



AKADEMİSYENLERİN YÖRESEL YEMEKLERİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNDE İTHAL GIDA ÜRÜNÜ KULLANIMI KONUSUNDAKİ GÖRÜŞLERİ

Yeliz PEKERŞEN* Esmâ Ümran AYAZ**

Öz

Bu araştırmada, yöresel yemeklerin özgün halinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasında bir tehdit olarak görülen ithal gıda ürünleri ve bu ürünlerin kullanımı konusundaki akademisyen görüşlerini belirlemek amaçlanmıştır. Çalışma Konya’da bulunan iki devlet üniversitesinde mevcut olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eğitim öğretim görevi yapan öğretim elemanları ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Veriler içerik analizi kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal gıda malzemelerinin kullanımının geleneksel lezzetleri tahrip etmesi açısından bir tehdit olarak görüldüğü ortaya çıkarılmıştır. Katılımcılar, bu riski önleyebilmek adına yöresel yemeklerde yerel ürünlerin kullanılmasının, yerel ürünlerin üretiminin teşvik edilmesinin ve yöresel ürünlerde coğrafi işaret uygulamasının artmasının gerektiğinin önemini belirtmişlerdir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel yemekler, sürdürülebilirlik, ithal gıda.



* Dr. Öğr. Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mail: yeliz.ulusan@gmail.com



** Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, mail: esmayaz35@gmail.com

ACADEMICIANS' VIEWS ON THE USE OF IMPORTED FOOD PRODUCTS IN THE SUSTAINABILITY OF LOCAL DISHES

Abstract

In this study, it is aimed to determine the views of academicians on the imported food products and their use, seen as a threat for transferring them to the future generations by preserving the originality of local dishes. The study is conducted with lecturers and faculty members working in the field of Gastronomy and Culinary Arts at two state universities in Konya. In this study, semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used. The data were analyzed using the content analysis. As a result of the research, it was revealed that the use of imported foodstuffs was seen as a threat to the destruction of traditional flavors in the preparation of local dishes. In order to prevent this risk, participants emphasized the importance of using local products in local dishes, encouraging the production of local products and increasing the application of geographical signs in local products.

Keywords: Local dishes, sustainability, imported food.

1. GİRİŞ

Küreselleşme sürecinde ekonomik ve sosyal yaşamda meydana gelen değişimler, işlenmiş ve ithal gıda ürünlerine olan talebi arttırmaktadır (Öndoğan, 2002:93). Tüketim talebine bağlı olarak söz konusu ürünlerin ulusal gıda pazarlarında hakimiyet alanını arttırması yöresel gıda ürünlerinin zarar görmesine neden olmuş (Tekelioğlu, 2016:118), yöresel gıda ürünleri “garip adam” olarak nitelendirilmeye başlanmıştır (Vanhonacker vd., 2010:871). Ancak son yıllarda gündeme gelen sağlık ve gıda güvenliği konuları insanların tekrar yöresel ürünlere yönelmesine zemin hazırlamıştır (Başaran, 2016:108). Sağlıklı yaşam eğilimlerinin yaygınlaşması endüstriyel olarak üretilen tarım ve gıda

ürünlerine olan güvenin sarsılarak sorgulanmasına neden olmuştur (Onurlubaş ve Taşdan, 2017:116).

Bu bilgiler doğrultusunda tüketiciler tarafından “ithal gıda ürünü” tanımının tam olarak algılanmasının önemi üzerine dikkat çekilmesi gerekmektedir. Raflarda sıkça karşısına çıkan bu ürünler karşısında tüketicilerde ithal ve yöresel ürün karmaşası meydana gelmektedir (Öndoğan, 2002:102). Yöresel lezzetlerin yapımında ithal gıda ürünü kullanımı başta olmak üzere birçok etken yemeklerde lezzet sapmasına neden olmaktadır. Yemek kültürünün korunmasının ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasının yolu ise ancak yöresel ürün kullanımı ve geleneksel yöntemleri uygulamaktan geçmektedir (Görkem, ve Öztürk, 2018:214).

Bugünkü toplumsal yapıyla kent yaşamının gelişmesi günlük hayatta değişimleri beraberinde getirmektedir. Mutfak kültürü de bu doğrultuda değişime uğramış, binlerce yılın birikimiyle gelen kültürel zenginlikler, yöresel lezzetler tahrip olarak yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır (Odabaşı, 2001:8). Bu bağlamda mutfak kültürünün korunması ve yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması üzerinde durulması gereken bir konu haline gelmiştir. Akademisyenlerin gözünden yöresel yemeklerin özgün halinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasında bir tehdit olarak görülen ithal gıda ürünleri ve kullanımın etkileri bu çalışmanın ana konusunu oluşturmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Yöresel Yemekler ve Sürdürülebilirlik

Yemek, yalnızca besini meydana getiren kimyasal maddeler ve canlılığın devamlılığının sağlanmasında elzem olarak görülen bir kavram olmayıp aynı zamanda elde edilışinden tüketimine kadar her adımında insanların

davranışlarını ve kültürel oluşumlarını da içerisinde barındıran geniş bir olgudur (Beşirli, 2010:168). Toplumlar arasında farklılaşan gelenek ve görenekler, sosyo-kültürel boyutlarda görülen farklılaşma, göç, ekonomik gelişmişlik gibi faktörlerin etkisiyle (Düzgün ve Özkaya, 2015:42) farklı kültürel yapılar meydana gelmiştir. Sahip olunan yöresel ürünlerin yöreye özgü geleneksel yöntemlerle işlenmesi sonucu yöresel temelli mutfaklar ve yemekler ortaya çıkmıştır (Gökdemir, 2009-1-2).

Son yıllarda yöresel yemek kavramının sürdürülebilir turizm uygulamalarında, somut olmayan kültürel miras kapsamında, kültür turizmi, kırsal turizm ve gastronomi turizmi gibi başlıklar ile bağlantılı olarak incelendiği görülmektedir (Arıkan, 2017:2062). Yerel gıda üreticileri, şefler ve turistler gibi yerel mutfak içerisinde dâhil edilen mutfak paydaşları arasında bağlantı kurulmasını sağlayarak gastronomi turizminin korunmasına katkıda bulunan yöresel yemekler, sürdürülebilir turizmin sağlanmasına yönelik ihtiyaçları karşılayabilme potansiyeline sahip bir alan olarak görülmektedir (Eren, 2017:56).

Küreselleşmenin beraberinde getirdiği hızlı ve çabuk yemek yeme alışkanlıkları gelenekselden uzaklaşan bir yemek kültürü anlayışının gelişmesine neden olmuş ayrıca yöresel olarak değerlendirilen gastronomik değerlerin yitirilmesine zemin hazırlamıştır (Özkaya vd., 2013:14). Bu doğrultuda yaşanan değişim ve bir şeylerin sürdürülemez olmasının fark edilmesiyle belirmeye başlayan kaygı, zaman içerisinde sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkmasına ortam hazırlayan başlıca etmen halini almıştır (Şahin, 2004:6).

Sürdürülebilir turizmde doğal, kültürel ve sosyal kaynakların sürdürülebilir şekilde korunması ve devamlılığının sağlanmasına teşvik edilmesinin (Yüncü, 2010:27) sürdürülebilir gastronomi turizminin amaçları ile bağlantılı olduğu görülmektedir (Kaşlı vd., 2015:29). Gastronomi, sürdürülebilir turizm endüstrisi

içerisinde bir kaynak olarak değerlendirildiğinde hem destinasyonun hem de bu doğrultuda kullanılan yemeklerin değerini arttırarak söz konusu bölgenin yerel kimliğe sahip yiyecekleriyle ifade edilmesine imkân vermektedir. Bu yöresel ve otantik kavramların tümü, üretim ve tüketim arasında kurduğu bağ ile sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde oldukça önemli bir konumda bulunduğu görülmektedir (Yurtseven, 2011: 19).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, turistlerin bölgedeki insanlar ile etkileşim sağlamalarını, tarım alanları ve tarımsal faaliyetlere yönelmelerini, yöresel ürünler ve geleneksel mutfaklar ile yakın temas halinde olmalarına olanak sağlamaktadır (Yurtseven ve Karakaş, 2013:98). Bu doğrultuda yemek kavramı sürdürülebilir gastronomi turizmi içerisinde önemli bir noktaya işaret etmektedir. Yöresel yemeklerin tüketiminin artması sahip olduğu bölgenin ekonomik yapısını güçlendirecek, bir çarpan etkisi yaratacaktır. Yöresel yemekler ve yerel mutfak bir değer olarak bölgeye sembolik özellikler kazandıracaktır (Yüncü, 2010:30). Bu açıdan yöresel yemekler özellikle turistler için popüler bir seçenek olarak değerlendirilebileceği gibi sürdürülebilirliğe katkı sağlanacağı da belirtilmektedir (Sims, 2009:322).

2.2. Sürdürülebilir Gıda Uygulamaları

Sağlıklı beslenmeye ve yerel mutfakların sürdürülebilirliğine dikkat çekmek amacıyla çeşitli faaliyetler yapılmaktadır (Görkem ve Öztürk, 2018:217). *Slow food*, yöresel yemek kültürü ve geleneklerinin unutulmamasını sağlamak, hızlı yaşamın getirdiği alışkanlıklar ile mücadele etmek için herkesin iyi, temiz ve adil gıdaya ulaşmasını amaç edinerek kurulmuş küresel bir kuruluştur (Slow Food International, 2015). 1986 yılında Carlo Petrini öncülüğünde oluşturulan bu hareket içerisinde (Radstrom, 2011:92), gıda ürünlerinin biyolojik çeşitliliğinin korunmasına yönelik tanıtım projeleri; belirli bir bölgenin tarihi-kültürel kimliğinin geliştirilmesi ve korunması; yerel ürün bilgisinin ve kullanımının

artması ve günlük beslenme alışkanlıklarının iyileştirilmesine yönelik çalışmalar yer almaktadır (Slow Food International, 2013:6).

Sürdürülebilir ve kaliteli gıdayı savunurken aynı zamanda geleneksel tarım üretimini tehdit eden işlenmiş gıda endüstrisine karşı korumayı amaç edinen Slow Food, Nuh'un Ambarı (Ark of Taste), Presidia, İyi Tatlar Pazarı (Markt des Guten Geschmacks), Afrika'da Bin Bahçe (Thousand Gardens in Africa), Yeryüzü Pazarı (Earth Markets), Slow Fish, Cheese, AsiO Gusto, Euro Gusto, Slow Food Pazarı gibi birçok etkinlik düzenleyerek daha fazla insana ulaşarak farkındalık sağlamaya çalışmaktadır. Tüm bu etkinliklerin ortak amacı; sürdürülebilir gıda üretimini yaymak, geleneksel uygulamaları desteklemek, yöresel gıdaların kültürel boyutta farkındalığını sağlamak, yok olma tehlikesi altındaki geleneksel ürünleri, yerel tohumları ve yöresel yemekleri korumaktır (Paksoy ve Özdemir, 2014:1513-1517).

Cittaslow slow food hareketi içerisinde gelişmiş, şehirlerin sahip oldukları değerler ile birlikte bağdaşarak sürdürülebilirlik kazanmasını amaçlayan (Radstrom, 2011:91-92), yerel ve geleneksel kültürü koruyan bir harektir (Tranter, 2010:158). *Cittaslow* felsefesi içerisinde doğal ve geleneksel beslenme çerçevesinde doğal yaşamı korumak ile birlikte yerel ürünlerin kent yaşamında kullanımını arttırmak, fast food markalarıyla rekabet edemeyen yerel üreticiyi korumak da yer almaktadır (Görkem ve Öztürk, 2014:12).

The Local Food Movement (Yerel beslenme hareketi), organik beslenme ve sürdürülebilir tarım faaliyetlerini birleştirerek, insanların tükettiği yiyecekler hakkında söz söylediği ve tavır aldığı bir durumun tarifi olarak adlandırılmaktadır. ABD merkezli yerel beslenme hareketi üretici ve tüketici arasındaki mesafeyi yerellik kıstası olarak almakta ve her eyaletin kendi ürettiği ürünleri tüketmesini hedef almaktadır (Food Print, 2019). Yerel beslenme

hareketinde kendi bölgesinde üretilen ürünleri tüketen kişiler için *Locavores* (Yerel Beslenen) kelimesi kullanılmaktadır. Hareket yerel üretim ve tüketim açısından ürettiği farkındalık ile hızla yaygınlaşmaya devam etmektedir (Kanık, 2014: 15).

2.3. İthal Gıda Ürünlerinin Mutfaklarda Kullanımı ve Yöresel Yemekler Üzerindeki Etkileri

Günümüzde hammadde olarak üretilen ürünlerde başlayan değişim ile birlikte işlenmiş gıda ürünleri ve tatlandırılmış ürünler günlük beslenme rutininde daha fazla yer edinmeye başlamıştır (Lin, 2014). Beslenme alışkanlıklarında meydana gelen bu değişimle birlikte sürdürülebilir anlayışın yaygınlaşması tüketicilerin tabağındaki yemeklerin hangi malzemelerden oluştuğu, bu malzemelerin nasıl üretildiği, işlendiği ve nereden geldiği gibi detaylarla daha fazla ilgilenmesine yol açmıştır (Ly, 2017). Bunlar yöresel yemeklerin lezzet kimliğini koruyup sürdürülebilirliğinin sağlanmasında oldukça önemlidir (Görkem ve Öztürk, 2018:217).

Yöresel yemeklerin en önemli özellikleri bölge topraklarında yetiştirilen yöresel ürünlerin (Acar, 2016:136) geleneksel araç-gereçler ve yöntemler kullanılarak, asıl tarif ve ölçülerin değiştirilmeden aynen uygulanması olarak sıralanmaktadır. Ayrıca yemeği yapacak kişinin bilgi ve tecrübesi de önemli olarak görülmektedir (Görkem ve Öztürk, 2018:217). Başaran (2016), tüketiciler tarafından yöresel gıda ürünlerinin atalarımızdan kalma yadigâr gıda ürünleri olarak algılandığını belirtmiştir.

Yerel gıda ürünü ile yerel olmayan gıda ürünü arasındaki ayrımı yaparken en belirleyici olan faktör üretildiği ve tüketildiği yer arasındaki mesafe olarak belirtilmektedir (Rahnama, 2017:350). Fransa'nın Champagne bölgesinde üretilen Şampanya gibi Florida portakalı, Antigua kahvesi, Malatya kayısı,

Parma jambonu, Roquefort peyniri, Kayseri pastırması (Tekelioğlu, 2016:118) üretildiği yerin özelliklerini almış, geleneksel yöntemlerden geçerek özgünlük kazanmış, üretildiği yöreler ile arasında güçlü bir bağ oluşmuş ürünlerdir (Hoşcan, 2018:394). Bu durumda farklı bölgelerde üretilen veya ithal olarak elde edilen gıda ürünleri yöresel lezzetlerin değişerek olumsuz olarak etkilenmesine neden olmaktadır (Görkem ve Öztürk, 2018:218).

Küreselleşmenin hız kesmeden devam ettiği günümüz şartlarında dünya artık tek bir pazar halini almış, temel gıda ürünlerinde bile bazı ülkelerde ithal olarak getirilen ürünler yöresel ürünlere ikame olarak kullanılmaya başlanmıştır (Köksal, 2014:162). Tüketici davranışları ve zevklerinde belirgin değişimlere neden olarak standart beslenme kalıpları ve tek tip beslenme şeklinin yaygınlaşmasına neden olan küreselleşme yöresel ürünler üzerinde bir engel halini almıştır (Tekelioğlu, 2016:118). Türkiye’de bu küresellikten oldukça etkilenmiş, bakkalların yerini alan büyük süpermarketlerin raflarında ithal ürünler çok daha fazla yer almaya başlamıştır (Doğan, 2005:3). İthal gıda ürünlerinin gıda ürünleri piyasasında yer edindiği alanın büyüklüğü, ülke ekonomisi için bir eksi olarak görülürken yöresel mutfakların sahip olduğu değerlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması noktasında da düşündürücü boyutlara ulaşmaktadır (Görkem ve Öztürk, 2018: 218).

Yöresel gıda ürünlerinin kullanımı ve yöresel gıda ağlarının yaygınlaşmasının çevresel, sosyal, ekonomik ve sağlık gibi çeşitli alanlarda sağladığı faydalar göz ardı edilemeyecek kadar önemlidir. Yöresel gıda tüketimi ile birlikte sürdürülebilir üretim çeşitleri desteklenmekte, kentsel ve kırsal alanda yaşayan insanları bir araya getirerek tüketicilerin yiyeceklerin kaynağına yabancılık hissetme eğilimini azaltmakta, yerel üreticiyi ve yerel işletmeciyi destekleyerek ekonomiye katkı sağlamakta, mevsimsel gıda ürünlerinin mevcudiyetini ve çeşitlerini arttırarak taze ve işlenmemiş gıdaların satın alınmasına teşvik

edilmesine katkı sağlanmaktadır (Pearson vd., 2011:888-889). Yöresel gıda ürünlerinin sürdürülebilirliğe ilişkin sağladığı tüm bu yararlar karşın ithal gıda ürünlerinin raflarda daha ekonomik miktarlarda yer alması tercih edilebilirliğinin yükselmesine neden olmaktadır. Çin, Kanada, Vietnam gibi çeşitli ülkelerden ithal edilerek ülkemize getirilen ürünlerin Türkiye’de üretimi gerçekleştirilen ürünlere kıyasla daha uygun fiyatlarda tüketiciye sunulması başta yerel gıda üreticileri olmak üzere ülke ekonomisine büyük zararlar vermektedir. Bir yandan da ithal gıda ürünlerinin yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanıldığı düşünüldüğünde, yöresel mutfak değerleri ve lezzetlerinin özünün kaybolmasına neden olmaktadır (Görkem ve Öztürk, 2018:218).

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bölgelerdeki var olan kültürel birikim ile yoğrulmuş ve günümüz sofralarına taşınmış yöresel yemekler özelliklerini bulunduğu konumun coğrafi özelliklerinden, ikliminden, dini inanışlarından ve en çok da yörede yetişen ürünlerden almaktadır. Son zamanların ekonomik değişiklikleri, kullanılan çeşitli politikalar, üretim ve tüketim arzının dengelenememesi ve toplumda görülen sosyo-kültürel değişimler sonucu mutfaklarda ithal gıda ürünleriyle daha çok karşılaşmaktadır. Ancak ithal gıda ürünlerinin bu denli yaygınlaşarak ulaşılabilir ve tercih edilebilir hale gelmesi mutfak kültürlerinin ve yöresel yemeklerin korunması adına bir tehdit oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı bu duruma dikkat çekmek olup, Selçuk ve Necmettin Erbakan Üniversitesi’nde mutfak uygulama dersine giren akademisyenler üzerinde gerçekleştirilmiştir. Mutfaklarda eğitim gören öğrenciler, geleceğe yön verecek birer birey ve yapıtadır. Dolayısıyla bu konuda onları bilgilendirip bilinçlendirecek, yön verecek akademisyenlerin yöresel yemek kültürünün korunması ve ithal gıda ürünü tehdidine karşı görüş ve tutumları önem arz etmektedir. Böyle bir

çalışmanın akademisyenlere ve alanın gelişimine ışık tutabileceği düşünülmektedir.

3.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın çalışma grubunun belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemlerinden tipik durum örnekleme yöntemi kullanılmıştır. 2018-2019 eğitim öğretim yılında Konya’da bulunan iki devlet üniversitesinde mevcut olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev yapan akademik personel çalışma grubu olarak belirlenmiştir. Tipik örnekleme; örneklemin araştırma problemi ile ilgili olarak evrende yer alan çok sayıda durumdan tipik olan biriyle oluşturulmasıdır (Büyüköztürk vd., 2008). Bu yöntemin seçilmesindeki neden ise incelenen konuyu en iyi yansıtacak elemanların seçimini öngörmesidir. Araştırmanın yürütüldüğü sırada 2 üniversitede mutfak uygulama dersine giren ve alanda çalışan 4 öğretim elemanı, 1 doçent, 3 öğretim üyesi bulunmaktadır. 1 akademisyen görüşmeyi kabul etmediğinden görüşmeler 7 akademisyen ile gerçekleştirilmiştir.

3.3. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Araştırmada nitel veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi tercih edilmiştir. Görüşmeler 28.11.2018 – 17.12.2018 tarihleri arasında katılımcılardan randevu alınarak odalarında yüz yüze ve birebir gerçekleştirilmiş olup, ortalama 30 dk. sürmüştür. Veri kaybına sebebiyet vermemek amacıyla katılımcıların izni alınarak görüşmelerde ses kaydı yapılmıştır. Katılımcılara yöneltilen sorular aşağıda yer almaktadır:

1. Yöresel bir yemeğin lezzetine etki eden faktörler nelerdir?

2. Yöresel lezzetlerin tarihsel süreçte değişime uğradığını düşünüyor musunuz?
3. Size göre yöresel lezzetlerin değişiminde etkili olan nedenler nelerdir?
4. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler yemeğin lezzetine ne ölçüde etki etmektedir?
5. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ülkenin farklı bölgelerinde üretilmiş malzemelerin kullanımını uygun buluyor musunuz?
6. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzemelerin kullanımını uygun buluyor musunuz?
7. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzemelerin kullanımını geleneksel lezzetlerin tahrip olması adına tehdit olarak görüyor musunuz?
8. İthal malzemelerin kullanımı nedeniyle yöresel lezzetlerin bozulması riskine ilişkin önerileriniz ne olurdu?
9. Yerel lezzetlerin korunması için toplum ve ilgili devlet kurumlarına düşen görevler nelerdir?
10. İthal malzemelerin (Türkiye’de üretimi yapılmayanlar hariç) ülkeye girmesine sınırlama getirilmesi önerisine yorumunuz nedir?

Görüşme soruları Görkem ve Öztürk’ün (2018) çalışmalarında kullanmış olduğu sorulardan hareketle çalışmanın amacına uygun bir biçimde düzenlenmiştir. Hazırlanan forma ilişkin alanında uzman iki öğretim üyesine uzman görüşü için başvurularak gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Tüm görüşmeler ve kodlamalar, aynı araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiştir. Çalışmada görüşme formundan elde edilen veriler önce yazıya dökülmüş, listelendikten sonra da kategorilere

ayrılmıştır. Görüşme yapılan akademisyenlerin kimliğinin gizli kalması amacıyla katılımcılara birer kod verilmiştir. "K1" bir numaralı katılımcının görüşlerini belirtmektedir.

3.4. Verilerin Analizi

Bu araştırmanın verileri içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Öncelikle edinilen ses kayıtlarının harfiyen yazılı dökümleri bilgisayar ortamında gerçekleştirilmiş ve 7 akademisyene ait yaklaşık 15 sayfalık bir veri seti elde edilmiştir. Her bir katılımcı, 1'den 10'a kadar numara verilerek kodlanmıştır. K1 biçiminde ifade edilen bir kodlama, görüşme yapılan 1. katılımcı anlamına gelmektedir. Daha sonra görüşmeciler tarafından verilen cevaplar birbiri ile ilişkisine göre gruplandırılmıştır. Oluşturulan bu gruplardaki ifadelere göre taslak temalar oluşturulmuştur. Bu temalar ana tema başlıkları altında toplanmış, yapılan ilk analizler yeniden değerlendirilmiş, daha sonra alt kategorilere ayrılmıştır. Kategoriler ise temalar içerisinde en fazla tekrar edilen ifadelerden oluşmaktadır. Tablolarda yer alan kategorilerin yanında parantez içinde ifadenin tekrar edilme sıklığına yer verilmiştir. Tema ve ana temaları en iyi yansıtan ifade örnekleri seçilerek, bulgular literatürde yer alan diğer araştırmalarla kıyaslanarak yorumlanmıştır. Ayrıca ifadelerden örnek alıntılar yapılarak konu zenginleştirilmiştir.

4. BULGULAR

Araştırma grubunu oluşturan katılımcılara yönelik bilgiler Tablo 1'de belirtilmektedir. Çalışmaya katılan akademisyenlerin 2'si kadın, 5'i ise erkektir. Katılımcılardan 1 kişinin doçent, 3 kişinin doktor öğretim üyesi ve 4 kişinin ise öğretim elemanı olarak çalıştığı belirlenmiştir.

Tablo 1: Katılımcılara Yönelik Bilgiler

Katılımcılar	Cinsiyet	Unvan
K1	Erkek	Doçent
K2	Kadın	Dr. Öğr. Üyesi
K3	Kadın	Dr. Öğr. Üyesi
K4	Erkek	Dr. Öğr. Üyesi
K5	Erkek	Öğretim Elemanı
K6	Erkek	Öğretim Elemanı
K7	Erkek	Öğretim Elemanı

Alanyazın, veri toplama aracı ve analizinden ortaya çıkan kategoriler sırasıyla; yöresel yemeğin lezzetine etki eden faktörler, yöresel lezzetlerin tarihsel süreçte uğradığı değişim, yöresel lezzetlerin değişiminde etkili olan nedenler, yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin yemeğin lezzetine etkisi, yöresel yemeklerin hazırlanmasında farklı ülkelerde üretilmiş malzemelerin kullanımı, yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzemelerin kullanımı, yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzemelerin kullanımının geleneksel lezzetleri tahrip etmesi, ithal malzemelerin kullanımı nedeniyle yöresel lezzetlerin bozulması, yerel lezzetlerin korunması için toplum ve ilgili devlet kurumlarına düşen görevler ve ithal malzemelerin (Türkiye’de üretimi yapılmayanlar hariç) ülkeye girmesine sınırlama getirilmesi olarak özetlenebilir. Tablo 2’de görüşme sonuçlarında ortaya çıkan kategoriler ve temalar ayrıntılı belirtilmiştir ve bulgular bu temalar ışığında sunulacaktır.

Tablo 2. İçerik Analizinden Ortaya Çıkan Tema ve Alt Kategoriler

Temalar
1. Yöresel Yemeğin Lezzetine Etki Eden Faktörler 1.1. Kullanılan malzemelerin yerel ve orijinal olması 1.2. Bölgeye özgü yöntem ve tekniklerle pişirilmesi 1.3. Kullanılan materyal, pişirme araç gereçlerinin orijinal olması 1.4. Yöre halkının yemeği yapmış olması ve yemeği yapan kişilerin yemeğin tarifine uygun işlem basamaklarını tam olarak yerine getirip getirmemesi
2. Yöresel Lezzetlerin Tarihsel Süreçte Değişime Uğrayıp Uğramadığı 2.1. Değişime uğramıştır 2.2. Küçük çaplı değişimlere uğramıştır
3. Yöresel Lezzetlerin Değişiminde Etkili Olan Nedenler 3.1. Gelişen teknoloji 3.2. Turizm İşletmelerinde şeflerin kendi yorumunu yemeğe katması

3.3. Yemeğin içeriğinde kullanılan ana malzemenin değişimi 3.4. Geleneksel yemeklerin diğer nesillere aktarımının bilgi eksikliği nedeniyle doğru yapılmaması 3.5. Yemeklerde bir standardizasyonun olmaması 3.6. İşin ehli insanlar tarafından yemeklerin yapılmayışı 3.7. Bölgede yemeğin yapımında kullanılan bazı baharat ve otların üretiminin azalması 3.8. Kadınların çalışma hayatında yer almaya başlaması
4. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında Kullanılan Malzemelerin Yemeğin Lezzetine Ne Ölçüde Etki Ettiği 4.1. Büyük ölçüde etki etmektedir
5. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında Ülkenin Farklı Bölgelerinde Üretilmiş Malzemelerin Kullanımının Uygun Olup Olmadığı 5.1. Uygun bulmuyorum 5.2. Kısmen uygun bulmuyorum
6. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında İthal Malzemelerin Kullanımının Uygun Olup Olmadığı 6.1. Uygun bulmuyorum
7. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında İthal Malzemelerin Kullanımının Geleneksel Lezzetleri Tahrip Etmesi Açısından Bir Tehdit Olarak Görülüp Görülmediği 7.1. Tehdit olarak görüyorum
8. İthal Malzemelerin Kullanımı Nedeniyle Yöresel Lezzetlerin Bozulma Riskine İlişkin Öneriler 8.1. Yöresel ürünlerde coğrafi işaret uygulamasının artması 8.2. Yöresel üründe kullanılan tüm hammaddelerin, malzemelerin üretilmesini teşvik etmek, sürekliliğini sağlamak 8.3. Yöresel yemeklerde yerel ürünler kullanılması 8.4. Dıştan gelen ürünlerin bilinen bir yemekte çok fazla kullanılmaması
9. Yerel Lezzetlerin Korunması İçin Toplum ve İlgili Devlet Kurumlarına Düşen Görevler 9.1. Yöresel lezzet ve yerel ürünlerin kayıt altına alınması 9.2. Yöresel ürünlerin tanıtımına önem verilmesi 9.3. Yöresel ürünlerin ambalajlarında içeriğe dair etiket okuryazarlığı
10. İthal Malzemelerin (Türkiye’de Üretimi Yapılmayanlar Hariç) Ülkeye Girmesine Sınırlama Getirilip Getirilmemesine İlişkin Düşünceler 10.1. Sınırlama getirilmelidir 10.2. Denetimler yapıldığı sürece sınırlandırma yapmaya gerek yoktur 10.3. Ürün bizde hiç üretilmiyorsa veya üretilmesi imkânsızsa sınırlandırma yapmaya gerek yoktur

4.1. Yöresel Yemeğin Lezzetine Etki Eden Faktörler

Katılımcılara yöresel yemeğin lezzetine etki eden faktörler sorulduğunda (Tablo 3) tümü kullanılan malzemelerin yerel ve orijinal olması gerektiğini ifade etmişlerdir. Aynı gruptan üç katılımcı ise yemeğin bölgeye özgü yöntem ve tekniklerle pişirilmesi gerektiğini dile getirmişlerdir. Yöre halkının yemeği yapmış olması ve yemeğin tarifine uygun işlem basamaklarını tam olarak yerine getirip

getirmesi gerektiğini düşünenlerin sayısı 3'tür. Katılımcılardan ikisi ise yemek yapımında kullanılan materyal ve pişirme araç gereçlerinin orijinal olması gerektiğini vurgulamışlardır.

Tablo 3. Yöresel Yemeğin Lezzetine Etki Eden Faktörler Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Kullanılan malzemelerin yerel ve orijinal olması (7 Katılımcı)	<i>"Yöresel bir yemeğin malzemelerinin tabii ki o yöreye ait olması gerekiyor, orijinal olması gerekiyor. Mesela kuymaktan örnek verelim. Bunda mutlaka kuymak peynirinin kullanılması gerekiyor. Mısır unu bile etkiliyor, orijinal peynir kullanılması gerekiyor. Ama onun yerine işletmeler ne yapıyor dil peyniri kullanıyor. Çünkü daha ucuz. Onu biraz da su da bekletiyorlar tuzu gitsin diye. Dolayısıyla o orijinal olmuyor. Hatta kullandığı tereyağının bile yayladan gelen tereyağı olması gerekiyor. Bizimkiler ne yapıyor gidip marketten ucuz alıp haliyle kaliteyi bozuyorlar."</i> (K1)
Bölgeye özgü yöntem ve tekniklerle pişirilmesi (3 Katılımcı)	<i>"Yöresel bir yemeğin içerisinde yer alan o yöreye ait malzemeler, yöresel tarif ve ölçülerin kullanımı, kullanılan araç gereçler hatta yemeği pişirmede kullanılan odunun cinsi bile doğrudan lezzeti etkiler."</i> (K7)
Kullanılan materyal, pişirme araç gereçlerinin orijinal olması (2 Katılımcı)	<i>"Kullanılan materyal bile çok önemli. Mesela aslında bakır tava ile yapılıyorsa bakır tavada yapılması lazım. Teflon tava olmaz o bile tadını değiştiriyor."</i> (K1)
Yöre halkının yemeği yapmış olması ve yemeğin tarifine uygun işlem basamaklarını tam olarak yerine getirip getirmesi (3 Katılımcı)	<i>"Yöre halkının yemeği yapmış olması yemeğin lezzetini oldukça etkiler."</i> (K2)

4.2. Yöresel Lezzetlerin Tarihsel Süreçte Değişime Uğrayıp Uğramadığı

Tablo 4'te katılımcılara yöresel lezzetlerin tarihsel süreçte değişime uğrayıp uğramadığı sorulmuştur. Katılımcıların büyük çoğunluğu (5 kişi) soruya değişime uğramıştır şeklinde yanıt vermişlerdir. İki katılımcı ise yöresel lezzetlerin tarihsel süreç içerisinde küçük çaplı değişimlere uğradığını ifade etmişlerdir.

Tablo 4. Yöresel Lezzetlerin Tarihsel Süreçte Değişime Uğrayıp Uğramadığı

Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Değişime uğramıştır (5 Katılımcı)	<i>“Yöresel lezzetler zaman içerisinde değişikliğe uğramıştır. Yeni yaşam koşulları ile eski koşulların farklılığı ve buna bağlı olarak eski yemek tariflerinin tam olarak uygulanamaması, yeni kuşakların yeni tat arayışları ayrıca ekilip biçilen ürünlerin yetiştirildiği toprağın, tohumun, kullanılan ilaçların ve su kaynaklarının zamanla özelliklerinin değişiminin yöresel lezzetleri de değiştirdiğine inanıyorum.”(K7)</i>
Küçük çaplı değişimlere uğramıştır (2 Katılımcı)	<i>“Yöresel yemekler küçük küçük değişime uğramış olabilir. Mesela yöresel yemeklerle ilgili bir şeyi internete yazdığınız zaman kırk çeşit tarif çıkıyor. Ama halka indiğimiz zaman halk yine klasiği yapıyor.”(K1)</i>

4.3. Yöresel Lezzetlerin Değişiminde Etkili Olan Nedenler

Katılımcıların yöresel lezzetlerin değişiminde etkili olan nedenlere dair görüşleri sekiz gruba ayrılmıştır. Bunlar; gelişen teknolojinin etkisi, turizm işletmelerinde çalışan şeflerin kendi yorumlarını yemeğe katması, yemeğin içeriğinde bulunan ana malzemenin değiştirilmesi, geleneksel yemeklerin diğer nesillere aktarımının bilgi eksikliği nedeniyle doğru yapılamaması, yemeklerde bir standardizasyonun olmaması, işin ehli insanlar tarafından yemeklerin yapılmayışı, yemeğin yapımında kullanılan bölgeye has baharat ve otların üretiminin azalması ve kadınların çalışma hayatında sıklıkla yer almaya başlamalarıdır.

Tablo 5. Yöresel Lezzetlerin Değişiminde Etkili Olan Nedenler Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Gelişen teknoloji (2 Katılımcı)	<i>"Bence tüketici beklentileri oldukça etkili. Çünkü üretim koşulları farklı, hijyenik şartlarda bazı değişiklikler yapılabilir. Teknolojinin oldukça etkili olduğunu düşünüyorum. Çünkü artık ürünler endüstriyel olarak üretilmeye çalışılıyor. Bu da tabii orijinalliğinin etkilenip değişmesine neden oluyor". (K2)</i>
Turizm işletmelerinde şeflerin kendi yorumunu yemeğe katması (1 Katılımcı)	<i>"Bence mesela restoranlardaysa oradaki şeflerin kendi yorumunu yemeğe katması. Mesela tiridin üstüne adam salçalı sos yapıp döküyor. Halbuki aslında bu yok, biraz iskendervari yapıyor. Daha yumuşak bir lezzette olsun diye üzerine tereyağı döküyor gibi..yani kendi yorumlarını katması olabilir."(K1)</i>
Yemeğin içeriğinde kullanılan ana malzemenin değişimi (1 Katılımcı)	<i>"Şartlara göre değişebilir. Diyelim ki belirli dönemlerde, kıtlığın olduğu dönemlerde kırmızı et alamayanlar yemeği kırmızı et yerine tavukla yapmışlar. Bunu da görüyoruz zaman zaman."(K1)</i>
Geleneksel yemeklerin diğer nesillere aktarımının bilgi eksikliği nedeniyle doğru yapılmaması (1 Katılımcı)	<i>Yöresel yemekleri yapan kişiler değişiyor. Nesiller değişiyor. Yöresel yemeğin üretiminin aslı bilinmiyor, ne yapılması gerektiği yeterince aktarılmıyor. Yapılması gerekenlerle ilgili bilgi eksikliği var bu da değişime neden oluyor."(K2)</i>
Yemeklerde bir standardizasyonun olmaması (1 Katılımcı)	<i>"Standart yok işte. Standart demek reçetelendirmek demek. Gram gram bunları yazmak demek. Ve yemeğin içine hiçbir oynama yapılmayacak demek. Eğer biz gerçekten yöresel Türk mutfağı diyorsak ve biz yüzyıllar boyu sürdürülebilir kültürel miras olarak aktaracaksa içindeki tuzun gramı dahi oynamayacak. Aslını koruyacağız yani."(K3)</i>
İşin ehli insanlar tarafından yemeklerin yapılmayışı (1 Katılımcı)	<i>"Maalesef işin ehli insanlar ortada, görünürde yok. İşin ehli olmayan ev hanımları, internet sitelerini ben çok takip ediyorum. Her eline bıçak alan, her kaşık kepçe alan kendi mutfağında çekim yapıyor. Stüdyo gibi kullanıyor ve kendisine göre yorumluyor."(K3)</i>
Bölgede yemeğin yapımında kullanılan bazı baharat ve otların üretiminin azalması (1 Katılımcı)	<i>"Tabii ki bölgede kullanılan gıdaların ekilip dikilmesinde azalma meydana gelmesi halinde bunlar da etkiliyor. Geçmişte mesela otlar çok yakından tanınıyordu ama günümüzde o deneyime sahip olmadığı için büyük bir çoğunluğu şimdi çok fazla bilinmiyor. Dolayısıyla eski yemeklerin büyük bir çoğunluğu bu sebeple yapılmıyor."(K4)</i>
Kadınların hayatında yer almaya başlaması (1 Katılımcı)	<i>"Kadınların ekonomiye katkı yapmak için iş hayatına daha çok atılması, eskiden beridir evlerde yapılan yemeklerin zaman içerisinde unutulması ya da yoğun iş temposundan dolayı yemeklerin daha kolay yoldan yapılmak istenmesi, yeni tat arayışları sonucunda yemeklerin içerisindeki malzemelerin eklenip veya eksilmesi vb. sebeplerle yöresel lezzetlerimiz zamanla değişmektedir."(K7)</i>

4.4. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında Kullanılan Malzemelerin Yemeğin Lezzetine Ne Ölçüde Etki Ettiği

Tablo 6'da yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin yemeğin lezzetine ne ölçüde etki ettiği sorusuna katılımcıların tamamının "büyük ölçüde etki etmektedir" şeklinde yanıt verdikleri görülmektedir.

Tablo 6. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında Kullanılan Malzemelerin Yemeğin Lezzetine Ne Ölçüde Etki Ettiği Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Büyük ölçüde etki etmektedir. (7 Katılımcı)	"Vallahi çok etki ediyor. Mesela Konya'nın Tarhun otu çorbasını düşündüğünde o otu kullanmayı bilmiyorsan, fazla veya eksik attığında istediğin lezzeti elde edemezsin. Dolayısıyla gıdayı tanımak, yemeği tanımak çok önemli bir nokta. Bölgede yetişen otların tamamı bence yemekte çok çok büyük bir etkiye sahip."(K4)

4.5. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında Ülkenin Farklı Bölgelerinde Üretilmiş Malzemelerin Kullanımının Uygun Olup Olmadığı

Tablo 7'de katılımcılara yöresel yemeklerin hazırlanmasında ülkenin farklı bölgelerinde üretilmiş malzemelerin kullanımının uygun olup olmadığı sorusu yöneltilmiştir. Altı katılımcı kullanımı uygun bulmazken, bir katılımcı kısmen uygun bulmadığını ifade etmiştir.

Tablo 7. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında Ülkenin Farklı Bölgelerinde Üretilmiş Malzemelerin Kullanımının Uygun Olup Olmadığı Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Uygun bulmuyorum (6 Katılımcı)	<i>"İklimi, bitki örtüsü, su kaynakları, o malzemenin yetiştirilme yöntemi vb. özelliklerinin o yöreye özgü olmasından dolayı uygun bulmuyorum."</i> (K7)
Kısmen uygun bulmuyorum (1 Katılımcı)	<i>"Tabi ki bu yemeğin anonim olup olmamasına göre değişir. Tarhana çorbasını örnek veriyorum. Anonim bir yemektir. Aşure anonimdir. Tabi ki ne olacak bu tip yemekler. Kendi içinde bulunduğu yörelerin ürünlerine göre yapılacak. Belki bunu her yemek için standardize etmekten bahsedemeyiz bu durumda. Ama belli başlı yani Türk mutfağına özgü yemekler için bunu yapabiliriz ama anonim olarak bilinen yapılan yemekler, içecekler için bunu yapamayız. Çünkü onlar kendi içerisinde bulunduğu yörenin ürünlerinden yapılmak zorunda. Ulaşılabilirlik çok önemli, imkân durumu zaten çok önemli."</i> (K3)

4.6. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında İthal Malzemelerin Kullanımının Uygun Olup Olmadığı

Tablo 8'de sorulan "yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzemelerin kullanımının uygun olup olmadığı" sorusuna katılımcıların tamamı "uygun bulmuyorum" yanıtını vermişlerdir.

Tablo 8. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında Ülkenin Farklı Bölgelerinde Üretilmiş Malzemelerin Kullanımının Uygun Olup Olmadığı Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Uygun bulmuyorum (7 Katılımcı)	<i>"Hayır, uygun bulmuyorum. Yemeği yaparken o yöreye ait ürünün kullanılması önemli olan nokta. Başka yöreden getirilen ürünlerle aynı o lezzeti yakalamak mümkün değil. Mesela Van'ın otlu peyniri Konya'da da yapılabilir. Ancak peynirin özelliği zaten Van'da yetişen otların kullanılmasından geliyor. Otların farklı koku ve tatta olması o peyniri peynir yapan özellik aslında"</i> (K2)

4.7. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında İthal Malzemelerin Kullanımının Geleneksel Lezzetleri Tahrip Etmesi Açısından Bir Tehdit Olarak Görülüp Görülmediği

Katılımcılardan yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzemelerin kullanımının geleneksel lezzetleri tahrip etmesi açısından bir tehdit olarak görüp görmediği hususuna ilişkin bir değerlendirme yapmaları istenmiştir. Tablo 9’da da görüleceği üzere tüm katılımcılar ithal malzeme kullanımını bir tehdit olarak gördüklerini ifade etmişlerdir.

Tablo 9. Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında İthal Malzemelerin Kullanımının Geleneksel Lezzetleri Tahrip Etmesi Açısından Bir Tehdit Olarak Görülüp Görülmediği Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Tehdit olarak görüyorum (7 Katılımcı)	<i>“Tabii, görüyorum. Çünkü ithal ürünlerde ucuzluk olduğu zaman insanlar onu daha ucuz, düşük maliyetle elde etmek için ithal ürün kullanmaya başlayacaklar. Belli bir süre sonrada o yöresel ürün orada üretilmeyecek. Belki de yok olacak.”(K5)</i>

4.8. İthal Malzemelerin Kullanımı Nedeniyle Yöresel Lezzetlerin Bozulma Riskine İlişkin Öneriler

Tablo 10’da katılımcıların ithal malzemelerin kullanımı nedeniyle yöresel lezzetlerin bozulma riskine ilişkin önerileri verilmektedir. Bunlar sırasıyla; yöresel ürünlerde coğrafi işaret uygulamasını artırmak, yöresel ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin, malzemelerin üretilmesini teşvik etmek, dıştan gelen ürünlerin bilinen bir yemekte çok fazla kullanılmamasını sağlamak ve yöresel yemeklerde yerel ürünler kullanmaktır.

Tablo 10. İthal Malzemelerin Kullanımı Nedeniyle Yöresel Lezzetlerin Bozulma Riskine İlişkin Öneriler Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Yöresel ürünlerde coğrafi işaret uygulamasının artması (3 Katılımcı)	“Geleneksel ürünlerimizin ve lezzetlerimizin yasal koruma altına alınabilmesi için coğrafi işaret vb. alanlara daha çok ilgi göstermemiz gerektiğini düşünüyorum.”(K7)
Yöresel üründe kullanılan tüm hammaddelerin, malzemelerin üretilmesini teşvik etmek, sürekliliğini sağlamak (2 Katılımcı)	“Benim önerim eğer bir yöresel ürün yapılacaksa o yöresel üründe kullanılan tüm hammaddelerin, malzemelerin üretilmesini teşvik etmek. Yani onları çoğaltmak ve sürekliliğini sağlamak.”(K5)
Dıştan gelen ürünlerin bilinen bir yemekte çok fazla kullanılmaması (1 Katılımcı)	“Yani bunda başlıca tabii ki dıştan gelen ürünlerin bilinen bir yemekte çok fazla kullanılmaması önemli bir nokta. Ama bunun dışında tabii ki yine de kullanmaya ihtiyaç duyuyorsanız muadilini kullanabiliyorsanız bu daha iyi. Mesela A otunu kullanıyorsunuz o A otuna en yakın lezzetteki hangisiyse ya da etken maddesi en yakın hangisiyse onu kullanmanız daha sağlıklı görünüyor.”(K4)
Yöresel yemeklerde yerel ürünler kullanılması (1 Katılımcı)	“İthal malzemelere gerek duymadan orijinal, yerel ürünler yani yöresel yemeklerde yerel ürünler kullanılması taraftarıyım. Künefeden örnek verdiğimiz gibi mutlaka oranın kadayıfı, oranın peyniri, oranın o yörenin tereyağı olmalı.”(K1)

4.9. Yerel Lezzetlerin Korunması İçin Toplum ve İlgili Devlet Kurumlarına Düşen Görevler

Katılımcıların yerel lezzetlerin korunması için toplum ve ilgili devlet kurumlarına düşen görevlere ilişkin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 11’de verilmektedir. Tabloda da görüleceği üzere katılımcıların büyük çoğunluğu (5 kişi) yöresel lezzet ve yerel ürünlerin kayıt altına alınması gerektiğini düşünmektedir. Bunu takiben bir katılımcı yöresel ürünlerin tanıtımına önem verilmesini, bir diğer katılımcı ise yöresel ürünlerin ambalajlarında içeriğe dair etiket okuryazarlığı uygulamasının biran önce faaliyete geçirilmesini belirtmiştir.

Tablo 11. Yerel Lezzetlerin Korunması İçin Toplum ve İlgili Devlet Kurumlarına Düşen Görevler Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Yöresel lezzet ve yerel ürünlerin kayıt altına alınması (5 Katılımcı)	"Toplumumuz ve ilgili devlet kurumlarımız, yöresel lezzetlerimizin zaman içerisinde unutulmadan ve tahrip olmadan yasal koruma altına alınması için koordineli olarak çalışmalar yapması başlıca görevlerdir. Ayrıca gün yüzüne çıkmamış lezzetlerimizin de araştırılması gerektiğini düşünüyorum."(K7)
Yöresel ürünlerin tanıtımına önem verilmesi (1 Katılımcı)	"Toplum yani bizim sosyal örgütlerimiz ve devletin bu yöresel ürünlere sahip çıkması, bunların tanıtımını yapması, gerekirse bunları teşvik için kredi vermesi ve bunların mutlaka üretilmesinin sağlanması gerekir."(K5)
Yöresel ürünlerin ambalajlarında içeriğe dair etiket okuryazarlığı (1 Katılımcı)	"Gıda mevzuatında endüstriyel olarak üretilen ürünlerin çeşitli özellikleriyle ilgili maddeler var. Üretimi sırasındaki basamaklar, hijyenik özelliklerin neler olması gerektiği yazıyor. Etiketne baktığımızda ürünün üretim tarihi, son kullanma tarihi, ürünü üretirken kullanılan katkı maddeleri yada kullanılan farklı ürünlerin neler olduğunu öğrenebiliyoruz. Ancak yöresel ürünlerde bu uygulama yok". (K2)

4.10. İthal Malzemelerin (Türkiye’de Üretimi Yapılmayanlar Hariç) Ülkeye Girmesine Sınırlama Getirilip Getirilmemesine İlişkin Düşünceler

İthal malzemelerin (Türkiye’de üretimi yapılmayanlar hariç) ülkeye girmesine sınırlama getirilip getirilmemesiyle ilgili soruya katılımcılar farklı cevaplar vermişlerdir. Bu soruya katılımcıların çoğu (4 kişi) sınırlama getirilmelidir şeklinde yanıt verirken, iki kişi denetimler yapıldığı sürece sınırlandırma yapmaya gerek olmadığını, bir kişi ise ürün ülkede üretilmiyorsa veya üretilmesi imkânsızsa sınırlandırma yapmaya gerek olmadığını düşünmektedir.

Tablo 12. İthal Malzemelerin (Türkiye’de Üretimi Yapılmayanlar Hariç) Ülkeye Girmesine Sınırlama Getirilip Getirilmemesine İlişkin Düşünceler Teması ve Kategoriler

Kategori	Örnek Alıntı
Sınırlama getirilmelidir (4 Katılımcı)	“Kesinlikle katılıyorum. Ülkemiz birçok ürünün yetişmesi için gerekli jeopolitik konuma, verimli topraklara sahiptir. Dolayısıyla devlet destekli üretim yapılmalı ve üreticiye gerekli destek sağlanmalı.”(K6)
Denetimler yapıldığı sürece sınırlandırma yapmaya gerek yoktur (2 Katılımcı)	“Ben bu konuda biraz ılımlıyım. Eğer gerekli denetlemeler yapılırsa sorun yok bence. Burada etkin denetimin yapılması önemli. Bu şekilde bir denetimle ürünün ülkede nereye, hangi bölgelere yayıldığı denetlenirse bence sorun yok.”(K2)
Ürün bizde hiç üretilmiyorsa veya üretilmesi imkânsızsa sınırlandırma yapmaya gerek yoktur (1 Katılımcı)	“Şimdi o malzemenin Türkiye’de üretilip üretilmemesiyle ilgili. Eğer o malzeme Türkiye’de belli teşviklerle ve kredi verilerek üretilebiliyorsa insanlar oraya yönlendirilebiliyorsa hiç getirmeye gerek yok. Ama o ürün bizde hiç üretilmiyorsa veya üretilmesi imkânsızsa yani bu ürün bizde hiç üretilmiyor ve bizim bunu dışardan almamız gerekiyorsa onlar gelebilir. Koşullar önemli.”(K5)

5. TARTIŞMA ve SONUÇ

Bu araştırmada, yöresel yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasında bir tehdit olarak görülen ithal gıda ürünleri ve bu ürünlerin kullanımının etkileri hakkındaki akademisyen görüşlerini belirlemek amaçlanmıştır. Bu doğrultuda iki farklı devlet üniversitesinde ilgili alanlarda görev yapan 7 akademisyen ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Görüşmelerde ortaya çıkan temalar ve sonuçlarla ilintili ilk konu, yöresel yemeklerin lezzetine etki eden faktörler ile ilgilidir. Katılımcıların tamamı yöresel yemek yapımında lezzeti etkileyen en önemli unsur olarak kullanılan malzemelerin yerel ve orijinal olması gerektiğini düşünmektedirler. Literatürde bu bulguyu destekler nitelikte Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül (2013) de

çalışmalarında yerel malzemelerin yöresel yemek üretim aşamasında mutlaka kullanılması gerektiğini vurgulamışlardır. Cohen ve Avieli (2004) yemeğin özgün olabilmesi için, yapımında kullanılan malzemelerin orijinal olması gerektiğini savunmaktadır. Yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında ve yöresel kültürün gelenekten geleceğe aktarılabilmesi için o bölgeye has malzemelerin (otların, baharatların) kullanımı önem arz etmektedir. Yerel malzemeler ve bu malzemeler kullanılarak hazırlanan yemekler bu bağlamda hem kendine has özellikleri ile direkt lezzete etki edecek hem de toplumlara değerlerini hatırlatıp korunmasına da yardımcı olabilecektir. Yemeklerin bölgeye özgü yöntem ve tekniklerle pişirilmesi ve yemeği pişirirken kullanılan materyal, pişirme araç ve gereçlerinin orijinal olması lezzete etki eden diğer önemli etmenlerdir. Yöresel yemeklerin bölgeye özgü teknikler ile sunulması bir mutfağı diğerlerinden ayıran en önemli özelliktir. Bu bulguyu destekler biçimde Aydoğdu ve Mızrak (2017) makale çalışmalarında Kastamonu'da sadece yöresel yemeklerin değil bu yemeklerin yapımında kullanılan araç ve gereçlerinde hala ilin doğasını ve tarihi özelliklerini yansıtacak biçimde kullanıldığını ifade etmişlerdir. Bu sayede gelenekler idame ettirilebilmekte ve yöresel ürünlerin tarihi yapısı ve dokusu yaşatılabilmektedir. Schulp ve Tirali (2008) de çalışmalarında aynı tarihi yapı ve dokuyu yaşatabilmek adına Hollanda'da faaliyet gösteren Türk restoranlarında Türkiye'ye özgü dekor ve eşyaların kullanıldığını belirtmişlerdir.

Araştırma sonucunda ortaya çıkarılan diğer bir sonuç; yöresel lezzetlerin tarihsel süreç içerisinde değişime uğramış olduğudur. Değişime neden olan etmenlerin başında ise gelişen teknoloji gelmektedir. Günümüzün koşulları ve artan rekabet ortamında yüksek kalitede üretim yapılabilmesi için ileri teknolojilerin kullanılması şarttır. Bunu takiben katılımcılar, şeflerin kendi yorumlarını yemeğe katmaları, yemeğin içerisinde yer alan ana malzemenin değiştirilmesi, yöresel

yemeklerin diğer nesillere aktarımının doğru yapılamaması, yemeklerde bir standardizasyonun yakalanamayışı, işin ehli kişiler tarafından yemeklerin yapılmayışı, yemek yapımında kullanılan bölgeye has ot ve baharatların üretiminin azalması ve kadınların çalışma hayatında daha fazla yer almaya başlamasını da değişime neden olan diğer etmenler olarak ifade etmişlerdir. Ortaya çıkan temel nedenler bir bakıma bu değişimin özetini sunmaktadır. Örneğin; yöresel yemeklerin yapımında hazırlık aşamasından sunum aşamasına kadar standart reçete uygulamalarının izlenilmesi sayesinde yemekler aynı kalitede üretilip sunulabilecektir. Standart reçetelerin kullanımı aynı zamanda tüketici sürekliliğini sağlamak için de yararlı bir araç olarak kullanılabilir (Liaquat, Khan ve Mohammed, 2009: 1303). Yöresel yemeklerin işin ehli kişiler tarafından yapılması hususunda Aslan, Güneren ve Çoban (2014) çalışmalarında yöresel yemeklerin yapımının ve sunumunun özel bilgi ve beceri gerektirdiğini belirtirken, Bessière (1998) yöresel yemeklerin işin ehli kişiler tarafından yapımının o destinasyonun kültürel kimliğini yansıtmaya da önemli bir rol üstlendiğini ifade etmiştir. Yöresel yemeklerin kültürel bir hazine olduğunu belirten Aydoğdu ve Mızrak (2017) bu değerlerin gelecek nesillere doğru aktarımının kayıt altına alınarak sağlıklı bir biçimde yapılabileceğini vurgulamışlardır. Hjalager ve Corigliano (2000) da çalışmalarında yerel yemeklerin turistler tarafından tanınabilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesinde envanter oluşturulmasının önemini altını çizmişlerdir.

Katılımcılar, yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin yemeğin lezzetine büyük ölçüde etki ettiğini, yöresel yemeklerin hazırlanmasında ülkenin farklı bölgelerinde üretilmiş malzemelerin ve ithal gıda ürünlerinin kullanımının uygun olmadığını düşünmektedirler. Ayrıca tüm katılımcılar ithal malzeme kullanımını bir tehdit olarak gördüklerini de ifade etmişlerdir. Yöresel yemeklerin aslına sadık kalınarak hazırlanması, bu yemeklerin yapımı ve hazırlanmasında yerel malzemelerin tercih edilmesi,

yöresel mutfağın doğru tanıtımı için hayati önem taşımaktadır (Altunsaban, Yay ve Erdem, 2016). Bu sebeple mutfak kültürünün geçmişten geleceğe aktarılan en zengin kültürel miras olduğu düşünüldüğünde (Alyakut ve Üzümcü, 2017), yemeklerin içeriğinde kullanılan malzemelerin, üretim biçimlerinin, hazırlanış şekillerinin ve tüm aşamaların bir bütünlük içerisinde olması gerekmektedir.

Katılımcıların ithal malzemelerin kullanımı nedeniyle yöresel lezzetlerin bozulma riskine ilişkin sunmuş oldukları çözüm önerilerinin başında yöresel ürünlerde coğrafi işaret uygulamasını artırmak ve yöresel ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin, malzemelerin üretilmesini teşvik etmek gelmektedir. Bu bağlamda geleneksel birikimlerimizin kayıt altına alınması, böylelikle korunarak kuşaktan kuşağa aktarılıp yaşatılabilmesi büyük önem arz etmektedir (Liaquat, Khan ve Mohammed, 2009: 1303). Coğrafi işaretleme, tescil gibi uygulamalar destinasyonların sahip oldukları yöresel yiyecek ve içeceklerin korunması için alınabilecek önlemlerin başında yer almaktadır. Bu sayede kültürel miras unsurları korunup, turizmin sürdürülebilir olmasına bir nebze de olsa katkı sağlanılabilecektir.

Yerel lezzetlerin korunmasında topluma ve devlete de bazı görevler düşmektedir. Katılımcılar bu hususta devlet kurumlarının bu değerleri kayıt altına alarak, tanıtım çalışmalarına ağırlık verilmesinin önemli olduğunu ve toplumun etiket okuryazarlığı hususunda bilinçli davranması gerektiğini belirtmişlerdir. Özellikle tüketicilerin ürün etiketi okuma alışkanlığı kazanmasının bu tür uygulamalarda farkındalık yaratacağı yönünde hemfikir olunmuştur. Yöresel yemeklerin tanıtım faaliyetleri hususunda Zağralı ve Akbaba (2015) İzmir yarımadasını ziyaret eden turistler açısından yöresel yemeklerin tercihi üzerinde oynadığı rolü araştırmış ve yerel yemekler noktasında tanıtım eksikliğinin söz konusu olduğunu ortaya koymuşlardır. Rand, Heath ve Alberts (2003) çalışmalarında turizm yöneticileri ve paydaşların birlikte

hareket ederek yerel yemeklerin pazarlanması konusuna ağırlık verilmesi gerektiğini bunun turizmin sürdürülebilirliğine de önemli katkılar sağlayacağını vurgulamışlardır.

Araştırmadan elde edilen son bulgu ithal malzemelerin (Türkiye’de üretimi yapılmayanlar hariç) ülkeye girmesine sınırlama getirilip getirilmemesiyle ilişkilidir. Katılımcıların çoğunluğu sınırlandırma getirilmesi gerektiğini düşünürken birkaçı denetimler yapıldığı sürece sınırlandırma yapmaya gerek olmadığını, bir kişi ise ürün ülkede üretilmiyorsa veya üretilmesi imkânsızsa sınırlandırma yapmaya gerek olmadığını ifade etmiştir. Alınan bu cevaplardan çevresel faktörlerin kontrol edilerek, kaliteli ve sürdürülebilir bir hizmet sunarak yerel üretimin desteklenmesi ve ait olduğu destinasyona uygun bir biçimde yapılandırılması gerektiği sonucuna varılabilir.

Çalışmadan elde edilen bulgular neticesinde şu önerilerde bulunulabilir; Yöresel yemekler bir bölgenin kültürünü yansıtmaktadır. Hem önemli bir çekicilik unsuru hem de kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılmasında etkin bir araçtır. Bu kültürün korunması, yaşatılması ve sürdürülebilirliğin sağlanması büyük önem arz etmektedir. Bu kapsamda yöresel yemeklerin standart tarifleri ile uygulanması dikkat edilmesi gereken temel husustur. Hammadde sorununun ortadan kaldırılması, tarım ve hayvancılıkta modern üretim yöntemlerinin tercih edilmeye başlanması, çiftçilerin üretime teşvik edilmesi, hem üretici hem tüketicinin bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Yerli ürünlerin devlet tarafınca korunması bu sayede sadece Türkiye’de üretilmeyen ürünlerin ithaline izin verilmesi sürdürülebilirlik ve verimlilik anlamında olumlu katkılar sağlayabilecektir. Yerel ürünlerin korunmasında bilgi transferinin sağlanmasında ise envanter kayıtlarının sağlıklı bir biçimde tutulmasıyla işlerlik kazandıracaktır.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). "Slow food uygulamaları kapsamında Aksaray ili yerel mutfağının değerlendirilmesi". Ö. Bardakoğlu ve V. Tecim (Ed.). *Bölgesel Turizm* içinde (s. 132-138). Dokuz Eylül Üniversitesi, Seferihisar Fevzi Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İzmir.
- Altunsaban, S., Yay, Ö. ve Erdem, Ö. (2016), "Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Antalya Örneği)", (ss.237-261). II. Rize Turizm Sempozyumu, 4-6 Kasım, Rize.
- Alyakut, Ö. ve Üzümcü, T. P. (2017), "Gastronomi Turizmi Bağlamında Kandıra Beslenme Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri: Goncaaydın Köyü Örneği", IV. Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu, 24-26 Mart, Kocaeli.
- Arıkan, A.D. (2017). "Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri". *Journal of Human Sciences*, 14(2): 2061-2077.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfakın Rolü: Nevşehir Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4): 3-13.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). "Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği". *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(10): 366-394.
- Başaran, B. (2016). "Trabzon'da yaşayan tüketicilerin geleneksel gıdalara yönelik tutum ve algıları". *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1): 99-110.
- Bessièrè, J. (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourists Attractions in Rural Areas". *Sociologia Ruralis*, 38(1): 21-34.

- Beşirli, H. (2010). "Yemek, kültür ve kimlik". Millî Folklor, 22 (87): 159-169.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö.E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2008). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: PegemA.
- Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). "Food in Tourism, Attraction and Impediment". *Annals of Tourism Research*, 31(4): 755-778.
- Doğan, H. (2005). *Küreselleşme Sürecinde Kültürel Değişim Ve Medya İlişkisi: Ankara'da Corn Flakes Tüketimi Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Anabilim Dalı, Ankara.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). "Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1): 41-47.
- Eren, S. (2017). "The consumption of local food in restaurants: A study in Kaş". *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2: 55-64.
- Food Print. (2019). Local and regional food systems. (Erişim tarihi: 25.01.2019), <https://foodprint.org/issues/local-regional-food-systems/?cid=254>
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, A. Sökmen (Ed.). Ankara: Detay yayıncılık.
- Görkem, O. ve Öztürk, H. M. (2018). "İthal gıda ürünü kullanımının yöresel lezzetler üzerine etkisi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2): 213-228. doi: 10.21325/jotags.2018.210.
- Görkem, O. ve Öztürk, Y. (2014). "Gastronomic reflections of cittaslow movement on local cuisine: The case study of Seferihisar". *TURIZAM*, 18(1): 11-21.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül S. (2013). "Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği". *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(1): 6-11.

- Hjalager, A. M. ve Corigliano, M. A. (2000). "Food for Tourist- Determinants of an Image". *International Journal of Tourism Research*, 2(4): 281-293.
- Hoşcan, N. (2018). "Küreselleşme sürecinde yöresel gastronomik ürünlerin üretiminde ve pazarlanmasında kooperatifçilik üzerine bir model önerisi". *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1): 390-413.
- Kanık, İ. (2014). "Yerel beslenme hareketi ve bir kitle iletişim anlatısı dizaynı: Amerika Birleşik Devletleri (ABD) örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4): 14-22.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). "Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği". *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2): 27-46.
- Kaypak, Ş. (2010). "Ekolojik turizmin sürdürülebilirliği". *Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 2(2): 93-114.
- Köksal, Y. (2014). "Yöresel ürünlerin ulusal pazarlara açılmasında karşılaşılan pazarlama sorunları ve çözüm önerileri; Burdur ceviz ezmesi örneği". *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 28(3): 159-171.
- Liaqat, P., Khan, M. N. ve Mohammad, F. (2009). "Consumer acceptance of standardized mixed/composite foods for optimal accuracy in nutrient estimation". *Pakistan Journal of Nutrition*, 8: 1301-1303.
- Lin, R. (2014, 10 Eylül). The local food movement. *Earth Friends*, (Erişim tarihi:25.01.2019), erişilen adres <https://www.earthsfriends.com/local-food-movement/>
- Ly, T. (2017, 11 Aralık). Sistem pürüzlü ama siz yine de şeffaf kalın. *Campaign Türkiye*, (Erişim tarihi:04.02.2019), erişilen adres <https://www.campaigntr.com/sistem-puruzlu-ama-siz-yine-de-seffaf-kalin/>
- Odabaşı, A. S. (2001). *Konya Mutfak Kültürü*. Konya: Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları No: 26.

- Onurlubaş, E. ve Taşdan, K. (2017). "Geleneksel ürün tüketimini etkileyen faktörler üzerine bir araştırma". *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(17): 115-132.
- Öndoğan, E. N. (2002). "Türkiye’de işlenmiş ithal gıda ürünleri pazarlaması". *Ege Akademik Bakış*, 2(2): 93-104.
- Özkaya, F. D., Sünnetçioğlu, S., ve Can, A. (2013). "Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1): 13-20.
- Paksoy, M. ve Özdemir, B. (2014). "Yeni bir gıda tüketim alışkanlığı olarak slow food (yavaş yemek) hareketi". *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi Bildiriler Kitabı içinde*, (s. 1510-1519), Samsun.
- Pearson, D., Henryks, J., Trott, A., Jones, P., Parker, G., Dumaresq, D. ve Dyball, R. (2011). "Local food: understanding consumer motivations in innovative retail formats". *British Food Journal*, 113(7): 886-899, <https://doi.org/10.1108/00070701111148414>.
- Radstrom, S. (2011). "A place sustaining framework for local urban identity: An Scarpato, introduction and history of cittaslow". *Italian Journal of Planning Practice*, 1(1): 90-113.
- Rahnama, H. (2017). "Consumer motivations toward buying local rice: The case of northern Iranian consumers". *Appetite*, 114: 350-359. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.03.044>.
- Rand, G. E., Heath, E. ve Alberts, N. (2003). "The role of local and regional food in destination marketing". *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14(3-4): 97-112.
- Schulp, J. A. ve Tirali, I. (2008). "Studies in Immigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in The Netherlands". *Journal of Culinary Science and Technology*, 6(2-3): 119-150.

- Sims, R. (2009). "Food, place and authenticity: local food and sustainable tourism experience". *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3): 321-336.
- Slow Food International. (2015). About us. (Erişim tarihi: 15.01.2019), <https://www.slowfood.com/about-us/>
- Slow Food International. (2013). Slow food mission report at closure of balance sheet, as at 31/12/2013. (Erişim tarihi: 25.02.2019), <https://www.slowfood.com/wpcontent/uploads/2015/07/financialreport2013.pdf>
- Şahin, Ü. (2004). "Truva atı olarak sürdürülebilir kalkınma". *Üç Ekoloji Dergisi*, 2: 1-16.
- Tekelioğlu, Y. (2016). "Coğrafi işaretleme: yöresel ürünler, coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları". *Gastro Dergisi*, 59: 118-121.
- Tranter, P. J. (2010). "Speed kills: the complex links between transport, lack of time and urban health". *Journal of Urban Health: Bulletin of the New York Academy of Medicine*, 87 (2): 155-166.
- Vanhonacker, F., Lengard V., Hersleth M. ve Verbeke W. (2010) "Profiling European traditional food consumers". *British Food Journal*, 112(8): 871-886, <https://doi.org/10.1108/00070701011067479>.
- Yurtseven, H. R. ve Karakaş, N. (2013). "Creating a sustainable gastronomic destination: the case of cittaslow Gokceada-Turkey". *American International Journal of Contemporary Research*, 3(3): 91-100.
- Yurtseven, H. R. (2011). "Sustainable gastronomic tourism in Gokceada (Imbros): local and authentic perspectives". *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18): 17-26.
- Yüncü, H. R. (2010). "Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası". Şengel, S. (Ed.). *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı* içinde (ss. 27-34). Ankara: Detay Yayıncılık.

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

EXTENDED ABSTRACT

Introduction

Changes in social life during the globalization process increase the demand for processed and imported food products (Öndoğan, 2002: 93). The increase in the dominance of these products in the national food markets due to consumption demand caused the local food products to be damaged (Tekelioğlu, 2016: 118) and the local food products are started to be called "poor man" (Vanhonacker et al., 2010: 871). However, health and food safety issues that have been on the agenda in recent years have paved the way for people to turn to local products again (Başaran, 2016: 108). The spread of healthy life trends has caused a rocking and questioning of confidence on industrially-produced agricultural and food products (Onurlubaş and Taşdan, 2017: 116).

In line with this information, it is necessary to draw attention to the importance of the full perception of the definition of "imported food product" by consumers. In the face of these products frequently encountered in the shelves, the consumer experiences a confusion on imported and local product (Öndoğan, 2002: 102). Many factors, especially the use of imported food products in the production of local delicacies, cause a deviation in flavor in meals. The only way to preserve and maintain the food culture is by using local products and applying traditional methods (Görkem & Öztürk, 2018: 214).

Today's social structure and the development of urban life bring changes in daily life. Culinary culture has also been changed in this direction and the cultural riches and local delicacies that have come with the knowledge of thousands of years have been in danger of being destroyed (Odabaşı, 2001: 8). In this context, preserving the culinary culture and ensuring the sustainability of local delicacies has become an issue to be emphasized. The main subject of this study is the import food products, which are regarded as a threat to the future generations by preserving the original state of local foods from academicians' perspective.

Method

In this study, it is aimed to determine the views of academicians on the imported food products and their use, seen as a threat for transferring them to the future generations by preserving the originality of local dishes.

The study is conducted with lecturers and faculty members working in the field of Gastronomy and Culinary Arts at two state universities in Konya. Since the number is low, no sampling method way is used and the whole universe is included in the study. In this study, semi-structured interview technique, one of

the qualitative research methods, was used. The data were analyzed using the content analysis.

Interviews were made face-to-face and one-on-one in the rooms by appointment from the participants between 28.11.2018 - 17.12.2018. Interview questions were arranged in accordance with the purpose of the study based on the questions that Görkem and Öztürk (2018) used in their studies.

Conclusion, Evaluation and Recommendations

In this study, it is aimed to determine the views of academicians about imported food products, which are seen as a threat in the transfer of the local foods to the next generations, and about the effects of their usage. In this regard, interviews have been conducted with 7 academicians working in related fields at two different state universities.

The first issue related to the themes and results of the interviews is related to the factors affecting the taste of the local dishes. All of the participants think that the ingredients used as the most important factor affecting the taste in local food production should be local and original. Other important factors affecting the taste are the fact that the dishes are cooked with the region-specific methods and techniques and that the materials used in cooking the food and the cooking equipment are original. The most important feature that distinguishes a kitchen from others is the presentation of regional dishes with regional techniques. Another result of the research is that local delicacies have changed in the historical process. Developing technology is the leading factor in this change. In today's conditions and increasing competitive environment, the use of advanced technologies is essential for high quality production. Subsequently, the participants have stated other factors causing this change as the chefs including their own interpretation in the dish, changing the main ingredients in the dish, failure to properly convey the regional dishes to other generations, failure to achieve a standardization in the dishes, the dishes not being cooked by competent individuals, reduction in the production of region-specific herbs and spices and women being further involved in the working life. The main reasons that emerge are, in a sense, a summary of this change. The participants think that the ingredients used in the preparation of regional dishes have a significant effect on the taste of the food, and that the use of imported food products and ingredients produced in different regions of the country is not suitable for the preparation of regional dishes. In addition, all participants stated that they consider the use of imported materials as a threat. One of the solutions proposed by the participants regarding the risk of spoilage of local delicacies due to the use of imported materials is to increase the application of

geographical signs in local products and to promote the production of all raw materials and ingredients used in local products.

As a result of the findings obtained from the study, the following recommendations can be made. Regional dishes reflect the culture of a region. The preservation, survival and sustainability of this culture is of great importance. In this context, the application of regional dishes with standard recipes is the main consideration. It is necessary to eliminate the raw material problem, to start to prefer modern production methods in agriculture and animal husbandry, to encourage farmers to produce and to raise awareness of both producers and consumers. Protection of domestic products by the government thus allowing only the importation of products not manufactured in Turkey will be able to contribute positively in terms of sustainability and efficiency.