

**T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**KARAMAN İLİNİN YÖRESEL MUTFAĞININ  
KÜLTÜREL KİMLİK BAĞLAMINDA İNCELENMESİ  
VE TURİZME KAZANDIRILMASI**

**SEHER TOKLU**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN:  
DR. ÖĞR. ÜYESİ YELİZ PEKERŞEN**

**KONYA-2020**



**T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**KARAMAN İLİNİN YÖRESEL MUTFAĞININ  
KÜLTÜREL KİMLİK BAĞLAMINDA İNCELENMESİ  
VE TURİZME KAZANDIRILMASI**

**SEHER TOKLU**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN:  
DR. ÖĞR. ÜYESİ YELİZ PEKERŞEN**

**KONYA-2020**



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



### Bilimsel Etik Sayfası

Öğrencinin	Adı Soyadı	Seher TOKLU		
	Numarası	18810201069		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
Tezin Adı	Karaman İlinin Yöresel Mutfağının Kültürel Kimlik Bağlamında İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Öğrencinin Adı Soyadı  
İmzası

Seher TOKLU

## ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	Seher TOKLU		
	Numarası	18810201069		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Dr. Öğr. Üyesi Yeliz PEKERŞEN		
Tezin Adı	Karaman İlinin Yöresel Mutfağının Kültürel Kimlik Bağlamında İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması			

**Yöresel mutfak kültürü, ait olduğu bölgenin yöresel kimliğini, yöre halkının örf, adet ve geleneklerini yansıtmaktadır. Bölgenin doğal ve kültürel mirasının korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan Karaman ilinin, zengin bir yöresel mutfak kültürü bulunmaktadır. Bu zengin mutfak kültürü tarihin ve kültürün izlerini yansıtmaktadır. Bu çalışmanın amacı Karaman yöresel mutfak kültürünün kültürel kimlik bağlamında incelenerek turizme kazandırılmasıdır. Çalışma hem nicel ve hem de nitel yöntemler kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın evrenini Karaman ilinde yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında, ilde 2019 yılı Kasım-Aralık ayı süresince kolayda örneklem yöntemi kullanılarak 428 kişiye anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Anket verilerinin analizinde demografik değişkenlere frekans analizi, değişkenlerin boyutlarını belirlemek ve geçerlilik değerlendirmesi için faktör analizi, iki değişkenli gruplarda bağımsız örneklem için t testi, ikiden fazla değişken olan gruplarda ise ANOVA analizi gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda, yerel halkın Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının cinsiyet, yaş, eğitim düzeyi ve gelir düzeyi değişkenlerine göre anlamlı bir farklılık göstermekte olduğu ortaya çıkarılmıştır. Ancak medeni durum değişkenine göre anlamlı bir farklılığa rastlanmamıştır.**

Ayrıca yerel halk ile yapılan görüşmeler sonucunda ilin yöresel kimliğine ve geçiş dönemlerinde yapılan geleneksel uygulamalara dair elde edilen veriler bir bütün haline getirilerek Karaman ili yöresel mutfak kültürüne ait bir envanter çıkarılmıştır. Bu bağlamda Karaman ilinde geçiş dönemlerinde yapılan birçok geleneğin geçmişte olduğu gibi uygulandığı ve yöresel mutfak kültürüne özgü yemeklerin sıklıkla yapıldığı ortaya çıkarılmıştır. Yapılan uygulamaların unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için Karaman'a özgü yemeklerin standart reçetelerinin düzenlenmesi, yöreye özgü tüm yemeklerin yapılarının anlatıldığı ve görsellerinin bulunduğu bir kaynak oluşturulması önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler: Yöresel Mutfak, Yemek Kültürü, Kültürel Kimlik, Turizm, Karaman**

## ABSTRACT

<b>Author's</b>	Name and Surname	Seher TOKLU		
	Student Number	18810201069		
	Department	Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Assist. Prof. Dr. Yeliz PEKERŞEN		
Title of the Thesis/Dissertation	Investigation of the Regional Cuisine of Karaman in the Context of Cultural Identity and Gaining it to Tourism			

The traditional cuisine culture reflects the local identity of region and local people's customs. It plays an important role on protecting the region's natural and cultural heritage. The Karaman province hosting to many cultures has a rich traditional cuisine. This rich cuisine reflects also the traces of history and culture of the province. The aim of this study is to gain or bring Karaman's cuisine to tourism by analyzing in it's context of identity. This study has been carried out by using both quantitative and qualitative methods. The content of this study consists of the local people of Karaman. In the scope of this study, the public survey was carried out on 428 people by using easy sampling method during the November and December in 2019. While analyzing these data, the frequency analysis for demographic variants and also factor analysis for determining the size of variants and validation, t test for independent samples on bivariate groups, ANOVA analysis on more than bivariate groups were put into practice. As a result of these studies, it has been understood that local people's attitudes towards to bringing Karaman's cuisine into tourism differs by the variants of gender, age, education level and income rates. However, it hasn't been observed any meaningful differences towards to variants of marital status.

Also, Karaman's local cuisine culture inventory has been taken by unifying the data on both obtained about traditional practices done during the transition periods and province's local identity. Thus, it has been concluded that many traditions done during the transition period in Karaman province are applied as in the past and often cooked the dishes belong to local cuisine culture. An arrangement of Karaman's cuisine of standard recipes and a source of both how to cook the dishes of this cuisine and images of it have a great importance in order to keep in mind the practices done before and transfer these to the future generations.

**Key words:** Traditional Cuisine, Cuisine Culture, Cultural Identity, Tourism, Karaman

## İÇİNDEKİLER

TABLolar LISTESİ .....	vi
ŞEKİLLER LISTESİ.....	vii
TEŞEKKÜR.....	viii
GİRİŞ.....	1

## BİRİNCİ BÖLÜM

### KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ LİTERATÜR

1.1. Kültür.....	3
1.1.1. Yemek .....	4
1.1.2. Yemek ve Kültür İlişkisi .....	5
1.1.3. Yemek Kültürünü Etkileyen Faktörler .....	7
1.1.3.1. Coğrafi Yapı .....	7
1.1.3.2. Yerleşim Şekli .....	8
1.1.3.3. Nüfus Artışı ve Yapısı .....	8
1.1.3.4. Kitle İletişim Araçları ve Reklamlar .....	9
1.1.3.5. Kadının İş Hayatına Katılması .....	9
1.1.3.6. Besin Teknolojisindeki Gelişmeler.....	10
1.1.3.7. Fast Food.....	11
1.1.3.8. Din .....	11
1.2. Kültürel Kimlik .....	13
1.2.1. Kültürel Kimlik Oluşumu ve Tarihi.....	13

## İKİNCİ BÖLÜM

### YÖRESEL MUTFAK VE KARAMAN İLİNİN YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1. Yöresel Mutfak Kavramı .....	16
2.2. Yöresel Mutfak Motivasyonu .....	17
2.3. Yöresel Mutfak ile Gastronomi Turizmi İlişkisi .....	19
2.4. Karaman İlinin Tarihi ve Beşeri Özellikleri .....	20
2.5. Karaman İlinde Geçiş Dönemlerinde Yapılan Geleneksel Uygulamalar .....	21
2.5.1. Bayramlar ve Mevsimlik Törenler .....	24
2.5.1.1. Dini Bayramlar .....	25
2.5.1.2. Kutsal Aylar ve Günler .....	25
2.5.1.3. Neşeli Günler ve İstek/Dilek Sofrası .....	27
2.6. Karaman İli Yöresel Mutfak Kültürüne Ait Yemekler.....	28
2.7. Karaman İli Yöresel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması .....	31
2.8. Araştırma Konusuyla İlgili Araştırmalar .....	33

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### YÖNTEM

3. 1. Araştırmanın Amacı .....	38
3. 2. Araştırmanın Önemi .....	38
3. 3. Araştırmanın Problemi ve Hipotezleri.....	39
3. 4. Araştırmanın Varsayımları.....	39

3. 5. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	40
3. 6. Evren ve Örneklem .....	40
3. 7. Veri Toplama Yöntemi .....	41
3.8. Verilerin Toplanması .....	44
3.8.1. Araştırmanın Nicel Yöntem Verilerinin Toplanması .....	44
3.8.2. Araştırmanın Nitel Yöntem Verilerinin Toplanması .....	44
3.9. Verilerin Analizi .....	44
3.9.1. Araştırmanın Nicel Yöntem Verilerinin Analizi .....	44
3.9.2. Araştırmanın Nitel Yöntem Verilerinin Analizi .....	44

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM BULGULAR VE TARTIŞMA**

4.1. Nicel Araştırma Bulguları .....	46
4.1.1. Güvenirlilik ve Geçerlilik Analizi .....	46
4.1.2. Normallik Testi .....	48
4.1.3. Yöresel Mutfak Ölçeğine İlişkin Faktör Analizi Sonuçları .....	49
4.1.4. Tanımlayıcı İstatistiklere İlişkin Bulgular .....	52
4.1.5. Yöresel Mutfak Ölçeğindeki İfadelere İlişkin Bulgular .....	55
4.1.6. Araştırma Hipotezlerine İlişkin Bulgular .....	57
4.1.6.1. Cinsiyet .....	57
4.1.6.2. Yaş .....	58
4.1.6.3. Medeni Durum .....	59
4.1.6.4. Eğitim Düzeyi .....	60
4.1.6.5. Gelir Düzeyi .....	63
4.2. Nitel Araştırma Bulguları .....	65
4.2.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri .....	65
4.2.2. Karaman İlinde Geçiş Dönemlerinde Yapılan Geleneksel Uygulamalar .....	66
4.2.2.1. Doğum .....	66
4.2.2.2. Diş Buğdayı .....	67
4.2.2.3. Sünnet .....	67
4.2.2.4. Asker Uğurlama .....	68
4.2.2.5. Söz Kesme .....	69
4.2.2.6. Nişan .....	69
4.2.2.7. Nikâh .....	70
4.2.2.8. Çeyiz Asma .....	70
4.2.2.9. Kına Gecesi .....	71
4.2.2.10. Düğün .....	72
4.2.2.11. Ölüm .....	74
4.2.3. Bayramlar ve Mevsimlik Törenler .....	75
4.2.3.1. Dini Bayramlar .....	75
4.2.3.2. Kutsal Aylar ve Günler .....	77
4.2.3.3. Neşeli Günler ve İstek/Dilek Sofrası .....	79
4.2.4. Karaman Yöresel Mutfak Kültürü .....	79
4.2.4.1. Günlük Öğünler .....	79
4.2.4.2. Sofra Düzeni ve Servis .....	80

4.2.4.3. Yemekler.....	81
<b>5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>94</b>
<b>KAYNAKLAR .....</b>	<b>102</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>116</b>



## TABLOLAR LİSTESİ

<b>Tablo 4.1.</b> Cronbach's Alpha katsayısına göre güvenilirlik değerleri .....	45
<b>Tablo 4.2.</b> Araştırmada kullanılan ölçeğin genel güvenilirlik analizi sonuçları .....	45
<b>Tablo 4.3.</b> Araştırmada kullanılan yöresel mutfak ölçeğinin güvenilirlik analizi sonuçları.....	46
<b>Tablo 4.4.</b> Araştırmada kullanılan yöresel mutfak ölçeğine ait normal dağılım testi sonuçları.....	47
<b>Tablo 4.5.</b> Yöresel mutfak ölçeğine ilişkin faktör analizi sonuçları.....	49
<b>Tablo 4.6.</b> Katılımcılara ilişkin demografik bulgular .....	51
<b>Tablo 4.7.</b> Katılımcıların yöresel lezzetleri yeme sıklıklarına ilişkin bulgular.....	53
<b>Tablo 4.8.</b> Karaman'da öne çıkan yöresel yiyecekler.....	53
<b>Tablo 4.9.</b> Yöresel mutfak ölçeğindeki ifadelerle ilişkin betimsel istatistikler.....	54
<b>Tablo 4.10.</b> Katılımcıların cinsiyetine göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları t testi sonuçları.....	56
<b>Tablo 4.11.</b> Katılımcıların yaş gruplarına göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları ANOVA testi sonuçları .....	57
<b>Tablo 4.12.</b> Yöresel mutfak ölçeğindeki refah ve ekonomiye etkisi alt boyutunun katılımcıların yaş gruplarına göre karşılaştırılmasına ilişkin Tukey testi sonuçları ..	57
<b>Tablo 4.13.</b> Katılımcıların medeni durumlarına göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları t testi sonuçları .....	58
<b>Tablo 4.14.</b> Katılımcıların eğitim düzeylerine göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları ANOVA testi sonuçları .....	59
<b>Tablo 4.15.</b> Yöresel mutfak ölçeğindeki sosyo kültürel ve ekonomik gelişim ve yerel tanıtım alt boyutlarının katılımcıların eğitim düzeylerine göre karşılaştırılmasına ilişkin Tukey testi sonuçları.....	60
<b>Tablo 4.16.</b> Katılımcıların gelir düzeylerine göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları ANOVA testi sonuçları .....	61
<b>Tablo 4.17.</b> Yöresel mutfak ölçeğindeki sosyo kültürel ve ekonomik gelişim ve yerel tanıtım alt boyutlarının katılımcıların gelir düzeylerine göre karşılaştırılmasına ilişkin Tukey testi sonuçları .....	62
<b>Tablo 4.18.</b> Katılımcıların demografik özellikleri.....	64
<b>Tablo 4.19.</b> Çorbalar .....	80
<b>Tablo 4.20.</b> Etlî yemekler.....	81
<b>Tablo 4.21.</b> Kuru baklagiller .....	83
<b>Tablo 4.22.</b> Sebze yemekleri.....	83
<b>Tablo 4.23.</b> Yabanî otlar .....	85
<b>Tablo 4.24.</b> Yabanî ot yemekleri .....	86
<b>Tablo 4.25.</b> Salatalar .....	86
<b>Tablo 4.26.</b> Pilavlar ve makarnalar.....	87
<b>Tablo 4.27.</b> Börekler .....	88
<b>Tablo 4.28.</b> Hamur tatlıları.....	90
<b>Tablo 4.29.</b> Sütü ve hafif tatlılar.....	91

<b>Tablo 4.30.</b> Meyve tatlıları.....	92
---	----

## ŞEKİLLER LİSTESİ

<b>Şekil 1.1.</b> Yöresel yiyecek tüketim sürecinde etkili olan faktörler.....	18
--	----



## TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim ve tez çalışmam boyunca ilk andan itibaren güler yüzüyle ve yol göstericiliği ile yanımda olan, hatalarımı sabırla düzelten, değerli bilgi ve görüşlerini paylaşarak beni geliştirmeye çalışan, sevgi ve saygı duyduğum sayın tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Yeliz PEKERŞEN'e

Ders yılı süresince bilgilerini benimle paylaşan saygıdeğer hocalarım Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU, Doç. Dr. Ümit SORMAZ, Dr. Öğr. Üyesi Eda GÜNEŞ ve Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Büşra MADENCİ'ye

Yüksek lisans eğitimim boyunca bana evlerini açan ve sıcak bir aile ortamı yaşatan ablam Hediye EKŞİ ve eniştem Fatik EKŞİ'ye

Her daim yanımda olan, bana güvenen ve inanan, maddi manevi desteklerini asla esirgemeyen ablam Özge KOÇAK ve eniştem Safa KOÇAK'a

Hayatımın her aşamasında beni koşulsuz destekleyen, fikirlerime saygı duyarak beni teşvik eden ve daima doğru yolda olmamı sağlayan annem Raziye TOKLU ve babam Hasan TOKLU'ya

Son olarak; analiz aşaması boyunca değerli görüş ve önerileri ile tezime ışık tutan, bana olan inancını hiçbir zaman yitirmeyen, en stresli anlarımda bile sıkılmadan beni dinleyen sevgili yol arkadaşım Barbaros Fırat KAVAK'a teşekkürlerimi sunarım.

**Seher TOKLU**

## GİRİŞ

Her canlı hayatını devam ettirebilmek ve yaşamak için öncelikli olarak barınma, üreme ve beslenme gibi temel gereksinimlerini karşılamak zorundadır. Bütün canlıların ortak özellikleri olan bu gereksinimlerden kuşkusuz en önemlisi “beslenme” ihtiyacı ve bununla ilgili yapılan faaliyetlerdir (Sürücüoğlu, 2001: 129). Beslenme ihtiyacı, toplumsal, dini ve kültürel anlamları bünyesinde barındıran çok yönlü bir olgudur (Gürhan, 2017: 1205). Toplumların tarihsel bir parçası kabul edilen beslenme olgusu, ölümlerin, dini merasimlerin, festivallerin, törenlerin, düğünlerin, eğlencelerin ve birçok toplumsal davranışın temelini oluşturmaktadır (Önçel ve Göde, 2016: 99). Fizyolojik bir ihtiyaç olarak kabul edilen beslenme ihtiyacı, toplum için bir mesaj niteliği taşımaktadır. Kurban kesilmesi, aşure yapılması ve dağıtılması gibi faaliyetler bu duruma örnek olarak gösterilmektedir (Gürhan, 2017: 1206).

Benzer alışkanlıkları benimseyen, aynı kültüre sahip insanların yeme-içme gelenekleri kuşaktan kuşağa aktarım sonucunda ortaya çıkmıştır. Yeme içme geleneğinin oluşumunda en temel etken, mevcut coğrafyadaki, fauna, flora ve iklim şartlarıdır (Özgen, 2017: 1). Bu faktörlere bağlı olarak yemeklerin hazırlanıp tüketilmesine kadar geçen süreçte her aşama ayrı bir şekilde gelişmekte ve toplumlar arasında birbirlerinden farklı yemek kültürlerinin oluşmasına yol açmaktadır. Bu sebeple, belli bir birikim sonucunda oluşan yemek kültürü toplumun kendini anlatabilmesi adına önem arz etmektedir (Türkay ve Genç, 2017: 220).

Kültür, herhangi bir doğal çevrede yaşayan insanların, milliyetleri, ırkları, dilleri, dinleri, gelenek ve göreneklere sonucunda ortaya çıkmaktadır. Bir bölgenin diğer bölgelerden farklı olmasının en önemli sebebi kültürün varlığıdır (Emekli, 2006: 57). Kültürel kimliğin nasıl geliştiğini anlamak için bireylerin mevcut durumları, kültürel ve sosyal aktiviteleri dikkate alınmalıdır (Saatci, 2016: 1). Bahsedilen faktörlerdeki değişim yemek kültürünü de etkilemektedir. Süreç içerisinde etkileşim değişen mutfaklar zenginleşerek, başka bir mutfak çerçevesinde yöreselleşmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017: 71).

Bir yörenin mutfağını; yörenin iklimi, hayvan yetiştiriciliğine elverişliliği, üretilen besin maddeleri ve av imkânları belirlemektedir. Yapılan yemeklerin tariflerini, pişirme tekniklerini ve yemeğin sunulmuş şeklini ise mevcut yörede yaşayan

halkın yerel kimlik öğeleri, yani inancı ve kavmi özellikleri biçimlendirmektedir (Gürsoy, 2013: 12). Anadolu, verimli ve geniş toprakları, iklim koşulları, jeopolitik ve coğrafi konumu sebebiyle pek çok farklı kimlik ve kültüre ev sahipliği yapmıştır. Farklı kültürlerin kaynaşmasına olanak sağlaması sebebiyle ortaya zengin bir mutfak kültürü çıkmıştır. Türklerin Orta Asya'dan batıya doğru göç etmesi sonucunda, Anadolu'nun Türk yurdu haline gelmesi ve Osmanlı İmparatorluğu'nun etkisiyle, Türk mutfak kültürü günümüze kadar aktarılmıştır (Başaran, 2017: 137). Karaman mutfak kültüründe de, Orta Asya etkisi, Anadolu'ya yapılan göç sırasında geçilen yörelerin etkisi, Moğol istilalarının etkisi, Karaman Beyliği'nin etkisi, Osmanlı saray etkisi ve Cumhuriyet döneminin etkisi bulunmaktadır (Ay, 2019: 11).

Bu bilgiler doğrultusunda Karaman ilinde geçiş dönemlerinde (doğum, dış buğdayı, sünnet, asker uğurlama, söz kesme, nişan, nikâh, çeyiz asma, kına gecesi, düğün ve ölüm) yapılan geleneksel uygulamalar ve uygulanan mutfak kültürünün kayıt altına alınması, kaybolmakta olan yöresel kimliğinin canlandırılarak yeni nesillere aktarılması, yöresel yemeklerin envanterinin çıkarılması ve ilin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılması amaçlanmaktadır. Çalışmada Karaman yöresel yemekleri araştırılmış ve yörenin kültürel kimliğinin teorik alt yapısı ile ilgili literatür incelenmiştir. Araştırmanın ilk kısmında; yemek ve kültür ilişkisi, yemek kültürünü etkileyen faktörler ve kültürel kimlik kavramı ile ilgili alanyazın ele alınmıştır. İkinci kısımda; yöresel mutfak kavramı, yöresel mutfak motivasyonu, yöresel mutfağın gastronomi turizmi ile ilişkisi, Karaman ilinin tarihi ve beşeri özellikleri, Karaman ilinde geçiş döneminde yapılan geleneksel uygulamalar, Karaman ili yöresel mutfak kültürüne ait yemekler, Karaman ili yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılması ve son olarak da ulusal ve uluslararası alanyazında yöresel mutfak ile ilgili yapılan çalışmalar incelenmiştir. Araştırmanın üçüncü kısmında yöntem başlığı altında araştırmanın amacı, önemi, problemi ve araştırmanın hipotezleri, varsayımları, sınırlılıkları, evren ve örnekleme ve araştırma verilerinin toplanmasına ilişkin bilgilere değinilmiştir. Araştırmanın son kısmında ise nicel ve nitel araştırma bulgularına değinilmiş, elde edilen bulgular mevcut literatür çerçevesinde tartışılmıştır. Yöre halkı, Karaman Belediyesi ve Karaman ilinde faaliyet göstermekte olan turizm işletmelerine (otel, restoran) yönelik tavsiyelerde bulunularak çalışma sonlandırılmıştır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ LİTERATÜR

#### 1.1. Kültür

Kültür; geçmişten günümüze bir aktarım sonucu meydana gelmiştir. Toplumsal özelliğe sahip olan kültür, değişken ve gelişmekte olan bir unsurdur (Bayram, 2018: 362). Terim ilk olarak tarımsal etkinlikleri açıklamak amacıyla, daha sonrasında da, insanın işlenmesi, eğitilmesi, yetiştirilmesi anlamında kullanılmaya başlanmıştır (Özlem, 2008: 153). Günümüzde kültür kavramı, toplumun bir parçası olarak bireyin kazandığı inanç, bilgi, hukuk, sanat, gelenek, ahlak ve alışkanlıklar gibi faktörleri barındıran karışık bir bütün olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım, 2017: 12). Başka bir deyişle kültür, insanın toplum içinde varlığını ifade etme biçimi olarak kabul edilmektedir. Bu ifade şekli hem maddi hem eylemsel hem de düşünsel olanın üretilmesini vurgulamaktadır (Erdoğan, 2004: 2). En moderninden en ilkeline kadar tüm toplumların mevcut bir kültürü vardır ve kültür toplumun yapı taşıdır (Coşgun, 2012: 839). Kültürün özellikleri şu şekilde belirtilebilir (Yıldırım, 2017: 12);

- Kültürel değerler kalıcı niteliktedir.
- Kültürel değerler dinamiklidir.
- Kültürel değerler kazanılabilir.
- Kültürel değerler davranışlara öncülük eder.
- Kültürel değerler pek çok kimse tarafından kabul edilmiştir.

Kültürel özellikler, başka kültürlerden etkilenerek sürekli bir gelişim göstermekte ve örf, adet, gelenek gibi uygulamalar sonucunda belli bir inancın yansımalarından oluşmaktadır (Tatlılıoğlu, 1998: 151). Kültürel evrim, teknoloji, dil, din, bilim, ekonomi, sosyal alışkanlıklar, değerler ve tutumlar dâhil sayısız alanda çeşitli ve uzun ömürlü özelliklerin ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Tamariz, 2019: 1).

Neredeyse her bölgenin kendine has kültürel görünümü ve kültürel yapısı vardır. Her ülkede farklılık gösteren kültür, aynı ülkede bile çeşitli farklılıkları bünyesinde barındırmaktadır (Uygur ve Baykan, 2007: 16). Farklı destinasyonların birbirlerinden değişik kültürlere sahip olmaları turizmin gelişmesine yol açmaktadır.

Dinsel motifler, geleneksel mimari, arazi kullanımı, yerleşme, el sanatları, kılık kıyafet tarzı, müzik, yöresel yemekler, güzel sanatlarla ilgili eserler kültürel yapının parçalarını oluşturmaktadır (Emekli, 2006: 53). İnsanlık tarihine bakıldığında beslenme ihtiyacının kültürün gelişmesine olanak sağladığı görülmektedir (Nahya ve Yılmaz, 2012: 7). Bu bağlamda oluşan yemek kültürü, gelenek ve kültürün en uzun süreli ayakta kalabilen bir parçasıdır (Özbay, 2017: 1). İnsanlığın yeni olana merakı ve açlığı devam ettiği sürece yemek yeme eylemi, her zaman önemli bir faaliyet olarak kalacaktır (Şener, 2016: 84).

### 1.1.1. Yemek

İlk insandan 21. yüzyıla kadar geçen süreçte, beslenme faaliyeti insanoğlu için en temel ihtiyaç olmuş ve besinler insanoğlunun gelişmesini sağlamıştır. Bu ihtiyacın karşılanması için besin maddeleri aramış olan insanlar, avcılık ve toplayıcılık yapmış, çeşitli hayvanları evcilleştirmiş, yabani bitkiler yetiştirmiş ve yerleşik hayata geçerek tarımsal faaliyetler yapmaya başlamışlardır (Özbay, 2017: 12). Ateşin bulunması ve yiyeceklerin pişirilerek tüketilmeye başlanmasıyla birlikte yemek, tarihin her aşamasında etkin bir rol oynamıştır (Çaycı ve Aktaş, 2018: 712).

Yemeğin temini, hazırlanışı ve tüketimi insanların toplumsal davranışlarını ve kültürlerini yansıtmaktadır. Bu sebeple yemek hem dini hem de dini olmayan ritüellerde önemli bir rol üstlenmektedir (Beşirli, 2010: 168). Yemek, sosyal birlikteliğin hem sebebi hem de sonucu olarak kabul görmektedir ve bu nedenle, büyük bir çaba gerektiren, yaşamın birçok aşamasını anlamlandırmak ve kutlamak için kullanılan bir sonuç görevi üstlenmektedir. Tanrılara bağlılık amacıyla yiyecekler sunmak, hayvanları kurban vermek, yani bir nevi besinle ibadet, besinleri insanlarla paylaşmak, yiyeceklerin alınıp satılması ve bu uğurda savaşmak, anlaşmak ve barışmak, duygu ve düşünceleri yiyeceklerle bağlantılı sözlerle ifade etmek gibi eylemler insanların beslenme ile olan ilişkisini göstermektedir (Nahya ve Yılmaz, 2012: 7).

Yemek, modernleşme sonucunda kişilerin zenginliklerini göstermeleri için bir fırsat olarak görülmektedir. Bunun sonucunda iyi yemek yeme, statü göstergesi olarak kabul edilmiştir (Şengün, 2017: 169). Orta Çağ döneminin zengin ve soylu sınıfı, hazırlattıkları sofralarda misafirlerine çok sayıda gösterişli yemekler ikram

etmişlerdir. Bu şekilde; asil, seçkin, güçlü ve zengin olduklarını sergilemişlerdir (Arıkan ve Ekincek, 2016: 19).

Somut bir maddenin tüketilmesi, insanlarda fizyolojik ihtiyacın karşılanmasının yanında duygusal açıdan bir doyuma ulaşılmasına da olanak sağlamaktadır. Bu durum sosyal ortamda da kendini göstermekte, doygunluk hissi toplum içerisinde güç unsuru olarak kabul edilmektedir (Pamukçu, Canbolat ve Büyüközer, 2017: 141). Yemeğin toplumun üyeleri arasında paylaşımı, sosyal bütünlük oluşturan bağların güçlenmesini sağlamaktadır. Bu nedenle, bireylerin ve toplulukların yaşam döngüsünü belirleyen birçok sosyal ve dini olayın festival yemeklerine eşlik etmesi tesadüf olarak düşünülmemektedir (Angel, Mendoza ve Angel, 2019: 75). Her toplum kendi kültürel yapısına, tarihi kimliğine, adet, örf, gelenek ve yeme-içme alışkanlıklarına yönelik olarak ulusal bir yemek kültürünü yaşatmaktadır (Taşpınar ve Demirkol, 2017: 69).

### **1.1.2. Yemek ve Kültür İlişkisi**

Yemek ve kültür kavramları yüzyıllardır birbirinden etkilenen ve birbirini etkileyen kavramlardır (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017: 65). Beslenme ihtiyacı zamanla kültürel davranışları da kapsayan, zevk verici bir unsur haline gelmiştir. Yaşamak için yemek fikri, yemek için yaşamaya ve ardından da bir sanata dönüşmüştür (Türk ve Şahin, 2014: 2). Besin maddelerinin üretimi, saklanması, taşınması ve kullanımı sürecindeki faaliyetler beslenme ve yemek konusunun, kültürün bir parçası olarak değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır (Beşirli, 2010: 159).

Yeme-içme alışkanlıkları, kültürel bir miras olarak kabul görmekte ve ait olduğu toplumun kimliğini yansıtmaktadır (Saatci, 2016: 1). Buna göre, bir toplumun hangi besini tükettiği veya tüketmediği o toplumun sahip olduğu tüm karakteristik özelliklerinin belirlenmesine yol açmaktadır (Taşpınar ve Demirkol, 2017: 70). Yeme içme alışkanlıkları, tüm kültürlerde olması nedeniyle evrensel bir nitelik taşımaktadır (Özbay, 2017: 2).

Yemek kültürünün zamanla çeşitlilik kazanmasında dini inançlar, çevre, sosyal ve etnik farklılıklar, kültürel birikim, damak zevkleri ve eğitim düzeyleri gibi

birden fazla unsurun etkisi bulunmaktadır. Bütün bu unsurların birleşmesi sonucunda neredeyse her toplum, çeşitli merasim ve ritüellerle zamanın belli bir dilimini yemeğe ayırmıştır (Baldane, 2017: 267). İnsan hangi kültürden ya da dünyanın neresinden olursa olsun ortalama dört ya da sekiz saatte bir açlık hissetmektedir ve bu hissi ortadan kaldırmak için de yemek yemektir. Yemeğin servisi ve tüketilmesi kültüre göre değişiklik gösterir; bazıları çatal-bıçak kullanarak yemek yerken, bazıları için elle yemek yemek normal olarak kabul edilmektedir (Şener, 2016: 81).

Yemek kültürünün oluşumu ve gelişmesinde, tarihsel süreç, coğrafi konum, yerel veya etnik köken gibi faktörler önem arz etmektedir. Farklı toplumların yaşam tarzları ve alışkanlıklarını yansıtan yemekler, değişik servis şekillerinin de ortaya çıkmasına neden olmuştur (Korkutata, 2017: 31). Toplumların tarımsal ve ekonomik yapıları, yaşanan coğrafyanın fiziksel durumu, yemek kültürünün belirlenmesinde etken bir rol oynamaktadır. Örneğin; konar-göçer bir toplumun beslenme tarzı, tarımsal üretim yapan bir topluma göre farklılık göstermektedir (Beşirli, 2010: 106). Bununla beraber mevcut coğrafyada yetişen besinler de, yemek kültürünün oluşması aşamasında, yeme alışkanlıklarını ve yemek çeşitlerini etkilemiştir. Örneğin; Orta Asya yemek kültüründe at eti ve koyun eti temel besin maddesi olarak kullanılırken, bozkır coğrafyasında et ve süt ürünleri yoğun olarak kullanılmaktadır (Pamukçu vd., 2017: 158).

Yemek kültürünün gelişmesinde ve şekillenmesinde etkin rol oynayan bir diğer etken dini inançlardır. Dinin, besinlere yüklediği temsili anlamlar besinlerin üretim, hazırlanma ve tüketim sürecini fazlasıyla etkilemektedir (Gürhan, 2017: 1221). Dinin yemekler üzerindeki etkisine örnek olarak Koşer beslenme kuralları verilebilir. Yahudiler, Koşer kurallarına göre; et ve süt ürünlerini bir arada tüketmezken, domuz, tavşan, köpek, at gibi hayvanların eti veya sütünü tüketmemektedirler (Eguaras ve Frederick, 2011: 60). İslamiyet'te de helal ve haram gıdalar mevcuttur. Domuz eti tüketimi haram kabul edilir. Bununla birlikte eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların etleri ve sütleri tüketilmemektedir (Önçel ve Göde, 2016: 109).

Yemek yeme faaliyeti hayatta kalmak için vazgeçilmez bir eylem olmakla beraber, kültürel ve duyuşal etkileşim sebebiyle; toplumların, hayatın ve tarihin

anlamlandırılabilmesine olanak sağlamaktadır ve mevcut kültürleri aktarabilmek için, yemek kültürü bir araç olarak kabul görmektedir (Çaycı ve Aktaş, 2018: 712). Günümüzde yemek, sosyal etkileşime girmek için bir araç hatta estetik bir ifade biçimi olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, sağlıklı yiyeceklerin tüketilmesi, haz ve mutluluk duygusuyla ilişkilendirilmiştir ve gıda anlamında mevcut olan sosyal etkileşim, mutluluğa katkıda bulunan bir kimlik duygusunu oluşturmaktadır (Arauz, Esparza ve Castro, 2016: 180). Yemek, tarihsel süreç boyunca politik bir unsur olarak kabul edilmiştir. Yemeğin farklı kültürlerle göre kurallar çerçevesinde değerlendirilmesi, kimlik ile bağlantısının en önemli kanıtıdır (Özgen, 2017: 2).

### **1.1.3. Yemek Kültürünü Etkileyen Faktörler**

Tarihin ilk çağlarından günümüze yemek türleri ve çeşitleri çoğalmış, değişik evrelerden geçmiş ve insan topluluklarının kültürel ve sosyal kimliklerinin bir parçası haline gelmiştir (Kamil, 2015: 21). Bir insanın yediklerinden yola çıkarak; benimsediği kültür, doğduğu coğrafya, dini ve etnik grubu ya da bunların tam tersi; ait olmadığı coğrafya, din ve etnik grup gibi hususlar hakkında fikir edinilebilir (Şengül, 2015: 5).

Beslenme düzeni içerisinde hangi besinlerin ne denli tüketildiğini; bölgenin coğrafi konumu, iklimi ve üretim imkanları gibi faktörler belirlerken bu durum zamanla değişmiştir. Diğer toplumların etkisi, göçlerle beraber değişen nüfusun artışı ve yapısı, kitle iletişim araçları ve reklamlar, kadının iş hayatına katılması, besin teknolojisindeki gelişmeler, teknolojik ve ekonomik gelişmeler, din vb. faktörler toplumun yemek kültürünün değişimine neden olarak görülmektedir (Arslan, 1997: 29).

#### **1.1.3.1. Coğrafi Yapı**

Yeme-içme, insanoğlunun varoluşundan bu yana en önemli ihtiyaçlarından biridir. Bu ihtiyaç, insanoğlunun gelişimine, yaşadığı coğrafyaya ve coğrafyanın iklimine bağlı olarak çeşitlenmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 44). Bir ülkenin veya bölgenin coğrafi konumu, yaşam biçimi ve kültürel kimliği çerçevesinde gelişen gıda ürünleri, yemekleri ve yemek pişirme teknikleri o bölgenin kendine özgü yemek

kültürünü yansıtmaktadır. Ülkeler ya da bölgeler coğrafi konumları sebebiyle etkileşim halinde olmakta, beslenme ve yemek kültürleri de buna bağlı olarak şekillenip gelişmektedir (Onur, 2018: 101).

İnsanların yemeği hazırlama ve sunma şekilleri, ait oldukları coğrafyaya ve kültüre göre farklılık göstermektedir. Örneğin; Avrupa'da yaşayan insanlar daha çok pişmiş et yemeği tercih ederken, kutuplarda yaşamakta olan İnuitler çiğ et tüketmektedirler (Özteke, 2012: 100). Besin maddelerinin üretimini etkileyen faktörler bulunmaktadır. Besinler yetiştirilirken, yörenin dağlık olup olmaması, ovaların durumu, göl, deniz gibi su kaynaklarının bölgede bulunup bulunmaması ve genel olarak coğrafi yapı bireylerin beslenme kültürünü yakından etkilemektedir (Merdol, 1998: 140).

### **1.1.3.2. Yerleşim Şekli**

Bugün yeryüzünde kültürel, sosyal, iklimsel ve ekonomik yönden birbirlerinden farklı coğrafyalarda yaşamını idame ettiren çok sayıda topluluk bulunmaktadır (Merdol, 1998: 135). Topluluklar yerleşim şekilleri sebebiyle, farklı yaşam şekillerini yansıtan mutfakların ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadırlar (Korkutata, 2017: 31). Göçler sebebiyle, toplumlararası yemek kültürü aktarımı, yemeklerin hazırlığı esnasında alışılmışın dışına çıkılarak yenilik arayışı içerisine girilmesi, yeni kentsel beslenme şekillerinin oluşmasına neden olmuştur (Arslan, 1997: 30). Yerleşim alanlarının büyümesi ve sanayileşmenin ardından, ekonomik gelişmelerin de katkısıyla bireyler toplumsal yapı değişiklikleri ve kültürel değişimlerden etkilenmişlerdir. Bu değişiklikler sonucunda, geleneksel yapı ve değerler yeni bir kültür çevresi oluşumuna yol açmıştır (Yahyagil, 1998: 118).

### **1.1.3.3. Nüfus Artışı ve Yapısı**

Toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek amacıyla yaptıkları göçlerin ve mücadelelerin sonucu ortaya çıkan gelişmeler ve yer değiştirmeler yemek kültürünü etkileyen faktörler arasındadır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). Kentsel nüfusun hızla artması, yemek kültürünü önemli ölçüde etkilemektedir. İnsanların, rafine edilmiş besinlerin daha besleyici olduklarını düşünmesi sebebiyle yağ oranı yüksek hayvansal gıdaları tercih ettiği ve dışarda hazır satılan yiyeceklere yöneldiği

gözlemlenmiştir (Arslan, 1997: 30). Yemeğin bireysel nitelikteki fonksiyonlarının yanında, toplumsal nitelikte de fonksiyonları bulunmaktadır. Yemeğin, kalitesi ve miktarı, yemeği veren kişinin saygınlığının ve statüsünün bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Bununla beraber, birlik, beraberlik ve paylaşımın sağlanmasına fırsat tanınması sebebiyle yemek, dostluk, arkadaşlık ve iletişim amacıyla da tüketilmektedir (Tezcan, 1993: 54).

#### **1.1.3.4. Kitle İletişim Araçları ve Reklamlar**

Günümüzde toplumlararası iletişimin gelişmesi, yemek kültürünün değişimine sebep olmaktadır (Baysal, 1993: 13). Son yıllarda medyanın yemeğe olan ilgisinin artması, televizyon kanallarının neredeyse hepsinde yemek programlarına yer verilmesi, yemeğe dair kitapların yayımlanması, insanların yemeğe olan bakışını değiştirmektedir (Baysal, 2003: 11). Besin teknolojisinin gelişimi, gıda sektöründe rekabet olgusunu arttırmıştır ve bu sebeple reklamların sayısı giderek çoğalmıştır (Güler, 2007: 24).

Kitle iletişim araçlarının bir kısmı yemeği damak tadı boyutunda ele alırken, diğer kısmı da sağlık esasına göre değerlendirmektedir (Baysal, 2003: 11). Yazılı ve görsel basında yer alan reklamlar, insanların besin tercihlerini değiştirmiştir. Reklamlarda kullanılan sloganlar, ilk olarak çocuklar olmak üzere pek çok kişinin beslenme alışkanlıklarını belirlemeye başlamıştır. Çeşitli fast food markalarının kullandığı sloganlar kişileri hazır ve tek yönlü yiyeceklere sevk etmektedir (Güler, 2007: 24). Popüler kültüre bağlı olarak gelişen markalar, reklamlar aracılığıyla, sürekli bir değişimle kişileri etkilemeyi amaçlamakta, sermayenin ve bu sistemin sürdürülebilirliğini sağlamaya yönelik hareket etmektedir. Yiyecek ve içecek sektöründe çeşitli markalar arasında tüketiciyi kazanma mücadelesi yaşanmakta ve bu mücadele müşterilere bireysel özgürlük, tercih ve zevk meselesi olarak yansıtılmaktadır (Erdoğan, 2004: 4).

#### **1.1.3.5. Kadının İş Hayatına Katılması**

Yeme-içme durumu cinsiyet ilişkilerinin başlıca ifade yollarından biri olarak kabul edilmektedir. Erkek, malzemeleri satın alan, kadın da hazırlayandır (Maclagan, 2003: 158). Yemeğin hazırlanma süreci genelde erlik ve dişilik ayrımına bağlı

kalınarak şekillendirilmektedir. Bu durum çok geniş bir dizi toplumsal ilişki düzeyini ve farklılığını beraberinde getirmektedir (Tapper ve Zubaida, 2003: 12). Kadın ve erkeklerin birbirlerine karşı görevleri genellikle yemek çerçevesinde belirlenmiştir. Erkekler kadınlara bakmakla yükümlü olarak kabul edilmektedir (Maclagan, 2003: 159). Kadınların çalışma hayatına katılması, ekonomik değişimlerin yanında çalışma koşullarının da kadınlar ve erkekler için daha farklı olmasına neden olmuştur (Özçatal, 2011: 22).

Sanayileşmenin ve kentleşmenin yaygınlaşmasıyla üretim hızlanmış, bu durum daha fazla kişinin daha hızlı bir şekilde çalışmasını gerektirmiştir. Eğitim seviyesinin artması sonucunda, kadınlar da iş hayatına katılmaya başlamıştır (Özteke, 2012: 100). Kadınlar, ev içinde kendileri, aileleri ve toplumun yeniden üretimi için parasal karşılığı bulunmayan çalışma biçimlerini (temizlik, yemek pişirme, çocuk ve ailenin diğer bireylerinin bakımını üstlenme gibi işler) yerine getirmektedirler. Çalışma hayatına katılan kadınlar, erkeklerden farklı olarak ev işlerine ve çocuk bakımına devam etmektedirler (Özçatal, 2011: 22). Kadının çalışma hayatına katılımı, evde yemek hazırlama şeklinin ve yönteminin değişmesine yol açarak, hazır gıdaların tüketilmesine olan meyili arttırmıştır. Bu durum insanların beslenme alışkanlıklarının farklılaşmasına sebep olmuştur (Arslan, 1997: 31).

### **1.1.3.6. Besin Teknolojisindeki Gelişmeler**

İnsanların yaşam şekillerinin değişmesi, beslenme kültürlerinin de değişmesine yol açmaktadır. İlk çağlarda topladığı bitkiler ve av hayvanları ile beslenen insanoğlu, zaman geçtikçe bu besinleri yetiştirmeyi, yetiştirdiklerini saklayıp, ardından pişirerek daha lezzetli hale getirmeyi öğrenmiştir (Özkaya ve Cömert, 2017: 2). Teknolojinin gelişmesiyle, işlenmiş gıda üretimi artmıştır. Bununla beraber, işlenmiş gıdalarda bulunan zararlı mikroorganizmaların yok edilebilmesi sağlanmıştır (Arslan, 1997: 31). Besin teknolojilerinin gelişiminin ardından, besin maddelerine ulaşım kolaylaşmış, besinler genel olarak zaman ve mekân fark etmeksizin bulunabilir hale gelmiştir. Depolama ve saklama esnasında bozulan besin maddeleri, teknolojik uygulamalar yardımıyla işleminden geçirilerek, raf ömrü uzatılıp, satışa sunulmaktadır (Güler, 2007: 24). Besin üretim, işleme ve pazarlama yöntemlerindeki teknolojik gelişmeler insanların yemek hazırlama alışkanlıklarını

etkilemiştir (Güler ve Özçelik, 2002: 3). Günü evden uzakta geçiren insanlar zaman kısıtlılığı ve yoğun tempo sebebiyle hızlı yiyecek hazırlama tekniklerini tercih etmeye başlamışlardır. Bunun sonucunda hızlı hazır yemek sistemi olarak tanımlanan fast food insanların hayatında yer edinmiştir (Elmacıoğlu, 1996: 30).

#### **1.1.3.7. Fast Food**

Günümüzde insanlar aynı anda birden fazla işle uğraşmaktadırlar. Bu durum yemek kültürünü etkilemiş, insanlar zamandan tasarruf etmek amacıyla hazır yemeğe yönelmiştir (Özteke, 2012: 100). Modern yaşamda yemek kültürünün değişimi sebebiyle fast food tarzı yiyecekler tüketilmeye başlanmıştır (Abdurrezzak, 2014: 13). Fast food kavramı hızlı sunulan, seyahat esnasında tüketilebilen, düşük fiyatlı ürünleri kapsamaktadır (Yılmaz, 2018: 14).

Fast food kültüründe, müşteri kısa sürede yiyip çıkmaya, az seçenkle yetinmeye ve bu süreçte çok fazla oturmamaya teşvik edilmektedir. Çalışanlar, teknoloji aracılığıyla denetlenerek, hata payı minimuma indirilmektedir (Aydın, 2012: 108). Bu faktörlere bağlı olarak etkilenen yemek kültürü bireyleri sağlıklı olduğu kadar sağlıksız besinlere de yönlendirmektedir. Gereğinden fazla ve sağlıksız beslenen bireyler, çeşitli kronik hastalıklara yakalanmaktadır (Yücecan, 1999: 241). Bununla beraber hızlı ve hazır yemek sisteminin benimsenmesi, geleneksel ve yöresel yemeklerden bazılarının kaybolmasına, bazılarının ise iç göçlerle farklı bölgelere taşınarak dağıtılmasına neden olmuştur (Şanlıer ve Arıkan, 2001: 168).

#### **1.1.3.8. Din**

Din, hayatın her alanında olduğu gibi yemek kültürünün de şekillenmesinde önemli bir rol üstlenmektedir (Gürhan, 2017: 1205). Dinin yemek üzerindeki etkisi incelendiğinde bazı gıdaların şifa kaynağı ve kutsal olarak kabul edildiği, bazı gıdaların ise inanışlar gereği yasak “tabu” olarak nitelendirildiği görülmektedir. Buna göre insanların çeşitli gıdaları tüketmesi kültürel veya dinsel açıdan önerilirken, birtakım gıdalar yasaklanmıştır (Özkaya ve Cömert, 2017: 1).

Kuran-ı Kerim Müslümanların “temiz, saf, besleyici ve güzel” olan besinleri yemelerine izin vermektedir. Kan, domuz, alkollü içecekler, besmelesiz kesilmiş hayvanlar, eti helal olan fakat İslam’a uygun olmayan şekilde (bir yerinden vurularak

veya boğularak) öldürülmüş veya zaten ölü olan hayvanlar, etçil hayvanlar, yırtıcı kuşlar ve dışarıda kulağı olmayan kara hayvanları, Allah'tan başkası için yapılan adak hayvanlarının eti Müslüman kimselere haram kılınmıştır (Eguaras ve Frederick, 2011: 61).

Ramazan Ayı'nın dini açıdan önemli bir yeri bulunmaktadır. Oruç ayı olan bu ayda; tok tutucu yemekler, susuzluğu önleyici içecekler tercih edilmektedir (Araz, 1988: 32). Ramazan ve Kurban Bayramları genel olarak yeme-içme ile yakından ilişkilendirilir. Bunlarla beraber, Mevlitler, Aşure (Muharrem Ayı'nın 10. günü) gibi dinsel günler de belirli yiyecek ve içecekler tüketilmektedir (Hafez, 2003: 276).

Dinsel toplulukların (Hıristiyan, Musevi vb.) mutfak kuralları bazı değişiklikler dışında, büyük ölçüde Müslümanlar ile benzerlik göstermektedir. Bu topluluklarda farklılıkların başlıca sebebi, dinsel yeme içme zorunluluklarından kaynaklanmaktadır (Zubaida, 2003: 37). Museviler, Koşer gıdalar yani Yahudi beslenme kurallarına uygun helal gıdalar tüketirler. Bu kurallara göre; domuz, tavşan, at, köpek ve bunların eti, uzuvları ve sütlerinin, kabuklu deniz ürünlerinin (yengeç, istakoz, istiridye, karides, kum midyesi vb.), herhangi bir hayvanın kanının tüketilmesine izin verilmemektedir (Eguaras ve Frederick, 2011: 61). Her Musevi topluluğu, diğer topluluklardan ayrı olarak cumartesi yemeği yemektedir. Dinden kaynaklanan bir buyrukta Musevilerce dinlenme günü kabul edilen bu Sebt (haftalık bir dinlenme günü ya da ibadet zamanı) gününde yemek pişirme yasağı konmuştur (Zubaida, 2003: 37).

Hindular ise beden, ruh ve zihinlerinin birbirlerine bağlı olduklarına inandıkları için, ruhsal ya da fiziksel gelişimlerini yavaşlatmayacağına inandıkları, hem bedeni hem de zihni temizleyerek dengede tutan "Sattvic yiyecekler" adını verdikleri tahıl, sert kabuklu yemiş, sebze, meyve, sadeyağ, süt ve peynir gibi besinleri tüketmektedirler. Kutsal olduğuna inandıkları ineğin etini ve domuz etini tüketmezler fakat süt ve süt ürünlerinin tüketimine izin vermektedirler (Eguaras ve Frederick, 2011: 62).

Hıristiyanlıkta hiç yeme içme yasağı yok gibi görünse de, pek çok eski mezhebinde haftanın bir günü et yerine balık yenmektedir. Paskalya öncesinde bazı

Hıristiyanlar 7 hafta, çoğunluğu da 7 gün perhiz yaparak, hayvansal gıda tüketmezler. Perşembe gecesini sofrada mutlaka mercimek bulundurulur, mercimek aynı zamanda Meryem Ana'nın gözyaşlarını simgelemektedir (Gürsoy, 2014: 62). Ekmek ve Şarap ayini, Hz. İsa'nın son akşam yemeği olması sebebiyle, özel bir ritüel olarak gerçekleştirilmektedir (Fırat, 2014: 132).

Beslenme ve yemek yeme, kültürün bir parçası olması sebebiyle topluluklara göre farklılık göstermektedir. Bu farklılıklar coğrafi yapıya, iklime, ekonomik yapıya, dinsel yapıya, tarımsal kaynaklara ve geleneğe göre şekillenerek, beslenme alışkanlıklarının kazanılmasına sebep olmaktadır (Uzunağaç, 2015: 1). Dinsel topluluklar arasındaki ayrımın belirginleşmesi ve sınırların korunması, dinin yemek kültürü üzerindeki etkisini gözler önüne sermektedir (Gürhan, 2017: 1221).

## **1.2. Kültürel Kimlik**

Kültürel kimlik genel olarak, belirli bir topluluğa bir takım niteliklerin atfedilmesini belirtmek amacıyla, bireyin etnik kökenleri tarafından öğrendiği miras veya kültürel kökenin, bireyin taşıdığı şekilde tecrübe edilmesi olarak tanımlanmaktadır (Friedman, 1994: 29). Bir toplumun kültürel kimliği, tarihin değişen bölümleri ile beraber, istikrarlı, değişmeyen bölümlerini de kapsayan, ortak kültürel kodların tamamını ifade etmektedir (Hall, 1994: 223).

Kimlik, insan hayatı boyunca sürekli değişen ve gelişen birikimli bir süreçtir (Sheffield, 2013: 41). Kültürel kimliğin ya da etnik kökenlerin kurulması ve sürdürülmesi, kişisel kimliğin oluşumu ile yakından ilişkilidir. Bazı kimlik tipleri, vücutta işaretlenir veya taşınır, bazıları ise kişilerin sosyal uygulamalarını veya nüfus tarafından kullanılan sembollerini sonucunda kendini göstermektedir (Friedman, 1994: 29). Buna bağlı olarak kültürel anlamların kişileştirilmesi de kademeli bir şekilde gerçekleşmektedir. Bireyler için kişisel deneyimler, belirli konulara karşı duyarlılık, açıklık veya güven duyma isteği kimlik oluşumu sırasında etki eden unsurlardandır (Evers, 2001: 151).

### **1.2.1. Kültürel Kimlik Oluşumu ve Tarihi**

Yaşamsal faaliyetlerini yerine getirerek, duygu ve düşüncelerine yönelik hareket eden insan, bu eylemi ile birlikte, ona bağlı olarak gelişen kültürü de

üretmektedir. İnsan bu üretim sonucunda içinde bulunduğu toplumun kimliğini oluşturarak kendini “diğerlerinden” ayırmaktadır (Erdoğan, 2004: 1). Kimlik oluşumu, kültürel farklılıklar sonucunda kendini göstermektedir. Geleneksel toplumlarda, toplum merkezli olarak belirlenirken, modern toplumlarda yerelliğin ötesinde, düşünsel niteliktedir (Akça, 2005: 19).

Bireyler, arzularını, zevklerini, fikirlerini, bakış açılarını ve inançlarını kendiliğinden yaratmazlar, bunun için belirli bir kültür ortamına ihtiyaç duymaktadırlar. Bu durum, kültürel kimliğin ifade edilip, tanımlanmasının ön koşulu olarak kabul edilmektedir ve buna göre kültürel kimlik olmadan kişilerin var olmasının mümkün olmadığı görülmektedir (Akdemir, 2004: 44). Aynı coğrafyada, ortak ideallere ulaşma amacıyla bir araya gelmiş, aynı geçmişe ve ortak geleceğe yönelik birliktelikle oluşan ortak kültür, mevcut ulusun kültürel kimliğini oluşturmaktadır. Toplular, mevcut kültürleri doğrultusunda hareket ederek, kutlamalarını, yaslarını ve bayramlarını ait oldukları kültürün kodlarına göre gerçekleştirmektedirler (Mora, 2008: 5).

Dinlerin kuralları, farklı kültürel kimliklerin oluşmasına bazen de farklı grupların birbirlerine antipati veya yakınlık duymasına sebep olmaktadır (Beşirli, 2010: 167). Coğrafya, tarih, mimarlık, arkeoloji, inanç, sosyoloji ve turizm gibi çeşitli alanlar, bir yörenin sahip olduğu kültürel kimliğin netleştirilmesini sağlamaktadır (Uğurlu ve Uğurlu, 2006: 275). Bu bağlamda kültürün, coğrafi, tarihi ve ekonomik etkisi, yemek tercihlerini şekillendirmektedir. Örneğin, Yunanistan gibi bazı ülkeler, geleneksel ve coğrafi açıdan birçok faktörden etkilenebilirken, İngiltere gibi ülkeler, konumları gereği bu tür etkilerden izole edilmiştir (Wright, Nancarrow ve Kwok, 2001: 350).

Besin alışkanlıklarının kültürel aktarımı, kişilerin toplumsal kimliklerine uyum sağlamaları ve teşvik etmeleri şartıyla gerçekleşmektedir (Angel vd., 2019: 75). Bu alışkanlıklar toplumun kimliğini oluşturmaktadır ve toplumu tanımakta kullanılan en etkin araçlar arasında kabul edilmektedir (Özbay, 2017: 2). İnsanlar gıda konusunda belirsizliği azaltmak için biçim oluştururlar, ancak biçimlendirme bağlılıkla (ve ilgili değişkenlerle) ilişkilendirilir çünkü bağlılık (algılanan ve aranan) biçimlendirmenin gerçekleşmesi için bir önkoşul oluşturmaktadır. Bu da sosyal

kimlik yaklaşımından kaynaklanmaktadır (Cruwys, Bevelander ve Hermans, 2015: 14).

Yöresel yemeklerin içinde oluştukları kültürün kimliğini yansıtmaları, aynı yemeğin başka bir yerde aynı tadı vermemesi, insanların destinasyona olan bağlılığını da etkilemektedir. Yapılan yemeklerin taklit edilebilmesinin güç olması, bölgenin tanıtılmasına olanak sağlamaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016: 110). Yöresel ürünlerin geliştirilmesi, tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanarak piyasaya sürülmesi ülke ekonomisi açısından büyük önem taşımaktadır (Çağlar ve Özeltin, 2013: 64). Bununla birlikte bölgenin kültürel envanterinin oluşturulması ve bölgeye özgü yemeklerin ortaya çıkarılması, o bölge için farkındalık yaratarak destinasyonun tanınırlığını arttırmaktadır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 29).

## İKİNCİ BÖLÜM

### YÖRESEL MUTFAK VE KARAMAN İLİNİN YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ

#### 2.1. Yöresel Mutfak Kavramı

Dünya üzerinde yaşamış ve günümüzde yaşamaya devam eden milletlerin toplumların yemek kültürü, toplum yapılarına, özelliklerine, yaşam biçimlerine, alışkanlıklarına, coğrafi özelliklerine ve geleneklerine göre şekillenmiştir (Gökdemir, 2012: 2). Yöresel mutfak, belirli bir yere ait olan, yerel özellikler taşıyan yiyecek ve içecekleri anlatmak amacıyla kullanılan bir kavramdır (Şengül ve Türkay, 2017: 1). Kuhlein ve Receveur (1996: 418) yöresel mutfak kültürünü “yöresel doğal kaynaklardan elde edilebilen ve kültürel olarak kabul edilen belirli bir kültür içindeki tüm gıdalar” olarak tanımlamaktadır. Yöresel mutfak kültürü, o bölgenin yöresel kimliğini, bölgede yaşamını sürdüren ve bu ürünleri yapan yöre halkının örf, adet ve geleneklerini yansıtmaktadır (Küçükyaman, Demir ve Bulgan, 2018: 87). Yöresel mutfakın ortaya çıkmasına etki eden belli faktörler bulunmaktadır. Bunlar (Şengül ve Türkay, 2017: 2);

- Yöreye has yiyecek içecek ürünleri,
- Milli etkiler,
- Dini etkiler,
- Yeme-içme alışkanlıkları,
- Gelenek ve görenekler,
- Coğrafi özellikler,
- Mevsimsel özellikler ve
- Tarihsel birikimdir.

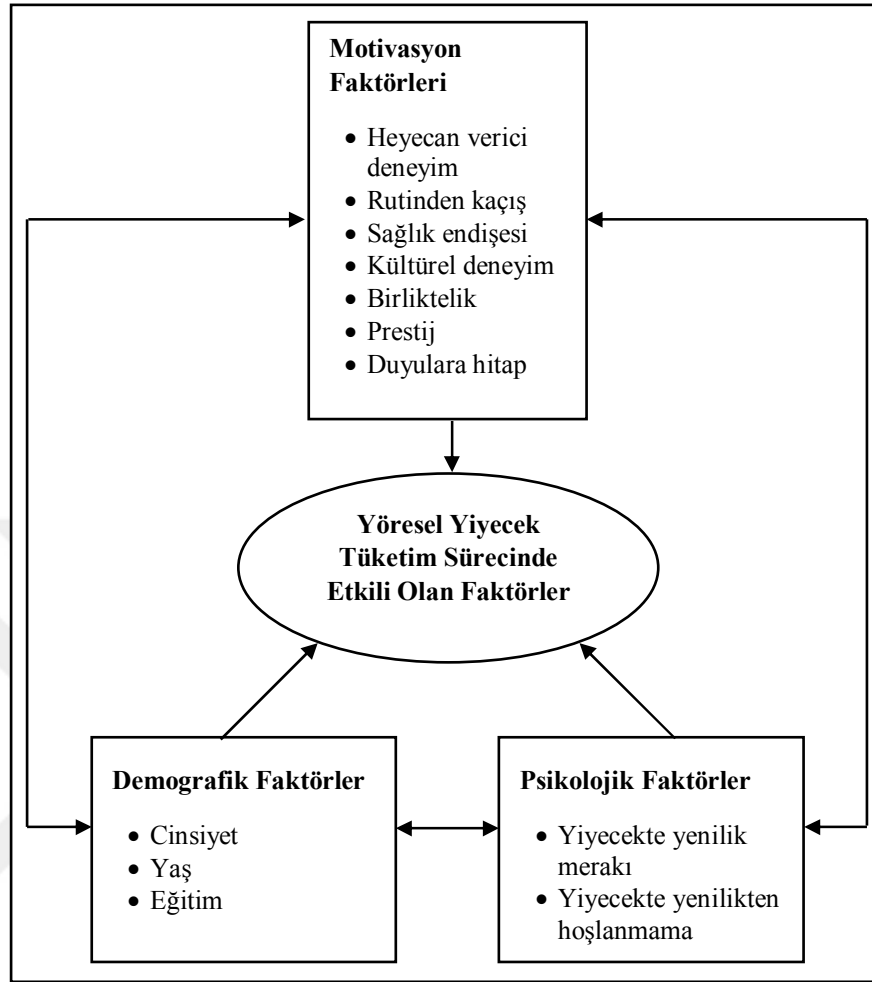
Ekonomik ve kültürel ilişkiler, coğrafi konum, tarihsel gelişim, inanç yapıları ve etnik durum yöresel mutfak anlayışının oluşumunda rol oynayan etmenlerdendir (Toksöz ve Aras, 2016: 176). Yörenin kültürel kimliğinin yansıması sonucunda ortaya çıkan yiyecekler ve hazırlanan ürünler yöre için rekabet avantajı oluşturmaktadır (Rand ve Heath, 2006: 210).

Yeni lezzetlerle beraber, farklı gelenekleri turistlere tanıtmakta rol oynayan yöresel yemekler, önemli bir seyahat motivasyon kaynağıdır (Field, 2002: 39). Bölgede yapılacak olan turizm faaliyetlerine özgün bir değer katabilecek yöresel yemekler (Güneş, Ülker ve Karakoç, 2008: 10), destinasyonu rakipleri karşısında farklılaştırarak avantajlı hale gelmesini sağlamaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 10). Bir destinasyonun kimliğini ve kültürünü yansıtmakta olan yöresel yemeklerin tadı, hazırlanışı ve sunumu turistlerin seyahat deneyimlerini etkilemektedir (Presenza ve Iocca, 2012: 70). Yöreye özgü gelenek, görenek ve adetler bölgeye gelen turistler üzerinde merak duygusu uyandırmakta, yöre halkının günlük olarak tükettiği ve mevsimsel olarak yaptığı ürünler (tarhana, turşu, salça) birçok turist için çekicilik unsuru oluşturmaktadır (Uçar, Çeken ve Ökten, 2010: 18-19).

## **2.2. Yöresel Mutfak Motivasyonu**

Turistlerin seyahat motivasyonları için çekici bir unsur olarak kabul edilen yöresel mutfak, kültürlerarası etkileşimin kurulmasını sağlayabilecek güce sahiptir (Çalışkan, 2013: 46). Merak duygusu ve bilginin çoğalmasıyla birlikte farklı tat ve lezzet arayışında olan insanlar, değişik lezzetleri deneyimlemek amacıyla seyahat etmektedirler. Günümüzde teknolojik gelişmelerin artmasıyla yemek deneyimi için seyahat eden insanlar, bu deneyimleri diğer insanlarla da paylaşmaktadırlar (Ülkü, Solmaz ve Barakazı, 2019: 312).

Turistler, seyahatlerinde yaşayacakları fiziksel ve kültürel deneyimler tarafından motive edilebilirler. Duyusal algılar, diğer fiziksel deneyimlerde olduğu gibi tüketilen gıdayı değerlendirmede önemli bir rol oynamaktadır. Bununla birlikte kültürel deneyimler turistleri kendi toplumları dışındaki toplumların kültürünü öğrenmeye yönlendirirler (Field, 2002: 37). Yörenin mutfak kültürünü deneyimlemek, turistler açısından hem ihtiyaç hem de zevk verici bir unsur olarak kabul edilmektedir (Toksöz ve Aras, 2016:177). Kişilerarası motivasyon, statü ve prestij unsurları da turistlerin yemek seçimlerini etkilemektedir. Turizmin sosyal gruplar çerçevesinde gerçekleşmesi, yemek deneyiminin kişilerarası paylaşımı, yemeğin hazzına katkıda bulunmaktadır. Bu sebeple, yemeklerin açıkça sosyal bir varlık olduğu düşünülmektedir (Field, 2002: 39).



**Şekil 1.1.** Yöresel yiyecek tüketim sürecinde etkili olan faktörler

**Kaynak:** KİM, Yeong Gug, Anita Eves and Caroline Scarles, (2009), “Building A Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach”, International Journal of Hospitality Management, Issue: 28, 423-431.

Yöresel yiyecek tüketim sürecinde etkili olan faktörler; motivasyonel faktörler, psikolojik faktörler ve demografik faktörler olmak üzere üç grup olarak sınıflandırılmıştır. Yöresel mutfak motivasyon unsurlarını, Şekil 1.1.’de görüldüğü gibi; heyecan verici bir deneyim, rutinden kaçış, sağlık endişesi, kültürel deneyim, birliktelik, prestij ve duyulara hitap olarak listelemek mümkündür (Şengül ve Türkay, 2017: 11).

Yöresel ürünleri deneyimlemek ve üretim aşamasına tanıklık etmek amacıyla birçok insan yöresel ürünleri ile tanınmakta olan destinasyonlara seyahat etmektedirler (Serçeoğlu, 2014: 37). Yöreye özgü olan ve başka bir bölgede tadılması mümkün olmayan yiyecekler kişilerde bölgeyi ziyaret etme isteği

oluşturmaktadır. Kişilerin destinasyonu bu amaçla ziyaret etmeleri, destinasyon imajı ve yerel değerlerin korunması hususuna katkı sağlamaktadır (Özel, Yıldız ve Akbaba, 2017: 356).

### **2.3. Yöresel Mutfak ile Gastronomi Turizmi İlişkisi**

İlk çağlarda insanlar hayatta kalabilmek amacıyla besin arayışına girmişlerdir. Zamanla gelişen teknoloji ile değişen hayat standartları yemeklerin çeşitlerini, hazırlanışını ve servis şekillerini etkilemiştir. Böylece gastronomi kavramı ortaya çıkmıştır. Gastronomi; yemek ve mutfak kültürü içinde yer alan yiyecek ve içeceklerin, lezzetini, sofraya düzenini, görsellerini, hazırlanışını ve bunlar arasındaki ilişkiyi inceleyen, lezzetli yiyecek ve içecekleri araştıran ve bunu sanatsal bir faaliyet olarak yansıtan bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Özbay, 2017: 2). Gastronomi sözcüğü ilk olarak Joseph Berchoux'un "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan" (1801) adlı kitabında kullanılmaya başlanmıştır. 1835 yılında Fransız Akademisi, "gastronomi" sözcüğünü sözlüğüne ekleyerek literatüre kazandırmıştır (Gürsoy, 2014: 12).

Görselliğin ve lezzetin estetik boyutunun keşfedilmesi, yemek sisteminde en iyiyi ortaya koyma çabasının giderek önemli hale gelmesi, gastronomi ile sanat arasında bir bağ kurulmasına yol açmıştır (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017: 382). Yemeğin toplumsal süreçlerle gelişim ve değişimi bir gelenek oluştururken aynı zamanda sanatsal bir nitelik kazanmasına sebep olmuştur. Gastronomi bir sanat olduğu kadar, günümüzde bir bilim dalı olarak da kabul edilmektedir (Gürsoy, 2014: 8).

Mevsimselliğe bağlı çekim faktörüne sahip olmayan destinasyonların oluşturulması, kırsal bölgelerde turistik faaliyetlerin yaygınlaşması, mekân ve zaman baskısının olmaması, gastronomi turizminin sürdürülebilir ve ekonomik fayda sağlayan bir turizm çeşidi olarak kabul edilmesinin başlıca sebepleri arasındadır (Uluma ve Uzun, 2017: 187). Günümüzde yöreye özgü yemeklerin veya o bölgede üretilen bir ürün ile yapılan yemeğin tadılması ve üretim aşaması, turistlerin ilgisini çekmektedir ve bu açıdan gastronomi turizmi ülke turizmine çekicilik katmaktadır (Sezgin ve Onur, 2017: 212). Gastronomi turizmi amacıyla seyahat eden insanların

hangi mutfak türlerine eğilim gösterdikleri ve mutfak anlayışlarının belirlenmesi turizmin rekabetçi olması ve sürdürülebilirliği açısından önem arz etmektedir. Bu bağlamda somut kültürel miras olarak kabul edilen yöresel mutfak kültürü, rekabet üstünlüğü hususunda önemli bir avantaja sahiptir (Ülkü vd., 2019: 311).

#### **2.4. Karaman İlinin Tarihi ve Beşeri Özellikleri**

Karaman ili Kuzey ve Batı Anadolu'yu, güneydeki illere bağlamaktadır. İl, tarihin ilk çağlarından beri pek çok uygarlığa ev sahipliği yapması sebebiyle zengin bir kültüre sahiptir (Uca ve Ülker, 2016: 51). İç Anadolu Bölgesi'nin güneyinde yer alan Karaman ilinin eski adı "Larende" olarak bilinmektedir. Karaman, tarih boyunca Helenistik dönem, Roma hâkimiyeti, Bizans hâkimiyeti, Selçuklular, Karamanoğulları ve Osmanlı hâkimiyetinde yaşamıştır (Yıldırım, 2017: 6).

MS 1165 yılında Anadolu Selçukluları'nın egemenliğine giren il, 1256 yılında bağımsızlığını ilan ederek, Karamanoğlu Beyliği'nin başkenti olmuştur. 13 Mayıs 1277 tarihinde Karamanoğlu Mehmet Bey'in yayımladığı ferman ile ilde Türkçe resmi dil ilan edilmiştir (Arslan, 2019: 237). Karamanoğlu Mehmet Bey bu fermanla "Bu günden sonra hiç kimse sarayda, divanda, meclislerde ve seyranda Türk dilinden başka dil kullanmaya" diyerek Türkçe'den başka yazılan ve konuşulan dilleri yasaklamıştır (Karaman Belediyesi, 2012).

Karaman 1467 tarihinde Osmanlı Devleti topraklarına katılmış olup, Konya iline bağlı bir kaza olarak varlığını sürdürmüştür. Bu durum Cumhuriyet döneminde de değişmemiştir fakat il 1989 yılında Konya'dan ayrılarak Türkiye Cumhuriyeti'nin 70. ili olmuştur (Arslan, 2019: 237). Karaman; Merkez, Ayrancı, Başyayla, Ermenek, Kâzımkarabekir ve Sarıveliler olmak üzere 6 ilçeden oluşmaktadır (İncekara, 2018).

İldeki arazilerin %35'i çayır ve meradır ve bu durum hayvancılık için önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Mera ve ahır hayvancılığı yapılan Karaman'da tarımla uğraşmakta olan çiftçilerin de hayvancılık yapmaya başlamasıyla besi organize bölgesi kurulmuştur (Tapur, 2009: 77). Karaman, Türkiye'deki bulgur üretiminin beşte birini, bisküvi üretiminin ise yaklaşık üçte birini karşılamaktadır. İldeki gıda sanayisinin gelişmesiyle kentin sosyo-ekonomik yapısı değişmiş ve köyden kente

göç artmıştır. Bunun sonucunda kırsal kesimdeki genç nüfus azalmıştır (Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020).

### **2.5. Karaman İlinde Geçiş Dönemlerinde Yapılan Geleneksel Uygulamalar**

Her toplumsal yapının, kendine has işaretleri bulunmaktadır. Bir toplumda uygulanan geçiş dönemleri, o toplumun yapısını yansıtmaktadır (Abuzar, 2010: 260). İnsan yaşamında doğum, evlenme, ölüm gibi çeşitli geçiş dönemleri ve bu dönemlerin alt boyutları bulunmaktadır (Doğruol, 1996: 6). Geçiş dönemlerinde benimsenen gelenekler, görenekler, merasimler ve bu merasimlerle bunların içerisinde yer alan faaliyetler ve uygulamalar bir toplumun ya da belirli bir bölgenin geleneksel kültürünün büyük bir bölümünü kapsamaktadır (Artun, 1998: 85).

Düğün ve sünnet merasimi, mevsimlik törenler, dini bayramlar, Muharrem ayı, kandiller, Ramazanda iftar ve sahur yemekleri, doğum, evlenme, ölüm gibi geçiş dönemlerinde yapılan yemekler, günün anlam ve önemini yansıtmak amacıyla hazırlanmaktadır (Üçer, 1993: 73). Türk toplumları, yedirip içirmeyi, yardımseverliği çeşitli kurallara bağlayarak günümüze kadar aktarmışlardır. Misafir ağırlamalar, ziyafetler, düğün ve dini günler bu amaçla yapılan merasimlerdenidir (Turan, 1997: 147). Diğer illerde olduğu gibi Karaman'da da geçiş dönemlerinde (doğum, dış buğdayı, sünnet, asker uğurlama, söz kesme, nikah, çeyiz asma, kına gecesi, düğün, ölüm, bayramlar, kutsal aylar ve günler, neşeli günler ve istek-dilek sofrası) özel yemekler hazırlanıp yenilmektedir. Kişilerin ya da ailelerin ekonomik durumlarına göre yemeklerin çeşitliliği değişim göstermektedir (Ay, 2019: 50).

#### ***Doğum***

Doğum yaşamın başlangıcıdır. Türk kültüründe yeni doğum yapan kadının maddi (zararlı mikroorganizmaların bulaşması, gebelik ve doğum sonrasında vücut direncinin azalması, süt salgılanmasının gerekliliği) ve manevi (bebek-anne ilişkisinin kurulması, bebeğin sağlık durumuna dair endişeler) zararlara karşı duyarlı olduğu düşünülmektedir. Bu nedenlerle, lohusanın kötülüklerden korunması ve süt salgısının arttırılması hususunda bazı gelenekler bulunmaktadır (Baysal, 1990: 103). Doğumdan sonra anneye, çorba, palize, yağda yumurta, süt ve muhallebi

verilmektedir. Bebeğe verilen ilk besin çoğunlukla anne sütüdür (Işık, Halıcı ve Arlı, 2001: 89).

Karaman'da doğumdan sonra lohusaya bulgur, et, ciğer, kavurğa, buğday ürünleri ile yapılan yemekler yedirilmektedir (Yalçın, 2011: 205). Bunlarla birlikte besleyici olduğu düşünülmesi sebebiyle “ağız, pirinç çorbası, un çorbası, tereyağlı yumurta ve guymak” gibi yemekler yapılmaktadır. Bebeğe ise anne sütünün yanı sıra “şekerli şerbetli su, sadeyağ, tuz ve su” verilmektedir. Günümüzde bu gelenek az da olsa sürdürülmektedir (Ay, 2019: 54).

### ***Diş Buğdayı***

Doğumdan ölüme kadar geçen süreçte, dinsel ve toplumsal kökenli bayramlarda, törenlerde kurallaşmış yiyecekler bulunmaktadır. Örneğin, Anadolu'nun neredeyse her yöresinde bebeğin doğumunu kutlamak amacıyla ziyaret gerçekleştirildiğinde “lohusa şerbeti” veya bebeğin ilk dişi için diş buğdayı töreni yapılırken, haşlanmış buğday ikram edilmesi yapılan uygulamalardandır (Halıcı, 1997: 65). Karaman'da bebeklerin ilk dişi çıktıktan sonra yapılan bu merasimde, komşu ve akrabalar eve davet edilerek diş bulguru töreni düzenlenir. Tören için buğday kaynatılır. Bu buğdayın yanında ceviz ve çerez ikram edilir. Gelen konuklara yemek ikramı yapılır, konuklar da bebeğe hediyelerini verirler (Ay, 2019: 54).

### ***Sünnet***

Sünnet merasimi, İslamiyet'in önemli şartlarından biri olarak kabul edilmektedir. Sünnet olmayan kişi Müslüman kabul edilmemektedir. Bu sebeple sünnet merasimi özel olarak kutlanmaktadır (Yeşil, 2014: 125). Karaman'da sünnet merasiminde mevlit okutulmakta ve gelen misafirlere toyga çorbası, bamya yemeği, calla kebabı gibi yemeklerle pilav, ayran, üzüm ve tatlı ikramı da yapılmaktadır (Aslan vd., 2019: 244).

### ***Asker Uğurlama***

Erkek olmanın önemli bir aşaması olarak görülen askerlik, erginlenme töreninde bir sınaama olarak düşünülmekte ve asker uğurlama töreni de düğün olarak kabul edilmektedir (Kılıç vd., 2003: 428). Karaman'da asker uğurlama merasiminde, gencin evinde etli ekme, ayran ve helva ikram edilmektedir (Aslan vd., 2019: 244).

### ***Söz Kesme***

Kız isteme ve söz kesme merasimi genel olarak, evlenmeye karar veren gençlerin kararlarını ailelerine bildirmeleri ile başlamaktadır. Erkek tarafı, hatırı sayılır bir akraba, dost veya komşu vasıtasıyla kız evine haber gönderip, hayırlı bir iş için geleceklerini belirtmektedirler. Buna karşılık kız tarafı da onay verdiklerini dile getirerek, kız isteme merasimini başlatmış olurlar (Kalyoncu, 2003: 143). Karaman’da söz kesme merasiminde, lokum ve bisküvi ikramı yapılmakta ve bu sebeple merasimin adı genellikle “Lokum” olarak ifade edilmektedir (Aslan vd., 2019: 244).

### ***Nişan***

Evlenme gelenekleri arasında yer alan nişan, evlenme olayının resmi bir şekilde duyurulması anlamına gelmektedir. Bazen söz kesimi ve nişan bir arada yapılırken bazen de nişan, söz kesiminden sonra yapılan bir törendir (Taş, 2002: 132). Karaman’da nişan merasimi ile düğün töreni arasına Kurban Bayramı girerse, erkek tarafı kız tarafına süslenmiş bir koç hediye etmektedir (Aslan vd., 2019: 244).

### ***Nikâh***

Nikâh; bir erkekle bir kadının evlilik birliği kurmasını sağlayacak yasal işlem, evlilik akdi olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2020). Karaman’da resmi nikâh merasiminden önce dini nikâh kıyılmaktadır. Dini nikâhın hoca ve iki şahit eşliğinde kıyılmasının ardından büyüklerin elleri öpülerek, baklava ve meşrubat ikramı yapılır. Resmi nikâhın sonrasında ise nikâh şekeri veya çikolata ikram edilir (Aslan vd., 2019: 233).

### ***Çeyiz Asma***

Çeyiz; gelin için hazırlanan her türlü eşya olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2020). Eski Türklerde ise baba malından kıza düşen pay olarak adlandırılmaktadır (Ögel, 1988: 258). Çeyiz asma merasimi Karaman’da düğünden sonraki ilk cuma günü yapılmaktadır. “Cuma’sı” adı verilen merasime çeyizi görmek isteyen konu komşu davet edilir. Çeyizi gören bazı konuklar çeyizi gördükten sonra evden ayrılırlar. Kalan yakın akrabalara yemek, çay ikram edilir (Aslan vd., 2019: 233). Bu uygulama günümüzde yapılmamaktadır (Işık, 2016: 16).

### ***Kına Gecesi***

Evlenme geleneği içerisinde yer alan kına merasimi, kişilerin bireysel ve sosyal anlamda kimlik kazandığı geçiş dönemlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Fidan, 2018: 278). Kına yakılırken gelinin avucuna yuvasının bereketli olması ve evlilikte sıkıntı çekmemesi için altın konulmaktadır (Albayrak ve Çapcıoğlu, 2006: 115). Karaman’da kına gecesi merasimini kız tarafı düzenlemektedir. Kız evinde verilen öğle yemeğinin ardından genç kızlar ve gelin süslenir. Akşam salonda müzik eşliğinde eğlence düzenlenir. Çerez ve meşrubat ikram edilir. Eskiden gelin ve damata ayrı yerlerde yakılan kına, günümüzde aynı yerde yakılmaktadır (Aslan vd., 2019: 233).

### ***Düğün***

Kadın ile erkeğin, aile kurmak amacıyla yasaya uygun olarak birleşmesi olarak tanımlanan evlilik; insan hayatında gelenek, örf ve adetlerin yoğunluk kazandığı bir evredir (Çabuk, 2017: 55). Karaman’da düğün yemeği olarak; toyga çorbası, bamya yemeği, calla kebabı, pilav üstü et, sarma, ayran, hoşaf, baklava, zerde, irmik helvası gibi yemekler, mevsime göre karpuz ve üzüm gibi meyveler ikram edilmektedir. Günümüz düğünlerinde yemek olarak etli ekmek ve ayran ikramı da yapılmaktadır (Aslan vd., 2019: 234).

### ***Ölüm***

Taziye ile ilgili uygulamalar, cenaze sahibinin acısını paylaşma, teselli etme, hafifletme, destek olma amacıyla yapılmaktadır (Abuzar, 2010: 272). Karaman’da ölen kişinin yakınlarına komşuları ve akrabaları yemek getirirler. Bazı cenaze sahipleri de taziyeye gelen kişilere evde etli ekmek ve ayran ikramı yapar. Bir hafta Kuran okunur. Ölen kişinin kırkıncı gününde ve ellinci gününde mevlitler okutularak yemek verilir. Camilerde pişi dağıtılır (Aslan vd., 2019: 234).

#### **2.5.1. Bayramlar ve Mevsimlik Törenler**

Bayramlar ve dini merasimler, bir toplumun tüm bireyleri tarafından benimsenen ve ortaklaşa kutlanılan adetlerdendir. Törenlerin, geçmişte yaşanan milli ve dini olguları yansıtması, coşku içinde geçmesine ve toplum milli beraberlik duygusunun artmasına neden olmaktadır (Acar, 2015: 84). Arife günü mezarlıklar

ziyaret edilmektedir. Ölünün ziyaretten haberdar olduğuna, yakınları geldiğinde rahatladığına ve ziyareti beklediğine inanılmaktadır (Albayrak ve Çapcıoğlu, 2006: 116).

### **2.5.1.1. Dini Bayramlar**

#### ***Ramazan Bayramı***

Dini bayramlar; aile, köy, mahalle ve tüm ülke vatandaşlarını esas alan bir kutlama olup, kişiler arasındaki ilişkileri düzenleyerek, dostluk ve birliktelik duygularını güçlendirmektedirler. Bununla birlikte bayramlar, akrabaların, komşuların, meslektaşların aralarındaki problemlerin çözülmesine vesile olmakta, hoşça vakit geçirerek, eğlenmelerini sağlamaktadır (Sönmez, 2016: 145). Karaman'da Ramazan bayramında gelen misafirlere ikram edilmek üzere su böreği, lahana sarması, yaprak sarması, bamya yemeği, incir kavurması, kayısı kavurması, kıvrım, erikli gibi yemekler yapılmaktadır (Ay, 2019: 62).

#### ***Kurban Bayramı***

Kurban bayramında, Arife günü veya bayram namazı kılınıncaya kadar ki zaman zekât vermek için en uygun zaman olarak kabul edilmektedir (Sönmez, 2016: 145). Karaman'da Kurban bayram sabahında Ramazan bayramında olduğu gibi aile büyüğünde kahvaltı yapılmakta daha sonra kurban kesilmektedir (Aslan vd., 2019: 234). Kurbanlık et kesildikten sonra kuyruk yağı doğranıp kavrulularak kakırdak yapılmaktadır. Kurban eti parçalara bölünerek, ihtiyaç sahiplerine dağıtılmaktadır. Bayram gezmesinin ardından eve gelenlere börek ve tatlı ikram edilir. Yakın akrabalar özellikle çocuklara mendil içinde harçlık verirler (Ay, 2019: 63).

### **2.5.1.2. Kutsal Aylar ve Günler**

Yeryüzündeki her inanç sistemi, ideoloji ve din, belli tarihleri, günleri veya geceleri diğer zamanlardan farklı olarak önemli ve kutsal kabul etmektedir. Bu durum İslam dini ve Müslümanlar için de geçerlidir (Bozkuş, 2008: 35).

#### ***Ramazan Ayı***

Hicri takvimde dokuzuncu ay, Ramazan ayıdır. Beş temel şarttan biri olan oruç vazifesini eda etmenin şerefine Ramazan Bayramı kutlanmaktadır (Sönmez,

2016: 114). Ramazan ve arkasından gelen bayramın yaklaşması ile birlikte, evlerde temizlikler yapılmakta, her tür eksik Ramazan gelmeden tamamlanmaya çalışılmaktadır. Bütün bu telaş, bir ibadet ayı olan Ramazan ayında oruç ve diğer ibadetleri rahatlıkla yerine getirmek amacıyla yapılmaktadır (Doğanbey, 1990: 178). Karaman'da Ramazan ayı için temizlik yapılmaktadır. Ramazan ayı yaz aylarına denk geliyorsa yufka ekmek (şebit ekmek) yapılmakta, dövme dövülerek erişte kesilmektedir. Kış aylarına denk geliyorsa mayalı ekmek yapılmaktadır (Ay, 2019: 62)

### ***Kandiller, Kadir Gecesi ve Mevlit Okutma***

Kandillerde genel olarak birçok yörede tatlı yapılarak dağıtılır ve bu tatlılardan en yaygın olanı “Lokma”dır. İlk kandilde tatlı yapıp dağıtılmış ise diğer kandillerde bir şey dağıtılmamaktadır (Tezcan, 1997: 142). Karaman'da kandillerde kabir ziyaretleri yapılmaktadır. Pişi yapılarak, komşulara ve camiden çıkan kişilere ikram edilmektedir. Kandillerde genel olarak oruç tutulmakta, evde veya camide namaz kılarak dua edilmektedir. Ölen kişilerin ruhu için veya hayırlı işlerin ardından (yeni ev veya araba alma, evlenme, sünnet) kandillerde mevlit okutulmaktadır. Camilerde okutulursa bisküvi, lokum, çikolata ya da pişi ikramı yapılmaktadır. Evde okunursa gelen misafirlere etliekmek, ayran, helva ve şerbet ikram edilmektedir (Aslan vd., 2019: 234).

### ***Muharrem Ayı***

Aşure, Türk mutfağının geleneksel bir tatlısı olarak kabul edilmektedir (Demircioğlu ve Bulduk, 2001: 64). Aşurenin dinsel niteliğine dair halk arasında çeşitli söylentiler bulunmaktadır. Bunlar; Hz. Âdem'in günahından dolayı ettiği tövbenin aşure günü kabul olduğu, Yakub Peygamber'in oğlu Yusuf'a bugün kavuştuğu, İbrahim Peygamber'in bugün doğduğu, Ebu Peygamber'in bugün şifaya kavuştuğu, İsa Peygamber'in bugün göğe çekildiği, Nuh Peygamber'in gemisinin tufan bitip sular çekilince Cudi dağına aşure günü oturmuş olduğuna inanılmaktadır. Bunlarla beraber, inanişâ göre Nuh Peygamber, gemide kalan çeşitli erzaklar ile tatlı bir çorba pişirilmesini söylemiş, tufandan kurtulanlar bu tatlı çorba eşliğinde tufandan kurtuluşlarını kutlayarak bayram etmişlerdir (Tezcan, 1997: 142). Eskiden

Karaman tekke ve imaretlerinde Muharrem ayının onuncu gününde yapılıp dağıtılan aşure, Karaman ili ve ilçelerinde günümüzde de pişirilmektedir. Türkmen köylerinde aşure, kemikli et ve dövmelikten yapılmakta ve içine kurban eti de eklenmektedir (Ay, 2019: 57).

### **2.5.1.3. Neşeli Günler ve İstek/Dilek Sofrası**

#### ***Hıdırellez***

Hıdırellez, Hızır ve İlyas Peygamber'in her yıl buluştuklarına, doğanın canlandığına inanılan ve halk takviminde yazın başlangıcı sayılan gün (5-6 Mayıs) ve bu günde yapılan bayram ve şenliklerdir (Toygar, 1990: 68). Hıdırellez yazın başlangıcını kutlamak amacıyla yapılan bir tören olmasının yanı sıra eğlence amacıyla da yapılmaktadır. Bu sebeple törene katılanların ve töreni gerçekleştirenlerin genç olması beklenir. Fakat köylerde yaşanan yoğun göç sebebi ile günümüzde birçok yer de Hıdırellez kutlaması yapılmamaktadır (Kılıç vd., 2003: 407). Karaman'da ölü tabiatın canlanacağına ve Hızır ile İlyas Peygamber'in buluşacağına inanılan Hıdırellez, 6 Mayıs'ta kutlanmaktadır. 5 Mayıs gecesi insanlar dileklerini ertesi günün sabahında çıkarmak amacıyla gömerler. Sonrasında eş-dost toplanarak pikniğe giderler. Piknikte pilav üstü kavurma yenilip, ayran içilir (Aslan vd., 2019: 235).

#### ***Sultan Nevruz***

Anadolu'nun neredeyse her yerinde 22 Mart'da Sultan Nevruz, 6 Mayıs'ta da Hıdırellez kutlanmaktadır. Bahar bayramı olarak kabul edilen bu neşeli günlerde halk, kırlara giderek çeşitli eğlenceler yapmakta, yiyecek olarak çörek, börek, dolma, köfte, sarma, yoğurt, peynir, yumurta, meyve, çerez vb. tüketerek eğlenceler eşliğinde baharı karşılamaktadırlar (Halıcı, 1997: 65). Tahminen 3000 yıl öncesinde, Orta Asya halkı, Nevruz bayramında "Sümelek" tatlısı yapmakta ve bu yiyeceği şifalı olarak kabul etmektedirler. Baharı karşılama, tarım işlerine başlama arifesinde görünüşü acı otlara benzeyen buğday filizinden hazırlanan bu tatlı yılda bir kere hazırlandığı için özel bir yere sahiptir (Mahmudov, 1997: 81).

Uygur Türklerinde Nevruz bayramında yapılan ortak yemek geleneğinde; Nevruz davulu çalınarak ev ev dolaşılmaktadır. Yapılacak yemeğe herkes un, şeker,

bulgur, pirinç, kuruyemiş gibi farklı besin maddeleri vermek suretiyle katılmaktadır. Yemek birlikte hazırlanmakta ve ardından kutlama amacıyla tören yapılmaktadır (Kazmaz, 2001: 115). Geçmişte Karaman'da, baharın ilk yağmurların yağdığı döneme denk gelen Sultan Nevruz şenlikleri düzenlenmekte, aileler pikniğe giderek kutlama yapmaktadır. Halk yumurta oyunu adını verdikleri bir oyunu oynayarak eğlenmektedir. Günümüzde herhangi bir kutlama yapılmamaktadır (Ay, 2019: 54).

### ***Yağmur Duası***

Yağmur duası uzun süre yağmur yağmadığında yapılan bir duadır. Bu dua sayesinde özel yiyecekler hazırlanmakta, hayvanlar kesilerek eti ile genellikle bulgur pilavı yapılmaktadır (Tezcan, 1997: 142). Yapılan etkinliğin asıl amacı yemekten ziyade bölge halkının bir araya gelerek dua etmesini sağlayacak bir tören gerçekleştirmektir (Kılıç vd., 2003: 413). Kırşehir ilinde yağmur duası için kazanlar kaynatılıp pilav pişirilir sonrasında dualar okunarak ilahiler söylenmektedir. (Kazmaz, 2001: 117). Genellikle Karaman köylerinde yağmur yağmadığı kurak mevsimlerde yapılan bu merasim, halkın köyün dışında toplanarak dua etmesi şeklinde gerçekleşmektedir. Ardından yemek olarak et, pilav yenilmekte yanında ayran içilmektedir (Ay, 2019: 55).

İstek ve dilek sofralarına bir diğer örnek ise adak yemeklerdir. Adak yemekleri kurban etiyle pişirilir ve buna bağlı çeşitli ritüeller yapılarak tüketilir (Özen, 1996: 73). Karaman'da adak merasimi, insanların yeni ev veya araba almaları sonucunda kan akıtmak istemelerine bağlı olarak yapılmaktadır (Ay, 2019: 50).

## **2.6. Karaman İli Yöresel Mutfak Kültürüne Ait Yemekler**

Farklı toplumlar farklı kültürlere sahiptir. Bu nedenle her toplum için ayrı bir kültürel yapının mevcut olduğunu gösteren mutfak kültürü, insanların beğenileri doğrultusunda gelişerek, çağlar öncesinden günümüze kadar süre gelmiş olup bilimsel katkılarla desteklenen bir sanat olarak kabul edilmektedir (Çiğirim, 2001: 49). Yeme içmenin sosyal yaşam için önemli bir araç olarak kabul edilmesi ve geleneksel konukseverlik, yemek kültürünün gelişmesine neden olmuştur (Baysal, 1993: 12).

Gelenek ve göreneklerle zenginleşen yemek kültürü, besinlerin çeşitli yöntemlerle saklanması, pişirilmesini, sunulmasını ve toplumun kültürel yapısını yansıtmaktadır (Doğruol, 1996: 5). Her dönemde olduğu gibi yöresel mutfak kültürü varlığını kendi kavram ve çerçevesi içerisinde sürdürmektedir Yapılan yemekler, yörenin gelenek, görenek ve alışkanlıklarını yansıtmakla kalmayıp, yörenin ekonomik olanaklarını, kendine has yemek hazırlama ve sunma şekillerini kapsamaktadır (Ciğerim, 2001: 55). Coğrafik, etnografik, demografik, eğitim durumu ve ekonomik yapı, toplumların besin tüketim alışkanlıklarını etkileyen etmenlerin başında gelmektedir (Akman, Şeker, Çetinkaya, Kozak ve Yardımcı, 2001: 11).

İl ve civarındaki yerleşim birimleri arasında yemek çeşitleri açısından çok fazla farklılık görülmemektedir. Genelde yemekler aynı veya birbirlerine benzerdir. Buna rağmen, il merkezine, bağlı ilçe ve köylere farklı Türk boylarının, Tatar, Çerkez ve Muhacirlerin yerleşmiş olması yemekleri de etkilemiştir (Uysal, Alodalı ve Demirci, 1992: 582). Çeşitli medeniyetlerin hüküm sürdüğü şehirde, tarihin ve kültürün izlerine rastlanmaktadır. Bu zenginlikler yöresel yemekler de kendilerini göstererek, yörenin coğrafi etkilerini ve beslenme anlayışını yansıtmaktadırlar (Aylan, 2017: 450).

İç Anadolu'nun diğer illerinde olduğu gibi, Karaman'da da en kurak mevsim yazdır ve yaz kuraklığı sebze üretimini etkilediği için bölgede genel olarak tahıl üretimi yapılmaktadır. Bulgur, makarna ve bisküvi imalatı yapılan ilde, ete yönelik bir mutfak kültürü hâkimdir (Gürsoy, 2013: 79). “Batırık, Aside, Palize, Zülbiye vb.” yemeklerin Karaman, Yozgat, Kayseri ve Burdur illerinde aynı isimle tanınması veya aynı şekilde yapılması, Karaman Beylik Devleti'nin mevcut yöreler üzerindeki etkileri ve yöre halkının göçebe geçmişi ile ilişkilendirilmiştir (Ay, 2019: 16).

Birbirlerine çok yakın olan iki yörede aynı gıda maddeleri ve aynı coğrafi koşullar var olmasına rağmen, kimlik öğelerinin farklılığı sonucunda, yemekler çeşitli lezzet ve biçimlerde yapılabilmektedir. Yörelerde aynı yemeğin, farklı şekillerde adlandırıldığı görülmüştür (Gürsoy, 2013: 12). Karaman yöresel mutfak kültüründe bazıları unutulmaya yüz tutmuş, 200'e yakın yemek tespit edilerek, kayıt altına alınmıştır. “Bici Dolması, Bulgurca, Batırık, Tatlı Nahnı, Sulu Pilav, Nohutlu Et Kabağı, Kayısı Musakkası, Tirit, Maşlı Bulgur Pilavı, Calla, Tuzlu Tahinli Pide,

Papara, Çam Köfte, Taze Fasulye Kuruşu, Ekmek Atması, Aside” kayıt altına alınan, Karaman’a özgü yemeklerden bazılarıdır (Pişkin, 2015).

Tarımsal ürün ağırlıklı olan Karaman yöresel mutfağında, hemen hemen her öğün tüketilen bulgur pilavı önemli bir yere sahiptir (Karaman Valiliği İl Kültür Müdürlüğü, 2000). Yöreye özgü ekmeğe “Şebit” (yufka ekmeği) denilmektedir. Patlıcanla yapılan güveç yemeği “Calla” adı ile bilinmektedir (Gürsoy, 2013: 82). Yöre halkı sabah kahvaltıda “Mayalı” adı verilen az mayalı hamurdan yapılan, sacda pişirdikleri bir tür ekmeği tüketmektedir (Pişkin, 2015). İlde hayvancılığın önemli bir yere sahip olması sebebiyle, süt, peynir, yoğurt gibi hayvansal gıdalar yoğun bir şekilde tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 80). Karaman mutfak kültürü, değişik dönemlerde Rus, Balkan, Kafkas, Türkistan, Erran, Horasan bölgelerinden gelen göçler sonucunda, göçebelerin beraberlerinde getirdiği kültüre dayalı yemeklerden (Tatar, Muhacir, Çerkes, Türkmen vb.) etkilenmiştir. (Ay, 2019: 11).

### ***Günlük Öğünler***

24 saat boyunca birden çok yemek yeme ihtiyacı, “Günlük öğünler” kavramının ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bu öğünler genel olarak sabah, öğle ve akşam biçimindedir. Fakat bu öğünler arasındaki süre eşit olarak paylaştırılmamıştır. Sabah kahvaltısı, gündelik etkinlik başlamadan önce; öğle yemeği gün ortası; akşam yemeği ise gün bitiminde herkesin bir arada olduğu zamanda tüketilmektedir (Tezcan, 2001: 172). Yöresel beslenme alışkanlıklarına göre; kentlerde aileler genellikle sabah kahvaltısında peynir, zeytin ile çay içmekte, kırsal kesimde ise çorba tüketilmektedir. Hafta içinde kahvaltıda süt ve yumurta tüketimi yaygın olmamakla birlikte, yumurta ve süt daha çok hafta sonları sabah ve öğleni kapsayan saatlerde tercih edilmektedir (Merdol, 2001: 134).

Kış mevsiminde sabah öğünlerinde eskiden “Sulu Pilav”, “Bulamaç”, “Dolaz”, “Höş”, “Mıkla”, “Tirit”, “Papara”, “Sütlü Pilav”, “Sütlü Çorba” vb. yenilirken; günümüzde çay, yumurta, tereyağı, zeytin, peynir yendiği görülmektedir (Ay, 2019: 26). Bununla beraber tahin-pekmez karışımı, ıspanaklı-patatesli börek, haşlanmış şeker pancarı, kavurma, patates salatası ve patates kızartması tüketilmektedir (Aslan vd., 2019: 232).

Uzun kış gecelerinde misafirlere patlamış mısır, haşhaşlı bulgur, termiye, ceviz gibi yiyecekler ikram edilmektedir (Teperdar, Aras ve Barı, 1998: 146). Kış mevsiminde yatsı vaktinde ‘yat geberlik’ adı verilen öğünde, çerez, mevsim meyveleri, kuruyemiş, menengiç ve buğday kavurgası, peynir, zeytin, tahin, kıymalı soğan, kavurma, pekmez, yoğurt tüketilmekte; misafir olduğunda ise arabaşı yapılmaktadır. Yaz aylarında ise karpuz, kavun, üzüm gibi meyveler, közlenmiş veya haşlanmış mısır yenmektedir (Aslan vd., 2019: 232).

### ***Sofra Düzeni ve Servis***

Sofra, geçmişten günümüze kültürel özelliklerin bir göstergesi, birlikteliğin ve dostluğun simgesi olarak görülmektedir. Yere sofra bezi (örtüsü) adı verilen bir örtünün serilmesi, yerden biraz yüksekçe yuvarlak bir tahta veya özellikle kentsel yaşamda kullanılan masa üzerinde yenen yemekler insan ilişkilerinin pekiştiği, dost sohbetlerinin gerçekleştiği ve aile bireylerinin bir araya geldiği buluşma noktalarıdır (Türk ve Şahin, 2004: 14). Bir sofranın etrafında toplanma ve tek tabaktan yemek yeme kültürü, geçmişte yaygın olan sofra anlayışıdır. Sofrada oturuş biçimi herhangi bir şekilde sınırlandırılmamıştır. Fakat kibirli bir şekilde oturulmaktan kaçınılmış nimete ve sofraya saygısızlık yapılmaması gerektiği düşünülmüştür (Yüceer, 2010: 129).

Karaman’da eskiden “sumat” adı verilen sofra bezleri serilir, üzerine ahşaptan yapılan “kasnak” adı verilen yuvarlak sini altlığı yerleştirilir ve onun üzerine de bakır siniler konularak bu sinirler üzerinde yer sofrasında yemek yenirdi. Yemekler genel olarak aynı tabakta tüketilmektedir (Ay, 2019: 26). Sofra kurulumunda davet yemeklerinde kadınlar ve erkekler için ayrı sofralar hazırlanmaktadır (Aslan vd., 2019: 244).

### **2.7. Karaman İli Yöresel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması**

Turizm, bölgesel ve ulusal kalkınma gibi pek çok ekonomik faaliyet alanını harekete geçirip, istihdama olumlu yönde katkı sağlayarak, işsizlik sorununu azaltmaktadır. Yerel altyapı ve üstyapı yatırımlarına olan talebi arttırarak, turizmle ilgili hizmet sektöründe faaliyet gösteren işletme ve kuruluşları doğrudan veya dolaylı olarak etkileyerek üretimin, kazanç ve vergi gelirlerinin artmasına katkı

sağlamaktadır (Keskin, 2016: 148). Kültürel değerlerin korunması ve destinasyonun potansiyelinin doğru bir şekilde kullanılabilmesi için uygulanabilir turizm politikalarının belirlenmesi ve tüm paydaşların işbirliği içerisinde çalışmaları gerekmektedir. Ülkeler, sürdürülebilir turizm anlayışıyla değişen turist profillerine hizmet sağlayabilmek, istek ve taleplere cevap verebilmek için yeni turizm ürünleri üretmekte ve bu ürünleri geliştirmektedir. Bu ürünler, gezip görme, dinlenme, eğlenme, farklı mekânları, farklı kültürleri tanıtmaya amacıyla yapılmaktadır (Er ve Bardakoğlu, 2016: 96).

Son yıllarda turizm faaliyetlerine katılan kişi sayısı hızla artmıştır (Özdemir ve Kervankıran, 2011: 21). Turizm faaliyetine katılan kişiler, tatil yapacakları veya seyahat edecekleri destinasyonda bölgeye has yiyecek ve içecekleri dikkate alarak hareket etmektedirler. Bu da yöresel yiyeceklere olan talebin arttığının bir göstergesi olarak kabul edilmektedir (Gülen, 2017: 39).

Yöresel yemekler, bir bölgenin sahip olduğu kültürel değerlerin korunmasını sağlayarak, mevcut ekonominin canlanmasına ve istihdam olanaklarının artmasına sebep olmaktadır. Yöreyle özgü besinlerin korunması ve kullanılması, turizmin sürdürülebilmesi için önemlidir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 110). Yöresel yemekler sayesinde yörenin elde edebileceği olası faydalar şunlardır (Türkay ve Genç, 2017: 223):

- Kadınlar öncelikli olmak üzere istihdam artar,
- Yerel girişimcilik artar,
- Tarımsal ekonomi önemini yitirmez,
- Yerel yönetimin vergi bazında kazancı artar,
- Yöresel kültürün sürdürülebilirliği ve devamlılığı sağlanır,
- Kültürel unsurların da turizm alanında değerlendirilmesi bilinci gelişir ve
- Destinasyon tanıtımı ziyaretçiler aracılığıyla sağlanır.

Yöresel mutfak kültürü, mevcut toplumun yemeği hazırlayış biçimini, sofrada adabını, yemeğin hazırlığı aşamasında kullandığı araç ve gereçleri ön plana çıkarmaktadır (Önçel ve Göde, 2016: 100). Yörenin sahip olduğu tarımsal ürün çeşitliliği ve kültürel etkileşim yöresel yemeklerin hazırlanışını etkilemektedir (Çetinsöz ve Polat, 2018: 73).

## 2.8. Araştırma Konusuyla İlgili Araştırmalar

Tez konusu ile ilgili uluslararası literatür 27.11.2019- 20.01.2020 tarihleri arasında “cultural identity”, “factors affecting food culture”, “traditional food” “gastronomy tourism” ve “food culture” anahtar kelimeleri kullanılarak ProQuest, Sciencedirect veri tabanları incelenerek taranmıştır. Konu ile ilgili ulusal literatür 27.11.2019-20.01.2020 tarihleri arasında “kültürel kimlik”, “yemek kültürünü etkileyen faktörler”, “yöresel mutfak”, “gastronomi turizmi”, ve “yemek kültürü” anahtar kelimeleri kullanılarak Necmettin Erbakan Üniversitesi'nin belirtilen tarihlerde abone olduğu tüm veri tabanlarında, Google Akademik Arama Motoru, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve YÖK Tez Merkezi veri tabanlarında taranmıştır. Bunlara ek olarak ulusal ve uluslararası turizm kongresi kitapları ve akademik kitaplar da ele alınarak inceleme yapılmıştır. Bu taramalar sonucu ulaşılan ulusal ve uluslararası literatür incelendiğinde konuyla ilgili çalışmalara aşağıda değinilmektedir;

Aslan ve diğerleri (2019) çalışmalarında Karaman mutfak kültürünü ve yemeklerini konu almıştır. Çalışmada, 2006-2008 yılları arasında yerel halk ile yapılan mülakatlardan yararlanılmış olup, ilde yapılan yöresel yemekler; sofraya düzeni; kullanılan araç gereçler; pişirme yöntemleri; mutfak mimarisi ve geçiş dönemlerine ait bilgiler elde edilmiştir. Çalışma sonucunda; yemekler ve tarifler raporlaştırılarak, belirtilen tariflerin kültürel mirası yaşatma açısından önem arz ettiği vurgulanmıştır.

Çınar (2019) çalışmasında Ege bölgesinde yer alan Afyonkarahisar, Uşak, Manisa, İzmir, Aydın, Muğla, Kütahya ve Denizli illerinde gerçekleştirilen doğum, sünnet, evlenme, ölüm vb. geçiş dönemlerindeki mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarını konu almıştır. Çalışma görüşme tekniği kullanılarak, kaynak kişilerden elde edilen veriler ile yürütülmüştür. Çalışmanın sonucunda; düzenlenen toplu yemeklerin yöresel yemeklerden daha pratik yemeklere dönüştüğü, kadınların iş hayatına katılarak mutfak kültürünün uygulanabilirlik durumunun azaldığı ve toplumda yöresel mutfak konusunda bilgi ve tutumların değiştiği belirtilmiştir. Yöresel mutfak uygulamalarının sürdürülebilirliği ve gelecek nesillere aktarımının sağlanabilmesi için kayıt altına alınması önerilmiştir.

Güldemir ve Işık (2019) çalışmalarında gelenek görenekleri ile dikkat çeken Aksaray mutfağını konu edinmiştir. Çalışma, Selçuk Üniversitesi saha çalışmaları arşivi ve birçok basılı ve elektronik materyalin incelenmesi sonucunda oluşturulmuştur. Çalışmada, Aksaray mutfak kültürüne dair yemeklere, geçiş dönemlerinde yapılan uygulamalara dikkat çekilmiştir. Çalışma sonucunda; Aksaray mutfak kültürünün ve yemeklerinin kendine has özellikleri olduğu ve yörede yapılan yemeklerin, Türk mutfağı için önemli bir değer olarak kabul edilmesinin gerekliliği sonucuna ulaşılmıştır. Bununla beraber daha fazla kaynak kişi ile görüşülerek, yemeklerin yöresel restoranlar için standartlaştırılması ve bireylere bu konuda eğitimler verilmesi önerilmiştir.

Ceylan ve Özçelik (2018) çalışmalarında, Güneydoğu Anadolu'da yer alan ve Mezopotamya'nın verimli topraklarına ev sahipliği yapan Mardin'in mutfak kültürünü konu edinmiştir. Çalışmada, Mardin'in çeşitli devletler için önemli bir ticaret rotası olan İpek Yolu üzerinde olması sebebiyle kültürel yapılara ve tarihi kalıntılara sahip olduğu belirtilerek, bugün çeşitli etnik kökenden birçok insanın bölgede birlikte yaşadığına değinilmiştir. Çalışma, anket tekniği kullanılarak yürütülmüştür. Artuklu'da yaşayan ve evli kadınlarla yapılan çalışmanın sonucunda; ailelerin yemek yeme düzeni ve tarzlarında, yaşadıkları bölgeye, kadınların istihdam durumuna ve aile üyelerinin sayısına göre farklılıklar olduğu belirtilmiştir. Mardin'in, Türk mutfak kültürüne önemli katkılarda bulunduğu göz önüne alınarak daha ayrıntılı şekilde incelenmesi önerilmiştir.

Çakıcı ve Zencir (2018) çalışmalarında, küreselleşen yeme alışkanlıkları ve modern hayat koşulları sebebiyle kaybolan Türk mutfak öğelerini vurgulayarak, unutulmaya yüz tutmuş olan Afyonkarahisar Çakırözü Köyü'nün mutfak kültürünü ortaya çıkarmayı amaçlamışlardır. Çalışmada, ilgili kaynakların incelenmesinin ardından, köyün yerlisi olan 10 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda; öğün bilgisi, kahvaltı ve akabinde yenen öğünlerde tüketilen yemeklere yer verilmiş, kültürel etkinliklerde yemek yeme alışkanlıkları ve saklama yöntemleri belirlenmiştir.

Oktay ve Sadıkoğlu (2018) çalışmalarında, uzun yıllar komşu olarak birlikte yaşayan Rusya, Azerbaycan ve İran'ın gastronomi kültürünü konu almışlardır.

Yüzyıllar boyunca birçok imparatorluğa ve medeniyete ev sahipliği yapmış olan, Rusya, Azerbaycan ve İran'ın ticari bağları nedeniyle birbirlerinin gastronomi kültürlerinden uzun zamandır etkilendiklerine dikkat çeken çalışmada, ilgili literatür gözden geçirilerek, bilimsel araştırmalar, makaleler, yüksek lisans tezleri, basılı bilimsel kitaplar ve tarihi belgeler incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda; incelenen üç ülkenin mutfak kültürlerinde, ortak gıda çeşitlerinin uzun tarihsel bağlarla ilişkili olduğu, tatlıların, kebabların ve çorbaların bu ortak kültürün ürünü olduğu belirtilerek, ülkelerin birbirleri üzerindeki kültürel etki düzeylerine dikkat çekilmiştir.

Işık ve diğerleri (2017) çalışmalarında, Konya'nın kuzey batısında yer alan Ilgın ilçesinin mutfak kültürü ve yemeklerini konu almışlardır. Çalışmada görüşme tekniği kullanılmış olup, yörenin yemekleri, günlük öğünlerde ve geçiş dönemlerinde yapılan yemek alışkanlıkları incelenmiştir. Çalışma sonucunda; Ilgın yöresinin, kışlık ve yazlık öğünleri, dilek istek sofraları, geçiş dönemlerinde sundukları yemekler, dini gün ve bayramlarda tüketilen yiyecek ve içecekler; kışlık besinler; yemekler ve tarifleri aktarılmıştır. Tariflerin birçoğunun standartlaştırılması ve gelecekteki çalışmalarda daha çok kaynak kişi ile görüşülerek derinlemesine bilgi edinilmesinin önem arz ettiği vurgulanmıştır.

Öz (2017) çalışmasında, coğrafi konumu sebebiyle birçok kültürün etkileşimi sonucunda gelişen Alanya mutfak kültürünü konu almıştır. Çalışma, görüşme tekniği, kaynak kişi ve ilgili eserler incelenerek yürütülmüştür. Antik çağ, Roma, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinin Alanya mutfak kültürüne olan etkileri detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Alanya mutfağının temelini oluşturan besinler tanıtılarak, yemeklerin özellikleri ve tarifleri standart bir reçete halinde listelenmiştir. Çalışma sonucunda bölgenin zenginliğinin ön plana çıkarılması için önerilerde bulunulmuştur.

Adikari ve Lakmalı (2016) çalışmalarında, geleneksel Sri Lanka yemeklerini derlemeyi amaçlamışlardır. Çalışmada, günümüz modern gıdaların, geleneksel gıdalara göre daha ulaşılabilir olması durumunun, geleneksel gıdaların unutulmasına neden olduğu belirtilmiştir. Tariflerin derlenmesi amacıyla görüşme tekniği kullanılmıştır. Yetişkin kadınlar ile yapılan görüşmelere ek olarak ilgili kaynak

kitaplardan da yararlanılmıştır. Çalışma sonucunda, geliştirilen tarif kitabında, tarifler beş farklı kategoride sunulmuştur. Kitap, geleneksel Sri Lanka yemeklerinin hazırlanışı ve besin kompozisyonlarını içermektedir. Bununla beraber, yapılan çalışmanın yöresel yemekler için eğitim aracı olarak önemli bir kaynak niteliği taşıdığı vurgulanmıştır.

Serçeoğlu (2014) çalışmasında Erzurum yöre halkının, Erzurum mutfak kültürünü tanıyıp tanımadığını belirlemeyi amaçlamıştır. Yöresel yemeklere ilişkin envanter çıkarılarak, anket çalışması yürütülmüştür. Çalışma sonucunda; Erzurum mutfak kültürüne özgü yemeklerin unutulmadığı ve evlerde yapılmaya devam edildiği belirlenmiştir.

Alibabić ve diğerleri (2012) çalışmalarında, Bosna Hersek'in geleneksel yemeklerini ve diyet ürünlerini konu almışlardır. Çalışmada veriler anket tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Çalışma sonucunda; yerel halkın basit ve sade yemekleri tercih ettiği, günümüzde geçmişte yapmış oldukları geleneksel yemeklerin bazılarının unutulduğu fakat bazılarının ise yapılmaya devam edildiği belirtilmiştir. Bununla beraber, Bosna mutfak kültürünün ülke tanıtımı açısından önemli bir turizm kaynağı olduğuna dikkat çekilmiştir.

Güldemir ve Işık (2011) çalışmalarında, Nevşehir mutfak kültürünü, yöreye özgü yemeklerini, sofrası ve servis düzenini, yemeğin hazırlığı aşamasında kullanılan araç gereçler gibi birçok etkenin kayda geçirilmesini amaçlamışlardır. Çalışmada, bir milletin kimliğini yansıtan en önemli unsurlardan birinin mutfak kültürü olduğu belirtilmiştir. Çalışma sonucunda, kaynak kişi görüşmeleri ve basılı ilgili kaynaklar incelenerek Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri derlenmiştir.

Lambden, Receveur ve Kuhnlein (2007) çalışmalarında, Kuzey Kanada'da geleneksel gıda sistemindeki değişiklikler, geleneksel gıdaların sağlık üzerine yararları ve geleneksel gıda tercihlerinin algılanan avantajları konusunu ele almışlardır. Veriler görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Çalışmada, geleneksel yiyeceklerin doğal, taze, lezzetli, sağlıklı ve besleyici olmalarının yanı sıra ucuz, sosyal ve kültürel olarak faydalı olduğuna dikkat çekilmektedir. Elde edilen bulgulara göre katılımcıların büyük çoğunluğunun (%85) geleneksel gıdaları tercih

ettiği, geleneksel yiyeceklerin Kuzey Kanada'daki yerli kadınlar için günümüzde de önemini koruduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Erkoyuncu (2006) çalışmasında, Türkmen yemekleri ve yemek kültürünü konu almıştır. Çalışma, Konya ili Çumra ve Karapınar ilçelerinde Türkmen kasaba ve köylerinde ikamet etmekte olan 50 yaş üstü kadınlar ile görüşme tekniği kullanılarak yürütülmüştür. Köylerdeki geleneksel yemek alışkanlıkları, sofrası ve servis düzeni, Türkmen yemeklerinin derlenerek, yazılı kaynaklarda yer almayan tariflerin standartlaştırılmasını kapsayan çalışmada, standartlaştırılan tarifler panelistler tarafından değerlendirilmiştir. Çalışmanın sonucunda; elde edilen bulgulara göre Türkmenlerin kendilerine has bir yemek kültürüne sahip olduğu ve yörede yapılan geçiş dönemi uygulamalarında geçmişten günümüze bazı farklılıkların bulunduğu belirlenmiştir. Bu kültürün gelecek nesillere aktarımı için yazılı kaynaklara geçirilmesi önerilmiştir.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### YÖNTEM

#### 3. 1. Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı, Karaman ilinin kaybolmakta olan yöresel kimliğinin ve geçiş dönemlerinde yapılan uygulamaların kayıt altına alınarak, Karaman yöresel yemeklerinin envanterinin çıkarılmasıdır. Bununla birlikte yerel halkın bölgenin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda; mevcut kültürel kimliğin korunması, gelecek nesillere aktarılması ve bir nebze de olsa teknolojinin etkisiyle globalleşen günümüz dünyasında geleneksel yemek kültürüne verilen değerin artırılması önem arz etmektedir. Çalışmanın bu bağlamda kaynak olabileceği düşünülmektedir.

#### 3. 2. Araştırmanın Önemi

Yöresel mutfak, bir yerin sosyal ve gastronomik özelliklerini tanımlamak ve somutlaştırmak için önemli bir unsurdur. Bir ülkenin, toplumunu ve tarihini yansıtan kültür sermayesinin bir parçasıdır (Cianflone ve Cardile, 2014: 10). Yöresel mutfak, kırsal bölgelerdeki kadının aile ve ülke ekonomisine sağladığı katkıyı arttırarak, doğal ve kültürel mirasın korunmasında ve yöredeki yaşam standardının iyileşmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Güneş, Ülker ve Karakoç, 2008: 6). Bir bölgenin yöresel mutfak kültürü, o bölgenin yerel gelişimi ile doğrudan ilişkilidir. Yerel gelişim ise o bölgenin beşeri, kültürel, doğal, maddi ve maddi olmayan kaynaklarının, kamu kuruluşları ve özel sektör tarafından ekonomik büyümeyi teşvik eden eylem ve projelerin planlanmasının sonucunda gerçekleşir. Bu sebeple bölgeyi etkileyen faaliyetlerde yerel halkın tutumları dikkate alınmalıdır (Jeambey, 2016: 1189).

Yöresel mutfağın turizme kazandırılmasına yönelik tutumların araştırıldığı benzer çalışma (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017; Akdemir, 2018; Esen ve Seçim, 2020) sayısının kısıtlı olması elde edilecek verileri önemli kılmaktadır. Karaman yöresel mutfak kültürü ile turizmin ilişkilendirilmesi ve bu sayede bölge için rekabet avantajının oluşabilmesi, Karaman ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin ortaya çıkarılabilmesi için önem arz etmektedir. Bununla birlikte araştırmanın bulguları

Karaman ilinin kültürel kimliğinin kayıt altına alınmasına ve yeni nesillere aktararak sürekliliğinin sağlanabilmesine olanak sağlayacaktır. Ayrıca çalışmanın, yerel girişimciliğe ve ildeki kadın istihdamına katkıda bulunacağı düşünülmektedir. Yöresel kültürün sürdürülebilirliği açısından Karaman mutfak kültürüne dair envanterin çıkarılması, destinasyonun tanıtımı ve kültürel unsurların turizm alanında değerlendirilebilmesi için önem arz etmektedir.

### 3.3. Araştırmanın Problemi ve Hipotezleri

Karaman ilinin kültürel kimliğinin kayıt altına alınması ve yöresel mutfak kültürünün araştırılarak turizme kazandırılması araştırmanın temel problemidir. Araştırma problemine bağlı olarak geliştirilen hipotezler aşağıda sıralandığı gibidir/sıralanmaktadır;

H<sub>1</sub>: Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları cinsiyete göre farklılık göstermektedir.

H<sub>2</sub>: Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir.

H<sub>3</sub>: Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları medeni duruma göre farklılık göstermektedir.

H<sub>4</sub>: Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları eğitim düzeyine göre farklılık göstermektedir.

H<sub>5</sub>: Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir.

### 3.4. Araştırmanın Varsayımları

Araştırmanın varsayımları aşağıda belirtildiği gibidir;

- Araştırmaya katılan yerel halkın yöneltilen sorulara içtenlikle ve doğru cevap verdikleri varsayılacaktır.

- Alınacak olan örneklem grubunun 2018 yılı Temmuz-Ağustos ayları arasında İstanbul Tarihi Yarımada'yı ziyaret eden tüm yabancı turistleri temsil ettiği varsayılmıştır. Araştırmaya veri toplamak amacıyla seçilen örneklem araştırma evrenini temsil etmektedir.

### 3. 5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın sınırlılıkları aşağıda verilmiştir;

- Araştırma Karaman ili ile sınırlandırılacaktır.
- Araştırma zaman ve maliyet kısıtlılığı nedeniyle yalnızca 2019 yılı Kasım-Aralık aylarında Karaman'da bulunun yerel halk ile sınırlı tutulmuştur.

### 3. 6. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Karaman il sınırları içerisinde yaşayan 18 yaş ve üstü yerel halk oluşturmaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2019 yılı verilerine göre Karaman'da 253.279 kişi yaşamaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2019). Evrenin büyüklüğünden dolayı tamamına ulaşmak zaman ve maliyet açısından mümkün olmayacağından örneklem alma yoluna gidilmiştir. Araştırmada tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Örneklemi hesaplayabilmek için sınırsız evren formülünden yararlanılmıştır (Ural ve Kılıç, 2005: 32-41).

$$n = \frac{N \cdot z^2 \cdot p \cdot q}{N \cdot d^2 + z^2 \cdot p \cdot q}$$

Formülde yer alan sembollerin anlamları:

n= Örneklem büyüklüğü

N= Evren büyüklüğü

p= Evrende bir olayın gözlenme oranı

q=Evrende bir olayın gözlenmeme oranı (1-p)

z= Standart normal değişken birikimli olasılık fonksiyon değeri (z tablo değeri).

d=Duyarlılık

Buna göre, örnekleme dâhil edilmesi gereken en az yerel halk sayısı;

n= Örneklem büyüklüğü

N= 253.279

p= 0,5

q= 0,5

z= 1,96

d= 0,05

$$n = \frac{253.279 \cdot (1,96^2) \cdot (0,5) \cdot (0,5)}{253.279 \cdot (0,05^2) + (1,96^2) \cdot (0,5) \cdot (0,5)} \quad n=384 \text{ olmalıdır.}$$

Bu kapsamda örneklem büyüklüğü % 95 güven aralığında 384 kişi olarak saptanmıştır. Araştırmaya katılmak isteyen 463 kişiden toplanan veriler IBM SPSS Statistics 24 paket programına aktarılmıştır. Aktarılan verilerde uç değerlerin tespiti Mahalanobis Uzaklığı analizi vasıtasıyla yapılmıştır. Uç değerler (sapan değerler), veri kümesinin geri kalanıyla tutarsız olan değerler olarak tanımlanan, bir veri seti içerisindeki en büyük ya da en küçük değerler olarak tanımlanmaktadır (Eren ve Alpar, 2012: 29). Uç değerler, normal sonuçlar elde edilmesini engelleyerek önemli problemlere yol açabilmektedirler (Kalaycı, 2009: 10).

Araştırma kapsamında Karaman'da yaşamakta olan 463 kişiden toplanan verilere uygulanan uç değer analizi sonucunda 35 katılımcıya ait verinin uç değer oluşturduğu tespit edilmiş ve bu veriler analiz dışında tutulmuştur. Bu bağlamda, araştırmanın örneklemini 428 kişi oluşturmaktadır.

### 3. 7. Veri Toplama Yöntemi

Araştırma ile ilgili verilerin toplanmasında; ulusal ve uluslararası geniş çaplı bir literatür taraması yapılarak, konu ayrıntılı bir biçimde açıklanmaya çalışılmıştır. Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılmasına yönelik yapılan bu çalışmada, iki farklı veri toplama tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın ilk aşamasında anket tekniği ile nicel veriler

toplanmıştır. İkinci aşamada ise ilin kültürel kimliğinin incelenmesine dayalı olarak görüşme tekniği ile nitel veriler toplanmıştır.

Anket tekniği, bir problemle ilgili olarak çeşitli kimselerin tecrübe, bilgi ve düşüncelerini almak için yapılan, araştırmanın amacına uygun hazırlanmış bir veri toplama yöntemidir (Cebeci, 2002: 93). Yüz yüze görüşülerek araştırmacı tarafından veya çeşitli ulaşım araçları ile (posta, bilgisayar sistemi vb.) gönderilerek ilgili konuda kişilerin görüşleri saptanmaktadır (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004: 12).

Çalışma konusunun uygunluğu, ekonomik olması ve hızı sebebiyle araştırmada anket tekniği tercih edilmiştir. Çalışmada Akdemir (2018)'in doktora tez çalışmasında kullandığı anket soruları araştırmanın amacına uygun bir şekilde uyarlanmış ve yazardan kullanım için gerekli izinler alınmıştır.

Anket formu toplam 28 soru olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır. Demografik özellikleri belirlemek için sekiz soru, yöresel lezzet ölçeği üç soru, yöresel mutfak turizme kazandırılması ölçeği on yedi sorudan oluşmaktadır.

Anketin birinci bölümünde demografik özellikleri belirlemek için cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu, çalışma alanı, gelir düzeyi, iş alanı ve ilde yaşama süresi ile ilgili sorular hazırlanmıştır. İkinci bölümde yöresel lezzetler ölçeği kullanılmıştır. Bu ölçekte; Karaman'a ait bilinen yöresel lezzetler, yerel halkın bu lezzetleri evde ve dışarda yeme sıklığına ilişkin toplam 3 soru bulunmaktadır. Üçüncü bölümde ise Karaman yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik 17 ifade yer almaktadır.

Üçüncü bölümdeki toplam 17 ifadenin etki düzeyleri 5'li Likert yöntemi ölçeği ile değerlendirilmiştir. Her bir maddenin karşısına “(1) kesinlikle katılmıyorum”, “(2) katılmıyorum”, “(3) ne katılıyorum ne katılmıyorum”, “(4) katılıyorum” ve “(5) kesinlikle katılıyorum” seçenekleri verilip kişilerden düşüncelerini en iyi ifade eden seçeneği işaretlemeleri istenmiştir.

Görüşme, sözlü iletişim yoluyla ve çoğunlukla yüz yüze yapılan bir veri toplama tekniğidir. Bu teknik, bireylerin çeşitli konulardaki bilgi, tutum, düşünce ve davranışları ile bu davranışların olası nedenlerini belirlemeye yönelik yapılan en etkin yol olarak kabul edilmektedir (Karasar, 1995: 165). Görüşme tekniği,

çalışmaya katılmayı kabul eden örneklem grubundaki bireylerin evlerinde, iş yerlerinde veya planlanan diğer yerlerde yüz yüze gelerek yapılmaktadır (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014: 154).

Çalışmada Erbil (2019)'in yüksek lisans tez çalışmasında kullandığı görüşme soruları araştırmanın amacına uygun olacak şekilde düzenlenmiştir. Görüşme formunun birinci kısmında demografik sorulara yer verilmektedir. İkinci kısımda ise Karaman ilinin kültürel kimliğini belirlemeye yönelik açık uçlu sorular bulunmaktadır.

Çalışmada ilin kültürel kimliğine dair etkin veri elde edebilmek amacıyla 24 kişi ile görüşme yapılmıştır. 15 kadın, 9 erkek ile yapılan görüşmelerde, katılımcılara; demografik özelliklerini belirlemek için 5, Günlük Öğünler ölçeği 3, Geçiş Dönemleri ölçeği 11, Kutsal Günler ölçeği 12, Neşeli Günler ölçeği 2, İstek-Dilek Sofraları ölçeği 1, Sofra Düzeni ve Servis ölçeği 2 ve Yemekler ölçeği 15 olmak üzere 50 soru sorulmuştur.

Görüşme formunun birinci bölümünde demografik özellikleri belirlemek için cinsiyet, doğum yeri ve yılı, eğitim durumu, medeni durum ve çocuk sayısı ile ilgili sorular hazırlanmıştır. İkinci bölümde günlük öğünler ölçeği kullanılmıştır. Bu ölçek; katılımcıların bir günde kaç öğün yemek yediklerini, kış ve yaz mevsimlerinde sabah, öğle ve akşam hangi yemekleri tükettiklerini belirlemeye yönelik 3 sorudan oluşmaktadır. Üçüncü bölümde doğum, diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, söz kesme, nişan, nikâh, çeyiz asma, kına gecesi, düğün ve ölüm gibi geçiş dönemlerine ilişkin 11 soru bulunmaktadır.

Dördüncü bölümde Ramazan ayı, bayramlar, kandiller, Kadir gecesi, aşure günü, mevlit okutma gibi kutsal kandillerde yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar ile ilgili 12 soru hazırlanmıştır. Beşinci bölümde Hıdırellez ve Sultan Nevruz'a yönelik; altıncı bölümde Karaman ilinde özel günlerde yapılan, istek ve dilekler için yapılan uygulamalara ilişkin; yedinci bölümde sofra kurulumu ve yemek servisine yönelik 5 soru bulunmaktadır. Son olarak sekizinci bölümde Karaman yöresel mutfağına dair 15 soru yer almaktadır.

### **3.8. Verilerin Toplanması**

#### **3.8.1. Araştırmanın Nicel Yöntem Verilerinin Toplanması**

Nicel araştırma ne kadar, ne miktarda, ne kadar sıklıkla, ne kadar yaygın gibi soru tiplerine dayalı gözlem ve ölçmeye yönelik araştırmalardır. Nicel araştırma yöntemlerinde, yapılan ölçümler kaç kişinin nasıl davrandığını belirlemeye yönelik olarak yapılmaktadır (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014: 24-25). Çalışma konusuna uygunluğu ve hızı sebebiyle araştırmada veri toplama tekniği olarak anket tekniği kullanılmıştır. Anket 2019 yılı Kasım-Aralık ayları arasında gerçekleştirilmiştir.

#### **3.8.2. Araştırmanın Nitel Yöntem Verilerinin Toplanması**

Nitel araştırma deseni, bağlam ve olguların derinlemesine anlaşılmasını sağlayacak düzeyde olguların, olayların ya da davranışların ortaya çıktığı doğal ortamda çalışan, olgu ve davranışların neden gerçekleştiğine odaklanan veri toplama yöntemidir. Araştırmanın deseni çalışmanın gerçekleştiği duruma göre gelişip, değişmektedir (Büyüköztürk ve diğerleri, 2018: 245). Kaynak kişilere ulaşılarak verilerin doğrudan kayıt altına alınmasını ve değerlendirilmesini sağlamak amacıyla araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme 2019 yılı Kasım-Aralık ayında gerçekleştirilmiştir. Veri toplama süreci ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış, daha sonra yazılı hale dönüştürülmüştür.

### **3.9. Verilerin Analizi**

#### **3.9.1. Araştırmanın Nicel Yöntem Verilerinin Analizi**

Anket verilerinin analizinde demografik değişkenlere frekans analizi, değişkenlerin boyutlarını belirlemek ve geçerlilik değerlendirmesi için faktör analizi, iki değişkenli gruplarda bağımsız örneklem için t testi, ikiden fazla değişken olan gruplarda ise ANOVA analizi gerçekleştirilmiştir.

#### **3.9.2. Araştırmanın Nitel Yöntem Verilerinin Analizi**

Araştırmanın materyalini kaynak kişilerle yapılan görüşme formları, ses kayıtları ve konuyla ilgili alanyazın oluşturmaktadır. Bu çalışmada 2019 yılında yöreye gidilerek, kaynak kişilerle yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak

veriler toplanmıştır. Toplanan verilerin çözümlenmeleri sonradan yapılarak, kronolojik sıra oluşturulmuş ve metine aktarılmıştır.



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### BULGULAR VE TARTIŞMA

#### 4.1. Nicel Araştırma Bulguları

##### 4.1.1. Güvenirlik ve Geçerlilik Analizi

Anket araştırmalarında kullanılan ölçeğin güvenilir olması, tekrarlanan ölçümlerde aynı sonucu vermesi gerekmektedir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014: 248). Ölçek güvenilirliğini test etmek amacıyla kullanılan yöntemlerden biri, Cronbach's Alpha Katsayısı'dır. Cronbach's Alpha ( $\alpha$ ) katsayısının yorumlanması için çeşitli sınıflandırmalar kullanılmaktadır. Bunlar arasında yaygın olarak kabul edilenlerden biri Tablo 4.1'de gösterilmiştir (Yaşar, 2001: 63).

**Tablo 4.1.** Cronbach's Alpha katsayısına göre güvenilirlik değerleri

Cronbach's Alpha Katsayısı	Güvenirlik Derecesi
$0,00 < \alpha < 0,40$	Ölçek Güvenilir Değildir
$0,41 < \alpha < 0,60$	Ölçek Düşük Güvenirliktedir
$0,61 < \alpha < 0,80$	Ölçek Orta Güvenirliktedir
$0,81 < \alpha < 1,00$	Ölçek Yüksek Güvenirliktedir

**Kaynak:** YAŞAR, Metin (2001). "İstatistiğe Yönelik Tutum Ölçeği: Geçerlilik ve Güvenirlik Çalışması", *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı: 36, 59-75.

Katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarını ortaya koymayı amaçlayan ölçeğin güvenilirliği Cronbach's Alpha katsayısı yöntemi kullanılarak hesaplanmıştır. Araştırmada kullanılan ölçeğin genel güvenilirlik analizi sonuçları Tablo 4.2'de yer almaktadır.

**Tablo 4.2.** Araştırmada kullanılan ölçeğin genel güvenilirlik analizi sonuçları

Anket Ölçekleri	Cronbach's Alpha Katsayısı	Madde Sayısı
Yöresel Mutfak Ölçeği	0,850	17

Araştırmada kullanılan ölçeğin güvenirlik analizi sonucu genel güvenirlik katsayısı Cronbach's Alpha =0,850'dir. Araştırmada kullanılan yöresel mutfak ölçeğinin güvenirlik analizi sonuçları Tablo 4.3'de yer almaktadır.

**Tablo 4.3.** Araştırmada kullanılan yöresel mutfak ölçeğinin güvenirlik analizi sonuçları

	<b>Madde Silindiğinde Ölçek Ortalaması</b>	<b>Madde Silindiğinde Ölçek Varyansı</b>	<b>Düzeltilmiş Madde Toplam Korelasyonu</b>	<b>Madde Silindiğinde Elde Edilecek Cronbach's Alpha Değeri</b>
Yöresel mutfak, Karaman ilinin tanıtımı açısından önemlidir	59,2804	30,924	,431	,844
Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kültürel değerlerin tanınırlığını artırır	59,2921	30,085	,535	,839
Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerin canlanmasını sağlar	59,3178	29,805	,574	,837
Yöresel mutfak, Karaman iline ekonomik açıdan katkı sağlar	59,3949	29,771	,581	,837
Yöresel mutfak, Karaman iline yapılacak yatırımları teşvik eder	59,7500	28,567	,591	,835
Yöresel mutfak, Karaman ilinin istihdamını artırır	59,7967	28,654	,607	,834
Yöresel mutfak, Karaman ilinin altyapı ve üst yapı olanaklarının gelişmesini sağlar	60,0607	29,401	,434	,844
Yöresel mutfak, Karaman ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar	59,3925	30,497	,542	,840
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum	59,2780	30,243	,573	,838
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimimi başkaları ile paylaşıyorum	59,2243	29,664	,615	,836
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum	60,8131	32,742	,006	,871
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli çalıştığına inanıyorum	60,9065	33,050	-,016	,870
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasının Karaman'a gelen turist sayısını arttıracığını düşünmekteyim	60,1612	29,517	,386	,847

Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır	59,3668	30,055	,592	,837
Yöresel yemek üretimi kadınların iş gücü piyasasına girmesini sağlar	59,2173	29,533	,639	,835
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar	59,2850	28,701	,656	,832
Turizmin Karaman ili için önemli olduğunu düşünüyorum	59,3318	28,025	,674	,830

Geçerlilik, ölçüm yapılan ana kütleyle genelleme yapabilme ve ölçüm amacına uygunluk anlamına gelmektedir. Geçerlilik, araştırmanın tamamının geçerliliğinden çok, veri toplama şekli, ölçüm, deney, gözlem ve anket sonuçları ile karşılaştırma sonuçlarını kapsamaktadır (Şencan, 2005: 728-730). Araştırmada, birbirleriyle ilişkili olduğu düşünülen ögeler veya belirli ögeler arasındaki ilişkilerin oluşturduğu bir örüntüyü ifade eden yapı geçerliliği kullanılmıştır. Yapı geçerliliğini sağlamak için uygulamaya geçilmeden önce alanında uzman akademisyenler tarafından anket formu incelenmiş, öneriler doğrultusunda gerekli düzeltmeler gerçekleştirilerek soru formuna son şekli verilmiştir.

#### 4.1.2. Normallik Testi

İstatistiksel çalışmalardaki güven aralığı uygulamalarında verinin normal dağılım göstermesi koşulu hemen hemen tüm parametrik testler için mutlak ön koşuldur. Bu nedenle bir verinin normal dağılıma sahip olup olmadığının normallik testi ile doğrulanması gerekmektedir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014: 246). George ve Mallery (2003: 99), anket verilerinin normal dağılım gösterebilmesi için çarpıklık (skewness) ve basıklık (kurtosis) değerlerinin -2 ve +2 arası olması gerektiğini ifade etmiştir. Bu bilgiye göre, yapılan analiz sonucunda ölçeklerde yer alan ifadelerin normal dağılım gösterdiği gözlenmiştir. Normal dağılım testi sonuçları Tablo 4.4'de özetlenmiştir.

**Tablo 4.4.** Araştırmada kullanılan yöresel mutfak ölçeğine ait normal dağılım testi sonuçları

Yöresel Mutfak Ölçeğindeki İfadeler	Çarpıklık	Basıklık
Yöresel mutfak, Karaman ilinin tanıtımı açısından önemlidir.	,087	1,613
Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kültürel değerlerin tanınırlığını artırır.	,070	,450

Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerin canlanmasını sağlar.	,035	,382
Yöresel mutfak, Karaman iline ekonomik açıdan katkı sağlar.	-,286	1,345
Yöresel mutfak, Karaman iline yapılacak yatırımları teşvik eder.	-,766	,254
Yöresel mutfak, Karaman ilinin istihdamını artırır.	-,737	,092
Yöresel mutfak, Karaman ilinin altyapı ve üst yapı olanaklarının gelişmesini sağlar.	-,502	-,599
Yöresel mutfak, Karaman ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar.	-,089	1,625
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum.	,242	1,130
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimimi başkaları ile paylaşıyorum.	,037	,714
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum.	,234	-,307
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli çalıştığına inanıyorum.	,103	-,360
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasının Karaman'a gelen turist sayısını arttıracığını düşünmekteyim.	-,247	-,560
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır.	0,000	1,143
Yöresel yemek üretimi kadınların iş gücü piyasasına girmesini sağlar.	,134	,219
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar.	-,062	-,473
Turizmin Karaman ili için önemli olduğunu düşünüyorum.	-,669	1,214

Tablo 4.4.'e göre yöresel mutfak ölçeğinin çarpıklık ve basıklık katsayıları incelendiğinde en düşük çarpıklık katsayısının -,766 ile “yöresel mutfak, Karaman iline yapılacak yatırımları teşvik eder”; en yüksek çarpıklık katsayısı ise ,234 ile “yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum” ifadesinde görülmüştür. Basıklık analizinde ise en düşük katsayı -,599 “yöresel mutfak, Karaman ilinin altyapı ve üst yapı olanaklarının gelişmesini sağlar”; en yüksek katsayı ise 1,625 “yöresel mutfak, Karaman ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar” maddesinde tespit edilmiştir.

#### 4.1.3. Yöresel Mutfak Ölçeğine İlişkin Faktör Analizi Sonuçları

Yöresel mutfak ölçeğinin yapı geçerliği için açıklayıcı (exploratory) faktör analizi yapılmıştır. Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ölçütü, ölçeğin faktör analizine uygunluğunun değerlendirilmesinde önemli bir yeterlilik ölçüdür. KMO ,0-1 arasında değer almakta ve değer 0.5' ten küçük ise söz konusu veri seti, faktör analizine uygun görülmemektedir (Cerny ve Kaiser, 1977: 43-47). Bu çalışmada analizi yapmak için KMO ölçütü incelenmiştir.

KMO değeri ,863 olarak bulunmuştur. KMO değerinin ,80 ile ,89 arasında olması değerin oldukça iyi olduğu anlamına gelmektedir (Çokluk, Şekercioğlu ve Büyüköztürk, 2010: 207). Bu nedenle, veriler üzerinden faktör analizi yapılabileceği sonucuna varılmıştır. İkinci olarak Bartlett Küresellik testine bakılarak ( $X^2=4283,757$  s.d.:136  $p<0.001$ ) elde edilen verilerin anlamlı farklılık gösterdiği anlaşılmıştır ve faktör analizi yapmaya uygun olduğu belirlenmiştir (Çolakoğlu ve Büyükekşi, 2014: 60). Analiz sonucunda, öz değeri 1'in üzerinde olan toplam dört faktör (bileşen) olduğu bulunmuştur. Bu faktörlerin toplam varyansa yaptıkları katkı oranı % 68,122'dir. Analiz sonuçları Tablo 4.5'de özetlenmektedir.

**Tablo 4.5.** Yöresel Mutfak ölçeğine ilişkin faktör analizi sonuçları

Yöresel Mutfak Ölçeği	İfadeler	Faktör Yüklü	Eşkökenlilik	Özdeğer	Açıklanan Varyans (%)	Alfa	
<b>SOSYO KÜLTÜREL VE EKONOMİK GELİŞİM</b>	YM15	Yöresel yemek üretimi kadınların iş gücü piyasasına girmesini sağlar.	,813	,718			
	YM16	Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar.	,803	,729			
	YM14	Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır.	,759	,632			
	YM10	Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimini başkaları ile paylaşırım.	,735	,669	6,753	39,723	,894
	YM9	Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum.	,659	,622			
	YM17	Turizmin Karaman ili için önemli olduğunu düşünüyorum.	,656	,615			
	YM8	Yöresel mutfak, Karaman ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar.	,575	,487			
	YM2	Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kültürel değerlerin tanınırlığını artırır.	,863	,826	2,127	12,512	,832
<b>YEREL TANITIM</b>							

	YM3	Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerin canlanmasını sağlar.	,853	,825			
	YM4	Yöresel mutfak, Karaman iline ekonomik açıdan katkı sağlar.	,704	,642			
	YM1	Yöresel mutfak, Karaman ilinin tanıtımı açısından önemlidir.	,555	,421			
<b>REFAH VE EKONOMİYE ETKİSİ</b>	YM6	Yöresel mutfak, Karaman ilinin istihdamını artırır.	,843	,806			
	YM5	Yöresel mutfak, Karaman iline yapılacak yatırımları teşvik eder.	,823	,781			
	YM7	Yöresel mutfak, Karaman ilinin altyapı ve üst yapı olanaklarının gelişmesini sağlar.	,795	,683	1,514	8,904	,831
	YM12	Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli çalıştığına inanıyorum.	,913	,868			
<b>YEREL YÖNETİM DESTEĞİ</b>	YM11	Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum.	,897	,820	1,187	6,983	,686
	YM13	Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum.	,484	,438			
<p>Varimax Rotasyonlu Temel Bileşenler Analizi – Açıklanan toplam varyans: % 68,122  KMO Örnekleme Yeterliliği: ,863 – Bartlett Küresellik Testi: : <math>X^2</math>: 4283,757 s.d.: 136 p&lt;0.001  Ölçeğin Tamamı için Alfa: , 850  Yanıt kategorileri: (1) Kesinlikle Katılmıyorum (2) Katılmıyorum (3) Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum  (4) Katılıyorum (5) Kesinlikle Katılıyorum</p>							

Birinci faktör, açıklanan varyansa % 39,723 oranında katkı yapmaktadır ve 7 madde ile ifade edilmektedir. Bu faktörün alt maddeleri; “yöresel yemek üretimi kadınların iş gücü piyasasına girmesini sağlar”, “yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar”, “Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır”, “yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimi başkaları ile paylaşıyorum”, “yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum”, “turizmin Karaman ili için önemli olduğunu düşünüyorum”, ve

“yöresel mutfak, Karaman ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar” şeklinde sıralanmaktadır. Maddeler incelendiğinde, faktörün “Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim” ile ilgili olduğu görülmektedir.

İkinci faktör, açıklanan varyansa % 12,512 oranında katkı yapmaktadır ve 4 madde ile ifade edilmektedir. Bu faktörün alt maddeleri; “yöresel mutfak, Karaman ilindeki kültürel değerlerin tanınırlığını artırır”, “yöresel mutfak, Karaman ilindeki kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerin canlanmasını sağlar”, “yöresel mutfak, Karaman iline ekonomik açıdan katkı sağlar” ve “yöresel mutfak, Karaman ilinin tanıtımı açısından önemlidir” şeklinde sıralanmaktadır. Maddeler incelendiğinde, faktörün “Yerel Tanıtım” ile ilgili olduğu görülmektedir.

Üçüncü faktör, açıklanan varyansa % 8,904 oranında katkı yapmaktadır ve 3 madde ile ifade edilmektedir. Bu faktörün alt maddeleri; “yöresel mutfak, Karaman ilinin istihdamını artırır”, “yöresel mutfak, Karaman iline yapılacak yatırımları teşvik eder” ve “yöresel mutfak, Karaman ilinin altyapı ve üst yapı olanaklarının gelişmesini sağlar” şeklinde sıralanmaktadır. Maddeler incelendiğinde, faktörün “Refah ve Ekonomiye Etkisi” ile ilgili olduğu görülmektedir.

Dördüncü faktör, açıklanan varyansa % 6,983 oranında katkı yapmaktadır ve 3 madde ile ifade edilmektedir. Bu faktörün alt maddeleri; “Karaman’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli çalıştığına inanıyorum”, “Karaman’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum” ve “Karaman’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasının Karaman’a gelen turist sayısını arttıracğını düşünmekteyim” şeklinde sıralanmaktadır. Maddeler incelendiğinde faktörün “Yerel Yönetimin Desteği” ile ilgili olduğu görülmektedir.

#### **4.1.4. Tanımlayıcı İstatistiklere İlişkin Bulgular**

Araştırma kapsamında uygulanan ankete katılan 428 kişinin cinsiyet, eğitim düzeyi, yaş grubu, medeni durum, çalışma alanı, gelir aralığı, Karaman’da yaşama süreleri ve iş alanlarına ilişkin demografik bulgular Tablo 4.6’da yer almaktadır.

**Tablo 4.6.** Katılımcılara ilişkin demografik bulgular

	n	%		n	%
<b>Cinsiyet</b>			<b>Aylık Gelir</b>		
Kadın	214	50	1000-1500	120	28
Erkek	214	50	1501-3000	176	41,1
<b>Yaş</b>			3001-4500	83	19,4
18-24	72	16,8	4501 ve üzeri	49	11,4
25-34	87	20,3	<b>Çalışma Alanı</b>		
35-44	91	21,3	İşçi	80	18,7
45-54	92	21,5	Memur	142	33,2
55 ve üzeri	86	20,1	Serbest Meslek	18	4,2
<b>Eğitim Durumu</b>			Öğrenci	37	8,6
İlköğretim	99	23,1	Ev Hanımı	80	18,7
Lise	130	30,4	Esnaf	15	3,5
Önlisans	38	8,9	İşsiz	7	1,6
Lisans	161	37,6	Emekli	49	11,4
<b>Karaman'da Yaşama Süresi</b>			<b>Medenî Durum</b>		
5 yıl ve altı	42	9,8	Bekâr	128	29,9
6-15 yıl	169	39,5	Evli	300	70,1
16 yıl ve üzeri	217	50,7	<b>İş Alanı</b>		
			Turizmle İlgili	23	5,4
			Turizm Dışı	405	94,6
<b>Toplam</b>	<b>428</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>428</b>	<b>100</b>

Araştırmaya katılan 428 katılımcının; %50'si kadın, %50'si erkektir. Katılımcıların %21,5'inin 45-54 yaş aralığında, %21,3'ünün 35-44 yaş aralığında, %20,3'ünün 25-34 yaş aralığında, %20,1'inin 55 ve üzeri ve %16,8'inin 18-24 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Anket uygulamasına katılan katılımcıların %37,6'sını lisans mezunu, %30,4'ünü lise mezunu, %23,1'ini ilköğretim mezunu ve %8,9'unu da ön lisans mezunu kişiler oluşturmaktadır. Katılımcıların büyük kısmı lise ve lisans eğitim seviyesine sahiptir. Katılımcıların %70,1'inin evli, %29,9'unun ise bekâr olduğu görülmektedir. Anket uygulamasına katılan katılımcıların %33,2'sinin memur, %18,7'sinin işçi, %18,7'sinin ev hanımı, %11,4'ünün emekli, %8,6'sının öğrenci, %4,2'sinin serbest meslek, %3,5'inin esnaf ve %1,6'sının işsiz olduğu görülmektedir. Katılımcıların, %41,1'inin 1501-3000 TL, %28,0'inin 1000-1500 TL, %19,4'ünün 3001-4500 TL ve son olarak %11,4'ünün 4501 TL ve üzeri bir gelire sahip olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılanların %50,7'sinin "16 yıl ve üzeri"

yıldır, %39,5'inin 6-15 yıl arası ve son olarak %9,8'inin 5 yıl ve altı süresince Karaman'da yaşadığı görülmektedir.

Katılımcıların çalışma durumları ile ilgili iş alanları incelendiğinde %94,6'sının çalışma alanlarının "turizm ile ilgili olmadığı", %5,4'ünün ise "turizm ile ilgili" olduğu ortaya çıkmaktadır. Araştırma kapsamında uygulanan ankete katılan katılımcıların yöresel lezzetleri yeme sıklıklarına ilişkin bulguları Tablo 4.7'de yer almaktadır.

**Tablo 4.7.** Katılımcıların yöresel lezzetleri yeme sıklıklarına ilişkin bulgular

		<b>n</b>	<b>%</b>
Yöresel yiyecekleri evde yeme	Hiç	14	3,3
	Yılda birkaç kez	36	8,4
	Ayda birkaç kez	108	25,2
	Haftada birkaç kez	216	50,5
	Haftanın her günü	54	12,6
Yöresel yiyecekleri dışarıda (lokanta/restoran) yeme	Hiç	126	29,4
	Yılda birkaç kez	167	39,0
	Ayda birkaç kez	120	28,0
	Haftada birkaç kez	14	3,3
	Haftanın her günü	1	,2
<b>Toplam</b>		<b>428</b>	<b>100,0</b>

Katılımcıların yöresel yiyecekleri evde yeme sıklığı en fazla %50,5 oranla "haftada birkaç kez", yöresel yiyecekleri dışarıda (restoran/lokanta) yeme sıklığının ise en fazla %39,0 oranla "yılda birkaç kez" olduğu görülmektedir. Araştırma kapsamında uygulanan ankete katılan katılımcıların Karaman'da öne çıkan yöresel yiyeceklere ilişkin bulguları Tablo 4.8'de yer almaktadır.

**Tablo 4.8.** Karaman'da öne çıkan yöresel yiyecekler

<b>Karaman iline ait bilinen yöresel lezzetler</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Arabaşı Çorbası	99	23,1
Calla Kebabı	78	18,2
Batırık	58	13,6
Topalak Yemeği	42	9,8
Ekmek Atması	11	2,6
Keşkek	20	4,7
Oklavadan Çekme	23	5,4

Palize	16	3,7
Sulu Pilav	46	10,7
Nohutlu Et Kabağı	6	1,4
Etli Ekmek	17	4,0
Erikli	2	,5
Guymak	2	,5
Mıkla	8	1,9
<b>Toplam</b>	<b>428</b>	<b>100,0</b>

Araştırmaya katılan yerel halkın Karaman'a özgü tattığı ve bildiği yöresel yiyeceklere ilişkin bulgular Tablo 4.8'de gösterilmiştir. Karaman'a özgü bilinen yöresel lezzetlerde ilk sırada %23,1 ile "Arabaşı Çorbası", ikinci sırada % 18,2 ile "Calla Kebabı", üçüncü sırada % 13,6 ile "Batırık", dördüncü sırada % 10,7 ile "Sulu Pilav" ve beşinci sırada % 9,8 ile "Topalak Yemeği" olduğu görülmektedir.

#### 4.1.5. Yöresel Mutfak Ölçeğindeki İfadelere İlişkin Bulgular

Yöresel mutfak ölçeğinde bulunan her bir ifadeye ilişkin ortalama ve standart sapma değerlerine ait bulgular Tablo 4.9'da verilmiştir.

**Tablo 4.9.** Yöresel mutfak ölçeğindeki ifadelerle ilişkin betimsel istatistikler

Karaman Yöresel Mutfağına Yönelik Tutum Ölçeğindeki İfadeler	Frekans (f) & Yüzde (%)	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Ne Katılmıyorum Ne Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum	$\bar{x}$	s.s
Yöresel mutfak, Karaman ilinin tanıtımı açısından önemlidir	f	-	1	31	326	70	4,0864	,48827
	%	-	0,2	7,2	76,2	16,4		
Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kültürel değerlerin tanınırlığını artırır	f	-	-	46	304	78	4,0748	,53366
	%	-	-	10,7	71,0	18,2		
Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerin canlanmasını sağlar	f	-	-	53	301	74	4,0491	,54315
	%	-	-	12,4	70,3	17,3		
Yöresel mutfak, Karaman iline ekonomik açıdan katkı sağlar	f	-	3	60	311	54	3,9720	,54249
	%	-	,7	14,0	72,7	12,6		
Yöresel mutfak, Karaman iline yapılacak yatırımları teşvik eder	f	-	36	111	262	19	3,6168	,70322
	%	-	8,4	25,9	61,2	4,4		
Yöresel mutfak, Karaman ilinin istihdamını artırır	f	-	33	130	253	12	3,5701	,67560
	%	-	7,7	30,4	59,1	2,8		
Yöresel mutfak, Karaman ilinin altyapı ve üst yapı olanaklarının gelişmesini sağlar	f	2	65	165	192	4	3,3061	,75112
	%	,5	15,2	38,6	44,9	,9		
Yöresel mutfak, Karaman ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar	f	-	-	52	335	41	3,9743	,46598
	%	-	-	12,1	78,3	9,6		

Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum	f	-	-	32	326	70	4,0888	,48060
	%	-	-	7,5	76,2	16,4		
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimimi başkaları ile paylaşırım	f	-	1	31	302	94	4,1425	,53080
	%	-	,2	7,2	70,6	22,0		
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum	f	35	181	155	54	3	2,5537	,84066
	%	8,2	42,3	36,2	12,6	,7		
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli çalıştığına inanıyorum	f	38	191	163	36	-	2,4603	,77176
	%	8,9	44,6	38,1	8,4	-		
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasının Karaman'a gelen turist sayısını arttıracığını düşünmekteyim	f	4	80	177	158	9	3,2056	,79799
	%	,9	18,7	41,4	36,9	2,1		
Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır	f	-	-	52	324	52	4,0000	,49352
	%	-	-	12,1	75,7	12,1		
Yöresel yemek üretimi kadınların iş gücü piyasasına girmesini sağlar	f	-	-	33	298	97	4,1495	,53107
	%	-	-	7,7	69,6	22,7		
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar	f	-	-	68	257	103	4,0818	,62751
	%	-	-	15,9	60,0	24,1		
Turizmin Karaman ili için önemli olduğunu düşünüyorum	f	1	11	58	260	98	4,0350	,69873
	%	,2	2,6	13,6	60,7	22,9		

Araştırma kapsamında uygulanan anket formunda 5'li Likert ölçeğinden yararlanılmış ve ifadeler "1=Kesinlikle Katılmıyorum", "2=Katılmıyorum", "3=Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum", "4= Katılıyorum", "5=Kesinlikle Katılıyorum" seçenekleriyle derecelendirilmiştir.

Tablo 4.9.'da yer alan bulgular, araştırmaya katılan yerel halkın yöresel mutfağın turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının değer ortalamalarının orta düzeyin üzerinde yoğunlaştığını göstermektedir. En yüksek ortalamaya sahip olan görüşler, "Yöresel yemek üretimi kadınların iş gücü piyasasına girmesini sağlar" ( $\bar{X}$  : 4,1495) ve "Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimimi başkaları ile paylaşırım" ( $\bar{X}$ : 4,1425) ifadeleridir. En düşük ortalama ise "Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli çalıştığına inanıyorum" ( $\bar{X}$ : 2,4603) ifadesiyle

“Karaman’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum” ( $\bar{X}$ : 2,5537) ifadesine aittir.

#### 4.1.6. Araştırma Hipotezlerine İlişkin Bulgular

Yöresel mutfak ölçeğinin “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim”, “yerel tanıtım”, “refah ve ekonomiye etkisi” ve “yerel yönetim desteği” alt boyutlarının demografik özelliklerine göre karşılaştırılması amacıyla iki değişkenli gruplarda bağımsız örneklem için “t testi” (Independent Samples t-test); ikiden fazla değişken olan gruplarda ise ANOVA analizi gerçekleştirilmiştir.

##### 4.1.6.1. Cinsiyet

Katılımcıların, araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin, cinsiyetlerine göre farklılaşıp farklılaşmadığını tespit etmek amacıyla uygulanan t testi analizi sonuçları Tablo 4.10.’da yer almaktadır.

**Tablo 4.10.** Katılımcıların cinsiyetine göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları t testi sonuçları

	Boyutlar	Cinsiyet	n	$\bar{X}$	s.s	t değeri	p değeri
Yöresel Mutfak Ölçeği	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	Kadın	214	4,14	,431	-3,764	,008
		Erkek	214	3,99	,419		
	Yerel Tanıtım	Kadın	214	4,11	,447	-3,413	,005
		Erkek	214	3,97	,400		
	Refah ve Ekonomiye Etkisi	Kadın	214	3,52	,599	-1,075	,650
		Erkek	214	3,46	,629		
	Yerel Yönetim Desteği	Kadın	214	2,79	,619	-1,795	,761
		Erkek	214	2,68	,636		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Tablo 4.10.’a göre katılımcıların yöresel mutfak ölçeğinin “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile cinsiyetleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=,008). Buna göre erkek katılımcılar ( $\bar{X}$ =3,99), kadın katılımcılara oranla ( $\bar{X}$ =4,14) Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurlarının etki düzeyinin daha az olacağını düşünmektedirler. Aynı şekilde yöresel mutfak ölçeğinin “yerel tanıtım” alt boyutunda da elde ettikleri puanlar ile cinsiyetleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=,005). Buna göre, erkek katılımcılar ( $\bar{X}$ =3,97), kadın katılımcılara oranla ( $\bar{X}$ =4,11) Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında yerel tanıtım unsurlarının etki düzeyinin daha az olacağını

düşünmektedirler. Bu sonuçlar, kadınların erkeklere kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında yerel tanıtım unsurlarının daha fazla etkili olacağını düşünceleri şeklinde yorumlanabilir. Buna bağlı olarak;

H<sub>1</sub>: “Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları cinsiyete göre farklılık göstermektedir” hipotezi kabul edilmiştir.

#### 4.1.6.2. Yaş

Katılımcıların, araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin, yaş gruplarına göre farklılaşıp farklılaşmadığını tespit etmek amacıyla uygulanan ANOVA analizinin sonuçları Tablo 4.11.’ de yer almaktadır.

4.11. Katılımcıların yaş gruplarına göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları ANOVA testi sonuçları

	Boyutlar	Yaş Grubu	n	$\bar{X}$	s.s	F değeri	p değeri
<b>Yöresel Mutfak Ölçeği</b>	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	18-24 yaş arası	72	4,07	,467	,483	,748
		25-34 yaş arası	87	4,10	,425		
		35-44 yaş arası	91	4,08	,467		
		45-54 yaş arası	92	4,05	,392		
		55 ve üzeri	86	4,01	,414		
	Yerel Tanıtım	18-24 yaş arası	72	4,10	,447	,555	,695
		25-34 yaş arası	87	4,06	,433		
		35-44 yaş arası	91	4,01	,483		
		45-54 yaş arası	92	4,02	,349		
		55 ve üzeri	86	4,02	,434		
	Refah ve Ekonomiye Etkisi	18-24 yaş arası	72	3,50	,685	2,773	<b>,027</b>
		25-34 yaş arası	87	3,37	,657		
		35-44 yaş arası	91	3,59	,618		
		45-54 yaş arası	92	3,60	,515		
		55 ve üzeri	86	3,39	,573		
	Yerel Yönetim Desteği	18-24 yaş arası	72	2,68	,636	1,498	,202
		25-34 yaş arası	87	2,68	,598		
		35-44 yaş arası	91	2,82	,642		
		45-54 yaş arası	92	2,82	,557		
		55 ve üzeri	86	2,65	,702		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Tablo 4.11.’e göre katılımcıların yöresel mutfak ölçeğinin “refah ve ekonomiye etkisi” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile yaş grupları arasında anlamlı fark olduğu gözlemlenmektedir (Sig.=,027). Buna bağlı olarak;

H<sub>2</sub>: “Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir” hipotezi kabul edilmiştir. Farkın hangi ortalamalarda olduğunu belirleyebilmek için çoklu karşılaştırma testlerinden Tukey testi uygulanmıştır ve test sonucuna ilişkin bulgular Tablo 4.12.’de gösterilmektedir.

**4.12.** Yöresel mutfak ölçeğindeki refah ve ekonomiye etkisi alt boyutunun katılımcıların yaş gruplarına göre karşılaştırılmasına ilişkin Tukey testi sonuçları

		Ortalama Farklık (I-J)	Std. Hata	Sig.	
<b>Refah ve Ekonomiye Etkisi</b>	18-24 yaş arası	25-34 yaş arası	,13761	,09709	,617
		35-44 yaş arası	-,08415	,09612	,906
		45-54 yaş arası	-,09581	,09589	,856
		55 ve üzeri	,11003	,09735	,790
	25-34 yaş arası	18-24 yaş arası	-,13761	,09709	,617
		35-44 yaş arası	-,22176	,09138	,110
		45-54 yaş arası	-,23342	,09114	,080
		55 ve üzeri	-,02758	,09267	,998
	35-44 yaş arası	18-24 yaş arası	,08415	,09612	,906
		25-34 yaş arası	,22176	,09138	,110
		45-54 yaş arası	-,01167	,09010	1,000
		55 ve üzeri	,19418	,09165	,214
	45-54 yaş arası	18-24 yaş arası	,09581	,09589	,856
		25-34 yaş arası	,23342	,09114	,080
		35-44 yaş arası	,01167	,09010	1,000
		55 ve üzeri	,20585	,09141	,163
	55 ve üzeri	18-24 yaş arası	-,11003	,09735	,790
		25-34 yaş arası	,02758	,09267	,998
		35-44 yaş arası	-,19418	,09165	,214
		45-54 yaş arası	-,20585	,09141	,163

Tukey testi sonucunda; “refah ve ekonomiye etkisi” alt boyutunda (F=2,273; p<0.05), “25-34 yaş aralığında” olan katılımcılarla “45-54 yaş aralığında” olan (Ortalama Fark: -,23342) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Buna göre orta yaş grubunda yer alan katılımcılar genç yaş aralığında yer alan katılımcılara kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasının ilin refah ve ekonomisine daha fazla katkı sağlayabileceğini düşünmektedirler.

#### 4.1.6.3. Medeni Durum

Katılımcıların, araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin, medeni durumlarına göre farklılaşıp farklılaşmadığını tespit etmek amacıyla uygulanan t testi analizi sonuçları Tablo 4.13.’de yer almaktadır.

4.13. Katılımcıların medeni durumlarına göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları t testi sonuçları

	Boyutlar	Medeni Durum	n	$\bar{X}$	s.s	t değeri	p değeri
<b>Yöresel Mutfak Ölçeği</b>	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	Evli	300	4,08	,411	-1,342	,271
		Bekar	128	4,02	,476		
	Yerel Tanıtım	Evli	300	4,06	,412	-1,372	,421
		Bekar	128	4,00	,467		
	Refah ve Ekonomiye Etkisi	Evli	300	3,52	,606	-1,324	,703
		Bekar	128	3,43	,631		
Yerel Yönetim Desteği	Evli	300	2,77	,643	-1,968	,280	
	Bekar	128	2,64	,589			

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Tablo 4.13.'e göre katılımcıların yöresel mutfak ölçeğinin “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim”, “yerel tanıtım”, “refah ve ekonomiye etkisi” ve “yerel yönetim desteği” alt boyutlarından elde ettikleri puanlar ile medeni durumları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı gözlenmektedir (Sig.=,271, Sig.=,421, Sig.=,703 ve Sig.=,280). Buna bağlı olarak;

H<sub>3</sub>: “Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları medeni duruma göre farklılık göstermektedir” hipotezi reddedilmiştir.

#### 4.1.6.4. Eğitim Düzeyi

Katılımcıların, araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin, eğitim düzeylerine göre farklılaşıp farklılaşmadığını tespit etmek amacıyla uygulanan ANOVA analizinin sonuçları Tablo 4.14.'de yer almaktadır.

4.14. Katılımcıların eğitim düzeylerine göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları ANOVA testi sonuçları

	Boyutlar	Eğitim Düzeyi	n	$\bar{X}$	s.s	F değeri	p değeri
<b>Yöresel Mutfak Ölçeği</b>	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	İlkokul	99	3,91	,442	8,821	,000
		Lise	130	4,08	,386		
		Ön Lisans	38	3,96	,471		
	Yerel Tanıtım	Lisans	161	4,17	,421	6,589	,000
		İlkokul	99	3,94	,390		
		Lise	130	4,05	,399		
	Refah ve	Ön Lisans	38	3,87	,492	2,297	,077
		Lisans	161	4,13	,440		
		İlkokul	99	3,40	,593		

Ekonomiye Etkisi	Lise	130	3,45	,649		
	Ön Lisans	38	3,47	,572		
	Lisans	161	3,59	,599		
Yerel Yönetim Desteği	İlkokul	99	2,80	,673		
	Lise	130	2,75	,619	,646	,586
	Ön Lisans	38	2,71	,493		
	Lisans	161	2,69	,641		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Tablo 4.14.'e göre katılımcıların yöresel mutfak ölçeğinin “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=, 000). Aynı şekilde yöresel mutfak ölçeğinin “yerel tanıtım” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=,000). Buna bağlı olarak;

H<sub>4</sub>: “Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları eğitim düzeyine göre farklılık göstermektedir” hipotezi kabul edilmiştir. Farkın hangi ortalamalarda olduğunu belirleyebilmek için çoklu karşılaştırma testlerinden Tukey testi uygulanmıştır ve test sonucuna ilişkin bulgular Tablo 4.15.'de gösterilmektedir.

**4.15.** Yöresel mutfak ölçeğindeki sosyo kültürel ve ekonomik gelişim ve yerel tanıtım alt boyutlarının katılımcıların eğitim düzeylerine göre karşılaştırılmasına ilişkin Tukey testi sonuçları

			Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
<b>Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim</b>	İlkokul	Lise	-,17188*	,05612	,012
		Ön Lisans	-,05939	,08028	,881
		Lisans	-,26427*	,05373	,000
	Lise	İlkokul	,17188*	,05612	,012
		Ön Lisans	,11249	,07758	,469
		Lisans	-,09238	,04961	,246
	Ön Lisans	İlkokul	,05939	,08028	,881
		Lise	-,11249	,07758	,469
		Lisans	-,20488*	,07587	,036
	Lisans	İlkokul	,26427*	,05373	,000
		Lise	,09238	,04961	,246
		Ön Lisans	,20488*	,07587	,036

			Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
<b>Yerel Tanıtım</b>	İlkokul	Lise	-,11325	,05628	,185
		Ön Lisans	,06944	,08051	,824
		Lisans	-,19375*	,05388	,002
	Lise	İlkokul	,11325	,05628	,185
		Ön Lisans	,18269	,07780	,089

	Lisans	-,08051	,04975	,369
	İlkokul	-,06944	,08051	,824
Ön Lisans	Lise	-,18269	,07780	,089
	Lisans	-,26320*	,07609	,003
	İlkokul	,19375*	,05388	,002
Lisans	Lise	,08051	,04975	,369
	Ön Lisans	,26320*	,07609	,003

Tukey testi sonucunda; “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda ( $F=8,821$ ;  $p<0.05$ ), “eğitim seviyesi ilkokul” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lise” olan (Ortalama Farklılık:  $-,17188$ ) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olup, ayrıca “eğitim seviyesi ilkokul” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lisans” olan (Ortalama Farklılık:  $-,26427$ ) katılımcılar arasında ve bununla beraber “eğitim seviyesi ön lisans” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lisans” olan (Ortalama Farklılık:  $-,20488$ ) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Eğitim seviyesi lise olan katılımcıların sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları etki düzeyi ( $\bar{X}=4,08$ ) ile eğitim seviyesi lisans olan katılımcıların sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları etki düzeyi ( $\bar{X}=4,17$ ), eğitim seviyesi ilkokul olan kişilere ( $\bar{X}=3,91$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Eğitim seviyesi lisans olan katılımcıların sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları etki düzeyi ( $\bar{X}=4,17$ ), eğitim seviyesi ön lisans olan kişilere ( $\bar{X}=3,96$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Lisans ve lise mezunları ilkokul mezunlarına kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurlarının etki düzeyinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Aynı şekilde lisans mezunları da ön lisans mezunlarına göre bu düşüncüyü daha çok desteklemektedirler.

“Yerel tanıtım” alt boyutunda ( $F= 6,589$ ;  $p<0.05$ ), “eğitim seviyesi ilkokul” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lisans” olan (Ortalama Farklılık:  $-,19375$ ) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olup, “eğitim seviyesi ön lisans” olan katılımcılarla “eğitim seviyesi lisans” olan (Ortalama Farklılık:  $-,26320$ ) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Eğitim seviyesi lisans olan katılımcıların yerel tanıtım unsuru etki düzeyi ( $\bar{X}=4,13$ ), eğitim seviyesi ilkokul olan kişilere ( $\bar{X}=3,94$ ) ve eğitim seviyesi ön lisans olan kişilere ( $\bar{X}=3,87$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Lisans mezunları, ilkokul ve ön lisans mezunlarına kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında yerel tanıtım unsurlarının etki düzeyinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Eğitim seviyesi

arttıkça katılımcıların bu ifadeyi daha fazla destekledikleri görülmektedir.

#### 4.1.6.5. Gelir Düzeyi

Katılımcıların, araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin, gelir düzeylerine göre farklılaşıp farklılaşmadığını tespit etmek amacıyla uygulanan ANOVA analizi sonuçları Tablo 4.16.'da yer almaktadır.

**4.16.** Katılımcıların gelir düzeylerine göre yöresel mutfak ölçeğinin sosyo kültürel ve ekonomik gelişim, yerel tanıtım, refah ve ekonomiye etkisi ve yerel yönetim desteği alt boyutları ANOVA testi sonuçları

	Boyutlar	Gelir Düzeyi	n	$\bar{X}$	s.s	F değeri	p değeri
<b>Yöresel Mutfak Ölçeği</b>	Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim	1000-1500 TL	120	4,08	,424	4,292	<b>,005</b>
		1501-3000 TL	176	3,99	,424		
		3001-4500 TL	83	4,19	,462		
		4501 TL ve üzeri	49	4,06	,377		
	Yerel Tanıtım	1000-1500 TL	120	4,07	,426	2,939	<b>,033</b>
		1501-3000 TL	176	3,99	,412		
		3001-4500 TL	83	4,15	,451		
		4501 TL ve üzeri	49	4,00	,438		
	Refah ve Ekonomiye Etkisi	1000-1500 TL	120	3,48	,621	2,566	,054
		1501-3000 TL	176	3,46	,616		
		3001-4500 TL	83	3,65	,503		
		4501 TL ve üzeri	49	3,38	,724		
	Yerel Yönetim Desteği	1000-1500 TL	120	2,75	,652	,314	,815
		1501-3000 TL	176	2,76	,647		
		3001-4500 TL	83	2,70	,582		
		4501 TL ve üzeri	49	2,68	,600		

Yanıt kategorileri: 1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle katılıyorum \*\*\*p<0,001 \*\*p<0,01; \*p<0,05

Tablo 4.16'ya göre katılımcıların yöresel mutfak ölçeğinin “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=, 005). Aynı şekilde yöresel mutfak ölçeğinin “yerel tanıtım” alt boyutunda elde ettikleri puanlar ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı fark olduğu gözlenmektedir (Sig.=,033). Buna bağlı olarak;

H<sub>5</sub>: “Katılımcıların Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutları gelir düzeyine göre farklılık göstermektedir” hipotezi kabul edilmiştir. Farkın hangi ortalamalarda olduğunu belirleyebilmek için çoklu karşılaştırma testlerinden Tukey testi uygulanmıştır ve test sonucuna ilişkin bulgular Tablo 4.17.'de gösterilmektedir.

4.17. Yöresel mutfak ölçeğindeki sosyo kültürel ve ekonomik gelişim ve yerel tanıtım alt boyutlarının katılımcıların gelir düzeylerine göre karşılaştırılmasına ilişkin Tukey testi sonuçları

		Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.	
<b>Sosyo Kültürel ve Ekonomik Gelişim</b>	1000-1500 TL	1501-3000 TL	,08858	,05057	,298
		3001-4500 TL	-,11341	,06099	,247
		4501 TL ve üzeri	,02330	,07242	,988
	1501-3000 TL	1000-1500 TL	-,08858	,05057	,298
		3001-4500 TL	-,20199*	,05688	,002
		4501 TL ve üzeri	-,06528	,06900	,780
	3001-4500 TL	1000-1500 TL	,11341	,06099	,247
		1501-3000 TL	,20199*	,05688	,002
		4501 TL ve üzeri	,13671	,07696	,286
	4501 TL ve üzeri	1000-1500 TL	-,02330	,07242	,988
		1501-3000 TL	,06528	,06900	,780
		3001-4500 TL	-,13671	,07696	,286

		Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.	
<b>Yerel Tanıtım</b>	1000-1500 TL	1501-3000 TL	,07936	,05057	,397
		3001-4500 TL	-,07977	,06099	,558
		4501 TL ve üzeri	,07083	,07242	,762
	1501-3000 TL	1000-1500 TL	-,07936	,05057	,397
		3001-4500 TL	-,15913*	,05688	,028
		4501 TL ve üzeri	-,00852	,06900	,999
	3001-4500 TL	1000-1500 TL	,07977	,06099	,558
		1501-3000 TL	,15913*	,05688	,028
		4501 TL ve üzeri	,15060	,07696	,206
	4501 TL ve üzeri	1000-1500 TL	-,07083	,07242	,762
		1501-3000 TL	,00852	,06900	,999
		3001-4500 TL	-,15060	,07696	,206

Tukey testi sonucunda; “sosyo kültürel ve ekonomik gelişim” alt boyutunda ( $F=4,292$ ;  $p<0.05$ ), “gelir seviyesi 1501-3000 TL” olan katılımcılarla “gelir seviyesi 3001-4500 TL” olan (Ortalama Farklılık:  $-,20199$ ) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. “Yerel tanıtım” alt boyutunda ( $F=2,939$ ;  $p<0.05$ ), “gelir seviyesi 1501-3000 TL” olan katılımcılarla “gelir seviyesi 3001-4500 TL” olan (Ortalama Farklılık:  $-,15913$ ) katılımcılar arasında anlamlı bir fark olduğu görülmektedir. Gelir seviyesi 3001-4500 TL aralığında olan katılımcıların sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları etki düzeyi ( $\bar{X}=4,19$ ), gelir seviyesi 1501-3000 TL aralığında olan kişilere ( $\bar{X}=3,99$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Gelir seviyesi 3001-4500 TL aralığında olan katılımcıların yerel tanıtım unsuru etki düzeyi ( $\bar{X}=4,15$ ), gelir seviyesi 1501-3000 TL olan kişilere ( $\bar{X}=3,99$ ) oranla istatistiksel açıdan yüksek görülmektedir. Gelir seviyesi yüksek olan

katılımcılar gelir seviyesi düşük olan katılımcılara kıyasla Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları ile yerel tanıtım unsurlarının etki düzeyinin daha fazla olacağını düşünmektedirler.

## 4.2. Nitel Araştırma Bulguları

Bu bölümde katılımcılar ile yapılan görüşmelerin demografik özelliklerinin yanı sıra katılımcılara dair bilgiler, katılımcıların günlük öğün sayısı, mevsimlere göre tükettikleri yemekler; geçiş dönemlerinde, kutsal dönemlerde ve mevsimlik törenlerde yaptıkları geleneksel uygulamalar; katılımcıların uyguladığı sofraya düzeni ve servisi ile Karaman yöresel mutfağında yapılan yemeklere dair elde edilen veriler analiz edilmiştir.

### 4.2.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırma kapsamında görüşme yapılan kişilere ait demografik bilgiler Tablo 4.20.'de gösterilmiştir. Görüşme 15 kadın, 9 erkek olmak üzere 24 kişi ile yapılmıştır. Görüşmecilerin doğum yerleri Taşkale, Kızıllarağini, Yeşildere, Sudurağı, Yukarıakın, Aşağıakın ve Karaman olmak üzere değişkenlik göstermektedir. Görüşmeciler genel olarak 50-88 yaş aralığındadır. Görüşme yapılan kişilerden biri üniversite, ikisi lise ve geriye kalanlar ise ilkökul mezunudur. Görüşmecilerden 3'ü bekar, 21'i evlidir. Görüşmecilerin çocuk sayısı 1 ile 8 arasında değişmektedir.

**Tablo 4.18.** Katılımcıların demografik özellikleri

	<b>Cinsiyet</b>	<b>Doğum Yeri</b>	<b>Doğum Yılı</b>	<b>Eğitim</b>	<b>Medeni Durum</b>	<b>Çocuk Sayısı</b>
<b>K1</b>	Erkek	Taşkale	1965	Üniversite	Evli	3
<b>K2</b>	Kadın	Kızıllarağini	1942	İlkokul	Evli	2
<b>K3</b>	Kadın	Yeşildere	1962	İlkokul	Evli	3
<b>K4</b>	Kadın	Yeşildere	1959	İlkokul	Evli	2
<b>K5</b>	Kadın	Karaman	1963	İlkokul	Evli	3
<b>K6</b>	Kadın	Yeşildere	1970	İlkokul	Evli	2
<b>K7</b>	Kadın	Sudurağı	1959	İlkokul	Evli	3

<b>K8</b>	Kadın	Sudurağı	1945	İlkokul	Bekâr	8
<b>K9</b>	Kadın	Karaman	1955	İlkokul	Evli	3
<b>K10</b>	Kadın	Sudurağı	1965	İlkokul	Bekâr	2
<b>K11</b>	Erkek	Taşkale	1955	Lise	Evli	3
<b>K12</b>	Kadın	Kızıllarağını	1959	İlkokul	Evli	4
<b>K13</b>	Kadın	Yukarıakın	1958	İlkokul	Evli	2
<b>K14</b>	Kadın	Yukarıakın	1967	İlkokul	Evli	4
<b>K15</b>	Erkek	Manyan	1951	İlkokul	Evli	4
<b>K16</b>	Erkek	Karaman	1932	İlkokul	Evli	3
<b>K17</b>	Kadın	Karaman	1963	İlkokul	Evli	3
<b>K18</b>	Kadın	Karaman	1953	İlkokul	Evli	5
<b>K19</b>	Kadın	Yukarıakın	1951	İlkokul	Evli	6
<b>K20</b>	Erkek	Yukarıakın	1942	İlkokul	Evli	4
<b>K21</b>	Erkek	Aşağıakın	1934	İlkokul	Bekâr	7
<b>K22</b>	Erkek	Yeşildere	1963	İlkokul	Evli	3
<b>K23</b>	Erkek	Karaman	1965	Lise	Evli	1
<b>K24</b>	Erkek	Karaman	1961	İlkokul	Evli	5

#### **4.2.2. Karaman İlinde Geçiş Dönemlerinde Yapılan Geleneksel Uygulamalar**

Araştırmanın bu bölümünde katılımcılara Karaman'da geçiş dönemlerinde yapılan geleneksel uygulamaları belirlemeye yönelik sorular sorulmuştur.

##### **4.2.2.1. Doğum**

Yörede doğum sonrasında lohusaya sütü artsın diye “Pirinç Çorbası” içirilir. Ayrıca “pekmez, sadeyağ, yufka ekme ve ceviz” içeren “aliyoka” veya “kaynar” adı verilen yiyecek yedirilir. Bu yiyeceğin aynı zamanda lohusanın yaralarına da iyi geldiği düşünülür. Eskiden fakirlik sebebiyle doğum sonrasında bir merasim düzenlenmez, anneye ve bebeğe de özel bir uygulama yapılmazken, günümüzde, bebek doğmadan önce beşiği ve gerekli eşyalar alınır. Doğum sonrasında bebeği görmek için gelen misafirlere “Lohusa Şerbeti” ikram edilir. Şerbet; şeker-su ve

renklendirici kullanılarak yapılır. Ardından, lokum-bisküvi dağıtılır. Gelen misafirler bebeğe hediye getirirler. Yakın akraba (dede, anneanne, babaanne) durumu varsa bebeğe altın hediye eder. Katılımcıların doğum sürecine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Kaynar adı verilen yiyeceğe isteğe bağlı olarak kırmızıbiber de eklenirdi.” (K12)

“Bebeğe önceleri biraz şeker verilirdi. Ama bu son zamanlarda yeni doğana şeker yedirilmesi zararlı diye yapılmamaktadır.” (K18)

“Bebek erkek olursa çeyrek takılır, kız olursa küpe hediye edilir.” (K7)

“Eskiden altın veya para takma olayı olmadığı için kayınvalide, bebek erkeğe daha fazla basma hediye eder, bebek kızsaa daha az basma (kıyafet) hediye ederdi.” (K12)

#### **4.2.2.2. Diş Buğdayı**

Diş buğdayı merasimi bebeğin ilk dişi çıktıktan sonra düzenlenir. Kadınlar arasında düzenlenen bu kutlama genellikle evde yapılır. Yakın çevre davet edilir. Kazanda bulgur kaynatılır, üzeri için ceviz hazırlanır. Misafirler geldikten sonra, çay eşliğinde cevizle süslenmiş bulgur, pasta, börek ikramı yapılır. Ardından bir siniye kalem, kâğıt, tarak, ayna, makas vb. eşyalar bırakılır. Bebek siniye oturtulur ve bu eşyalardan birini seçmesi beklenir. Bebeğin seçtiği eşya büyüyünce seçeceği meslek ile ilişkilendirilir. Çalgı-çengi eşliğinde eğlence yapılır. Gelen misafirler bebeğe hediye (kıyafet, para vb.) getirirler. Katılımcıların diş buğdayı merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Köyde yaşadığımız dönemde diş buğdayı merasimi yapılmazdı. Daha sonra şehre geldiğimizde öğrendik.” (K9, K14)

“Eskiden pasta börek yerine kahvaltılık, helva, pekmez, biber kavurması ikram edilirdi.” (K6)

#### **4.2.2.3. Sünnnet**

Yörede sünnnet merasimi genellikle gündüz yapılır. Sünnnet için gerekli hazırlıklar yapıldıktan sonra akrabalar ve komşular çağırılır. Ya düğün salonu tutulur

ya da mevsim uygunsu ev önünde düzenleme yapılır. Gelen misafirlere “etli ekmek” ile “zerde” veya “tulumba tatlısı” ikram edildiği gibi “yoğurtlu çorba veya bamyacı çorbacı”; Karaman’ın yöresel bulgurundan yapılan “bulgur pilavı”; kuru baklagillerden “kuru fasulye” veya “nohut yemeği”; “etli pilav” ve “üzüm ya da kayısı hoşafı” da ikram edilmektedir. Çalgı-çengi eşliğinde kaşık havası oynanır. Bazı aileler merasim öncesinde Mevlit okutur. Ardından, sünnet olan çocuğa kına yakılır. Çalgı çengi eşliğinde eğlence bir süre daha devam eder. Takı merasimi yapılır. Gelen misafirler çocuğa para veya altın hediye ederler. Katılımcıların sünnet merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Eskiden köyde lokum ve bisküvi ikram edilir, eğlence düzenlenmezdi.”  
(K14)

“Sünnet düğününde yemek verilir. “Keşkek” olmazsa olmazdır. Keşkek yoksa etli bulgur pilavı yapılır. Yanında mutlaka “Nahni (etli nohut yemeği)” olur. Biber dolması, turşu, salata, nişasta helvası veya üzüm hoşafı ikram edilir. Karaman’ın aynı zamanda çalgıcıları meşhurdur. Kalabalığı eğlendirmek için çalgıcılar gelir. Davullar çalınır, eğlence düzenlenir.” (K18)

#### 4.2.2.4. Asker Uğurlama

Asker uğurlama merasimi için akrabalar ve komşular davet edilir. Askere kınası yakılır, dua edilir. İsteğe göre yemek ikramı yapılır. Bu yemekte “etli bulgur pilavı, calla kebabı, yoğurtlu çorba, sarma, dolma” tatlı olarak “hoşaf, zerde, oklavadan çekme, kalbura bastı” gibi pek çok çeşit olur. Davul-zurna eşliğinde şenlik düzenlenir. Askere hediye olarak harçlık verilir. Katılımcıların asker uğurlama merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Asker uğurlamada isteğe bağlı olarak “etli ekmek” ikram edilir.” (K15)

“Uğurlama esnasında hısım akraba kaşık havasıyla şenlik yaparlar. Davul, gırnata, keman çalınır.” (K16)

“Eskiden asker uğurlama için köyün meydanında toplanılırdı. İmam, asker için namaz kıldırırdı, ardından dua edilirdi. Köyün dışına kadar asker uğurlanırdı, ardından su dökülürdü. “Su gibi git, su gibi gel” denilirdi. Asker yemeği verilmezdi.”  
(K14)

#### 4.2.2.5. Söz Kesme

Söz kesme merasimi kız istemeden önce yapılır. Damat ve aile büyükleri kız istemeye gider. Kız damada tuzlu kahvesini yapar, damadın bu kahveyi ses çıkarmadan içmesi beklenir. Kahvelerin ardından ailenin en büyüğü kimse kız istemeye gider. Kız verildikten sonra söz yüzükleri takılır ve dua edilir. Söz kesildikten sonra misafirlerin ağzı tatlısın diye baklava veya çikolata ikram edilir. Aileler önemli tarihler, nişan hazırlığı, altın ve ev eşyalarını konuşurlar. Katılımcıların söz kesme merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Kız istenilmek üzere aile büyükleri kızın evine giderdi. Kahveler içilirdi, kızın rızası alınır, kız verilirdi. Ardından ne kadar yatak, ne kadar halı, ne kadar altın takılacağı konuşulurdu. Söz kesildikten sonra eskiden helva yenirdi. Sonra lokum-bisküvi dağıtılmaya başlandı.” (K2)

“Köyde genellikle kızları düğün esnasında beğenirlerdi. Kız oynarken, damadın annesi ya da kız kardeşi kızı çember atardı. Bu da “seni beğendik” demenin bir şekli olarak düşünülürdü. Sonrasında kız istemeye gidilirdi. Söz yüzüğü takılırdı.” (K14)

#### 4.2.2.6. Nişan

Nişan için alışveriş yapılır. Kız tarafı damada, kayınvalideye, kayınpedere, damadın kardeşlerine tek tek bohça yapar. Aynı şekilde erkek tarafı da kız tarafına bohça hazırlar. Bohçada, elbiselik kumaş, gömlek, seccade, lif, patik, eşarp, iç çamaşırı, çorap gibi eşyalar bulunur. Nişan günü veya öncesinde her iki taraf da birbirlerine bohçaları merasimle gösterirler. Bohça açımına genellikle yakın çevre davet edilir ve kime ne hediye edildiği tek tek gösterilir. Ardından gelen kişilere çay ile pasta ikramı yapılır. Nişanı kız tarafı düzenler ve söz kesiminden yaklaşık on gün sonra yapılır. Erkek tarafı nişan için gerekli malzemeleri (çay, şeker, bisküvi, lokum, kolonya, vb.) karşılar. Yakın akraba ve komşular, kız tarafının belirlediği mekâna (ev, düğün salonu vb.) davet edilir. Dua edildikten sonra lokum ve bisküvi gelen misafirlere ikram edilir. Düğün salonlarında yapılan merasimlerde isteğe bağlı olarak pasta dağıtılır. Eğlence düzenlenir. Katılımcıların nişan merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Nişanda isteğe bağlı olarak yemek verilir. Bu yemekte “yoğurt çorbası, bamya çorbası, nahni ya da fasulye yemeği, yaprak sarma, dolma, etli pilav, tulumba ya da zerde, üzüm hoşafı” ikram edilir.” (K7, K12)

“Eskiden “nişan helvası” veya “peşmane” dağıtılırdı fakat günümüzde dağıtılmamaktadır.” (K1, K2, K8, K9, K12)

“Hısım akraba, konu komşu çağırılır, evvelden nişan evde olurdu. Çalgılı yapmak isteyen çalar oynar, çalmayan mevlit okuturdu. Önceden yapılan nişanlarda bu törende kız ve oğlan birbirini görmezdi. Kıza yüzüğünü kayınvalidesi, oğlana da hoca takardı.” (K13)

“Nişan hazırlığı esnasında kıza “Asbap” adı verilen alışveriş yapılırdı. Elbiselik kumaş, kıyafet, iç çamaşırı gibi gerekli eşyalar alınırdı.” (K14)

#### 4.2.2.7. Nikâh

Yörede nikâh merasimi için yakın çevre davet edilir. Nikâh kıyılır ve ardından nikâh şekeri dağıtılır. Herhangi bir yemek verilmez. Katılımcıların nikah merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Eskiden düğün, düğün salonunda yapılmadığı için nikâh önemliydi ve herkes nikâha davet edilirdi. Nikâhtan önce yemek verilirdi. Ama günümüzde nikâha sadece yakın çevre davet ediliyor.” (K3, K6)

“Eskiden kızın babasının gönlü olursa nikâhtan sonra kızla oğlan gezmeye giderdi.” (K13)

“Köyde nikâha “izinleme” adı verilirdi. Şehre damat ve gelin kızla birkaç kişi gider nikâh yapıp köye gelirdi. Kimse davet edilmez, yemek verilmezdi.” (K14, K19)

#### 4.2.2.8. Çeyiz Asma

Düğünden birkaç gün önce düzenlenen bu merasimde gelin kızın çeyizi duvarlara asılır, yatak odasına dizilir. İşlemeler, seccadeler, patikler, yazmalar sergilenir. Gelen misafire isteğe bağlı olarak yemek ikram edilir. Kız tarafından yakın çevre, erkek tarafından da sayılı misafir çağırılır. Katılımcıların çeyiz asma merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Eskiden Taşkale’de gelin, deve ile götürülürdü. Başka bir deve de gelin kızın çeyizi olurdu. Kaç yorganı var, kaç halısı var bu şekilde sergilenirdi.” (K1)

“Düğünden birkaç gün önce yapılan çeyiz asma âdeti, çok değerlidir aslında. Ama günümüzde yapılmamaktadır. Bir kızın çeyizi ne kadar bolsa, namı o kadar çok olurdu. Genellikle yatak odasında yapılan bu sergide yatağın üzeri, havlularla, patiklerle, liflerle bezeli olurdu. Gelen konu-komşu yapılan işlere bakıp model isterlerdi. Muhabbet olurdu. Gelen misafire yemek verilirdi veya pasta-börek ikram edilirdi.” (K7, K9)

“Genellikle yakın çevre ve damat tarafından da birkaç kişiyle sınırlı çeyiz asma merasiminde, yemek olarak ya “etli ekmek” dağıtılır ya da “batırık” yapılır.” (K18)

“Çeyiz asma köyde yapılmazdı. Fakat gelin kıza elbise, etek, yazma, iç çamaşırı dokuma kumaştan dikilirdi. Düğün için dikilen bu kıyafetleri gelin kızın arkadaşları düğünde giyip sergileyerek, gelen misafirlere hizmet ederlerdi.” (K19)

#### **4.2.2.9. Kına Gecesi**

Kına gecesi, düğünden bir veya iki gün önce yapılır. Kız tarafının düzenlediği merasim genellikle evde, müsait ise evin önünde veya en fazla 100-200 kişi kapasiteli bir mekanda yapılır. Gecedan önce, kına için alışverişe çıkılır. Kız tarafı, kınayı, kına tepsisini, mekan süslemelerini, kına örtüsünü ve misafirlere ikram edeceği çerezi (findık, fıstık, leblebi vb.) alır. Erkek tarafı ise kızın kına gecesi giyeceği kıyafeti alır. O gün gelen misafirlere, her iki tarafta kendi evinde isteğe bağlı olarak yemek ikram eder. Hazırlıkların ardından, erkekler ve kadınlar ayrı yerde olmak üzere eğlence başlar. “Yüksek yüksek tepelere” türküsü eşliğinde, gelinin ağlaması beklenir. Daha sonra gelin avucunu açsın diye kayınvalide altın veya para hediye eder. Kına yakıldıktan sonra eğlence devam eder. Misafirlere küçük keseler içinde, kına ve çerez ikram edilir. Erkekler de, damada dualar eşliğinde kına yakarlar. İsteğe bağlı olarak gelin ve damada aynı anda kına yakılabilir. Katılımcıların kına gecesi merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Eskiden “Bayrak Duası” adı verilen yemek yenirdi. “Yoğurt çorbası, bamya çorbası, nahnı ya da fasulye yemeği, yaprak sarma, dolma, etli pilav, tulumba ya da zerde, üzüm hoşafı” ikram edilirdi. Şimdilerde bu yemek verilmemektedir.” (K7, K8)

“Eskiden kına merasiminin ardından kız tarafı erkek tarafına çerez istemeye giderdi. Defler çalınır, kaşıklar şakırdar, insanlar türkü söylerdi. O sırada erkek tarafı çerezini hazırlar ve orada biraz oynanırdı. Çerez alınıp kız evine geri dönülürdü. Çerez olarak nohut, fıstık, kuru üzüm, leblebi, kabak çekirdeği dağıtılırdı.” (K1, K13)

“Kına sade kırmızı bir kurdeleyle süslenmiş kına tepsisinde gelirdi. Tepsinin ortasında bir tas olur, kına onun içinde karılırdı. Kına yakıldıktan sonra herkese kına tepsi tutulur, kına yakmak isteyenler aynı tasta kına yakardı. Damada kınayı erkekler yakar, orada para toplanır ve erkeğe kına yakan kişiye o para verilirdi. Defler, türküler eşliğinde oynanırdı.” (K2)

“Eskiden kına gecesinden önce gelin hamamı yapılırdı. Damat için de eğlence düzenlenirdi. Erkekler kendi arasında toplanır, çalgıcı çağırılırdı. Damada kına yakılır. Damadın da gelin kızın da sağdıçı olur. Karaman havaları çalınır. Oyun bilen oynar, bilmeyen el şakırdar. Kınanın ardından kız evi oğlan evine çerez almaya gider. Giderken darbuka, def çalınırdı.” (K16)

#### **4.2.2.10. Düğün**

Düğün yemeğinin hazırlığı yaklaşık 1 hafta önceden başlar. Komşular ve yakın akrabalarından kadınlar toplanır, sarma sarılır, dolma doldurulur. İkram edilecek yemeğe göre menü belirlenir, ona göre malzeme alınır. Çorba olarak “toyga çorbası, arabaşı çorbası veya tarhana çorbası” yemek olarak “bamyaya yemeği, kuru fasulye yemeği veya nahnı” bunların yanında “etli bulgur pilavı, sarma veya dolma, çoban salata, üzüm hoşafı ve turşu” bulunur. Tatlı olarak “baklava, tulumba veya zerde” ikram edilir. Kız tarafı ve erkek tarafı kendi akrabalarına bu yemekleri ikram ederler. Düğün yemeği yenildikten sonra, hazırlanmış olan gelini almak üzere bir konvoy oluşturulur. Arabaların aynasına havlu bağlanır. Ardından kız evine gidilerek, dualar eşliğinde gelin evden çıkarılır. Bu durum değişkenlik göstermekle beraber kız tarafı, erkek tarafından kapı açma parası talep eder. Gelin alma merasimi sonrasında bazı

düğün sahipleri müzikli eğlence olmaksızın Mevlit okutur. Bazıları ise düğün salonuna giderek, eğlence düzenler. Düğün salonuna geçilmişse pasta ikramı yapılır, takı merasimi düzenlenir. Katılımcıların düğün merasimine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Eskiden, köyde hısım akrabayı düğüne davet etmek için heybe içinde “helva sıkılmış yufka ekmek” verilir ya da şeker, üzüm, leblebi gönderilirdi. Düğün hazırlığı yapılırken gelin kızın ölçüleri alınır ve kıyafet dikilirdi. Buna “Biçim” adı verilirdi. (K3)

“Düğün merasimi eğer salonda olursa, öğleden sonra gelin alma yapılır. Eskiden düğün salonu çok fazla olmadığı zamanlarda gelin alma töreni öğlen yapılırdı. Gelin alma bitince düğün biterdi.” (K7)

“Gelin alındığında hoca duasını yapar. Herkes “Âmin” diyerek düğün salonuna veya damat evine geçer. Damat evine geçilmişse, müsait alanda davul ve zurna eşliğinde oynanır. Düğün son bulur.” (K18)

“Eski düğünler bir değil iki veya üç gün sürerdi. Üç gün önceden davullar çalmaya başlardı. Herkesi bir telaş alırdı. Gelin kıza evden çıkmadan kırmızı kuşak bağlanır, evden dualarla çıkan gelin kız ya ata ya da deveye bindirilirdi. Kendi evi varsa bile önce kayınvalidesinin evine inerdi. Orada çalılıp oynanır, testi kırılırdı.” (K9)

“Düğün yemeğinin ardından kız almaya gidilir. Kız alma sırasında gelinin sandığı da taşınır ve bazı aile fertleri sandığı bahşiş olmadan bırakmak istemez, sandık parası verilir. Yine aynı şekilde gelinin çıkmasına izin vermemek için kapı kapatılır. Ondan da kurtarıldıktan sonra gelin, dua ile arabaya bindirilir.” (K4)

“Düğün yemeği hazırlığı için keçi kesilir, dövmelik dövülür. Yemek hem damat evinde, hem de kız evinde verilirdi. “Yoğurtlu çorba, keşkek, nahnı, un helvası” misafire ikram edilir. Damat evinin önünde çalgıcılar toplanır, çalılıp oynanırdı. Kız evinde de çalınır, oynanırdı. Ardından ikinci gün kız almaya gidilirdi. Gelin süslenirdi, yüzüne kırmızı bir örtü örtülürdü. Gelin kızın arkasında yengeleri olurdu. Oğlan evi gelin kızını alırken kapı kapanır, sandık parası istenirdi. Sonra bunlar ödenince gelin kızını ata bindirilirdi. Bu şekilde oğlan evine giderdi. Oğlan evinde attan

inerken de bahşış verilirdi. Oğlanın babası tarla, inek, koç gibi bir hediye verdiğinde gelin attan inerdi. Gelin içeri girer, damat yüzündeki örtüyü açar. Daha sonra çalınıp oynanır ve düğün biterdi.” (K13)

“Eskiden gelin almaya develer ile gidilirdi. Develeri tutan kişilere de “Seymen” adı verilirdi. Seymen, kızın çeyizini de develerle taşırdı. Kızın çeyizi (yün yorganları, halıları) bu şekilde sergilenirdi. Düğün yemeği olarak, “bamyacı çorbacı, sarma-dolma, kuru fasulye yemeği veya nohut yemeği, etli bulgur pilavı, üzüm veya kayısı hoşafı, taş helva” ikram edilirdi.” (K12)

“Köyde düğün hazırlıkları bir hafta önceden başlardı. Bir gün “Asbap” adı verilen alışveriş yapılırdı, önceden hazır kıyafetler olmadığı için gelinin ölçüleri alınıp, kıyafet dikilirdi. Damat tarafı düğün yemeği yapılırken kullanılacak eti keser, kız evine getirirdi. Düğünde yenilecek olan “şebit ekmek” yapılırdı. Ekmek yapımı yaklaşık 3 gün sürerdi. Köy düğünlerinde “Kutmu” adı verilen geleneksel kıyafet giyilirdi. Gelin ata bindiğinde, genç arkadaşları (onlara yenge denilirdi) gelin kızını arkasından takip ederlerdi. Düğünde “sütlü çorba, keşkek, nahnı, un helvası” ikram edilirdi. Düğün eğlencesi yapılırdı, ertesi gün de kız alınır son kez çalınıp oynanırdı.” (K14, K19)

“Gelin kızın attı, çalgıcı önde, yengeler arkada düğün konvoyu kız evinden oğlan evine giderdi. Gelin oğlan evine geldiğinde damat gelinin önüne içinde bozuk paralar olan testi atıp, kırardı. Gelinden helkeye (bakırdan yapılan kova) vurması istenirdi. Helkenin içi su dolu olurdu.” (K19)

“Gelin almaya giderken faytonlara, şimdilerde arabalara, havlu bağlanır. Çalgı çalınır. Kız tarafı kızını vermemek için hediye ister. Kız almaya gelen amcalar veya dayılar para veya hediye verirler, gelini kurtarırlar. Gelin eve geldikten sonra istenirse şehir gezdirilir. Akşam yemekten sonra yatsı namazı camide kılınır. Camiden sonra damadın arkadaşları ve sağdıcı, damadı döverek gerdeğe katarlar.” (K16)

#### 4.2.2.11. Ölüm

Ölen kişinin kefeni yoksa alınır, ihtiyaçları giderilir. Ardından yıkanır defnedilir. Cenazenin defin işlemlerinin ardından, mezar üstünden gelen kalabalık

cenaze evine taziyeye gider. Taziyeye gelenlere “etli ekmek, ıspanak böreği veya patates böreği” ikram edilir. Yemeğin ardından mevlit okutulur. Cenazenin defnedilmesinden sonra gelen cuma günü de mevlit okutulur, pişi dağıtılır. Katılımcıların ölüm sürecine ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Ölünün ardından maniler söylenir, cenaze yıkanır, mezarlığa gidesiye kadar ağıtlar yakılır. Definden sonra komşular pişirdikleri yemekleri cenaze evine getirir. Ama bazı cenaze sahipleri de defin işleminin ardından yemek hazırlığına girişirler. Eskiden cenazenin ardından üç gün yemek verilirdi.” (K1)

“Köyde kalburda üzüm ve ceviz dağıtılırdı. Cenaze evinde yemek pişmezdi. Komşular, defin işlemini takip eden günlerde gün gün yemek getirirdi. Her gün bir komşu yemek yapıp cenaze evine sini ile getirirdi.” (K14)

“Cenazenin defnedilmesinin ardından verilen yemekte “Etli Bulgurlu Pilav” yapılır. Şebit ekmeği içine koyularak yenilirdi.” (K9)

“Önceden bir haftalık bir süre boyunca komşular cenaze evine siniyle yemek götürürlerdi. Evde ne yapılırsa; çorba, pilav, nohut yemeği, köpük helva gibi yemekler verilirdi.” (K16)

#### **4.2.3. Bayramlar ve Mevsimlik Törenler**

Araştırmanın bu bölümünde katılımcılara Karaman’da bayramlar ve mevsimlik törenlerde yapılan geleneksel uygulamaları belirlemeye yönelik sorular sorulmuştur.

##### **4.2.3.1. Dini Bayramlar**

###### ***Ramazan Bayramı***

Ramazan Bayramı’na “Şeker Bayramı” da denir. Hazırlıklar ve temizlik birkaç gün önceden yapılmaya başlanır. Ev dip köşe temizlenir. Alışverişte, şeker, kolonya ve bayramlık alınır. Eğer bayramlık alınamazsa bayramda temiz kıyafetler giyilir. Su börekleri açılır. Hem kıymalı hem de peynirli açılan su börekleri ile beraber ev baklavası da yapılır. Baklava yerine oklavadan çekme de yapılabilir. Lahana ve yaprak sarma sarılır, dolma doldurulur. “Yahnili pilav, nahnı, topalak

yemeği, yoğurt orbası, bamya orbası” da bayram sabahı kahvaltı da yemek için yapılır. Bayram günü ailenin en yaşlısı kimse ona kahvaltıya gidilir. Yemekten sonra herkes bayramlaşır, büyükler küçüklere harçlık verir. Daha sonra da diğer akrabalar ziyaret edilir. Bayramlaşmak için gelen misafirlere de şeker ve kolonyanın yanında tatlı, çay, kahve ikram edilir. Katılımcıların Ramazan Bayramı’na ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Köyde bayram geldi diye ayrı bir heyecan olurdu. Yıkayıp, temizlenirdik. Evi temizlerdik. Börek aardık, ekmek yapardık. Bayram sabahı babalarımız ya da eşlerimiz bayram namazından gelince her zamanki gibi kahvaltı (şebit ekmek, sadeyağ, peynir, zeytin ile) yapılırdı. Ardından bayram gezmesine çıkılırdı. Bayram için özel olarak yemek yapılmazdı.” (K14, K19)

“Bayram sabahı kahvaltı niyetine yemek yenilir. Hısım akraba ziyarete gidilir. Gelen misafire “ev baklavası, ev kadayıfı veya oklavadan çekme” ikram edilir.” (K16)

### ***Kurban Bayramı***

Kurban Bayramı’nda Ramazan Bayramı’nda olduğu gibi sabah yemek yenilmez. Kahvaltı için sadece “su böreği” yapılır. Kurbanlıklar alınır. Alışveriş yapılır ve ev temizlenir. Bayram sabahı kahvaltının ardından kurbanı kesmek için bir komşu veya akraba çağırılır, kurbanın ardından para verilir. Ardından kurbanın etleri parçalanır. Genellikle ğlen yemeğine kesilen kurbanın etinden kavurma yapılır. Misafirlere “ev baklavası, ev kadayıfı, oklavadan çekme” gibi tatlılar ikram edilir. Bununla beraber şeker ve kolonya da ikram edilir. Katılımcıların Kurban Bayramı’na ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Eskiden, Kurban Bayramı’nın ilk günü sabah namazından sonra kahvaltı yapılmadan kurban kesilirdi. Ardından kahvaltıda kavurma et yenilirdi. Fakat günümüzde artık kurban eti dinlendirilerek tkutilmektedir.” (K1)

“Kurban Bayramı’nın arifesinde çeşmeden zembem akar denirdi. Biz de sabah namazında kalkıp elimize kına yakar, çeşmede yıkardık. Ardından eve gelir, et pişirmeye hazır olsun diye ocağı yakardık. Bayramlaşma merasiminden sonra kurban kesilirdi. Mangal yapılacak ete “dilkeş” derdik, kesilen hayvanın böbreklerini

mangalda pişirirdik. Ardından bayram gezmesine giderdik, şeker ve lokum ikram edilirdi.” (K14)

“Kurban telaşı Ramazan’a göre daha bir başkadır. Kurban kesebilecek güce sahip olan insanlar kendilerini, kesemeyenlere et vermekle yükümlü hissederler.” (K18)

“Kurban etinden sabah kahvaltıda tüketilmek için “Etlik” yapılır. Köy ortamında eskiden buzdolabı olmadığı için eti bu şekilde uzun süre saklardık veya parçalayıp çömlöklere basıp toprağa gömerdik..” (K19)

“Kurban kesildikten sonra etler kemiklerinden ayrılır, kellesi ütülür. Hayvanın her bir parçası değerlendirilmeye çalışılır. Kuyruk yağı doğranıp kavrulur, kakırdak yapılır.” (K24)

#### **4.2.3.2. Kutsal Aylar ve Günler**

##### ***Ramazan Ayı***

Ramazan Ayı genel olarak birlik içinde geçer. Konu komşu bir araya gelerek Ramazan için mayalı ekmek, erişte ve yufka ekmek yaparlar. Peynirler tulumlara basılır ve yoğurt çalınır. Küçükbaş hayvandan etlik hazırlanır. Kıyma kavrulur, kâse şeklindeki tabaklara bastırılıp yerleştirilir. Buna, “Teker kıyma” adı verilir. Ev temizliği yapılır. Komşular ve akrabalar iftarda bazen de sahurda bir araya gelir. Ramazan Ayı’nda iftara davet edilen misafirlere genellikle “asma yaprağı sarması” veya “dolma”, “mercimek çorbası” veya “arabaşı çorbası” gibi günlük tüketilen yemekler ikram edilir. Tatlı olarak en çok kadayıf yapılır. Kadayıf genellikle taze bir şekilde alınır, şekil verilip tepsiye dizilir ardından pişirilip şerbeti dökülür. Üzüm veya kayısı hoşafı mutlaka yapılır. Sahurda iftarda olduğu gibi çok fazla misafiriğe gidilmez. Doyurucu yiyecekler tercih edilir. Mayalı ekmek, şebit ekmek, tulum peyniri, küflü peynir, çay, peynir sündürmesi, erişte pilavı sahurda tüketilen yiyeceklerdendir. Katılımcıların Ramazan ayına ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılar aşağıda ifade edilmiştir.

“Bazı köylerde Ramazan gelmeden mutlaka horoz, tavuk, hindi kesilir, eti hazırlanır.” (K4)

“Eğer Ramazan yaz mevsimindeyse daha sulu, sebze yemekler tercih edilir. Hava sıcak bile olsa çorba yapılır. Kış mevsimi ise Arabaşı mutlaka çekilir.” (K15)

“Köyde sahur için her gün erken kalkıp, kızgın (sıcak) ekmek yapardık. Kahvaltılık sadeyağ, peynir, zeytin, yumurta yenirdi. “Kabartlama” yani pişi yapılırdı. Hayvancılıkla uğraşıldığı için yağ, peynir her zaman tüketilirdi.” (K14, K19)

### ***Kandiller, Kadir Gecesi ve Mevlit Okutma***

Kandillerde ve Kadir Gecesinde genellikle pişi yapılır, komşulara ve yakın çevreye dağıtılır. İnsanlar gün içinde oruç tutup, akşam camilerde namaz kılıp, dua ederler. Cami çıkışlarında lokma tatlısı veya tulumba tatlısı dağıtılır.

Karaman’da mevlit okutma genellikle evde veya camide yapılır. Yemek dağıtmak isteyenler genel olarak “etli nahnı ya da kuru fasulye yemeği, bamya çorbası ya da yoğurt çorbası, etli pilav, zerde veya tulumba tatlısı” ikram ederler. Ya da sadece “etli ekmek” dağıtılabilir. Evde yapılıyor ise yemek yerine pasta-börek, şerbet (su-şeker karışımı); kış ayında yapılıyor ise arabaşı çorbası ve hamuru misafirlere ikram edilir. İkramın ardından dualar edilir.

### ***Muharrem Ayı***

Aşure Günü, Muharrem Ayı’nın 10. gününe denk gelir. Aşure gününden önce aşurelik malzemeler alınır. Aşure yapılırken, şeker veya pekmez kullanılır. Bir gün öncesinde dövme buğday, fasulye, nohut ıslatılır. Ertesi gün ayrı ayrı haşlanır. İncir kurusu, kayısı kurusu, kuş üzümü, ceviz doğranıp, kaynatılır. Aroma vermesi için karanfil, tarçın eklenir. Üzerine sadeyağ ve ceviz döküldükten sonra komşulara ikram edilir. Katılımcıların Muharrem ayına ilişkin görüşlerinden yapılmış alıntılama aşağıda ifade edilmiştir.

“En az yedi malzemeden yapılan aşurenin içine kurban eti (haşlanarak küçük parçalara bölünür) de eklenir.” (K8)

#### 4.2.3.3. Neşeli Günler ve İstek/Dilek Sofrası

##### *Hıdırellez*

Bölge halkı eskiden Hıdır ve İlyas Peygamberlerin buluşmasını kutlamak amacıyla dileklerini gül ağacının altına çizer veya gömerken, günümüzde Hıdırellez'e dair herhangi bir kutlama yapmamaktadırlar.

##### *Sultan Nevruz*

Bölge halkı eskiden baharın gelişini kutlamak amacıyla şenlikler düzenleyip, pikniğe giderken, günümüzde Sultan Nevruz'a dair herhangi bir kutlama yapmamaktadırlar.

##### *Yağmur Duası*

Yağmur duası genellikle köylerde yapılır. Duadan önce misafirlere yemek ikram edilir. Bu yemekte “keşkek, nahnı, biber dolması, helva” olur.

#### 4.2.4. Karaman Yöresel Mutfak Kültürü

Araştırmanın bu bölümünde katılımcılara Karaman ilinin yöresel mutfak kültürüne özgü yemeklerini belirlemeye yönelik sorular sorulmuştur.

##### 4.2.4.1. Günlük Öğünler

###### *Sabah*

Karaman'da kış mevsiminde sabahları ekmek ovması, kıyma sıkması, bidik, pişi, patates böreği, patates kızartması, patates salatası, peynir sıkması, şebitli yumurta, yumurtalı dönderme, pekmezli yumurta, menemen, yoğurtlu yumurta, sütlü yumurta tüketilir. Sofranın olmazsa olmazı mayalı ekmektir.

Yaz mevsiminde sabah genellikle kahvaltılık (peynir, zeytin, domates, salatalık, mayalı ekmek, çay), kızartma, kabak çullama, tuluk sıkması, biber kavurması tüketilir.

### ***Öğle***

Kış günlerinde öğle yemeklerinde un çorbası, patatesli bulgur çorbası, tarhana çorbası, sütlü çorba, kurutulmuş sebze yemekleri, patates oturtma, papara, makarna, bulgur pilavı, erişte pilavı gibi hafif yemekler, kabak tatlısı, sütlaç gibi tatlılar yenilmektedir.

Yaz mevsiminde öğle yemeklerinde yayla çorbası, yoğurtlu çorba, ayranası çorbası gibi çorbalar, taze fasulye, biber kavurması, sebzeli bulgur pilavı, kabak yemeği, kabak çiçeği dolması, asma yaprağı sarması gibi yemekler tercih edilir. Bununla birlikte kısır, batırık, mercimekli köfte, patatesli köfte, çeşitli pasta ve börekler tüketilmektedir.

### ***Akşam***

Kış günlerinde akşam öğünlerinde bamya çorbası, yoğurtlu çorba, mercimek çorbası, sakala sünen çorbası, arabaşı gibi çorbalar, nahni, kuru kabak yemeği, pırasa dolması, kuru baklagiller (kuru fasulye, yeşil mercimek), karnıyarık, calla kebabı, kurutulmuş sebze yemekleri (patlıcan, biber, kabak, fasulye), sütlü pilav, etli bulgur pilavı, asma yaprağı sarması gibi yemekler, turşular, börekler, erik, üzüm ve kayısı hoşafı tüketilir.

Yaz mevsiminde akşam yemeklerinde daha hafif olması sebebiyle sebze ve taze ot yemekleri tercih edilir. Sütlü çorba, soğuk göce, ayranası çorbası, yeşil fasulye yemeği, kabak yemeği, kabak çiçeği yemeği, bulgur pilavı, otlu börekler tüketilir.

#### **4.2.4.2. Sofra Düzeni ve Servis**

Eskiden yer sofrasında bakır sinilerde yenen yemek, günümüzde kişilerin tercihine bağlı olarak masada yenmektedir. Her evde mutfakta veya salonda yemek masası bulunur. Misafir geldiğinde genellikle yer sofrası tercih edilir. Kalabalık misafirlerde kadınlara ve erkeklere ayrı sofralar hazırlanır. Yemekler iki veya üç kişinin ortak yiyeceği şekilde porsiyonlanır. Tatlı haricindeki bütün yemekler aynı anda sofraya gelir.









Biber Dolması			X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	20
Taze Fasulye Yemeği		X		X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	20
Patates Oturtma					X		X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	17
Biber Kavurma	X			X				X			X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	16
Ispanak Sulacı		X						X	X	X					X	X	X	X		X	X	X	X	X	13
Lahana Sarması			X	X	X	X	X			X			X					X		X	X	X	X	X	12
Soğan Dolması			X			X				X	X			X			X	X	X		X			X	10
Pancar Borana		X	X	X	X						X			X		X			X						8
Sütlü Ispanak		X		X								X	X							X	X	X			7
Çullama		X					X	X		X									X						5
Dut Yaprağı Sarması			X		X		X									X	X								5
Sütlü Biber											X		X		X			X					X		5
Pırasa Dolması				X											X					X					3
Gıcıcık										X								X							2
Pancar Yaprağı Sarması		X																							1
Patates Tarhanası													X												1
Toplam	3	8	7	8	6	6	7	9	7	10	9	8	10	10	7	11	10	11	12	9	12	10	9	11	210

Sebze yemeklerinde yaz-kış asma yaprağı, dolmalık biber, patlıcan gibi sebzeler kullandıklarını belirten katılımcılar, kış ayları için ise çeşitli sebzeleri (biber, kabak, patlıcan ve taze fasulye) kurutarak tükettiklerini dile getirmişlerdir. Tablo 4.22.'ye göre en çok yapılan sebze yemekleri; “Karnıyarık, Asma Yaprağı Sarması, Karışık Kuru Sebze, Biber Dolması, Taze Fasulye Yemeği, Patates Oturtma ve Biber Kavurma” dır.

### ***Yabani Otlar***

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Karaman’da yenebilen yabani ot yemekleri yaygın mıdır? Otlardan hangi yemekler yapılmaktadır?” sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar içerik analizi kapsamında kodlanarak belli kategoriler altında bir araya getirilmiş ve sonuçlar Tablo 4.23. ve Tablo 4.24.’de açıklanmıştır.

Tablo 4.23. Yabani otlar

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	Toplam	
Tögmeken (Semizotu)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		22	
Gelincik	X		X	X			X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X					16
Yemlik			X	X		X		X			X	X	X	X	X					X	X	X		X		13
Isırgan Otu									X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X			12
Bullumbuş	X			X	X					X		X	X	X		X		X	X					X		11
Ebegümece	X			X	X	X	X			X										X	X	X	X			10
Kuzu Kulağı (Madımak)			X			X	X			X					X		X	X				X	X			9
Kedi Tırnağı			X				X	X		X			X	X	X		X									8
Arapsaçı	X				X	X														X	X	X	X			7
Toklubası			X						X		X	X			X				X					X		7
Dede Sakalı	X	X					X			X								X						X		6
Nücce	X	X									X	X							X							5
Sirken					X																		X	X		3
Çiriş				X																			X			2
Fasıl																					X	X				2
Kuşgözü							X											X								2
Sümbülümpüs																							X	X		2
Yarpuz												X											X			2
Gelin Eli														X												1
Hacıgıcı							X																			1
Hardal								X																		1
Horoz Kuyruğu											X															1
Kenger Dikeni																								X		1
Kıvırcık												X														1
Köpelek																								X		1
Küncü Gözeli														X												1
Yağlık								X																		1
Toplam	7	3	6	6	5	5	8	6	4	7	7	7	6	7	7	4	5	7	6	6	7	6	10	6	143	

Tablo 4.24. Yabani ot yemekleri

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	Toplam
Töğmeken Yemeği	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		22
Dolaman Yemeği	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					X	X	X			X			X	16
Bullumbuş	X			X	X					X		X	X		X		X	X					X		11
Ebegümece Sulacı	X			X	X		X			X										X	X	X	X		9
Arapsaçı Yemeği	X				X	X														X	X	X	X		7
Dede Sakalı Yemeği	X	X					X			X								X						X	6
Kabak Çiçeği Yemeği		X			X							X					X							X	5
Çiriş				X																			X		2
Fasıl																						X	X		2
Toplam	6	4	2	5	6	3	4	2	2	5	2	3	2	2	1	3	3	4	2	3	5	4	4	3	80

Tablo 4.23.'e göre en çok bilinen otlar sırasıyla; töğmeken(semizotu), gelincik, yemlik ve ısırgan otudur. Tablo 4.24.'e göre en çok yapılan yemekler ise "Töğmeken Yemeği", yabani bir mantar türü olan dolamandan yapılan "Dolaman Yemeği" ve "Bullumbuş" olarak belirlenmiştir.

### Salatalar

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan "Karaman yöresel mutfağında en çok hangi salatalar yapılmaktadır?" sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar içerik analizi kapsamında kodlanarak belli kategoriler altında bir araya getirilmiş ve sonuçlar Tablo 4.25.'de açıklanmıştır.

Tablo 4.25. Salatalar

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	Toplam	
Batırık	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	24
Piyaz	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	24
Çoban Salatası	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X		22

Kış Salatası	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X			X	X	X		X					17
Patlıcan Salatası	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X		17
Kısır	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X			X	X	X							16
Gelincik Salatası	X		X	X			X	X	X		X		X		X	X	X	X	X								13
Patates Salatası	X						X		X				X	X		X	X	X	X	X	X	X	X				12
Yeşil Salata	X	X	X	X	X	X	X						X										X	X			10
Kedi Tırnağı Salatası			X				X	X		X			X	X	X		X										8
Papatya Salatası							X																				1
Roka Salatası														X													1
Toplam	9	7	9	8	7	7	9	8	7	6	4	7	9	9	5	6	9	8	8	3	7	5	4	4	4	165	

Tablo 4.25.'e göre en çok yapılan salatalar; tahinden ve köftelik bulgurdan yapılan “Batırık”, soğandan yapılan “Piyaz”, “Çoban Salatası”, “Kış Salatası” ve “Patlıcan Salatası”dır.

### ***Meyveli Yemek***

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “*Karaman yöresel mutfağındaki yemeklerde meyve kullanılır mı? Kullanılırsa hangi yemeklerde kullanılır?*” sorusu yöneltilmiştir. Yemeklerde erik, kuru üzüm, ayva vb. meyvelerin kullanıldığını belirten katılımcılar, “Erikli, Erikli Kuru Fasulye, Çilli, Çirli, Borana, Üzümlü Pancar ve Ayva Dolması” yemeklerini örnek göstermişlerdir.

### ***Pilavlar ve Makarnalar***

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “*Karaman yöresel mutfağında yapılan pilavlar nelerdir? Karaman yöresel mutfağında makarna nasıl tüketilir?*” sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar içerik analizi kapsamında kodlanarak belli kategoriler altında bir araya getirilmiş ve sonuçlar Tablo 4.26.'da açıklanmıştır.

**Tablo 4.26.** Pilavlar ve makarnalar

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	Toplam	
Bulgur Pilavı	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	24
Etlı Bulgur Pilavı	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	23
Sulu Pilav	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		23

Patatesli Bulgur Pilavı		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X			19
Şebitli Pilav		X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			19
Yahnili Pilav		X		X	X	X			X	X	X		X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	17
Sebzeli Çoban Pilavı			X	X	X			X				X	X	X	X		X	X		X		X	X		14
Keşkek													X	X	X	X	X	X	X	X	X				9
Darı Pilavı				X					X			X					X	X	X	X					7
Domalanlı Pilavı	X	X		X		X															X			X	6
Mercimekli Bulgur Pilavı	X	X			X	X		X														X			6
Pekmezli Pilav		X	X			X									X					X	X				6
Sütlü Yarma	X	X						X						X			X								5
Kabaklı Pilav				X		X																	X	X	4
Kuskus Pilavı					X														X			X			3
Mantarlı Pilav							X						X					X							3
Perde Pilavı				X		X																	X		3
Kesekli Pilav																								X	1
Naneli Bulgur																								X	1
Toplam	6	10	7	11	8	11	6	8	7	6	5	6	9	9	7	7	10	10	9	9	9	9	6	8	192

Tablo 4.26.'ya göre en çok yapılan pilavın “Bulgur Pilavı” olduğu, bununla beraber “Sulu Pilav”, “Etli Bulgur Pilavı”, “Patatesli Bulgur Pilavı” ve “Şebitli Pilav” ında sıklıkla yapıldığı tespit edilmiştir. Katılımcılar, Karaman yöresel mutfağında makarna tüketimi sorusuna cevap olarak “Erişte Pilavı” nı örnek göstermişlerdir.

### ***Börekler***

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Karaman yöresel mutfağında en çok hangi börekler yapılmaktadır?” sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar içerik analizi kapsamında kodlanarak belli kategoriler altında bir araya getirilmiş ve sonuçlar Tablo 4.27.'de açıklanmıştır.

Tablo 4.27. Börekler

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	Toplam	
Töğmeken (Semizotu) Böreği	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		22	
Patatesli Sac Böreği	X		X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	21
Pişi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	21
İspanaklı Sac Böreği	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X		20
Peynirli Su Böreği	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X		20
Kıymalı Su Böreği	X		X		X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X		19
Peynirli Sac Böreği		X	X	X	X	X	X			X	X	X		X	X					X	X	X	X			15
Yoğurtlu Börek				X						X			X			X	X	X	X	X	X				X	10
Isırgan Otu Böreği		X	X						X		X		X		X		X		X	X						9
Kakırdaklı Sac Böreği			X		X								X				X			X		X		X		7
Mercimekli Börek		X		X	X					X						X	X			X						7
Cevizli Kömbe									X					X			X		X	X						5
Patatesli Kızartma Böreği				X				X						X			X				X					5
Kabak Böreği	X			X													X							X		4
Katlama						X									X		X						X			4
Kuzulak Böreği				X			X										X				X					4
Lahana Böreği					X	X											X				X					4
Dızmana						X									X		X									3
Ebegümece Böreği		X			X																X					3
Ciğerli Börek																		X				X				2
Gelincik Böreği							X														X					2
Kaymaklı Pancar Böreği					X																					1
Lokur													X													1
Toplam	7	8	8	11	12	10	8	6	6	9	5	6	9	8	10	7	17	8	8	15	8	9	6	8	209	

Tablo 4.27.'ye göre en çok yapılan börekler; “Töğmeken (Semizotu) Böreği”, “Patatesli Sac Böreği”, “Pişi”, “İspanaklı Sac Böreği” ve “Peynirli Su Böreği” olarak belirlenmiştir.

### ***Hamur Tatlıları***

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “*Karaman yöresel mutfağında en çok yapılan hamur tatlıları nelerdir?*” sorusu yöneltilmiştir. Verilen yanıtlar içerik analizi kapsamında kodlanarak belli kategoriler altında bir araya getirilmiş ve sonuçlar Tablo 4.28.’de açıklanmıştır.

**Tablo 4.28.** Hamur tatlıları

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	Toplam
Ev Kadayıfı	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	24
Ev Baklavası	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	22
Palize		X	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		X	17
Oklavadan Çekme	X	X				X	X	X		X		X				X	X		X		X	X	X	X	14
Nişasta Helvası				X	X	X					X	X					X		X	X	X	X	X	X	12
Köpük Helva			X					X		X	X	X		X		X	X				X	X	X		11
Un Helvası			X			X	X					X	X	X			X	X	X	X	X				11
Guymak	X			X	X			X	X		X	X			X			X					X		10
İrmik Helvası		X						X	X	X	X	X			X	X					X			X	10
Kalbura Bastı	X		X		X			X					X			X	X	X			X		X		10
Kaşık Tatlısı					X		X	X		X			X	X							X	X			9
Şekerpare	X										X		X		X	X	X				X		X	X	9
Revani											X	X	X				X				X		X	X	7
Kıvrım Tatlısı																X	X	X			X			X	5
Peşmane		X									X	X					X						X		5
Bıçak Tatlısı		X			X												X					X			4
Dökülen Helva																X	X				X	X			4
Kara Yapışkan						X		X								X					X				4
Kaygana								X			X							X				X			4
Küncülü Helva					X											X	X				X				4
Müdür Helvası		X									X	X		X											4
Öküz Helvası			X								X				X			X							4
Sac Arası				X											X	X						X			4



Bayamlı Muhallebi				X									X			X							X			4	
Ak Bulamaç					X																						1
Toplam	4	4	6	5	7	4	4	5	4	5	3	5	6	4	5	5	4	5	4	5	4	4	4	4	3	109	

Tablo 4.29.'a göre en çok yapılan sütlü ve hafif tatlıların “Aşure” ve “Sütlaç” olduğu, bunlara ek olarak “Ağız”, “Zerde” ve “Gülleç” in sıklıkla yapıldığı belirlenmiştir.

### ***Meyve Tatlıları***

Araştırma kapsamında kaynak kişilere görüşme formunda yer alan “Karaman yöresel mutfağında hangi meyveli tatlılar yapılmaktadır?” sorusu yöneltmiştir. Verilen yanıtlar içerik analizi kapsamında kodlanarak belli kategoriler altında bir araya getirilmiş ve sonuçlar Tablo 4.30.'da açıklanmıştır.

**Tablo 4.30.** Meyve tatlıları

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	Toplam	
Üzüm Hoşafı	X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		21
Kayısı Hoşafı	X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		20
Erikli Hoşaf	X				X	X	X	X		X	X	X		X	X	X	X		X		X	X	X			16
Kabak Tatlısı			X				X		X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X			X		14
Sütlü Kabak			X		X				X	X	X	X	X		X	X	X					X			X	12
İncir Uyutması	X		X	X			X	X		X		X	X		X		X	X								11
Galle Tatlısı	X	X		X	X			X			X	X											X	X		9
Kayısı Musakkası				X	X	X							X				X					X		X		7
Meyve Pestili				X			X	X					X		X		X	X								7
İncir Dolması			X	X	X												X	X								5
Kabak Reçeli					X												X					X				3
Toplam	5	3	6	5	8	4	6	4	4	6	5	6	7	4	7	5	10	4	4	3	7	4	5	3	125	

Tablo 4.30.'a göre en çok yapılan meyveli tatlılar; ”Kabak (Galle) Tatlısı”dır. Yörede “Üzüm Hoşafı”, “Kayısı Hoşafı” ve “Erikli Hoşafı” genellikle tatlı niyetine servis edildiği için bu kategoride yer almaktadır.

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yemek kültürü, toplumların yaşadıkları coğrafya, inandıkları din, yerleşim şekilleri, nüfus dağılımı, medya ve reklamlar, kadının iş hayatına katılması ve besin teknolojisindeki gelişmeler gibi belirleyici unsurlar çerçevesinde değişmiş ve gelişmiştir. Yaşanılan bölgenin iklimi, tarıma elverişliliği, üretim faaliyetleri, bölgede yetişen besinleri etkilemektedir. Bu sebeple coğrafya kaynaklı olarak besin türleri değişmekte ve bu durum da yemek kültürüne yansımaktadır. Bölgelerin kendilerine has pişirme teknikleri, o bölgenin kendine özgü yemeklerinin oluşmasına sebep olmakta, yöresel mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Yöresel yemekler, yörenin kültürel kimliğini yansıtmaktadırlar. Değişen ve gelişen günümüz toplumunda yöresel yemeklere olan talep artmaktadır. Yöresel yemekler, destinasyonların pazarlamasında önemli bir rol oynamaktadır.

Tez çalışmasında, Karaman ilinin yöresel mutfak kültürü incelenerek, bölge halkının yöresel mutfağın turizme kazandırmasına yönelik tutumları ve bölgenin gastronomi turizm potansiyelini arttırmada yöresel mutfak kültüründen nasıl yararlanılabileceği ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Bu doğrultuda Karaman ilindeki yerel halktan anket formu aracılığıyla toplanan veriler değerlendirilmiştir. 428 anket formu geçerli kabul edilmiş ve değerlendirmeye alınmıştır. Araştırmaya katılan bölge halkına ait demografik özellikler aşağıdaki gibi özetlenebilir.

Araştırmaya katılan 428 katılımcının; %50'si kadın, %50'si erkektir. Katılımcıların %21,5'inin 45-54 yaş aralığında, %21,3'ünün 35-44 yaş aralığında, %20,3'ünün 25-34 yaş aralığında, %20,1'inin 55 ve üzeri ve %,16,8'inin 18-24 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Anket uygulamasına katılan katılımcıların %37,6'sını lisans mezunu, %30,4'ünü lise mezunu, %23,1'ini ilköğretim mezunu ve %8,9'unu da ön lisans mezunu kişiler oluşturmaktadır. Katılımcıların büyük kısmı lise ve lisans eğitim seviyesine sahiptir. Katılımcıların %70,1'inin evli, %29,9'unun ise bekâr olduğu görülmektedir.

Anket uygulamasına katılan katılımcıların %33,2'sinin memur, %18,7'sinin işçi, %18,7'sinin ev hanımı, %11,4'ünün emekli, %8,6'sının öğrenci, %4,2'sinin serbest meslek, %3,5'inin esnaf ve %1,6'sının işsiz olduğu görülmektedir.

Katılımcıların, %41,1'inin 1501-3000 TL, %28,0'inin 1000-1500 TL, %19,4'ünün 3001-4500 TL ve son olarak %11,4'ünün 4501 TL ve üzeri bir gelire sahip olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılanların %50,7'sinin "16 yıl ve üzeri" yıldır, %39,5'inin 6-15 yıl arası ve son olarak %9,8'inin 5 yıl ve altı süresince Karaman'da yaşadığı görülmektedir. Katılımcıların çalışma durumları ile ilgili iş alanları incelendiğinde %94,6'sının çalışma alanlarının "turizm ile ilgili olmadığı", %5,4'ünün ise "turizm ile ilgili" olduğu ortaya çıkmaktadır. Katılımcıların yöresel yiyecekleri evde yeme sıklığı en fazla %50,5 oranla "haftada birkaç kez", yöresel yiyecekleri dışarıda (restoran/lokanta) yeme sıklığının ise en fazla %39,0 oranla "yılda birkaç kez" olduğu görülmektedir. Katılımcıların Karaman'a özgü tattığı ve bildiği yöresel yiyeceklere ait bulgulara göre, *Arabaşı Çorbası*, *Calla Kebabı*, *Batırık*, *Topalak Yemeği* ve *Sulu Pilav* yemeklerini yeterince bildikleri saptanmıştır. Buna karşın katılımcıların *Erikli*, *Guymak*, *Nohutlu Et Kabağı*, *Mıkla*, *Ekmek Atması* yemeklerini daha az bildikleri ortaya konmuştur.

Araştırmada bölge halkının Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutlarının cinsiyete göre farklılık göstermekte olduğu tespit edilmiştir. Kadın katılımcılar Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları ile yerel tanıtım unsurlarının etki düzeylerinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Bu bulguyla paralel olarak Okuyucu ve Somuncu, (2012: 47) çalışmasında cinsiyete göre yerel halkın, yöresel yemek çeşitleri hazırlayıp bunları pazarlamalarına ilişkin tutumları arasında kadınların lehine bir farklılık olduğunu ifade etmiştir. Bu durum kadınların yöresel yemekleri hazırlama ve pazarlama isteklerinin daha fazla olması ile ilişkilendirilmektedir. Kadınların anne ve eş olarak kimliklerinin oluşmasında etkin bir rol oynayan yemek pişirmek, bazı kadınlar için rutin ve zorunluluk olarak görülse de bazıları için keyif veren bir etkinlik niteliğindedir (İnce, 2015: 144). Kim vd., (2009: 429) kadınların erkeklere kıyasla yöresel yemekleri tüketmeye daha istekli olduklarını ifade etmiştir. Bu durum cinsiyetin kişilerin gıda tercihlerini etkileyen belirleyici bir unsur olduğu ile ilişkilendirilmektedir (Rozin, 2006: 29). Ailelerde gıda seçimi kararları, ev yemekleri tedariki (alışveriş ve hazırlık) kadınlar tarafından gerçekleştirilmektedir (Brown, 2006: 266).

Araştırmada bölge halkının Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutlarının yaş gruplarına göre farklılık göstermekte olduğu tespit edilmiştir. 45-54 yaş grubunda yer alan katılımcılar Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında refah ve ekonomiye etkisi unsurunun etki düzeyinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Akdemir, (2018: 79) çalışmasında 55 yaş ve üzeri kişilerin yöresel mutfağın turizme kazandırılmasına daha olumlu baktıklarını ifade etmiştir. Bu durum yerel halkın yaş gruplarının yöresel mutfağın turizme kazandırılmasını etkileyen bir faktör olduğu şeklinde yorumlanabilmektedir. Khan, (1981: 134-135) yaş aralığı arttıkça, gıda memnuniyet düzeyinin de arttığını ifade etmiştir. Bu durum cinsiyet, yaş gibi faktörlerin kişisel yemek alışkanlıklarını etkilediği şeklinde yorumlanabilmektedir.

Araştırmada bölge halkının Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutlarının eğitim düzeylerine göre farklılık göstermekte olduğu tespit edilmiştir. Eğitim seviyesi lisans olan katılımcılar Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları ile yerel tanıtım unsurlarının etki düzeylerinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Bu bulguyla paralel olarak Kim vd., (2009: 429) eğitim seviyesi yüksek olan kişilerin eğitim seviyesi düşük olan kişilere kıyasla yemek kültürü ve yöresel yemeklere daha çok ilgi gösterdiklerini ifade etmiştir. Bu durum yüksek eğitim seviyesine sahip kişilerin yerel gıdaların ve yöresel yemeklerin diğer besinlere göre daha sağlıklı olduğunu düşünmeleri ile ilişkilendirilebilir. Eğitim gibi sosyo-ekonomik faktörler, kişilerin çeşitli yaşam tarzlarını (besin alımı, fiziksel aktiviteleri, sağlık ve hijyen standartları ve sağlıklı refah hizmet seviyeleri vb.) belirlemektedir (Khan, 1981: 139). Ayaz ve Çobanoğlu, (2017) çalışmalarında ev kadınlarının yöresel yemek üretimine dair düşüncelerinin eğitim düzeylerine göre değişiklik gösterdiğini ifade etmektedir. Bu durum ilkökul mezunu ev kadınlarının, önlisans mezunu kadınlara kıyasla yöresel yemek üretiminin kendilerine daha çok istihdam alanı oluşturacağını düşünmeleri ile ilişkilendirilmektedir.

Araştırmada bölge halkının Karaman yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının alt boyutlarının gelir düzeylerine göre farklılık göstermekte olduğu tespit edilmiştir. Gelir düzeyi 3001-4500 TL olan katılımcılar

Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasında sosyo kültürel ve ekonomik gelişim unsurları ile yerel tanıtım unsurlarının etki düzeylerinin daha fazla olacağını düşünmektedirler. Bununla birlikte katılımcıların Karaman ilinin yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının medeni durum değişkenine göre anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir.

Geçiş dönemlerinde yapılan uygulamalar bölgenin kültürünü ve toplumların ortak kimliğini yansıtmaktadır. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de birçok bölge geçiş dönemlerinde örf, adet ve geleneklerini yaşatmak amacıyla merasim düzenlemekte, yemek davetleri vermektedir. Kültürel kimliğin korunarak, gelecek nesillere aktarılabilmesi için geçiş dönemlerinde yapılan uygulamalar önem arz etmektedir. Araştırmanın nitel kısmında; bölge halkının yöresel mutfağının turizme kazandırılmasına yönelik tutumlarının incelenmesinin yanı sıra, Karaman ilinde geçiş dönemlerinde yapılan uygulamaların belirlenmesi ve yöresel kimliğinin kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Geçiş dönemlerinde yapılan uygulamalar günümüzde teknolojinin, kentleşmenin ve kadınların iş hayatına katılmasıyla değişime uğramıştır. Ancak hala belli toplumlarda ve bölgelerde devamlılığını sürdürmektedir.

Araştırmanın nitel kısmında elde edilen sonuçlara göre, ilde doğuma dair yapılan uygulamalarda, lohusaya genellikle pirinç çorbası içirildiği, besleyici olsun diye etli ve bulgurlu yemekler yedirildiği, doğum yaralarını iyileştiresin diye “kaynar veya aliyoka” adı verilen yiyeceğin yedirildiği görülmektedir. Eskiden bebeklere anne sütü dışında verilen gıdaların (şekerli şerbetli su, sadeyağ, tuz ve su) günümüzde daha az verildiği belirlenmiştir. Güldemir ve Işık, (2019) çalışmalarında Aksaray ilinde doğumdan sonra komşular tarafından çorba getirildiği, özellikle anneye lohusa çorbası, lohusa şerbeti ve helva yedirildiği, gelen misafirlere de şerbet ikram edildiği ifade edilmektedir.

İlde düzenlenen diş buğdayı merasimi, geçmişte olduğu gibi günümüz de de yapılmaktadır. Çölbay ve Sormaz, (2015) çalışmalarında eski bir Konya geleneği olan diş buğdayının bebeğin ilk dişinin çıkışını kutlamak amacıyla yapılan bir merasim olduğunu, merasimin çocuğun dişlerinin çabuk büyümesi, daha sağlam olması ve rızkının artması niyetiyle yapıldığı ve yakın akrabalar davet edilerek tatlı, tuzlu ikramlar eşliğinde merasim düzenlendiğini ifade etmiştir.

Düğün merasiminin ilk adımları olan söz kesme, nişan, nikâh gibi merasimlerde gelen misafirlere yemek ikramı edilmediği, sadece kutlama amacıyla çikolata, bisküvi ve lokum dağıtıldığı görülmüştür. Bazı köylerde nişan merasiminde misafirlere ikram edilen yiyeceklerin (peşmane ve nişan helvası) artık yapılmadığı belirlenmiştir. Ayrıca Türk düğün geleneklerinden biri olan çeyiz asma merasiminin, Karaman ilinde günümüzde yapılmadığı görülmüştür. İlde geçmişte yapılan kına gecesi merasiminde daha sade kıyafet ve kına malzemelerinin kullanıldığı, günümüzde ise bu durumun değişerek süslü ve gösterişli aksesuarların tercih edildiği görülmüştür. Ayrıca geçmişte kına gecesi bitiminde yapılan çerez alma merasiminin günümüzde yapılmadığı belirlenmiştir. Ölmez ve Sökmen, (2012) çalışmasında eskiden düğünden önce yapılan kız beğenme, kız isteme, düğün dileme, askıya gitme ve nişan gibi merasimlerin, günümüzde sadece kız isteme ve söz kesme merasimine dönüştüğünü, düğün esnasındaki ayrıntılı aşamaların, kına gecesi, balo ve kız çıkarmayla sınırlandığını ve düğünden sonraki aşamaların ve adetlerin tamamen kaybolduğunu sonucuna ulaşımlardır. Ayrıca teknolojik gelişmelerin yanı sıra sosyal ve ekonomik gelişmelerin de kültürel değerleri oldukça etkilediğini ifade etmişlerdir.

Düğün merasiminin kişilere göre değişiklik gösterdiği, bazı düğünlerin gelin alma sonrasında son bulduğu, bazı düğünlerin mevlit okutularak yapıldığı ve bazı düğünlerin ise halka açık alanlarda veya düğün salonlarında yapıldığı tespit edilmiştir. Düğün merasiminde eve gelen misafirlere ikram edilmek üzere hazırlanan yemeklerin köylere göre farklılık gösterdiği (Yukarıakın veya Aşağıakın köyünde düğün yemeğinde keşkek yapılırken, Taşkale'de etli nahni yapılması) belirlenmiştir.

Eskiden taziyeye gelen misafirlere ölünün yakınları yemek yaparken, günümüzde etli ekme, ıspanak böreği veya peynir böreği dağıtılmaktadır. Bununla birlikte eskiden ölünün yakınlarına komşular, sırayla bir hafta süresince yemek hazırlamakta iken, günümüzde komşuların böyle bir hazırlık yapmadıkları görülmüştür. Bu sebeple ilde ölüm ile ilgili yapılan geleneksel uygulamaların günümüzde geçmişe göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir.

İlde kutlanan Ramazan ve Kurban bayramında, bayram sabahının ilk günü aile büyüklerinde toplandıkları ve bu kahvaltıda genellikle kahvaltılıktan ziyade

topalak yemeği, yoğurtlu çorba, peynirli veya kıymalı su böreği, calla kebabı gibi yemeklerin yer aldığı görülmektedir. Kurban bayramında kesilen etin çoğunlukla dinlendirilmeden ögle yemeğinde kavurma olarak tüketildiği, az da olsa bu uygulamanın yapılmaya devam ettiği belirlenmiştir. Bayramlarda en çok ev baklavası, oklavadan çekme yapılmaktadır. Erol ve Alaşhan, (2019) alışmasında Ürgüp'te Ramazan ve Kurban bayramı gibi dini bayramlarda en çok et kavurma, yaprak sarma ve baklava yapıldığını ifade etmiştir. Bayramlarda mlekte kuru fasulye, bulgur orbası, etli bulgur pilavı tüketilmektedir. Tatlı olarak baklavanın dışında en çok sütlaç tercih edilmektedir. Dışardan tatlı yaptırılması ise çok az görülmekte olup, bayramlar için hazırlanan ürünlerin neredeyse hepsinin yöresel ürünlerden oluştuğu belirtilmiştir.

Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre ilde hıdırellez ve sultan nevrusa dair herhangi bir kutlama yapılmadığı, bazı köylerde yağmur duası yapıldığı belirlenmiştir. Güldemir ve Işık, (2019) alışmalarında Nevşehir ilinde Hıdırellez kutlamalarında evde hazırlanan kek, börek, sarma, dolma, çerez gibi yiyeceklerin hep birlikte yenildiğini ve oyunlar oynanarak eğlenildiğini ifade etmiştir. Ayrıca ilde yağmur duasının ardından duaya katılan kişilere pirinç pilavı ve et kavurması dağıtıldığını belirtmiştir.

Çalışmadan elde edilen sonuçlardan birisi de hem günlük öğünlerde hem de toplu yemekler için yapılan yiyecek seçiminde ekonomik durum fark etmeksizin, et yemeklerinin tercih edilme oranının yüksek olduğudur. Bu durum, bölgenin kkbaş hayvancılığa elverişli olması ve av hayvanlarının çokça tüketilmesi ile ilişkilendirilmektedir. Ayrıca yemeklerde bulgur, fasulye, nohut gibi tahıl ve baklagil kullanımının yaygın olması, yörenin mutfak kültüründe besleyici ve lifli gıdaların önemli bir yere sahip olduğunun göstergesidir. Geçiş dönemlerinde yapılan etli nahnı, toyga orbası, bamya yemeği, calla kebabı gibi yemeklerin günlük öğünlerde de tüketiliyor olması, bölgenin yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini olumlu bir şekilde etkilemektedir. Yöresel yemeklerin genç neslin hızlı yemek tercihlerine rağmen yaşatılabilmesi bölge için önem arz etmektedir.

Sonuç olarak; yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına yönelik katılımcıların tutumları değerlendirildiğinde, yöresel yemeklerin kadınların iş gücü

piyahasına girmesine ve kadın istihdamının artmasına yönelik bir fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Katılımcılar ayda birkaç kez veya yılda birkaç kez yöresel yiyecekleri dışarıda yediklerini belirtmişlerdir. Bu durum ilde yöresel yiyecek sunan lokanta veya restoran oranının oldukça az olması ile ilişkilendirilmektedir. Bir diğer önemli sonuç, yöresel yemeklerin yaşatılması ve unutulmaması için katılımcıların bilgi birikimlerini ve tecrübelerini paylaşmak konusunda istekli olmalarıdır. Unutulmuş geleneklerin canlandırılması ve yerel yiyeceklerin korunarak gelecek nesillere aktarılabilmesi, yöresel yemek üretimi sayesinde gerçekleştirilebilecektir. İlde yapılan geleneksel uygulamaların geçmişte olduğu gibi günümüzde, bazı değişiklikler dışında, halen yapıldığı ve ilde hamur işi yiyeceklerin, et yemeklerinin ve ot yemeklerinin yaygın bir şekilde pişirildiği belirlenmiştir. Geçiş dönemlerinde yapılan yemeklerin günlük öğünlerde de sıklıkla tüketiliyor olması, yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önem arz etmektedir. Yöresel mutfak kültürünün etkin bir şekilde kullanımı ilin gastronomi turizm potansiyelinin açığa çıkarılmasında önemli bir etkidir. Bu sayede ilin tanıtımı yapılarak, ekonomik fayda sağlanacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda yapılan çalışmalar, Karaman ilinin yöresel mutfak kültürü ile tanınmasına sağlayarak, ildeki diğer alternatif turizm olanaklarının da çekicilik kazanmasında önemli bir rol oynayacaktır.

Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılması, ilin gastronomi turizmi potansiyelinin artırılması ve uluslararası boyutta tanınır hale gelmesi için yerel yönetime, yiyecek içecek işletmelerine bir takım öneriler sunulabilir;

- Yöresel mutfakın tanıtımı, kültüre kazandırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması ancak standart reçeteler sayesinde mümkündür. Bu sebeple Karaman'a özgü yemeklerin standart reçeteleri düzenlenmeli, yöreye özgü tüm yemeklerin yapıları anlatıldığı ve görsellerinin bulunduğu bir kaynak oluşturulmalıdır.
- Çalışma kapsamında, Karaman'da yöresel yemekleri sunan lokanta ve restoran sayısının oldukça az olduğu belirlenmiştir. Yöresel yemeklerin tanıtımı ve turist çekiciliği açısından oldukça kötü sonuçlar doğurabilecek bu

durum öncelikli olarak ele alınmalı ve yöresel yemeklerin yer aldığı menüler hazırlanarak, yiyecek içecek işletmeleri arttırılmalıdır.

- Yerli ve yabancı turistlerin Karaman ilini gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edebilmeleri açısından çeşitli tanıtım günleri ve etkinlikler düzenlenmeli, ulusal ve uluslararası basında yöresel yemeklerin tanıtımına yer verilmelidir.
- Karaman ilinin yöresel mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarımı için yöresel yemek kursları açılmalı ve kurslar devamlı hale gelmelidir.
- Yöresel yemeklerin tanıtımı aşamasında ev hanımlarına eğitim verilmesi ve bölgeye gelen turistlere yöresel yiyeceklerin tanıtımında eğitim verilen ev hanımlarına imkân sunularak, ildeki kadın istihdamının arttırılması gerekmektedir.
- Turizmin yörenin, sosyal, ekonomik ve kültürel gelişimine katkı sağlayabilmesi ve şehir tanıtımı için önemli bir unsur olduğu göz önünde bulundurularak; ilde yiyecek içecek faaliyetlerine yönelik yürütülecek çalışmalarda yerel yönetimin, sivil toplum kuruluşlarının, üniversitenin ve yerli halkın etkin bir biçimde iletişim kurması ve işbirliği yapması gerekmektedir.
- Yöresel mutfağın turizme kazandırılarak, sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için yerel halkın özellikle genç nüfusun eğitilmesi gerekmektedir. Bununla beraber şehir markası ve imajının oluşturularak, altyapı ve üst yapı yatırımlarının yapılması, yöredeki gastronomik çekicilik unsurlarının ortaya çıkarılması, yiyecek içecek üretiminin kaliteli bir şekilde gerçekleştirilerek, etkin bir şekilde tanıtılması gerekmektedir.

## KAYNAKLAR

- ABDURREZZAK**, Ali Osman, (2014). “İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü”, **Electronic Turkish Studies**, 9 (11), 1-16.
- ABUZAR**, Celil, (2010). “Şanlıurfa’da Değişen Toplumsal Yapıda Taziye Geleneği”, **Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi**, 10 (2), 259-274.
- ACAR**, Nuran, (2015). “Dini Ve Milli Törenlerin Törensel Coşku Perspektifinde İncelenmesi”, **Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi**, 3 (5), 65-86.
- ADİKARİ**, Namalie Thakshila ve T. Lakmali, (2016). “A Recipe Book of Traditional Sri Lankan Food”, **Procedia Food Science**, 6, 60-64.
- AKÇA**, Gürsoy, (2005). “Modernlerden Postmoderne Kültür ve Kimlik”, **Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (İLKE)**, 15, 1-24.
- AKDEMİR**, Müslüm, (2004). “Küreselleşme ve Kültürel Kimlik Sorunu”. **Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 3 (1), 43-50.
- AKDEMİR**, Nihan, (2018). **Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı** (Doktora tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- AKMAN**, Mehmet ve diğerleri, “Silifke Yöresi Geleneksel Yemeklerinin Tespiti ve Türk Mutfağına Kazandırılması”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 9-54.
- ALBAYRAK**, Ali ve İhsan Çapcıoğlu, (2006). “Ehl-i Sunnet Geleneğine Bağlı Bir Orta Anadolu Köyünde Halk İnançları ve Uygulamaları”, **Dinî Araştırmalar**, 8 (24), 107-132.
- ALİBABIĆ**, Vildana ve diğerleri, (2012). “Traditional Diets of Bosnia and The Representation of The Traditional Food in The Cuisine Field”, **Procedia - Social and Behavioral Sciences**, 46, 1673-1678.
- ANGEL**, Mauricio Quintero ve Diana Marcela Mendoza ve David Quintero Angel, (2019). “The Cultural Transmission of Food Habits, Identity and Social Cohesion: A Case Study in The Rural Zone of Cali-Colombia”, **Appetite**, 139, 75-83.
- ARAUZ**, Gloriana Rodríguez ve Nairan Ramírez Esparza ve Vanessa Smith-Castro, (2016). “Food Attitudes and Well-Being: The Role of Culture”, **Appetite**, 105, 180-188.
- ARAZ**, Nezihe, “Türk Yemek Töresi”, **İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi**, (Ed.) Fevzi Halıcı, 1. Baskı, Güven Matbaası, Ankara, 1988, 31-35.
- ARIKAN**, Alev DüNDAR ve Sema Ekincek, “Yemeklerin Görsel Sunumu”, **Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi**, (Ed.) Hakan Yılmaz, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016, 19-42.
- ARSLAN**, Perihan, “Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi-Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine**

- Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1997, 29-34.
- ARSLAN**, Mukaddes, (2019). “Karaman’ın İl Statüsüne Kavuşması ve TBMM’de Yapılan Düzenlemeler”, **Karaman Araştırmaları – I**, içinde (ss. 237-246), Karaman: Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi.
- ARTUN**, Erman, (1998). “Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm”, **Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi**, 9 (10), 85-107.
- ASLAN**, Fatma Petek ve Osman Güldemir ve Nermin Işık, (2019). “Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, **Karaman Araştırmaları-II** içinde (ss. 231-245), Karaman: Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi.
- AY**, Murat, (2019). **Karaman Mutfağı ve Unutulan Yemeklerimiz**, 1. Baskı, İstanbul: Özkaracan Matbaacılık.
- AYAZ**, Nurettin ve Sibel Çobanoğlu, (2017). “Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açıları: Bartın İli Örneği”, **Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 7 (1), 413-427.
- AYDIN**, Mukadder Çakır, (2012). “Küresel Bir Kültür Olarak Fast Food, Televizyon izleyiciliği, Reklamlar ve Obezite Sorunu”, **Akdeniz İletişim Dergisi**, 16, 101-119.
- AYLAN**, Serkan ve Meral İş ve Pınar Yeşilçimen, (2017). “Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği”, **Kesit Akademi Dergisi (The Journal of Kesit Academy)**, 3 (10), 446-462.
- BALDANE**, Orhan, (2017). “Türkler Nasıl Yemek Tarifi Verir?”, **Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi/Journal of Turkish World Studies**, 17, Sayı: 2, 265-278.
- BAŞARAN**, Burhan, (2017). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5 (3), 135-149.
- BAŞAT**, Hümeyra Töre ve Mustafa Sandıkçı ve Sabri Çelik, (2017). “Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5 (2), 64-76.
- BAYRAM**, Ümmühan, (2018). “Gastronomik Kültürel Miras Olarak Buldan Günbalı”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 6 (1), 361-371.
- BAYSAL**, Ayşe, “Lohusa Şerbeti”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Konya, 1990, 103-106.
- BAYSAL**, Ayşe, “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirmeler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, 12-21.

- BAYSAL**, Ayşe, “21. Yüzyıl Yemekleri Üzerine Görüşler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Süleyman Kazmaz, Cihan Yamakoğlu, Kamil Toygar ve Veysel Atacan, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2003, 9-18.
- BEŞİRLİ**, Hayati, (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”, **Millî Folklor**, 22 (87), 159-169.
- BOZKUŞ**, Metin, (2008). “Aşûre Günü, Muharrem Mâtemi/Orucu ve Sivas'ta Aşûre Uygulamaları”, **Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 12 (1), 33-61.
- BÜYÜKÖZTÜRK**, Şener ve diğerleri, (2018). **Bilimsel Araştırma Yöntemleri**, Ankara: Özyurt Matbaacılık.
- BROWN**, Lynne J., “Intra-family Influences on Food Choice at Mid-life”, **The Psychology of Food Choice**, (Ed.) Richard Shepherd and Monique Raats, UK: CABI, 2006, 263-288.
- CEBECİ**, Suat, (2002). **Bilimsel Araştırma ve Yazma Teknikleri**, İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.
- CERNY**, Barbara A. ve Henry F. Kaiser, (1977). “A Study of a Measure of Sampling Adequacy for Factor-Analytic Correlation Matrices”, **Multivariate Behavioral Research**, 12 (1), 43-47.
- CEYLAN**, Jıyan Aslan ve Ayşe O. Özçelik, (2018). “Cuisine Culture of The Pearl of Mesopotamia: Mardin, Turkey”, **Journal of Ethnic Foods**, 5, 239-245.
- CİĞERİM**, Nevin, “Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 48-62.
- CIANFLONE**, Eugenio ve Giovanna Cardile, (2014). “Local Agricultural Products In Tourism: A. J. Strutt’s Account of Sicilian Prickly Pears”, **GeoJournal of Tourism and Geosites**, 1 (13), 10-16.
- COŞGUN**, Melek, (2012). “Popüler Kültür ve Tüketim Toplumu”, **Journal of Life Sciences**, 1 (1), 837-850.
- CRUWYS**, Tegan ve Kirsten Bevelander ve Roel Hermans, (2015). “Social Modeling of Eating: A Review of When and Why Social Influence Affects Food İntake and Choice”, **Appetite**, 86, 3-18.
- ÇABUK**, Arzu Çiftoğlu, (2017). “Türk Kültüründe Gelin Süsleme Ve Süsleme Ustaları”, **Milli Folklor**, 29 (113), 54-68.
- ÇAĞLAR**, Nedret ve Fatma Nilhan Özaltın, (2013). “Geleneksel Tatların Yöresel Tatlarla Buluşmasına Bir Örnek ‘Gül Sarması’”, **Akdeniz Sanat Dergisi**, 6 (11), 56-64.

- ÇAKICI**, Hasan Hüseyin ve Ebru Zencir, (2018). “Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 6 (3), 285-297.
- ÇALIŞKAN**, Osman, (2013), “Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 1 (2), 39-51.
- ÇAPAR**, Gizem ve Uysal Yenipınar, (2016). “Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 4, 100-115.
- ÇAYCI**, Ayşegül Elif ve Celalettin Aktaş, (2018). “Dijitalden Tatmak: Yemeğin “Yeni” Gastro Mekânlardaki Seyirlik Gösterisinin Kültürel Yansımaları”, **TRT Akademi**, 3 (6), 710-727.
- ÇETİNSÖZ**, Burçin Cevdet ve Aylin Sinem Polat, (2018). “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma”, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2 (1), 60-77.
- ÇINAR**, Zeynep, (2019). **Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi’nde Nitel Çalışma** (Yüksek lisans tezi), Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- ÇOKLUK**, Ömay ve Güçlü Şekercioğlu ve Şener Büyükoztürk (2010). **Sosyal Bilimler için Çok Değişkenli İstatistik: SPSS ve Lisrel Uygulamaları**, 1. Baskı, Ankara: Pegem Akademi.
- ÇOLAKOĞLU**, Özgür Murat ve Cem Büyükekşi (2014). “Açımlayıcı Faktör Anali Sürecini Etkileyen Unsurların Değerlendirilmesi”, **Karaelmas Journal of Educational Sciences**, Sayı: 2, 58-64.
- ÇÖLBAY**, Şule ve Ümit Sormaz, (2015). “Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları”, **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi**, 4 (4), 1729-1736.
- DEMİRCİOĞLU**, Yasemin ve Sıdıka Bulduk, “Çorum İlinde En Çok Tüketilen Tatlı Türleri”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 63-72.
- DEVECİ**, Bilal ve Serkan Türkmen ve Cevdet Avcıkurt, (2013). “Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği”, **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 3 (2), 29-34.
- DOĞANBEY**, Nurettin, (1990), “İftariyelikler”, **Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi**, (Ed.) Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Konya, 1990, 177-179.
- DOĞRUOL**, Hatice, “Ayaş (Merkez İlçe) Geleneksel Halk Mutfağı ve Yemekleri Üzerine Bir Deneme”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**,

- (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1996, 5-47.
- DÜZGÜN**, Ertuğrul ve Fügen Durlu Özkaya, (2015). “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3 (1), 41-47.
- EGUARAS**, Louis ve Matthew Frederick, (2011). **Mutfak Okulunda Öğrendiğim 101 Şey**, İstanbul: Optimist Yayınları.
- ELMACIOĞLU**, Funda, (1996). “Hızlı Hazır Yemek Sisteminde (Fast-Food) Önceliklerin Belirlenmesi”, **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 25 (1), 30-34.
- EMEKLİ**, Gözde, (2006). “Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm”, **Ege Coğrafya Dergisi**, 15, 51-59.
- ER**, Özlem ve Övünç Bardakoğlu, (2016). “Kültürel Mirasın Sürdürülebilir Turizm Ürünü Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi: Edirne Örneği”, **İşletme Fakültesi Dergisi**, 17 (2), 95-111.
- ERBİL**, Kübra, (2019). **Kültürel Kimlik Bağlamında Sakarya Mutfağı: Abhaz Mutfağı İncelemesi** (Yüksek lisans tezi), Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- ERDOĞAN**, İrfan, (2004). “Popüler Kültürün Ne Olduğu Üzerine”, **Bilim ve Akıl Aydınlığında Eğitim Dergisi**, 51 (57), 1-18.
- EREN**, Özge ve Olcan Alpar, (2012). “Uç Değerler Teorisi ve Bir Bankacılık Uygulaması”, **Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi**, 26, 29-40.
- ERKOYUNCU**, Nermin, (2006). **Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma** (Yüksek lisans tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- EROL**, Günay ve Akif Alaşan, (2019). “Özel Günlerde Geleneksel Yemek Anlayışı: Ürgüp Örneği”, **IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi** içinde (ss. 108-115). Nevşehir: Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- ESEN**, Mehmet Fatih ve Yılmaz Seçim, (2020). “Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi; Konya İli Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 8(1), 158-174.
- EVERS**, Deborah, (2001). **Vegetarianism and Identity: The Politics of Eating** (Doktora tezi), Arkansas Üniversitesi, Fayetteville.
- FİDAN**, Süleyman, (2018). “Kına Geleneği Bağlamında Oluşan Sözlü Şiir Ürünlerinin İşlevleri: Gaziantep Örneği”, **Asia Minor Studies**, 6, 275-293.
- FIELD**, Kevin, “Demand for The Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors”, **Tourism and Gastronomy**, (Ed.) Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards, Taylor ve Francis e-Library, 2002, 36-50.

- FIRAT**, Mümtaz, (2014). “Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü”, **Folklor/Edebiyat**, 20 (80), 129-140.
- FRIEDMAN**, Jonathan, (1994), **Cultural Identity and Global Process**, <https://books.google.com.tr/books?id=Fxmlv3NVH4C&printsec=frontcover&dq=Cultural+%C4%B0identity+and+Global+Process&hl=tr&sa=X&ved=0ahUKEwj8ka3PseziAhXELIAKHcTJBcsQ6AEIKTAA#v=onepage&q=Cultural%20%C4%B0identity%20and%20Global%20Process&f=false/> (19 Mayıs 2019)
- GEORGE**, Darren ve Paul Mallery, (2003). **SPSS for Windows Step By Step: A Simple Guide and Reference 11.0 Update**, 4. Baskı, Boston: Allyn & Bacon.
- GÖKDEMİR**, Ayhan, (2012). **Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri**. Ankara: Detay Yayıncılık.
- GÜLDEMİR**, Osman ve Nermin Işık, (2011). “Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, **Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu** içinde (ss. 16-19). Nevşehir: Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- GÜLDEMİR**, Osman ve Nermin Işık, (2019). “Aksaray Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, **IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu** kitabı içinde (ss. 230-251), Aksaray Üniversitesi, Aksaray.
- GÜLEN**, Merve, (2017). “Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi”, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 1 (1), 31-42.
- GÜLER**, Birgül ve Ayşe Özfer Özçelik, (2002). **Çalışan ve Çalışmayan Kadınların Yiyecek Satın Alma Hazırlama Davranışları Üzerinde Bir Araştırma**, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- GÜLER**, Sibel, (2007). “Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme”, **1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler** içinde (ss. 18-28). Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- GÜNEŞ**, Gül ve Halil İbrahim Ülker ve Gülçin Karakoç, (2008). “Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi”, **II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikleri**. Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- GÜRHAN**, Nazife, (2017). “Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme”, **İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi**, 6 (2), 1204-1223.
- GÜRSOY**, Deniz, (2013). “**Tiridine, Tiridine Suyuna da Bandım**” **Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfagımız**, 1. Baskı, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- GÜRSOY**, Deniz, (2014). **Deniz Gürsoy’un Gastronomi Tarihi**, 1. Baskı, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- HAFEZ**, Sabri, “Arap Yazınında Yemek ve Göstergibilim”, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, (Ed.) Sami Zubaida ve Richard Tapper, 2. Baskı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2003, 256-280.

- HALICI**, Nevin, “Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkli Yiyecekler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1997, 65-68.
- HALL**, Stuart, “Cultural Identity and Diaspora”, **Colonial Discourse and Post-colonial Theory**, (Ed.) Patrick Williams ve Laura Chrisman, Routledge, New York, 1994, 222-237.
- IŞIK**, Nermin ve Nevin Halıcı ve Mine Arlı, “Konya’da Yöresel Çocuk Mamaları Üzerine Yapılan Bir Araştırma”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 73-92.
- IŞIK**, Nermin, “Geçiş Dönemi Törenlerinde Yemek”, **Aile Yazıları/9**, ( Ed.) Saim Sakaoğlu, Mehmet Aça ve Pervin Ergun, Mattek Matbaacılık, Ankara, 2016, 9-23.
- IŞIK**, Nermin ve diğerleri (2017). “İlgın Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 38, 86-94.
- İNCE**, Şengül, (2015). “İki Kadın Bir Mutfak: Kadınlararası İktidar İlişkileri”, **Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi**, 2 (2), 135-156.
- İNCEKARA**, Halil İbrahim, (2018). **Karaman’da Yemek Kültürü**, <https://www.karamandauyanis.com/yazarlar/misafir-yazar/karaman-amp-39-da-yemek%20kulturu-halil-ibrahim-incekara/1358/> (19 Mayıs 2019)
- JEAMBEY**, Zeinab, (2016). "Rutas Gastronómicas y Desarrollo Local: Un Ensayo de Conceptualización en Cataluña", **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, 14 (5), 1187-1198.
- KALAYCI**, Şeref, (2009). **SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri**, 4. Baskı, Ankara: Asil Yayın.
- KALYONCU**, Vahide, “Beslenme ve Mutfak Kültürü Açısından Batı Trakya’da (Gümölcine) Evlilikle İlgili Gelenekler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2003, 141-178.
- KAMİL**, Mehmed, (2015). **Melceü’t-Tabbahin Aşçıların Sığınağı**, İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- KARAMAN BELEDİYESİ**, (2012). **Tarihçe**, <https://karaman.bel.tr/Tarihce.aspx/>, (12 Aralık 2019)
- KARAMAN VALİLİĞİ İL KÜLTÜR MÜDÜRLÜĞÜ**,(2000). **Karaman Tarih Kültür Sanat**, 1. Baskı, Karaman: Arı Ofset Matbaacılık.
- KARAMAN VALİLİĞİ İL KÜLTÜR MÜDÜRLÜĞÜ**, (2020). **Ekonomik Yapı**, <https://karaman.ktb.gov.tr/TR-209194/ekonomik-yapi.html>, (12 Aralık 2019).

- KARASAR**, Niyazi, (1995). **Bilimsel Araştırma Yöntemi**, Ankara: Araştırma Eğitim Danışmanlık.
- KAZMAZ**, Süleyman, “Kırşehir’de Ortak Yemek Geleneği”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 115-120.
- KESKİN**, Abdullah, (2016). “Yerel Kalkınmada Yerel Yönetimlerin Rolü: Turizm Örneği”, **Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi**, 30 (1), 143-154.
- KHAN**, Mahmood A., (1981). “Evaluation of Food Selection Patterns and Preferences”, **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, 15, 129–153.
- KILIÇ**, Yavuz ve diğerleri, (2003). “**Bir Ağız Ekmek**” **Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü II**, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- KIM**, Yeong Gug ve Anita Eves ve Caroline Scarles, (2009), “Building A Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach”, **International Journal of Hospitality Management**, 28, 423-431.
- KORKUTATA**, Abdulmenaf, “Fransız Mutfağı”, **Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler- Örnek Menüler ve Reçeteler)**, (Ed.) Mehmet Sarıışık, 4. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 31-48.
- KUHNLEİN**, Harriet V. and Olivier Receveur, (1996). “Dietary Change and Traditional Food Systems of Indigenous Peoples”, **Annual Review of Nutrition**, 16, 417-442.
- KÜÇÜKYAMAN**, Mehmet Anıl ve Şirvan Şen Demir ve Gülay Bulgan, (2018). “Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlere İlgisi: Isparta Örneği”, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2 (1), 86-103.
- LAMB DEN**, Jilli ve Olivier Receveur ve Harriet V. Kuhnlein, (2007). “Traditional Food Attributes Must be Included in Studies Of Food Security in The Canadian Arctic”, **International Journal of Circumpolar Health**, 66 (4), 308-319.
- MACLAGAN**, Ianthe, “Bir Yemen Kasabasında Toplumsal Cinsiyetin Sofraya Yansıması”, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, (Ed.) Sami Zubaida ve Richard Tapper, 2. Baskı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2003, 158-173.
- MAHMUDOV**, Kerim, “Özel Nevruz Tatlısı ‘Sümelek’”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1997, 81-84.
- MERDOL**, Türkan Kutluay, “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1998, 135-144.

- MERDOL**, Türkan Kutluay, “Kahvaltının Önemi ve Kahvaltı Örüntümüz”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 121-138.
- MORA**, Necla, (2008). “Medya ve Kültürel Kimlik”, **Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi**, 5 (1), 1-14.
- NAHYA**, Nilüfer ve Pelin Yılmaz, “Mutfak Kültürü”, **Gaziantep ve Antalya, Şehir ve Mutfak Kültürü**, (Ed.) Nilüfer Nahya, 1. Baskı, Ürün Yayınları, Ankara, 2012, 7-39.
- OKTAY**, Serdar ve Saide Sadıkoğlu, (2018). “Gastronomic Cultural Impacts of Russian, Azerbaijani and Iranian Cuisines”, **International Journal of Gastronomy and Food Science**, 12, 6–13.
- OKUYUCU**, Ayşe ve Mehmet Somuncu, (2012). “Kültürel Mirasın Korunması ve Turizm Amaçlı Kullanılmasında Yerel Halkın Algı ve Tutumlarının Belirlenmesi: Osmaneli İlçe Merkezi Örneği”, **Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi**, 4 (1), 37-51.
- ONUR**, Neslihan, “Füzyon Mutfak”, **Gastronomide Güncel Konular**, (Ed.) Hatice Ferhan Nizamlıoğlu, 1. Baskı, Billur Yayınları ve Basımevi, Konya, 2018, 101-116.
- ÖGEL**, Bahaeddin, (1988). **Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları**, İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- ÖLMEZ**, Nurhan ve Sultan Sökmen, (2012). “Isparta-Gönende Geçmişten Günümüze Evlenme Adetleri”, **Milli Folklor**, 24 (95), 333-344.
- ÖNÇEL**, Sibel ve Merve Özgür Göde, “Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış”, **Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi**, (Ed.) Hakan Yılmaz, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016, 97-114.
- ÖZ**, Hasan Fehmi, (2017). **Dünden Bugüne Alanya Geleneksel Mutfak Kültürü** (Yüksek lisans tezi), Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- ÖZBAY**, Gülçin, “Dünden Bugüne Gastronomi”, **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi**, (Ed.) Mehmet Sarıışık, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 1-40.
- ÖZÇATAL**, Elif Özlem, (2011). “Ataerkillik, Toplumsal Cinsiyet ve Kadının Çalışma Yaşamına Katılımı”, **Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, 1 (1), 21-39.
- ÖZDEMİR**, Mehmet Ali ve İsmail Kervankıran, (2011). “Turizm ve Turizmin Etkileri Konusunda Yerel Halkın Yaklaşımlarının Belirlenmesi: Afyonkarahisar Örneği”, **Marmara Coğrafya Dergisi**, 24, 1-25.
- ÖZEL**, Gamze ve Fethullah Yıldız ve Melda Akbaba, (2017). "Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği", **Kesit Akademi Dergisi**, 3 (11), 351-364.

- ÖZEN**, Kutlu, “Sivas Divriği Yöresinde Adak Yerleri Mutfağı”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1996, 71-77.
- ÖZGEN**, Işıl, “Uluslararası Gastronomiye Genel Bir Bakış”, **Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler- Örnek Menüler ve Reçeteler)**, (Ed.) Mehmet Sarıışık, 4. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 1-30.
- ÖZKAYA**, Figen Durlu ve Menekşe Cömert, (2017). **Türk Mutfağına Yolculuk**, Ankara: Detay Yayıncılık.
- ÖZLEM**, Doğan, (2008). **Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi**, 5. Baskı, Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- ÖZTEKE**, Berçin, “Ayaküstü Tatlar: Gaziantep’te Ayaküstü Yemek”, **Şehir ve Mutfak Kültürü**, (Ed.) Zeliha Nilüfer Nahya, 1. Baskı, Ürün Yayınları, Ankara, 2012, 99-123.
- PAMUKÇU**, Hüseyin ve Cihan Canbolat ve Hüseyin Kami Büyüközer, “Gıda Teknolojileri ve Gastronomi”, **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi**, (Ed.) Mehmet Sarıışık, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 141-168.
- PİŞKİN**, Nazlı, (2015). **Karaman Mutfağı’na Yolculuk**, <https://www.sabah.com.tr/sofra/yazarlar/nazli-piskin/2015/07/01/karaman-mutfaginayolculuk/> (20 Mayıs 2019)
- PRESENZA**, Angelo, and Simone Iocca, (2012). "The Importance of Interorganizational Relationships in The Development of The Tourism Destination", **Advances in Tourism Studies**, 171-192.
- RAND**, Gerrie Du ve E. Heath, (2006). “Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing”, **Current Issues in Tourism**, 9 (3), 206-234.
- ROZİN**, Paul, “The Integration of Biological, Social, Cultural and Psychological Influences on Food Choice”, **The Psychology of Food Choice**, (Ed.) Richard Shepherd and Monique Raats, UK: CABI, 2006, 19-40.
- SAATCİ**, Gencay, “Kültürel Miras Olarak Gastronomi”, **Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi**, (Ed.) Hakan Yılmaz, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016, 1-18.
- SERÇEOĞLU**, Neslihan, (2014). “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2 (4), 36-46.
- SEZGİN**, Aybuke Ceyhun ve Merve Onur, (2017). ”Kültür Mirası Düğün Yemekleri ’nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği”, **Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 203-214.
- SHEFFIELD**, Ron, (2013). **The Influence of Language on Culture and Identity: Resurgence of the Quechan Native American Tribal Language**

- (Doktora tezi), George Washington Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Washington.
- ŞİPAHİ**, Setenay ve Sema Ekincek ve Hakan Yılmaz, (2017). “Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5 (3), 381-396.
- ŞÖNMEZ**, Tugba Gönel, (2016). “Geleneksel Bayramların Halk Hayatındaki Rolü”, **Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi**, 7, 143-147.
- SÜRÜCÜOĞLU**, Metin Saip, “Beslenme Kültürümüzde Süt ve Süt Ürünleri.”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Süleyman Kazmaz, Cihan Yamakoğlu, Kamil Toygar ve Veysel Atacan, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 129-148.
- ŞANLIER**, Nevin ve Bahar Arıkan, “Elazığ Mutfağında Unutulmak Üzere Olan Birkaç Yemek”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Süleyman Kazmaz, Cihan Yamakoğlu, Kamil Toygar ve Veysel Atacan, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 167-176.
- ŞENCAN**, Hüner, (2005). **Sosyal ve Davranışsal Ölçümlerde Güvenilirlik ve Geçerlilik**, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- ŞENER**, Gülcan, “Sosyal Yaşamda Gastronomi”, **Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi**, (Ed.) Hakan Yılmaz, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016, 81-96.
- ŞENGÜL**, Serkan, (2015). “Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri”, **Yöresel Mutfaklar**, (Ed.) Serkan Şengül, Ali Çakır ve Gülay Çakır, TRAMEP, Ankara: Beta Basım Yayım.
- ŞENGÜL**, Serkan ve Oğuz Türkay, (2017). **Türkiye'nin Yöresel Mutfakları**, 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- ŞENGÜN**, Serkan, “Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer”, **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi**, (Ed.) Mehmet Sarıışık, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 169-186.
- TAMARİZ**, Monica, (2019). “Replication and Emergence in Cultural Transmission”, **Physics of Life Reviews**, 1-25.
- TAPUR**, Tahsin, (2009). **Karaman Şehir Coğrafyası**, Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- TAPPER**, Richard ve Sami Zubaida, “Ortadoğu Mutfak Kültürleri”, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, (Ed.) Sami Zubaida ve Richard Tapper, 2. Baskı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2003, 1-19.
- TAŞ**, Hülya, (2002). **Bursa Foklörü**, Bursa: Gaye Kitabevi.
- TAŞPINAR**, Oğuz ve Şehnaz Demirkol, “Dünden Bugüne Dünya Mutfakları”, **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi**, (Ed.) Mehmet Sarıışık, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 69-98.

- TATLILIOĞLU**, Durmuş, (1998). “Türkmen İrımları (Halk İnançları)”, **Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 4, 151-166.
- TEPERDAR**, Esra ve Bendegül Aras ve Nimet Barı, “Konya Yöresi Yemeklerinin Özellikleri ve Besin Değerlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1998, 145-157.
- TEZCAN**, Mahmut, “Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamurışı Yemekler (Tarım ve Hayvancılık Bileşimi)”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, 78-85.
- TEZCAN**, Mahmut, “Yemek Kültürü Üzerinde Dinsel Etkiler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1997, 139-146.
- TEZCAN**, Mahmut, “Yemek Öğünleri ve Türleri”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 171-174.
- TOKSÖZ**, Derya ve Sercan Aras, (2016). “Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 4 (1), 174-189.
- TOYGAR**, Kamil, “Türkiye’de Hıdırellez Çevresinde Oluşan Mutfak Kültürü”, **Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi**, Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Konya, 1990, 67-75.
- TÜRK DİL KURUMU (TDK)**. <http://sozluk.gov.tr/> (5 Mayıs 2020)
- TÜRK**, Hüseyin ve Kadriye Şahin, (2004). “Antakya Geleneksel Yemek Kültürü”, **Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 1 (2), 1-17.
- TÜRKAY**, Oğuz ve Koray Genç, “Gastronomi Turizmi”, **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi**, (Ed.) Mehmet Saruşık, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 211-239.
- TÜRKİYE İSTATİSTİK KURUMU (TÜİK)**. <http://www.tuik.gov.tr/Start.do/> (22 Ağustos 2020)
- UCA**, Alaattin ve Aytunç Ülker, (2016). **Geçmişten Günümüze Karaman’da Meslekler**, Konya: Palet Yayınları.
- UÇAR**, Metin, Hüseyin Çeken ve Şevket Ökten, (2010). **Kırsal Turizm ve Kırsal Kalkınma**, Ankara: Detay Yayıncılık.
- UĞURLU**, Aydın ve Servet Senem Uğurlu, (2006). “Yörenin Kültürel Kimliği Olarak Buldan Bezi”, **Buldan Sempozyumu**, 275-280.

- ULUMA**, Şevki ve İsmail Uzut. “Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi”, **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi**, (Ed.) Mehmet Saruşık, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2017, 187-209.
- URAL**, Ayhan ve İbrahim Kılıç, (2013). **Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analiz**, 4. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- UYGUR**, Selma Meydan ve Eda Baykan, (2007). “Kültür Turizmi ve Turizmin Kültürel Varlıklar Üzerindeki Etkileri”, **Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, 2, 30-49.
- UYSAL**, Abdullah, Necati Alodalı ve Musa Demirci, (1992). **Dünü ve Bugünüyle Karaman**, Konya: Arı Ofset Matbaacılık.
- UZUNAĞAÇ**, Ömer, (2015). **Selçuklu Anadolu’sunda Beslenme ve Yemek Kültürü**, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ÜÇER**, Müjgân, “Sivas’ta Özel Gün Yemek ve Yiyecekleri”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Kamil Toygar, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1993, 73-91.
- ÜLKÜ**, Abdullah ve Seyit Ahmet Solmaz ve Mahmut Barakazı, (2019). “Turistlerin Seyahat Motivasyonları ve Yöresel Mutfak Tüketimleri Arasındaki İlişkileri İncelemeye Yönelik Bir Araştırma”, **Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences**, 5 (15), 310-321.
- WRIGHT**, Len Tiu ve Clive Nancarrow ve Pamela Kwok, (2001). “Food Taste Preferences and Cultural Influences on Consumption”, **British Food Journal**, 103 (5), 348-357.
- YAHYAGİL**, Mehmet Yusuf, (1998). “Kentlerin Kültürün Gelişmesindeki Etkileri”, **Sosyoloji Konferansları**, 25, 105-120.
- YALÇIN**, Hatice, (2011). **Anne Adaylarına Verilen Eğitimin (ASBEP) Gebelik, Doğum, Lohusalık ve Bebek Bakımına İlişkin Fonksiyonel Olmayan Uygulamalara Etkisi (Karaman İli Örneği)** (Doktora tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- YAŞAR**, Metin (2001). “İstatistiğe Yönelik Tutum Ölçeği: Geçerlilik ve Güvenirlik Çalışması”, **Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 36, 59-75.
- YAZICIOĞLU**, Yahşi ve Samiye Erdoğan, (2004). **SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri**, Ankara: Detay Yayıncılık.
- YAZICIOĞLU**, Yahşi ve Samiye Erdoğan, (2014). **SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri**, Ankara: Detay Yayıncılık.
- YEŞİL**, Yılmaz, (2014). Türk Dünyası’nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler, **21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum**, 3 (9), 117-136.
- YILDIRIM**, Hacı Mehmet, (2017). **Etkinlik Turizmi “Destinasyon Seçim Sürecinde Etkinlikler”**, 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- YILDIRIM**, İsmail, (2017). **Kızılar Kültürü**, Ankara: Murat Kitabevi.

- YILMAZ**, Mustafa, “Fast Food Çeşitleri ve Restoranları”, **Gastronomide Güncel Konular**, (Ed.) Hatice Ferhan Nizamlioğlu, 1. Baskı, Billur Yayınları ve Basımevi, Konya, 2018, 13-28.
- YÜCECAN**, Sevinç, “Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (Ed.) Süleyman Kazmaz, Cihan Yamakoğlu, Kamil Toygar ve Veysel Atacan, 1. Baskı, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1999, 235-241.
- YÜCEER**, İsa, (2010). “Dinde Sofra Kültürü”, **I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu** kitabı içinde (ss. 129-143), Bitlis Eren Üniversitesi, Bitlis.
- ZUBAİDA**, Sami, “Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları”, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, (Ed.) Sami Zubaida ve Richard Tapper, 2. Baskı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2003, 32-46.

## EKLER

### Ek-1 Anket Formu

#### Sayın Katılımcı,

Bu anket coğrafi işaretli “**KARAMAN YÖRESEL MUTFAĞININ TURİZME KAZANDIRILMASI**” adlı “**YÜKSEK LİSANS TEZİ**” nin veri tabanını oluşturmak amacıyla yapılmaktadır. Anketler sadece araştırmayı yapan kişi tarafından değerlendirilecek olup verdiğiniz bilgiler **kesinlikle gizli** tutulacak ve sadece **akademik amaçlı** olarak kullanılacaktır. Araştırmaya katıldığınız için teşekkür ederiz.

Seher Toklu, Yüksek Lisans Öğrencisi  
Necmettin Erbakan Üniversitesi  
seherrtoklu@gmail.com

### DEMOGRAFİK ve BİREYSEL BİLGİ FORMU

- 1) **Cinsiyetiniz:** ( ) Erkek ( ) Kadın
- 2) **Yaşınız:** ( )18-24 ( )25-34 ( )35-44 ( )45-54 ( )55 ve üzeri
- 3) **Medeni Durumunuz:** ( )Bekâr ( )Evli
- 4) **Eğitim Durumunuz:** ( ) Okur-Yazar ( )İlköğretim ( )Lise ( )Ön Lisans ( )Lisans ( )Lisansüstü
- 5) **Çalışma Alanınız :** ( )İşçi ( )Memur ( )Serbest Meslek ( )Öğrenci ( )Ev Hanımı ( )Esnaf ( )İşsiz ( )Emekli ( )Diğer.....
- 6) **Aylık Geliriniz :** ( )0 – 1500 TL ( )1501 – 3000 TL ( )3001 – 4500 TL ( )4501 TL ve üzeri
- 7) **İş Alanınız :** ( )Turizmle ilgili ( )Turizm dışı
- 8) **Karaman’da yaşama süreniz:** ( )5 yıl ve altı ( )6-15 yıl ( )16 yıl ve üzeri
- 9) **Karaman iline ait tattığımız/bildiğiniz yöresel lezzetleri aşağıdaki boşluğa yazar mısınız?**

.....  
.....  
.....

#### 10) Yöresel lezzetleri evde yeme sıklığınızı:

- ( )Haftanın Her Günü ( )Haftada Birkaç Kez ( )Ayda Birkaç Kez ( )Yılda Birkaç Kez ( )Hiç

#### 11) Yöresel Lezzetleri Restoran/Lokanta vb. gibi dışarıdaki yerlerde yeme sıklığınızı:

- ( )Haftanın Her Günü ( )Haftada Birkaç Kez ( )Ayda Birkaç Kez ( )Yılda Birkaç Kez ( )Hiç

12)Aşağıdaki “**Karaman Yöresel Mutfağının Turizme Kazandırılması**” na ilişkin ifadeleri değerlendiriniz. (Lütfen her bir ifade için görüşünüzü en doğru temsil eden seçeneğe (X) işareti koyunuz.)

<b>KARAMAN YÖRESEL MUTFAĞININ TURİZME KAZANDIRILMASI</b>	<b>Kesinlikle Katılmıyorum</b>	<b>Katılmıyorum</b>	<b>Ne Katılmıyorum Ne Katılmıyorum</b>	<b>Katılıyorum</b>	<b>Kesinlikle Katılıyorum</b>
12.1.Yöresel mutfak, Karaman ilinin tanıtımı açısından önemlidir.					
12.2.Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kültürel değerlerin tanınırlığını artırır.					
12.3.Yöresel mutfak, Karaman ilindeki kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerin canlanmasını sağlar.					
12.4.Yöresel mutfak, Karaman iline ekonomik açıdan katkı sağlar.					
12.5.Yöresel mutfak, Karaman iline yapılacak yatırımları teşvik eder.					
12.6.Yöresel mutfak, Karaman ilinin istihdamını artırır.					
12.7.Yöresel mutfak, Karaman ilinin altyapı ve üst yapı olanaklarının gelişmesini sağlar.					

12.8.Yöresel mutfak, Karaman ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar.					
12.9.Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum.					
12.10.Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimimi başkaları ile paylaşıyorum.					
12.11.Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum.					
12.12.Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının yeterli çalıştığına inanıyorum.					
12.13.Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasının Sakarya'ya gelen turist sayısını arttıracaklarını düşünmekteyim.					
12.14.Karaman'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır.					
12.15.Yöresel yemek üretimi kadınların iş gücü piyasasına girmesini sağlar.					
12.16.Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar.					
12.17.Turizmin Karaman ili için önemli olduğunu düşünüyorum.					

**Ek-2 Görüşme Formu****KARAMAN İLİNİN KÜLTÜREL KİMLİĞİ BAĞLAMINDA YÖRESEL MUTFAĞININ İNCELENMESİ VE TURİZME KAZANDIRMASI GÖRÜŞME FORMU****Demografik Bilgiler**

Adı Soyadı:

Doğum Yeri ve Yılı:

Eğitim: ( ) Yok ( ) İlkokul ( ) Orta Öğretim ( ) Lise ( ) Üniversite

Medeni Durum: ( ) Evli ( ) Bekar

Çocuk Sayısı: ( ) Çocuksuz ( ) Bir ( ) İki ( ) Daha Fazla

**Günlük Öğünler**

1. Bir günde kaç öğün yemek yersiniz?

( ) Sabah, öğle ve akşam olmak üzere 3 öğün ( ) Sabah ve Akşam olmak üzere 2 öğün

2. Kış mevsiminde sabah, öğle ve akşam öğünlerde çoğunlukla hangi yemekler yer alır? (yemek isimleri)

3. Yaz mevsiminde sabah, öğle ve akşam öğünlerde çoğunlukla hangi yemekler yer alır? (yemek isimleri)

**Geçiş Dönemleri**

4. Doğum ilgili olarak anneye ve bebeğe yapılan yiyecek, içecek, davet hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikâye şeklinde anlatılacak)

5. Diş buğdayı ile ilgili yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

6. Sünnet ile ilgili yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

7. Asker uğurlama ile ilgili yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

8. Söz kesme ile ilgili, kız evinde ve erkek evinde yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

9. Nişan ile ilgili, kız evinde ve erkek evinde yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

10. Nikah ile ilgili, kız evinde ve erkek evinden yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

11. Çeyiz asma ile ilgili yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

12. Kına Gecesi ile ilgili, kız evinde ve erkek evinde yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

13. Düğün ile ilgili, kız evinde ve erkek evinde yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

14. Ölüm ile ilgili yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?

**Kutsal Günler**

15. Ramazan Ayı'nda yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikâye şeklinde alınacaktır).

16. İftarda yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

17. Sahurda yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

18. Ramazan Bayramı'nda yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

19. Kurban Bayramı'nda yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

20. Mevlit Kandil'inde yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

21. Regaip Kandil'inde yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

22. Miraç Kandil'inde yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

23. Berat Kandil'inde yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

24. Kadir gecesinde yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

25. Aşure Günü'nde yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

26. Mevlit Okutma da yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

27. Başka

**Neşeli Günler**

28. Hıdırellez'de yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamaları var mı? Varsa bunlar nelerdir? (Hikâye şeklinde anlatılacak).

29. Sultan Nevruz'da yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamaları var mı? Varsa bunlar nelerdir?

30. Başka

**İstek-Dilek Sofraları**

31. Karaman ilinde özel günlerde yapılan, istek ve dilekler ilgili yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir?

### **Sofra Düzeni ve Servis**

32. Karaman ilinde sofra kurulumunda yer sofrası mı yoksa masa mı kullanılmaktadır?  
 33. Karaman ilinde yemek servisinde sofradaki herkes ortak bir tabakta mı yemektedir? Yoksa kişilere ayrı tabaklarla mı servis yapılmaktadır?

### **Yemekler**

34. Karaman yöresel mutfağında en çok hangi çorbayı veya çorbalar yapılmaktadır?  
 35. Karaman yöresel mutfağında kümes hayvanları mı öncelikli yoksa av hayvanları mı?  
 36. Karaman yöresel mutfağında en çok hangi etli yemekler yapılmaktadır?  
 37. Karaman yöresel mutfağında balık yemeği yapılıyor mu yapılıyorsa en çok hangi balık yemeği yapılmaktadır?  
 38. Karaman'ın yöresel yemeklerinde hangi baklagiller tercih ediliyor? Baklagillerden en çok hangi yemekler yapılıyor?  
 39. Karaman yöresel mutfağında yapılan yemeklerde hangi sebzeler kullanılmaktadır? En çok hangi sebze yemeği yapılmaktadır?  
 40. Karaman'da yenebilen yabancı ot yemekleri yaygın mıdır? Otlardan hangi yemekler yapılmaktadır?  
 41. Karaman yöresel mutfağında en çok hangi salatalar yapılmaktadır?  
 42. Karaman yöresel mutfağındaki yemeklerde meyve kullanılır mı? Kullanılırsa hangi yemeklerde kullanılır?  
 43. Karaman yöresel mutfağında yapılan pilavlar nelerdir?  
 44. Karaman yöresel mutfağında makarna nasıl tüketilir?  
 45. Karaman yöresel mutfağında en çok hangi börekler yapılmaktadır?  
 46. Karaman yöresel mutfağında en çok yapılan hamur tatlıları nelerdir?  
 47. Karaman yöresel mutfağında hangi sütlü ve hafif tatlılar yapılmaktadır?  
 48. Karaman yöresel mutfağında hangi meyveli tatlılar yapılmaktadır?

## Ek-3 Kaynak Kişi Adları

	Adı Soyadı	Doğum Yeri	Doğum Yılı	Eğitim	Medeni Durum	Çocuk Sayısı
K1	İsmail YILDIRIM	Taşkale	1965	Üniversite	Evli	3
K2	Emine GENCER	Kızıllarağını	1942	İlkokul	Evli	2
K3	Şerife GÜNAY	Yeşildere	1962	İlkokul	Evli	3
K4	Emine KOCAOğLU	Yeşildere	1959	İlkokul	Evli	2
K5	Ümmüğül CERAN	Karaman	1963	İlkokul	Evli	3
K6	Ayış GÜNAY	Yeşildere	1970	İlkokul	Evli	2
K7	Gülser UZUN	Sudurağı	1959	İlkokul	Evli	3
K8	Ayşe ASLANDERE	Sudurağı	1945	İlkokul	Bekâr	8
K9	Hacer ÖZERMİŞ	Karaman	1955	İlkokul	Evli	3
K10	Aysel ÜNVER	Sudurağı	1965	İlkokul	Bekâr	2
K11	Ünal GÜNEY	Taşkale	1955	Lise	Evli	3
K12	Emine ERTAP	Kızıllarağını	1959	İlkokul	Evli	4
K13	Zahide BOZOğLU	Yukarıakın	1958	İlkokul	Evli	2
K14	Abide EREN	Yukarıakın	1967	İlkokul	Evli	4
K15	Ahmet Osman AYDIN	Manyan	1951	İlkokul	Evli	4
K16	İsmail ŞENER	Karaman	1932	İlkokul	Evli	3
K17	Hanife ARMUTÇU	Karaman	1963	İlkokul	Evli	3
K18	Havva KILINÇ	Karaman	1953	İlkokul	Evli	5
K19	Ayşe KILIÇ	Yukarıakın	1951	İlkokul	Evli	6
K20	Hasan ALAN	Yukarıakın	1942	İlkokul	Evli	4
K21	Mustafa DOğAN	Aşağıakın	1934	İlkokul	Bekâr	7
K22	Ahmet YİğİT	Yeşildere	1963	İlkokul	Evli	3
K23	İsmail KEÇİLİ	Karaman	1945	İlkokul	Evli	5
K24	İbrahim CEYLAN	Karaman	1961	İlkokul	Evli	5

## Ek-4 Anket Kullanım İzni

✕ 🗑️ 📧

📁 Dosyalarım x

**Seher Toklu** <sehertoklu@gmail.com> 20 Mart Çar 14:23 ☆ ↩️ ⋮  
 Alıcı: nihan.kinali ▾

Merhaba Nihan Hanım,  
 Ben Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları yüksek lisans öğrencisiyim. "Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı" adlı doktora tezinizde bulunan anketi tez çalışmam için kullanabilir miyim?  
 Bana dönüş yaparsanız çok sevinirim.  
 Saygılarımla.

⋮

**Nihan Kinali** <nihan.kinali@atauni.edu.tr> 3 Nisan Çar 15:14 ☆ ↩️ ⋮  
 Alıcı: ben ▾

Merhaba Seher TOKLU,

"Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı" adlı doktora tezimde kullanmış olduğum Likert Toplama Ölçeği, sayfa 48'deki veri toplama yöntemi ve aracı başlığında açıklandığı üzere Şahbaz ve Karaçar (2013)'in çalışmalarında kullandıkları likert toplama ölçeğinden yararlanılarak oluşturulmuştur. Buna ilaveten anketin diğer bölümleri, literatür taraması sonucu uzman görüşü alınarak tarafımızca oluşturulmuştur, kullanmanızda herhangi bir sakınca yoktur.

İyi çalışmalar dilerim.

Arş.Gör.Dr. Nihan AKDEMİR  
 Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi  
 Turizm İşletmeciliği Bölümü

## Ek-5 Etik Kurul Kararı

T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ MERAM TIP FAKÜLTESİ  
İLAÇ VE TIBBİ CİHAZ DIŞI ARAŞTIRMALAR ETİK KURUL KARARI

Toplantı Sayısı:93	Toplantı Tarihi: 13 Eylül 2019
--------------------	--------------------------------

**Karar Sayısı:2019/2056;**N.E.Ü. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Yeliz PEKERŞEN' in "Karaman İlinin Kültürel Kimlik Bağlamında Yöresel Mutfağının İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması" başlıklı yüksek lisans tez çalışması ile ilgili 02.09.2019 tarihli dilekçesi ve ekleri görüşüldü, Seher TOKLU' nun yüksek lisans tez çalışmasının N.E.Ü. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Yeliz PEKERŞEN' in sorumluluğunda yürütülmesinin uygun olduğuna oybirliği ile karar verilmiştir.

Not: Çalışma ile ilgili gerekli izin ve yasal sorumluluk araştırmacılara aittir.

Sorumlu Araştırmacı: Dr. Öğr. Üyesi Yeliz PEKERŞEN

Yardımcı Araştırmacı: Seher TOKLU

ASLI GİBİDİR  
13.09.2019

Ömer KONDU

İlaç ve Tıbbi Cihaz Dışı Araştırmalar Etik Kurul Sekreteri

### Öz Geçmiş

Seher Toklu, 1996 yılının 5 Ağustos'unda Karaman ilinde doğdu. İlköğretim ve lise eğitiminin ardından lisans eğitimini Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde gerçekleştirdi. Daha sonra Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi Mutfak Sanatları Bölümünde yüksek lisans eğitimine dahil oldu. Lisans eğitimi sırasında Adana Sheraton Grand Otel'inde mutfak departmanında staj deneyimi gerçekleştirdi. Eğitimin ardından Antalya'da bulunan The Land of Legends Kingdom Hotel'de mutfak departmanında komilik yapmıştır.

