi kadınlar tarafından gerçekleştirildiğini gösteren örnek.	Yazılı: Öküz Helvası (Öksüz Helvası), Laba Dolması, Çiğirdik, S Pasta, Göleviz Yemeği, Fıstıklı Limonata (Fıstıklı Şerbet), Ülübü Piyazı, Dikenli Kabak Talaturu, Görsel ve Yazılı: Güllüklü Çorba (Hülüklü Çorba), Tömeken (tokmakan) Yemeği.
Alanya Turizm Tanıtma Vakfı (ALTAV) www.alanya.com.tr	Yemek	Görsel: Bakır, etnik sağan, dikenli kabak	-	-	-	Görsel: Güllüklü Çorba, Öküz Helvası, Laba Dolması, Çiğirdik, S Pasta, Göleviz Yemeği, Fıstıklı Limonata, Ülübü Piyazı, Dikenli Kabak Talaturu, Tömeken yğutlaması.
Alanya Turistik İşletmeciler Derneği (ALTİD) www.altid.org.tr	Alanya	Muz, portakal, limon, greyfurt, turunc, yenidünya, nar, kahve, ceviz, ananas, guava, avokado, hünnap.	-	-	-	-

EK 4- Alanya Yerel Mutfağından ve Türk Mutfağı İçerisinde Yer Alan Yerel Mutfaklarından Uyarlanan Turistik Ürünler

Yerel Ürün	Yerel ürünün Reçetesi	Uyarlanan ürün	Uyarlanan Ürünün Reçetesi	Dönüşümler
S Pasta (Alanya Yerel Mutfağı) (Yöresel Lezzetler, 2017: 94).	250 gr tereyağı veya 1 paket margarin 1 su bardağı sıvı yağ 3 ad yumurta 2 su bardağı şeker 1 ad kabartma tozu 1 tatlı kaşığı karbonat 9 su bardağı un ½ limon veya ½ çay bardağı sirke	Çikolatalı S Pasta http://mutfakmirasi.alanya.be l.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri	250 gr. aereyağı 125 gr. ayçiçek yağı 2 yumurta 200 gr beyaz şeker 5 gr kabartma tozu 3 damla limon suyu 500 gr un 50 gr çikolata sos	Özünde sade olarak çay ile birlikte servis edilen S pasta turistlerin damak tadına uyarlanarak pasta yarıya kadar çikolata sos ile kaplandıktan sonra servis edilmektedir.
S Pasta (Alanya Yerel Mutfağı) (Yöresel Lezzetler, 2017: 94).	250 gr tereyağı veya 1 paket margarin 1 su bardağı sıvı yağ 3 ad yumurta 2 su bardağı şeker 1 ad kabartma tozu 1 tatlı kaşığı karbonat 9 su bardağı un ½ limon veya ½ çay bardağı sirke	Limonlu S Pasta http://mutfakmirasi.alanya.be l.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri	250 gr. tereyağı 125 gr. tıyççek yağı 2 yumurta 200 gr beyaz şeker 5 gr kabartma tozu 500 gr un 3 damla suyu damlası 1 ad. rendelenmiş limon kabuğu	Alanya yerel mutfağına özgü S pasta siyah çay ile birlikte servis edilirken, uyarlanan limonlu S pasta Alanya limonatası ile servis edilmektedir.
S Pasta (Alanya Yerel Mutfağı) (Yöresel Lezzetler, 2017: 94).	250 gr tereyağı veya 1 paket margarin 1 su bardağı sıvı yağ 3 ad yumurta 2 su bardağı şeker 1 ad kabartma tozu 1 tatlı kaşığı karbonat 9 su bardağı un ½ limon veya ½ çay bardağı sirke	Tarçınlı S Pasta http://mutfakmirasi.alanya.be l.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri	250 gr. Tereyağı 125 gr. Ayçiçek yağı 2 yumurta 200 gr Beyaz şeker 5 gr kabartma tozu 500 gr un 3 damla suyu damlası 5 gr. tarçın	Alanya yerel mutfağına özgü S pastanın malzemelerine tarçın eklenerek ürün uyarlanmıştır.
Göleviz Yemeği (Alanya Yerel Mutfağı) (Yöresel Lezzetler, 2017: 20).	1.5 kg göleviz 1 su bardağı haşlanmış nohut 500 gr kemikli veya kuşbaşı et 3 yemek kaşığı domates salçası 3 ad. orta boy domates 2 ad. orta boy soğan 3. ad. limon 3 yemek kaşığı tereyağ 4 yemek kaşığı zeytin yağ 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber 2 tatlı kaşığı tuz	Göleviz ve Pazı Yapraklı Buğulama Grida Balığı https://www.culinary-heritage.com/recipe.asp?regid=72&recipid=2855	35 gr. göleviz 40 gr. bebek havuç 15 gr. inci soğanı 20 gr. tereyağı 1 ad. charleston biber 1 ad. capia biber 15 gr. biber salçası 15 gr. zeytinyağı 4 gr. sarımsak 1/4 ad. limon 4 g tuz	Haşanmış nohut, kemikli veya kuşbaşı et ile yapılan Alanya yerel mutfağına özgü göleviz yemeği, pazı yaprağı ve grida balığı kullanılarak yeni bir turistik ürün geliştirilmiştir.

¼ pazı yaprağı
120 gr. grida balık filetosu

Erişte	-	Alanya Noodle http://mutfakmirasi.alanya.be l.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri	-	Türk Mutfağına özgü yerel mutfaklarda yerel teknikler ile hazırlanan erişte Uzak Doğu kültürüne özgü noodle'a uyarlanarak peynir ve ceviz eşliğinde servis edilmektedir.
Tarhana	-	Tarhana Cips (Yoğurt Sos ile Servis Edilir) http://mutfakmirasi.alanya.be l.tr/Alanya-Yoresel-Yemek-Tarifleri	-	Türk Mutfağına özgü yerel mutfaklarda yerel teknikler ile hazırlanan ve genellikle kış aylarında çorba olarak tüketilen tarhana turistik ürün olarak geliştirilerek tarhana cips üretilmiştir.
Adana Kebap	-	Avokado Soslu Kebap https://www.culinary-heritage.com/recipe.asp?regionid=72&recipeid=3057	-	Adana yerel mutfağına özgü, kuzu veya dana kıymasından yerel teknikler ile hazırlanan ve genellikle közde pişirilmiş domates, biber ve soğan eşliğinde lavaş üzerinde servis edilen Adana kebabın, Alanya avokadosundan yapılan sos eşliğinde servis edilen avokado soslu kebab olarak uyarlandığı ve turistik bir ürün olarak sunulduğu görülmektedir.
Arnavut Ciğer	-	Avokado Soslu Arnavut Ciğer https://www.culinary-heritage.com/recipe.asp?regionid=72&recipeid=3059	-	Arnavut ciğeri Alanya avokadosundan yapılan sos eşliğinde sunulmaktadır.

EK 5- Odak Grup Görüşmesi Gönüllü Katılımcı Bilgilendirme Formu

Bu form ile “Alanya yerel mutfağının dönüşümü ve bu dönüşüme turizmin etkisini belirlemek” amacıyla Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği A.B.D.’da devam etmekte olan “Alanya Yerel Mutfağının Dönüşümünde Turizmin Rolü” adlı doktora tez çalışmasına gönüllü olarak katıldığımı ve bu araştırmaya katılmakla aşağıda belirtilen hususları anladığımı ve kabul ettiğimi beyan ederim.

- ❖ Araştırmaya katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır. Katılımcılar istemedikleri konularda gerekçe belirtmeksizin konuşmayabilir veya istedikleri zaman herhangi bir sebep bildirmeksizin araştırmadan çekilebilir. Bu durumda edinilen bilgiler kullanılmayacak ve imha edilecektir.
- ❖ Araştırma gizlilik esası çerçevesinde yürütülecektir. Bu kapsamda verilerin toplanması, analizi ve araştırma sonuçlarının yayınlanması aşamalarında katılımcıların bilgileri kesinlikle gizli tutulacaktır.
- ❖ Araştırmadan elde edilecek veriler yalnızca bilimsel amaçla kullanılacak ve bu amaç dışında hiçbir kişi, kuruluş ya da kurumla paylaşılmayacaktır. Ayrıca tüm veriler çalışma sonunda imha edilecektir.
- ❖ Toplantının ortalama 60 dakika sürmesi beklenmektedir.
- ❖ Toplantı, katılımcıların izni doğrultusunda kameraya ve ses kayıt cihazına kaydedilecektir. Ayrıca araştırmacı, toplantı boyunca gözlem ve izlenimleri ile gerekli diğer hususları not edebilecektir.
- ❖ İstenildiği takdirde çalışma tamamlandıktan sonra araştırmanın genel özeti katılımcılara verilebilecektir.
- ❖ Araştırmada vereceğim bilgiler doğrultusunda ortaya çıkan sonuçların bilimsel ortamlarda tartışılmasına ve yayınlanmasına izin veriyorum.

Araştırmacı

Öğr. Gör. Mevlüt UYAR
Alanya Alaaddin Keykubat
Üniversitesi
ALTSO Turizm MYO
07400 Kestel/Alanya/ANTALYA
+90 242 510 61 83
mevlut.uyar@alanya.edu.tr

Danışman

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN
Akdeniz Üniversitesi
Turizm Fakültesi
07058 Kampüs/ANTALYA
+90 242 310 20 61
ocaliskan@akdeniz.edu.tr

Katılımcı

Adı Soyadı:
Tel:
E-mail:
Tarih:
İmza:

EK 6- Odak Grup Toplantı Formu

Bu görüşme “Alanya yerel mutfağının dönüşümü ve bu dönüşüme turizmin etkisini belirlemek” amacıyla Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği A.B.D.’da devam etmekte olan “Alanya Yerel Mutfaklarının Dönüşümünde Turizmin Rolü” adlı doktora tez çalışması için yapılmaktadır. Sizlerin deneyim ve bilgilerinin bu çalışmaya önemli katkılar sağlayacağı ön görülmektedir. Bu nedenle aşağıda size yöneltilen soruları deneyimleriniz ve bilgileriniz ışığında yanıtlamanız önem arz etmektedir.

Araştırma Soruları

1. Alanya yerel mutfağında (geçmişten günümüze) herhangi bir dönüşümden bahsedilebilir mi? Eğer bir dönüşüm söz konusu ise;

1.1. Nasıl bir dönüşümden bahsedilebilir?

- ❖ Bu dönüşümde değişenler nelerdir?
- ❖ Bu dönüşüm nasıl gerçekleşmiştir? (dönüşüm sürecine ilişkin görüşler aranmaktadır)
- ❖ Bu dönüşüme etki eden faktörler nelerdir?
- ❖ Bu dönüşümün sonuçları var mıdır? Varsa nelerdir?

2. Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin etkisi var mıdır? Varsa bu etkiler neyi ne kadar değiştirmiştir?

- ❖ Doğrudan ve dolaylı etkiler nelerdir?
- ❖ Bu etki yerel mutfakların hangi alanlarında görülmektedir?

3. Alanya yerel mutfağının dönüşümü ve turizmin etkisine ilişkin eklemek istediğiniz görüşleriniz var mıdır?

Demografik Sorular

Cinsiyet:

Yaş:

Eğitim durumu:

Meslek:

Araştırmacı

Öğr. Gör. Mevlüt UYAR
Alanya Alaaddin Keykubat
Üniversitesi
ALTSO Turizm MYO
07400 Kestel/Alanya/ANTALYA
+90 242 510 61 83
mevlut.uyar@alanya.edu.tr

Danışman

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN
Akdeniz Üniversitesi
Turizm Fakültesi
07058 Kampüs/ANTALYA
+90 242 310 20 61
ocaliskan@akdeniz.edu.tr

Katılımcı

Adı Soyadı:
Tel:
E-mail:
Tarih:
İmza:

EK 7- Odak Grup Görüşmesi Bulguları

Tema	Alt Tema	Kategori	Alıntılar
ALANYA YEREL MUTFAĞININ İÇERİK OLARAK DÖNÜŞÜMÜ	1. Yerel ürün kullanımının farklılaşması		... tereyağla kavrulmuş soğanla onu sıkmadan getirip bu oğmaç diyorlar. Bu oğmaç değil (K1). ... hep düğün çorbası işkembeden yapıldı, köftesi atılırdı, tavuk diye hiçbir şey yoktu (K1). ... Alanya'mızın gülüklü çorbası; lezzetli, hastalara şifa. Bu çorbamız iki şekilde yapılmaktadır. İşkembeli ve tavuklu olarak (K2). ... Gülüklü çorbada müthiş bi dönüşüm. Nohut konmuyor içerisine, nohut konurdu. Tavuk konuyor dediğim gibi işkembe yerine. Mesela tereyağı kullanılmıyor (K3). ... Geçmiş dönem Alanya'sında tereyağ yemeklerin hası. Tereyağ olmazsa olmazı. Şimdi daha ziyade çiçek yağ ve margarin dediğimiz unsurlar kullanılıyor, tereyağ pek kullanılmıyor (K3). ... Mesela geçmişte boyun ufrası denilirdi, kelleye paçaya koyarlardı. Bu yok artık. Yani kelle paçaya konan o boyun ufrası yok. Bi değişim bu, dönüşüm (K3). ... Benim hatırladığım kadarıyla mesela tatlılarda büyük değişimler var dönüşümler var (K3). ... O tefek yaprakları falan filan bunlar toplanıp sarmalar falan yok. O konuda bir dönüşüm var, sarma yemekleriyle alakalı (K3). ... Eskiler mesela kurban kesildiği zaman iç yağlarını eritiyorlar aynı tereyağ gibi yemeklere birer çömçe onlardan da koyarlardı (K2). ... Bir de Alanya'da et olarak davar eti makbuldür. Erkek keçi eti hatta onunda koyun kullanılmaz, dana da kullanılmaz, erkek keçi (K3). ... mesela bizim çok eskiden içine yağ konurdu özellikle üzüm reçeli, elma reçeli. Bizim yağ gülü dediğimiz çiçeğimiz var özellikle konurdu şimdi de koymuyoruz (K5). ... Eskiden has tereyağıyla cevizden yapardık... eskiden evin hanımı özene bezene yapar şerbetini döker götürürdü. Onun için her şey özel olurdu. Sinisi özel, cevizi özel, tereyağı özel, özellikle üzerine badem katılır. Ondan bu özelliği kaybordu (baklava kastediliyor) (K5). ... Ne mesela, gurutulmuş sebzelerim vardı benim. Guru fasulye hani gabıklı guru fasulye, patlıcan guru. Saydılar gitti, onu dışardan sandıklıdan afyondan Kütahya'dan gelip satıyorlar burada (K1). ... Mesela bunlar (araştırmacının ikramı) da kır takı yapmış getirmişler. Eskiden kır takı pekmezden yapıldı, şimdi şekerden yapılıyor. Kır takı kireçte ne kadar bekletilir onun zamanı vardı, bunu çok bekletmişler. Nerdeyse ben yaşlı 80 yaşındayım dişimi kırcam (K1). ... Eskiden etler topa kavurma, kemikli kavurma, satırla kıyılan ince kavurma hepsi kavrulur. Keçinin kendi yağıyla kavrulur başka yağ kullanılmadığı için orda yemeğe mi alacaksın alırsın içinden birazını atarsın kullanırsın (K5).
	2. İkame ürün kullanımı		... Şimdi daha ziyade çiçek yağ ve margarin dediğimiz unsurlar kullanılıyor, tereyağ pek kullanılmıyor (K3). ... Güçük yapmaya üşenmiş arkadaşlar küçük küçük kuş başı etleri koymuşlar güçük yerine. Gülüklü çorba diye onu sunuyorlar (K4). ... İşte kültür yemekleri Alanya'nın ayşe kadın fasulyesi var şeker fasulyesi var mesela, barbunyası var mesela. Bunları yaparken özellikle aldığımız zaman, Burdurdan fasulye geliyor onu yaptığımız zaman ağzımızda yerken hocam yerken zırt zırt belli oluyor, bu fasulye bismemiş diyor. Bu fasulye iyi değil, buraya benim önüme getirdiğine değmez (K2).

		... Yalova'ya gittik yemek yaptık mesela... Burda malzememiz var kardeşim ben burdan sana taze fasülyesini, barbunyasını, malzemesini alıp getireyim dedim ben. Abi gerek yok onlar burda var dedi. Var ordan getirmişler, yaptık onlarla... 1500 kişilik bir yemek yapıldı ama fasülyeyi iştahla lezzetli yiyemediler. Ben üzüldüm ben buna mesela yani (K2).
3. Hazır ürün kullanımı		... Hazır ürün kullanılarak biraz böle hilesine kaçarak denenmişleri var (K4).
4. Yerel malzeme kullanımının farklılaşması		... Aslında bu baklavaları falan bakır sinilerde yapmak lazım. Bakır sinilerde piştiği zaman altı üstü nar gibi kızaracak (K2). ... eskiden bakır tepsilerde baklava yapıyorlardı herkes özene bezene evin hanımı yapıp hediye götürürlerdi baklavayı ama şimdi diyelim ben birisi yapıyor, yapan kişiden alıp götürülüyor, onun için tepsiler değişti, lezzetler değişti (K5). ... Mesela alüminyum çelik tencere çıkmış, bakırlar kaybolmuş ortadan. Tabi hayat yenilendikçe her şey eskiyor rafa kaldırıyoruz (K5).
5. Yerel değerlerin yozlaşması	5.1. Gelenek 5.2. Görenek 5.3. Örf 5.4. Adet 5.5. Tüketim tarzı 5.6. Sembolik anlamlar	... eskiden kız evi oğlan evine düğünden bir hafta mı sonra Haşim hocam, bir barışık yemeği verilirdi. Ve bu konuşulurdu filanca'nın barışık yemeği akkınca olmuş. Akkınca yemek demek, yani mükellef demek. Mesela biri birine davet edeceği zaman akkınca yemek var, muhakkak bu davete katıl derlerdi. Akkınca boğazdan akma, kolayca. Geçmişte çok önemli bir hadiseydi (K3). ... O gün (barışık yemeğinin olduğu gün) bide mevlid okuturlar gelin evinde mevlid okuturlar. Mevlidin arkasından da akşam barışık yemeği kız evi oğlan evi bir arada (K5). ... Bir tarafı silmiyoruz bir taraftan geleneksel haliyle geleneksel hani keşke mümkün olsa kabıyla, kuşağıyla, servis şekliyle yapmaya çalışıyoruz (K4). Günümüzde unutulmuş ilistir geleneği (K1). ... Örfli bir düğün hatırı sayılır bir düğünde bir gün boyunca garın burçlanır derdi. Şimdi o yapılmıyor dönüşüm (K3). ... oğmaçı çatalla kaşıkla yiyorlar asla biz elimizle sıkıttığın zaman şu parmağın arasından izler çıkardı oğmaçta. O oğmacı öyle yerdik (K1). ... Yaylalarda kapanışık yapardık. Kapanışta sürekli gelen müşterilere o yemekte de kuzu doldururlar, laba doldururlardı (K5). ... çok çok lüks bir şeydi artık lükslükten kalktı baklava. Normal baklava oldu, yani paranı verip yapıyorsun herhangi birine (K5). ... kayınpederim çok kelle üterdi demirciydi ya herkes kelle üttürmeye gelirdi (K5). ... Kelle ütmek önemliydi yani özellikle Alanya'da geçmişte (K3). ... Bizim ülümüz vardı, ülü ülü. Ölü öldükten sonra verilen yemekler şunlar, bunlar. Hepsi kalktı, gitti. 15 gün 20 gün taziyette bulunulurdu. Uğraştık çabaladık 3 güne indirdik mesela (K1).
6. Rollerin değişmesi		... özene bezene evin hanımı yapıp hediye götürürlerdi baklavayı ama şimdi diyelim ben birisi yapıyor, yapan kişiden alıp götürülüyor... Ama eskiden evin hanımı özene bezene yapar şerbetini döker götürürdü. Onun için her şey özel olurdu (K5).
7. Yerel ürün üretiminin farklılaşması		... şu anda o eski tarihte yediğimiz yumurtaya varıncaya kadar işte farklı. Şu anda yediğimiz yumurtadan aldığımız bir lezzet bir şey yok yani. Etler ona keza (K2). ... Şimdi bana zeytinyağı dedi, hangimiz şimdi zeytinyağını götürüp de sıcakık keselere doldurup da dövüp yağın çıkarabiliyoruz. En güzel yağ burun yağı idi. Burun yağı derlerdi, havucu döverler zeytini dibeklerde büyük leğenlerin içerisine koyarlar, ortaya bir çukur açarlar, çukurun içine de biriken yağlar sabahleyin alınır, ilaç diye kullanılırdı. Burun yağı derlerdi ona. Şimdi götürüyorsun fabrikaya, fabrika da ala sulu getiriyor sana veriyor. Efenim neymiş ifade olarak bu da doğalmış, kaynata kaynata suyu

		buharlaşır, yağı kalırmış. Tavaya yağ koy kaynat bakalım devamlı yağ kalacak mı? Kalmayacak mı? Onun hesabını yapmıyor (K1).
8. Teknikler/Tarzların değişmesi	8.1. Saklama 8.2. Hazırlama 8.3. Pişirme 8.4. Sunum	... Oğmaç, oğmaçı çatalla kaşıkla yiyorlar asla biz elimizle sıktağın zaman şu parmağın arasından izler çıkardı oğmaçta. O oğmacı öyle yerdik. Oğmaç deyip Tabağın içine getirip o malzemeyi sıkmadan onu belli bir kıvama getirmeden tereyağla kavrulmuş soğanla onu sıkmadan getirip bu oğmaç diyorlar. Bu oğmaç değil (K2). ... şimdi ustalarımız napıyor? Küvetlerin içerisine nenvareleri dolduruyor, doldur ver ama bu Alanya mutfağında bunu yapamazsın. Bizim güllüklü çorbamızı küvetin içine döktüğün zaman yarım saat sonra o çorba kömür gibi kararır ayarı bozulur iyi olmaz (k2). ... garın burçlama ne o işkembe soğanla, sabunla kaynar suyla yıkama. Bir günlerini alıyordu o kadınların işkembe temizlemeleri. Örfü bir düğün hatırı sayılır bir düğünde bir gün boyunca garın burçlanır derdi. Şimdi o yapılmıyor dönüşüm (K3). ... Belki 100 yaşında bi tane yaşlı teyze var dedim ki, siz dedim eskiden bu kadar tereyağını neye koyardınız, çökeleği neye koyardınız dedim. Kızım dedi dolap yok bir şey yok. Yayladan bir yüksek yaylaya göçüyorlar ya. Kızım dedi işkembelelerin içine basardık dedi. Su kabakların içine basarsız, orda toprağın içine gömeriz. Ne zaman yayladan Alanya'ya gidecez, toprağın altından çıkarıp getiriyorlar (K5). ... Su kabağı dediğimiz de şimdi süs yapılan su kabakları. Altı kesiliyor, içine tereyağını basıyorlar, peyniri basıyorlar, deriye de basıyorlar, toprağın altına gömüyorlar (K5). ... Biz etleri kuyuda saklardık eskiden çocukken. Kuyuya salardık orda kalırdı iki üç gün sonra alırdık (K1). ... Deri, deri. Ütücen onu (kelle) Oğuz hoca. Biz demirciliğe gider, demircilikte üttürdük. Şimdi yüzüp atıveriyolar (K1). ... kayınpederim çok kelle üterdi demirciydi ya herkes kelle üttürmeye gelirdi (K5). ... Her şeyde yani. Eskiden mesela sunumlar... ananem derdi kertikli sahanı getir şunu getir kızım derdi. Hepsinde değişiklik var (K5).
9. Yerel yemeklerin isimlerinin değişmesi		... Şepit, içli bazlama bunların adları değişti gözlemeye dönüştü (K1). ... Yazdığım kitaplarda hep düğün çorbası işkembeden yapılırdı, köftesi atılırdı, tavuk diye hiçbir şey yoktu. Sonraları değişti adı. Güllük oldu, göllük oldu, külük oldu, hülük oldu (K1). ... Ve dönüşüm en büyük dönüşümlerden birisi bu bizim garın (karın) çorbası, düğün çorbası... Güllüklü çorbada müthiş bi dönüşüm (K3). ... Daha düne kadar bumbar mumbar bumbar. Bide mimbar diyenler çok yaşlılar. Benim annemin annesini düşünün ninemi onlar mimbar derdi. Mumbar diyorlardı bunun doğrusu bumbar. Nereye bakarsan bak (K1). ... bizim helvamızın adı Nuh aleyh-selamın yaptığı gibi öksüz helvası idi... onun adı sonradan öküzel helvası oldu... Onların bakırdan yapılmış gapları vardır. Yapması zordur bilek gücü lazım ona. Şimdilerde makinayla bilmem neyle yapıyorlar. O iyi değil o. Bilek gücüyle yapacaksınız. Ortaya bir yalak yapacaksınız, yalak (çukur). Yalağın dışında da yine şadırvanın dışında olduğu gibi yuvarlak yuvarlak oluklar olacak. İçine de kızarmış nar gibi tereyağını dökeceksin. Uzatmadan nasıl yapıldığını, koyuyorsun. Yalnız bir kural vardı o öksüz helvasını yerken. Hani var ya bizim dinimizde de söylenir, şu üç parmakla (baş, işaret ve orta parmak) yemenin sevap olduğunu. Kaşık yok bir şey yok. Alıp goparıp batırıp yiyorsun. Yudarken şurdan (gırtlak) bir ses çıkacak "curkk" diye (K1).
10. Yerel yemeklerin şeklen değişmesi		... Valla bir şey getirdiler amma damak zevki tamam veriyor amma şeklen değişti (oğmaç kasediliyor) (K1).

11. Mutfak mimarisinin değişmesi

... Eğer o eski Alanya efendim evlerini muhafaza edebilseydik çok daha farklı bir şey yansıyacaktı, mufak kültürümüz haliyle (K3).

1. Teknoloji

... Şimdi bakın, bakınız, teknoloji de mahvetti bizim şeyimizi (K1).
 ... Yani, şimdi dondurucu var (K5).
 ... Onların (öküz helvası) bakırdan yapılmış gapları vardır. Yapması zordur bilek gücü lazım ona. Şimdilerde makinayla bilmem neyle yapıyorlar (K1).
 ... teknoloji (K4).
 ... Zaman, zaman zaman! zemin, teknoloji başka bir şey yok. Bizi değiştiren şeyler bunlar (K1).
 ... Burun yağı derlerdi ona. Şimdi götürüyorsun fabrikaya, fabrika da ala sulu getiriyor sana veriyor. Efenim neymiş ifade olarak bu da doğalmış, kaynata kaynata suyu buharlaşır, yağı kalırmış. Tavaya yağ koy kaynat bakalım devamlı yağ kalacak mı? Kalmayacak mı? Onun hesabını yapmıyor (K1).

2. Ekonomi

2.1. Maliyet

2.2. Ticaret

2.3. Rant

2.4. Rekabet

... Çok önemli efenim gerçekten mutfağımızda dönüşüm var, masraftan kaçılıyor... ekonomi ön planda. Nasıl ucuza mal ederiz, nasıl ederiz o hatırı insanlara gönderilen baklavalar falan rant meselesi, dönüşüm büyük (K3).
 ... Başında rant yatıyor rant. Daha çabuk parayı nasıl kazanabilirim, köşeyi nasıl dönebilirim (K1).
 ... Alanyada sofrta kültürü çok özel. Yani mevlidler, düğünler yani gerçekten çok abartılı, abartıyı yemek anlamında söylüyorum özenli, maliyetli (K4).
 ... Bizim ayağımız İskenderiye, Mısır, Beyrut oralardır. Bizim alış verişimiz hep oradan. Biz giysilerimizi, ziynet eşyalarımızı ve gaz yağımızı oradan alıyoruz. Ama onların yedikleri içtikleri kullandıkları her şey buradan oraya gidiyordu (K1).
 ... Mesela pastanelerimizde Alanya baklavası göremezsiniz. Baklava burada çok ciddi bir kültürdür, su böreği çok ciddi bir kültür (K4).
 ... Masraf (K4).
 ... Bu değişimin en büyük nedenlerinden birisi ticaret. Ticaret yapıldığı için mesela siz evinizde ay çiçek yağı kullanır mısınız? Ben kullanmıyorum... Otelde bunu kullanma şansımız var mı yok, ticaret yapıyoruz çünkü. Ayçiçek yağının da hani pamuklusu olanı, en ucuz hangisi pazardaki o alınıyor. Tavuk kullanıyoruz, biz köy tavuğu yiyelim işte kilosu şu kadar, ama biz 40 günde yetmiş en ucuz tavuk hangisi onu almak için uğraşıyoruz. Erkek olmayan keçiyi kullanmayız, yapmayız dedik. Biz araştırıyoruz koyun mu dişi mi en ucuz hangisi fırında bir saat fazla pişsin önemli değil. Bunları konuşuyoruz. Bizde en büyük değişimi sağlayanlar bunlar (K6).
 ... sırf ben kazanayım, karşı taraf kazanmasın diye ben 5 euro'ya indirmişim karşı taraf ben işte 1 euro kazansam olur benim otelim çok zaten sürümden kazanayım diye şu anda otelciler ağlıyor, para kazanmıyoruz diye. Otelcilik yenilik demek, değişiklik değişim demek. Ama otelde değişiklik yapamıyoruz ki (K6).

		... Dönüşüm tabiki biraz da maddiyata bağlı. Eskiden herkes tereyağını evde kendisi yapıyormuş ki para vermiyormuş. Herkes her birşeye üretkenmiş şimdi üretmediğimiz için pahalı geliyor (K5).
3. Zaman	3.1. Kolaycılık 3.2. İlgi, istek ve arzunun azalması	...mesela tatlılarda büyük değişimler var dönüşümler var. Cevdet daha iyi bilir onlar açılmıyor. Pratik şeyler yapılıyor. Emek verme, gönül verme yok. Fason, fason yemekler ticari amaçlı yemekler bunlara kaçma var. Dönüşüm bu. Daha ziyade ne bileyim ona bir yerde amiyane tabirle sevgisizlik var. Sallayalım bir an önce gidelim ... (K3). ... Mesela bir aside tatlımız var bizim o kadar zor ki devamlı karıştırıyorsun tutmasın diye, yok ki. İsteyen hatırına gelirse yapıyor (K1). ... ve dönüşüm en büyük dönüşümlerden birisi bu bizim garın (karın) çorbası, düğün çorbası. Mesela işte efendim işkembe kullanılırken artık buna ne diyelim basite kaçma diyelim bir yerde tavuk kullanılıyor (K3). ... Hasbahçe'de Vehbi Koç'un sofrasını hazırlamış Koç teyze derlerdi ona giderdim. Beni zannetmişler ki hoca emekli oldu bir lokanta açıcak. Yok, ben lokanta açıcak değilim ben. Alanyalı dün ne yerd, bugün ne yiyor, ne yiecek gelecekte. Onlardan hep aldıklarımızı biz kaleme döktük 5 yıl bekledik. Bekledik bizim Alanya'da kitap okuyan yok (K1). ... Eğer misafir çoksa uğraşması zorlarına gidiyorsa gelen çoksa kuzu doldururlar yoksa laba (K5). ... Bir de yerel yemeklerimiz maliyet artı emek bakımından büyük mutfaklarda fazla kişilere yapmak için çok tercih edilemiyor maalesef (K4). ... Mesela pastanelerimizde Alanya baklavası göremezsiniz. Baklava burada çok ciddi bir kültürdür, su böreği çok ciddi bir kültür (K4). ... Zaman (K4). ... Zaman, zaman zaman! zemin, teknoloji başka bir şey yok. Bizi değiştiren şeyler bunlar (K1). ... Emekten kaçılıyor. Yani annem der ki 88 yaşında, kelle paça çorbasını, kelleyi yaptığın zaman beyin içinde titrerdi der (K3).
4. Meşakkatli bir mutfak		... Eskiden böyle 5000 kişilik 1000 kişilik organizasyonlara kuzu dolduruyor Alanyalılar. Tavada pişiriyorlar, ortaya koyuyorlar laba yerine, öyle servis ediyorlar (K5).
5. Yerel değerlerin yozlaşması	5.1. Dil	... her sene şey değişti alfabe değişti. Bunları sık sık değiştirmenin bizim kültürümüzü bozduğunu düşünüyorum (K1).
6. Coğrafyanın tahribatı		... doğadaki tabiatı bozduk yani (K2). ... Tereyağ meselesi, nerde kaldı benim sürülerim? Nerde kaldı keçilerim, koyunlarım, ineklerim? Tarlalarım nere gitti? Bloklar doldu, beton bloklarla. Muz bahçeleriyle doldu, daştı (K1).
7. Yerel ürünlerin üretiminin azalması/yok olması		... Doğal muzlarımız, açıkta yetişen muzlarımız hapishaneye dönüştü, seralara dönüştü. 35 kiloluk muzlar 100 kiloya çıktı. Tabi doğal kokularımızda gayboldu (K1). ... Eskiden herkes tereyağını evde kendisi yapıyormuş ki para vermiyormuş. Herkes her birşeye üretkenmiş şimdi üretmediğimiz için pahalı geliyor (K5). ... Onda sonra efenim meyveler de kurutulmuş, ayvayı kuruturlar, elmayı kuruturlar, bütün o fındık fıstık ne varsa kuruturlar, her 15 günde bir Alanya iskelesinde kuru yemiş giderdi gemilerde (K1).
8. Yerel coğrafyada farklı tohumla üretilen ürünler		... Şimdi hep değiştiğinden bahsettik ya. Bizim eskiden Alanya'nın kabağı vardı demi, şimdi hep başka kabaklara mesela, hal'e gelen kabak güzelmış ondan ekelim dedikçe bizim kır takılar da... (K5). ... Ordan Sakarya'dan kabak gelmeye başladı. Eskiden bizden giderdi, şimdi ordan gelmeye başladı (K1).
9. Jenerasyon Farkı		... Çocuklarımıza veriyoruz 20 lira 50 lira hamburgerciye, çizburgerciye, o cipslere şeylere gönderiyoruz maalesef çocuklarımız bir gelip de Alanya çorbası içeyim diyen yok maalesef (K2).

		... 1940'lı yıllarda Hasbahçe'den şimdiki Hayate Hanım'a geliyorum. 7 yaşındayım ilkokulla başladım. Öğlen aزیغım benim bağlanır, bohça deriz, mendil deriz, çantamın içinde olur. Ne olur içinde biliyor musun? Susamı döverler pekmeze karıştırırlar yufkanın içine sararlar dürmü yaparlar, onunla yerim. Yumurta yaparlar çökelek var ama yağlı çökelik var. Öğlen yemeklerimiz hep evden hazırlanır, Hayate Hanım'ın okulunun yemekhanesi var, herkes aزیğını çıkarır, aزیğını beraberce yedi. Şimdi 5 lira para verilir get ordan bişey al ye derler geçerler giderler (K1).
10. İmar ve Mimari		Şimdi efendim aslında mimari ile imar kurumuyla mutfak kültürü de paralel gidiyor. Eğer o eski Alanya efendim evlerini muhafaza edebilseydik çok daha farklı bir şey yansıyacaktı, mutfak kültürümüz haliyle... imar faciası yaşamazsa Alanya hiç şüphesiz geleceğin müstakbel Florida'sı diyor (K3).
11. Turizm		... Efenim biz 80'e kadar, bak 80'li yılların başına kadar her şeyimiz özdü. Zaten turizme de bakarsan çok geri gitmeye gerek yok (K1). ... Tabi, gelenek ve göreneklerin dejenere olması, gelenlerin etki edip bizi yozlaştırmaması. Başka bir şey değil (K1). ... turizm yerel mutfakları değiştirdi, dejenere etti, yok etti gibi bir sonuç çıkmasına rağmen şu anda bizim yerel mutfağıımızın tekrar otellere girmesiyle bugün turizm faaliyetine dönüşüp, turizmi biz aslında avantaja çeviriyoruz (K4).
1. Aşçılar	1.1.Kültür farklılıkları 1.2. Modern tarz çalışmaları 1.3. Alanya Yerel mutfağına hâkim olunmaması 1.4. Alanya yerel mutfağıının öneminin bilincinde olunmaması	... Şimdi arkadaşımız mesela ustalarımız yeni moderin (modern) dünyadaki ustalarımız mesela görevizi balıklı yapıyor. Farklı jenerasyonlarda yapmaya çalışıyor (K2). ... Efenim gelen memleketinde onu kullanmış ve adam labayı koydum önüne bir laba yapmış. Yav bu bizim kaburga dolması laba koymuşlar burda. E sen laba olarak ye nolur! Benim ismimi değiştirme. Ama Alanya'ya gelen aşçıların net % 80'i dışardan sonradan gelmiştir (K1). ... Profesyonel aşçılarımız da direk dünya mutfağına yönelmiş ki bu sadece Alanya için değil turizmin girdiği her şehirde böyle olmuş (K4). ... mesela dediğiniz gibi kaburga dolması biz hep öle bildik. Alanya'ya geldiğimde baktım, ya bu bizim kaburga dolmasına benziyor dedim tamam ustamla berber çalışınca, onu pişirince gerçekten onun önemini anlayabiliyoruz (K6). ... Profesyonel aşçılarıma tamamen yerel bir hanım tarafından kurslar verdik (K4). ... ustam (yerel aşçı) gerçekten bizim dernek (aşçıların oluşturduğu) yönetimize de eğitimler verdi (K6).
2. Ürün farklılaştırma	2.1. Uyarlama yemekler	... Sen de diyor buna farklı bir katkı maddesi koy da, farklı bir şey yap da yedir diyor. Tamam, biz bunu turiste yedirebiliriz. Ustalarımızın otelde yedirmiş olduğu farklı bir şey damak tadı olabilir (K2). ... yalnız bizim bazı konulardaki analizimizle bağdaştı mı turizmle Alanya sofrası. Bağdaştığı yer var bağdaşmadığı yer var. Mesela biz içli bazlama, şepit derken gözleme adını çıkardılar. Biz gözlemeyi kesinlikle kullanmazdık (K1). ... Yani hemen Almanlara uygun yemekler, Ruslara uygun yemekler onlar yapılmış işte (K4). ... Biz 80'li yılların başına kadar hiçbir zaman gülüklü, külüklü, hülüklü demezdik. Dügün çorbasıydı adı (K1). ... Fason, fason yemekler ticari amaçlı yemekler bunlara kaçma var (K3). ... Mesela bir otele gittiğimizde gülüklü çorba diye yazılmış ama... Güllük yapmaya üşenmiş arkadaşlar küçük küçük kuş başı etleri koymuşlar gülük yerine. Güllüklü çorba diye onu sunuyorlar (K4). ... Müşteri labayı yemedi biz hemen ona uygun yemek üretiyoruz (K5). ... Soğuk mezelerimizi, salatalarımızı uyarlamaya çalışıyoruz elimizden geldiğince (Alanya yerel mutfağına). Tatlı menümüzde helvalarımızı, çiğirdiğimizi yapmaya çalışıyoruz. Ama biz tabi ki koladan fantadan da kurtulmamız lazım. Bizim portakal suyumuz var (K6).

3. Yabancı mutfak kültürleri 3.1. Farlı beslenme alışkanlıkları 3.2. Farlı damak tatları 3.3. Beklenti ve istekler	... Turizm faaliyetleriyle beraber gastronominin yabancı mutfaklara eğiliminden en çok burası etkilenmiş. Çünkü yıllar öncesinde turizm burada başladığı zaman işte Rusların, Almanların gelmesiyle şehir kendi yemeklerini onlara tattırmak yerine, onların yemekleriyle sektöre başlamış herhalde (K4). ... Doru (doğru). Bonfile, biftek, et şiş, tavuk şiş, şiş kanat (K2). ... İçkilerinden başladı, önce meşrubattan getirdiler. Onlar bişey içiyorlar ya o ney bizde içelim (K1). ... hani herkesin yerel mutfakta ki ürünleri tatmak yemek istemeyebilir ya da farklılıklar yapmak açısından da birkaç tane uzman görünen konusunda uzman farklı ürünler çıkaracak şeflere de Alanya yemeklerinin turist restoranlarında servis edilecek tabaklarını hazırlamalarını istiyoruz. Onunla ilgili de bir çalışmamız var. Hani belki bilmiyorum sizler bana kızabilirsiniz ama kırtakının yanına belki farklı bir şey yaparak servis edecek ama yine bir şekilde amacımız kırtakımızı o insanlara tattırmış olmak (K4). ... Geçen Abbas Güçlü (Gazeteci) geldi mesela bana diyor ki kardeşim annen zamanında diyor görevizi pişirirken diyor işte salçalı, domatesli, biberli, soğanlı yapmış diyor. Sen de diyor buna farklı bir katkı maddesi koy da, farklı bir şey yap da yedir diyor (K2). ... mesela bizim çok eskiden içine yağ konurdu özellikle üzüm reçeli, elma reçeli. Bizim yağ gülü dediğimiz çiçeğimiz var özellikle konurdu şimdi de koymuyoruz, çünkü herkes sevmiyor da ondan koymuyoruz... damak zevklerine uymuyordu (K5). ... Alanya da uzun zamandır 20 yıldır oturuyorum ama kültürümüz vardı, restoranlarda bir şeyler yapabiliyorduk. Kendi yemeklerimizi işleyebiliyorduk, ya da ... Türk yemeklerini işleyebiliyorduk. Sonradan otelcilik tamamen yayıldığında gerçekten işte Meksika gecesi, İtalyan gecesi patladı gitti (K6). ... Şimdi hep otelleri konuştuk ya Alanya'nın evlerinden de kalkmış bu Alanya yemekleri. Nerdeyse bayanlar yapmıyor Alanya yemeklerini. Hep böyle aynı dışarı uyduruk, dışarıya özen gösteriyorlar (K5).
4. Her Şey Dahil Sistem	... her şey dahil sistemni daha güzelleştirir hizmeti daha iyi verir fiyatları arttırabilirsek burada kaliteyi yükseltebiliriz. Alanya'nın zeytinyağını öne çıkartabiliriz, laba dolmasını da kültürünü de yemeklerini de Türkiye genelinde ki kültürümüzü sergileyebiliriz burada (K6). ... Kalem yukardan bellidir. Dışardan gelen bir misafirin otele giriş fiyatı belli. Otelde bir maliyeti var misafirin, biz o maliyeti geçmememiz gerekiyor (K6). ... Tabiki. Mc Donalds'ın hamburgerinde et olmadığını açıkladılar, belgelediler. Piyasa da bunun gibi bir sürü köftesiydi ürünüydü çeşitleri var. Biz bunlara düştük yani. Bunlara dediğim gibi her şey dahil sistem, yine her şey dahil sistem satalım ama misafir gelsin otursun, açık büfeye girmesin (K6).
5. Turizmcilerin yaklaşım ve tutumları	... Alanyanın yemekleri çok özeldir, çok güzeldir. Ama biz bunları turizmcilere anlatıcaz deyî göbemiz çatladı (K1). ... Bizim hala turistin en çok geldiği turistik restoran tanımlaması yaptığımız restoranlarımız hala yerel mutfaklarla ilgili örnek yapmıyorlar (K4). ... Var ya gitsin yesin (bilindik yemek tercih eden, tutucu turistleri kastediyor) ya bizim kültürümüz değil ki o. Beğenmezse yemesin, ondan zaten geleneksel yemeklerimiz ortadan kalkıyor. Müşteri labayı yemedi biz hemen ona uygun yemek üretiyoruz (K5). ... Ama başka hiçbir ülkede böyle bir yaklaşım yok farkındaysanız. Yani gittiğiniz yurt dışında biz hani oranın yemeğini beğenmeyip aç kaldığımızda, ben çok aç kaldım yani alternatifiniz yok tek alternatifiniz Mc Donalds (K4).
6. Turistlerin tutucu davranışları	... Gelen turistler bize ne yaptılar biliyor musunuz? Tenceresini gabını getirdi, çadırını geldi gurdı bedava oturdu, giderken çadırı da bize sattı. Fotoğraflarını çekti, çekti, çekti, kullandı belki miladı doldu, fotoğraf makinasını bana sattılar. Yani bedava yaşadı burda (K1). ... Şoray Uzun yolda. Şoray'a bigün dedim ki. Şoray her şeyimizi alıp götürme, bizi soyup soğana çevirme. O kelimeyi unutmamış, ikide bir de tekrar ediyor. Bizi soydular, soğana çevirdiler (K1).

ALANYA YEREL MUTFAĞININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNE TURİZMİN ETKİLERİ	1. Yerel işletmeler	... Biz değişiklik yapmıyoruz. Bizim kültürümüzde A'dan Z'ye görevizi nasıl yaptıysak o şekilde müşterimize yanında sunumu kıymalı pilavı, etli pilavı, laba dolması, yoğurtlusı, sarması hep aynı şekilde aynı hizmeti vermekteyiz... Biz annelerimizden dedelerimizden ananelerimizden öğrendiğimiz damak tadını biz günümüzde aynı restoranımızda onu uygulamaya çalışıyoruz. Farklı maddeler koyalım da içine farklı tadlar, farklı lezzetler ilave edelim diye bunu çabasını göstermiyoruz (K2).
	2. Yerel aşçılar	... Yerli Alanyalıların yaptıklarına git bana bir bazlama yap de yapar, laba yap de yapar, bir kaburga dolması yap getir desen bir düşünür evela. Haa bizde sonradan gelenlerin yaptığı şeyler bunlar diyebilir (K1).
	3. Seyahat motivasyonu yerel değerler olan turistler	...Alanya'ya gelen dışardan misafirlerimiz var mesela, normal dışardan et şiş, tavuk döner tarzı yerlere gidiyor insanlar çok fazla memnun olmuyor insanlar. Biz bunlardan bıktık diyor dışardan gelen misafirlerimiz. Bize diyor anam babam usulü; yoğurtlu ıspanak, bi yumurtalı ıspanak, bi taze fasülye, banya bunun gibi mesela ... (K2). ... gastronomi dünya mutfağına doymuş durumda. İnsanlar artık gittikler şehirde o şehirde oranın denizi, oranın kalesi, oranın kılığı kıyafeti, oranın kültürünü görmek isterken en çok da zaten damaktır insanların en hatırladığı şey, oranın yemeğini yemek istiyorlar (K4).
	4. Yerel'e dönüş	... Ve şu anda 8 tane otelde haftanın belli günü sadece Alanya mutfağı yapıyor ve çok sevindirici bir durum... Alanya'da yaşayan Alanya'da para kazanan bir otel de haftanın bir günü tüm servisinde Alanya yemeği yaparak bunu gelen misafirlerine tanıtıyor... hani Emine hanım (yemek kursu veren yerel kadın) yemekleri ninesinden, dedesinden nasıl gördüyse o şekilde öğretiyoruz. Aşçılarımız da bu tarifleri devam ettiriyorlar (K4). ... Şerbetimiz var, limonatamız var (Alanya yerel mutfağı kastediliyor). Özellikle biz özel yemeklerimizle mutlaka bunları öneriyoruz. Kola fanta kesinlikle vermiyoruz (K6). ... Şimdi yeni yeni artık herkes (yerel halk) dönmeye başladı. Artık akşam misafirlerine, ikinci çayında misafirlerine Alanya'nın yöresel tadlarını yapmaya başladılar (K5).
Alanya Yerel Mutfağının Dönüşümünün Sonuçları	1. Kültüre özgü bazı özel lezzetlerin yok olması	... Mesela bir aside tatlımız var bizim o kadar zor ki devamlı karıştırıyorsun tutmasın diye, yok ki. İsteyen hatırına gelirse yapıyor (K1).



EK 8- Gönüllü Katılımcı Bilgilendirme Formu

Bu form ile “Alanya yerel mutfağının dönüşümü ve bu dönüşüme turizmin etkisini belirlemek” amacıyla Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği A.B.D.’da devam etmekte olan “Alanya Yerel Mutfağının Dönüşümünde Turizmin Rolü” adlı doktora tez çalışmasına gönüllü olarak katıldığımı ve bu araştırmaya katılmakla aşağıda belirtilen hususları anladığımı ve kabul ettiğimi beyan ederim.

- ❖ Araştırmaya katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır. Katılımcılar istemedikleri konularda gerekçe belirtmeksizin konuşmayabilir veya istedikleri zaman herhangi bir sebep bildirmeksizin araştırmadan çekilebilir. Bu durumda edinilen bilgiler kullanılmayacak ve imha edilecektir.
- ❖ Araştırma gizlilik esası çerçevesinde yürütülecektir. Bu kapsamda verilerin toplanması, analizi ve araştırma sonuçlarının yayınlanması aşamalarında katılımcıların bilgileri kesinlikle gizli tutulacaktır.
- ❖ Araştırmadan elde edilecek veriler yalnızca bilimsel amaçla kullanılacak ve bu amaç dışında hiçbir kişi, kuruluş ya da kurumla paylaşılmayacaktır. Ayrıca tüm veriler çalışma sonunda imha edilecektir.
- ❖ Toplantının ortalama 60 dakika sürmesi beklenmektedir.
- ❖ Toplantı, katılımcıların izni doğrultusunda kameraya ve ses kayıt cihazına kaydedilecektir. Ayrıca araştırmacı, toplantı boyunca gözlem ve izlenimleri ile gerekli diğer hususları not edebilecektir.
- ❖ İstenildiği takdirde çalışma tamamlandıktan sonra araştırmanın genel özeti katılımcılara verilebilecektir.
- ❖ Araştırmada vereceğim bilgiler doğrultusunda ortaya çıkan sonuçların bilimsel ortamlarda tartışılmasına ve yayınlanmasına izin veriyorum.

Araştırmacı

Öğr. Gör. Mevlüt UYAR
Alanya Alaaddin Keykubat
Üniversitesi
ALTSO Turizm MYO
07400 Kestel/Alanya/ANTALYA
+90 242 510 61 83
mevlut.uyar@alanya.edu.tr

Danışman

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN
Akdeniz Üniversitesi
Turizm Fakültesi
07058 Kampüs/ANTALYA
+90 242 310 20 61
ocaliskan@akdeniz.edu.tr

Katılımcı

Adı Soyadı:
Tel:
E-mail:
Tarih:
İmza:

EK 9- Yüz yüze Görüşme Formu

Bu görüşme “Alanya yerel mutfağının dönüşümü ve bu dönüşüme turizmin etkisini belirlemek” amacıyla Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği A.B.D.’da devam etmekte olan “Alanya Yerel Mutfaklarının Dönüşümünde Turizmin Rolü” adlı doktora tez çalışması için yapılmaktadır. Sizlerin deneyim ve bilgilerinin bu çalışmaya önemli katkılar sağlayacağı ön görülmektedir. Bu nedenle aşağıda size yöneltilen soruları deneyimleriniz ve bilgileriniz ışığında yanıtlamanız önem arz etmektedir.

Araştırma Soruları

1. Alanya yerel mutfağı ve Alanya yerel mutfak kültürüne ilişkin görüşleriniz nelerdir?
2. Alanya yerel mutfağında (geçmişten günümüze) herhangi bir dönüşümden bahsedilebilir mi? Eğer bir dönüşüm söz konusu ise;
 - ❖ Bu dönüşümün nedenleri nelerdir?
 - ❖ Bu dönüşüm nasıl gerçekleşmiştir?
 - ❖ Bu dönüşümde Alanya yerel mutfağında değişenler nelerdir?
 - ❖ Bu dönüşümün sonuçları var mıdır? Varsa nelerdir?
3. Alanya yerel mutfağının dönüşümünde turizmin etkisi var mıdır? Varsa;
 - ❖ Turizmin bu etkileri Alanya yerel mutfağında neyi ne kadar değiştirmiştir?
 - ❖ Turizmin bu etkileri Alanya yerel mutfağına nasıl yansımıştır?
 - ❖ Turizmin Alanya yerel mutfağının dönüşümüne doğrudan ve dolaylı etkileri nelerdir?
4. Alanya yerel mutfağını bir metafora (objeye, bir canlıya, bir hayvana, bir renge, bir hikâye veya masal kahramanına vb.) benzetmeniz neye benzetirsiniz? Neden?
5. Alanya yerel mutfağının dönüşümü ve turizmin etkisine ilişkin eklemek istediğiniz başkaca görüşleriniz var mıdır?

Demografik Sorular

Cinsiyet:
 Yaş:
 Eğitim durumu:
 Meslek:

Araştırmacı

Öğr. Gör. Mevlüt UYAR
 Alanya Alaaddin Keykubat
 Üniversitesi
 ALTSO Turizm MYO
 07400 Kestel/Alanya/ANTALYA
 +90 242 510 61 83
mevlut.uyar@alanya.edu.tr

Danışman

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN
 Akdeniz Üniversitesi
 Turizm Fakültesi
 07058 Kampüs/ANTALYA
 +90 242 310 20 61
ocaliskan@akdeniz.edu.tr

Katılımcı

Adı Soyadı:
 Tel:
 E-mail:
 Tarih:
 İmza:

ÖZGEÇMİŞ

Adı SOYADI	Mevlüt UYAR
EĞİTİM DURUMU	
Lisans	Mustafa Kemal Üniversitesi - Turizm ve Otel İşletmeciliği Universidad de La Coruna / La Coruna / İSPANYA Central Michigan University / Florida / USA
Yüksek Lisans	Akdeniz Üniversitesi - Turizm İşletmeciliği A.B.D.
Yüksek Lisans Tez Konusu	Konaklama İşletmelerinde Uygulanan Her Şey Dâhil Sisteminin Müşteri Memnuniyeti Üzerindeki Etkilerinin Ölçülmesi: Alanya Örneği
Doktora	Akdeniz Üniversitesi - Turizm İşletmeciliği A.B.D.
Yabancı Diller	İngilizce ve İspanyolca
İŞ DENEYİMİ	
Öğretim Görevlisi	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm Meslek Yüksekokulu
Öğretim Görevlisi	Akdeniz Üniversitesi, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Meslek Yüksekokulu
Goldcity Turizm Kompleksi – Alanya/TR	2007-2008 Resepsiyonist
Goldcity Turizm Kompleksi – Alanya/TR	2008-2009 Resepsiyonist
Disney’s Port Orleans Resort – Florida/USA	2009-2010 Resepsiyon ve Biletleme
Goldcity Turizm Kompleksi – Alanya/TR	2010-2011 Yönetim Stajı
BİLİMSEL FAALİYETLER	
UYAR, M. ve ÇALISKAN, O. (2020). Yerel Mutfağın Dönüşümü Üzerine Bir Örnek Olay Çalışması. 3. Uluslararası Antalya Kongresi. ÇALISKAN O,NEBIOGLU O ve UYAR, M. (2017). Menü Kartı Olmayan Restoranlar: Bir Örnek Olay Çalışması. International Social Symposium on Social Science, 1277-1278.	
İDARİ GÖREVLER	
MYO/Yüksekokul Müdür Yardımcısı	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm Meslek Yüksekokulu
Yönetin Kurulu Üyeliği	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm Meslek Yüksekokulu
Bölüm Başkanlığı	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası Turizm Meslek Yüksekokulu
E-posta	Mevlut.uyar@alanya.edu.tr