

PAPER DETAILS

TITLE: Sürdürülebilir Mutfak Kültürü; Adana Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekleri Üzerine Bir Çalışma

AUTHORS: Pinar Senel, Ali Sarper Karabulut

PAGES: 351-364

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3653007>

Sürdürülebilir Mutfak Kültürü: Adana'nın Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekleri Üzerine Bir Çalışma

Pınar ŞENEL

Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
pinargoksu@anadolu.edu.tr
ORCID: 0000-0001-8437-1367

Ali Sarper KARABULUT

Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
sarper1200@gmail.com
ORCID: 0009-0005-7682-9987

Geliş tarihi / Received: 11.01.2024

Kabul tarihi / Accepted: 21.04.2024

Öz

Sağlıklı ve yerel beslenmeyle farklı mutfak kültürlerini deneyimlemeye yönelik eğilim mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine ve yerel yemeklere verilen önemi arttırmıştır. Literatürde Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında unutilan yerel yemeklere ilişkin ve Adana yerel yemeklerini gastronomi turizmi, gastronomi müze ve festivalleri, sokak lezzetleri, göç olgusu ve gastronomi şehri olmasına yönelik inceleyen araştırmalar olmakla birlikte mutfak kültürünü sürdürmeye veya yerel yemekleri korumaya yönelik bir çalışmaya rastlanamamıştır. Araştırmanın amacı, Adana iline ait unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinin ortaya çıkarılmasıdır. Araştırmada yüz yüze görüşme yöntemiyle 15 katılımcıdan veri toplanmıştır. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemiyle X ve Baby Boomers kuşağında yer alan kadınlardan oluşmuştur. Toplanan veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda unutulmaya yüz tutmuş 25 yerel yemek ve bir çay, katılımcıların ifadeleri kapsamında hazırlanışlarıyla birlikte ortaya çıkarılmıştır.

Anahtar kelimeler: Mutfak kültürü, yerel yemek, Adana, Adana mutfak kültürü.

Sustainable Culinary Culture: A Study on Adana's Nearly Forgotten Local Dishes

Abstract

Culinary culture is an important cultural value that reflects the life practices and socio-cultural characteristics of destination. Local dishes are the elements of culinary culture that create and maintain culinary culture. In recent years, the trend towards experiencing different culinary cultures with a healthy and local diet has increased the importance given to the sustainability of culinary culture and local food. Although there are studies examining local food in Adana within the scope of culinary culture, gastronomic tourism, gastronomic city, gastronomic museums and festivals, no studies aiming to preserve and improve of local food have been found. The aim of the research is revealing the forgotten local dishes and recipes of Adana. The face-to-face interview method was used in the research. Data were collected from 15 participants determined by purposeful sampling method. The collected data were analyzed by descriptive analysis method. As a result of the research, 25 forgotten local dishes and a tea recipe were revealed.

Keywords: *Culinary Culture, Local dishes, Culinary Culture of Adana, Local food of Adana.*

Giriş

Mutfak kültürü; bir destinasyonda elde edilen, işlenen/hazırlanan ve tüketilen yemeklerle bu yemeklerin tüketim şekli ve zamanına ilişkin pek çok öge içermektedir (Glennie ve Alkon, 2018; Hiamey vd., 2021) Destinasyonlardaki mutfak kültürü öğelerinin yerel yemeklerle ilişkili olması (Ratcliffe vd., 2019) ise destinasyona ait mutfak kültürünün oluşması ve sürdürülebilir olmasında yerel yemeklerin en önemli öğeler olduğunu ortaya koymaktadır (Stein ve Santini, 2022). Öte yandan sağlıklı ve yavaş beslenmeyle farklı mutfaklardaki yerel yemekleri deneyimlemeye ilişkin eğilimler bu öğelere verilen önemi artırmaktadır (Chen ve Huang, 2018).

Yerel yemeklerin destinasyonların mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamakla birlikte destinasyona ilişkin bir kimlik oluşturarak küresel alanda ön plana çıkmasını sağlaması, literatürde sıklıkla ele alınmasına ve destinasyonlara ait veya bağımsız kurum/kuruluşlar tarafından korunması ve geliştirilmesine yönelik politikaların izlenmesine neden olmuştur (Pietrzkowski, 2004).

Adana sahip olduğu coğrafi ve sosyo-kültürel özellikleriyle mutfak kültürü son derece zengin destinasyonlardan biri olmakla birlikte ekonomik yapısı gereği şehirleşmiş ve mutfak kültürü bu şehirleşmeden olumsuz yönde etkilenmiş destinasyonlardandır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ 2013). Literatürde Adana'nın mutfak kültürü ve yerel yemekleriyle ilişkili olarak gastronomi şehri unvanı almasına, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine, farklı etkinlikler, müzeler, yerel restoranlar ve sokak lezzetleri kapsamında pazarlanmasına yönelik araştırmalar (Ballı, 2016; Bilir, 2022; Karaca ve Yıldırım, 2020; Karakaş, 2020; Karakaş ve Sarı Çallı, 2023; Oğuz, 2020; Şahin ve Ünlüöner, 2021) bulunmakla birlikte mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması ve bu kapsamda yerel yemeklerin korunmasına yönelik bir araştırmaya rastlanamamıştır. Araştırmanın amacı, Adana iline ait unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek ve reçetelerinin ortaya çıkarılmasıdır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir mutfak kültürü ve yerel yemek ilişkisi

Yerel yemekler, reçeteleri bir destinasyondaki tüm tarihsel ve sosyo-kültürel süreçlerle yüz-yıllar süresince oluşturulmuş, nesilden nesile aktararak mutfak kültürünün devamlılığını sağlayan ürünlerdir. Bu bağlamda destinasyona ilişkin bir kimlik içermektedirler (Lin vd., 2011). Yerel yemekler ait oldukları destinasyonda sağlık, beslenme ve duyuşsal özellikler açısından da en ideal versiyonlarına ulaşan yemek türleridir (Ferguson, 2010).

Destinasyonların mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliğini sağlamada yerel yemeklere önem vermesi ise son 30 yılda gerçekleşmiştir. Bireylerin sağlıklı ve yerel yemekler tüketme ve farklı mutfak kültürlerine ait yemekleri deneyimleme eğilimi, destinasyonların yerel yemekleri üzerinden bir pazarlama politikası izlemesine neden olmuş (Björk ve Kauppinen-Raisanen, 2016) ve bu politikalar mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması gereğini ortaya çıkarmıştır (Alsetoohy vd., 2021; Galati vd., 2023). Literatürde dünyadaki farklı mutfak kültürleri kapsamında yerel yemekleri ele alan çalışmalar bulunmakla birlikte Türk mutfak kültürünün sürdürülmesi kapsamında da yerel yemekleri araştıran pek çok çalışma (Akkoyunlu, 2012; Demirgöl, 2018; Güldemir ve Halıcı, 2009; Kaymaz, 2018; Seçim, 2018) bulunmaktadır.

Destinasyonlara ait mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması, dünya genelinde faaliyet gösteren kuruluşlar tarafından da desteklenmektedir. Kültürel miras konusunda uluslararası düzeyde faaliyet gösteren UNESCO, mutfak kültürünü bir miras olarak nitelendirerek bu mirasın sürdürülebilirliği için Yaratıcı Şehirler Ağı (Unesco Creative City Network) platformu kapsamında destinasyonlara gastronomi şehri unvanı vermektedir. Kuruluşun gastronomi şehri unvanını vermek üzere göz önünde

bulundurduğu kriterler arasında yerel yemekler en önemli kriterlerdendir (Unesco Türkiye Milli Komisyonu, 2023). Türkiye’de ise 2023 yılı itibarıyla üç il gastronomi şehri unvanı almakla birlikte Adana ilinin unvan alması için bilimsel, sektörel ve kamusal çalışmalar yürütülmektedir (Yıldırım, 2021).

Adana mutfak kültürü ve yerel yemekleri

Adana coğrafi yapısı, iklimi ve sosyo-kültürel geçmişi ile son derece zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Seyhan ve Çukurova bölgeleriyle Anadolu’nun en bereketli toprakları üstünden birine kurulmuştur. Kayseri, Kahramanmaraş, Osmaniye, Hatay, Mersin gibi tarıma bağlı ekonominin yaygın olduğu illere komşu durumdadır. Kilikyalılar, Persler, Bizans ve Osmanlı medeniyetlerine ev sahipliği yapmıştır. Hurriler, Suriyeliler ve Türkmenler bölgeye göç eden halklardandır (Kurt, 1992).

Adana’nın coğrafi konumu, tarım olanakları ve sosyo-kültürel açıdan zengin tarihi mutfak kültürü kapsamında ise yerel yemek çeşitliliğine yansımıştır. Adana kebabı, ciğer kebabı, yüksük çorbası, içli köfte, analı kızlı, fellah köftesi, mahluta (sebzeli ve bakliyatlı çorba), halka tatlı, müşebbek (halka şeklinde sarılmış tatlı), bumar (mumar), siyyadi (balıklı bulgur), babagannuş, kıddes(çörek), hammusa (kavrulmuş bakliyatlar), hrısı (bir çeşit keşkek), bici bici, ekşili köfte (topalak), tirit, taş kadayıf, şalgam, sırın, sarı burma, patlıcan tava, bamya, rişti (tahinli erişte çorbası), nohut yahnisi, yoğurt katma, etli bulgur pilavı, pohut tatlısı, aşılama, mihşi (patlıcan, biber veya kabaktan yapılan içi nohutlu dolma) Adana’ya ait yerel yemeklerden sadece bazılarıdır (Ballı, 2016; Karaca ve Karacaoğlu, 2016; Karaca ve Yıldırım, 2020). Adana iline ait ayrıca 11 coğrafi işaretli yerel yemek bulunmaktadır. Analı kızlı, aşılama, bici bici, halka tatlı, karakuş tatlısı, kol böreği, Adana kebabı, taş kadayıf, kıddes, içli köfte, şırdan, Adana’ya ait mahreç işaretli yiyecek ve içeceklerdir. Lokma tatlısı, taş kadayıf, tulumba tatlı-

sı, Adana börek gibi diğer birçok yerel yemeğin coğrafi işaret almak için süreci devam etmektedir (T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, 2020).

Hamur işleri, et ve etli sebze yemeklerinin ön plana çıktığı son derece zengin Adana mutfak kültüründe birçok yemeğin kentleşme ve küreselleşme ile unutulmaya başladığı ifade edilmektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Adana, tarıma elverişli yapısını korumak üzere kentleşme ve kalkınmaya yönelik birçok politikadan etkilenmemeye yönelik bir strateji izlese de 1950'den sonra kentleşme politikalarından (Karaman, 1992), KÖY (Kalkınma Öncelikli Yörelere) projesi ile etkilenmiş ve sanayileşmiştir (Ataay, 2001). Adana'nın mutfak kültürünün sürdürülmesine yönelik ayrıca birçok kurum, kuruluş, dernek tarafından yöresel mutfak kültürü ve yiyeceklere ilişkin festivaller düzenlenmekte (Buzcu ve Oğuz, 2019; Dönmez ve Pehlivan, 2022), gastronomi şehri kapsamında yer almasına ilişkin bilimsel çalışmalar yapılmakta (Şahin ve Ünlüöner, 2021), gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine yönelik araştırmalar gerçekleştirilmekte (Karakaş ve Sarı Çallı, 2023) ve sokak lezzetleriyle bu mutfak kültürünün hızlı yaşam kültürüne adapte olması sağlanmaya çalışılmaktadır (Oğuz, 2020). Bu bağlamda çalışmada, Adana mutfak kültürüne ait unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ortaya çıkarılması hedeflenmektedir.

Yöntem

Çalışmanın ana amacı, Adana iline ait unutulmaya yüz tutmuş yemek ve reçetelerinin ortaya çıkarılması olarak belirlenmiştir. Araştırmada ana amaca bağlı olarak alt amaçlar geliştirilmiş ve bu alt amaçlara yönelik görüşme soruları oluşturulmuştur. Görüşme sorularının yer aldığı görüşme formu, mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine ilişkin farklı verileri de derinlemesine görüşme yönteminde ortaya çıkarabilmek üzere yarı yapılandırılmış form olarak hazırlanmış-

tır. Görüşme formuna ilişkin ifadeler literatür taramaları ve uzman görüşü sonucunda oluşturulmuştur. Uzmanlar gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzman altı kişiden oluşmuştur. Araştırmada yüz yüze görüşme yönteminde faydalanılmış ve derinlemesine görüşme tekniğiyle 15 katılımcıdan veri toplanmıştır. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Araştırma katılımcıları mutfaka ilgi düzeyi yüksek, gününün belirli kısmını mutfakta geçiren, X ve Bebek Patlaması Kuşağı (Baby Boomers) kuşağında yer alan ve Adana'da doğup yaşamını bu ilde sürdüren kadınlar arasından seçilmiştir. X kuşağı kentleşme ve küreselleşmenin etkisini mutfak kültürü bağlamında hissetmeye başlayan, kadınların dışarıda çalışmaya ve yemeye adapte olmaya başladığı ve baby boomers kuşağının yaptığı yerel yemekleri hatırlayıp uygulayabilen (Chandra vd., 2021) Baby boomers kuşağı ise yerel yemekleri ve destinasyon kültürünü mutfaklarında yaşatan kuşaktır (Tiago vd., 2016). Araştırma verileri 27.07. 2023 tarih ve 544823 protokol numaralı Etik Kurul Onay Belgesi doğrultusunda 01 Ağustos 2023-8 Ağustos 2023 tarihleri arasında toplanmıştır. Görüşmeler 25 ila 40 dakikalık zaman sürelerinde gerçekleşmiştir. Araştırma verileri her iki araştırmacı tarafından bağımsız olarak analiz edilmiştir. Veriler ilk olarak araştırma alt sorularına ilişkin kodlanmış daha sonra betimsel analiz ile analiz edilerek araştırmacılar tarafından karşılaştırılmıştır. Betimsel analiz, keşfedici araştırma türlerinde sıklıkla kullanılan ve araştırma verilerinin herhangi bir sayısal veri kaygısı gütmenden, araştırma amaç ve alt temalarına göre ayrıntılı olarak sunulduğu analiz tekniğidir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Araştırmada, Adana'daki mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlayabilecek en önemli olgu olan ev mutfaklarındaki mevcut durumun ayrıntılı olarak ortaya konması ve unutulmuş yemeklerin ortaya çıkarılabilmesi için betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir.

Bulgular

Katılımcıların demografik yapısına ve mutfak ilgi düzeyine ilişkin bulgular

Katılımcıların tümü 43 yaş ve üzeri kadınlardan oluşmaktadır. Katılımcıların sekizi ev hanımıdır. 4 katılımcı sınıf öğretmeni, 1 katılımcı laborant, 1 katılımcı peyzaj mimarı, 1 katılımcı

ci apartman görevlisidir. Katılımcıların hepsi Adana ilinde doğmuş olup yaşamını Adana’da sürdürmektedir. 12 katılımcı günlerinin ortalama üç veya dört saatini mutfakta geçirdiğini ifade etmiştir. Katılımcılara ilişkin bilgiler Çizelge 1’de sunulmuştur.

Çizelge 1

Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Bölgeye Mensubiyet	Yaş	Meslek
Katılımcı 1	Evet	51	Ev Hanımı
Katılımcı 2	Evet	43	Ev Hanımı
Katılımcı 3	Evet	52	Sınıf Öğretmeni
Katılımcı 4	Evet	50	Laborant
Katılımcı 5	Evet	55	Sınıf Öğretmeni
Katılımcı 6	Evet	69	Ev Hanımı
Katılımcı 7	Evet	57	Ev Hanımı
Katılımcı 8	Evet	65	Ev Hanımı
Katılımcı 9	Evet	53	Ev Hanımı
Katılımcı 10	Evet	48	Sınıf Öğretmeni
Katılımcı 11	Evet	63	Apartment Görevlisi
Katılımcı 12	Evet	46	Ev Hanımı
Katılımcı 13	Evet	57	Sınıf Öğretmeni
Katılımcı 14	Evet	65	Peyzaj Mimarı
Katılımcı 15	Evet	67	Ev hanımı

Katılımcıların mutfakta pişirdiği yemeklere ilişkin bulgular

Katılımcıların hepsi mutfağında et ve tavuk yemeklerini pişirdiğini belirtirken, 13 katılımcı mutfağında zeytinyağlı yemekleri de pişirdiğini belirtmiştir. Katılımcıların yedisi mutfağında deniz ürünleri pişirmeyi tercih etmediğini belirtmiştir. Katılımcı K3 ve K11 hariç bütün katılımcılar mutfaklarında tatlı, hamur işleri ve çorbalı pişirdiğini ifade etmiştir. Katılımcıların tümü Adana yerel yemeklerinden olan sarımsaklı köfte, içli köfte, yüksük çorbası, sarma, dolma ve dövme pilavını mutfaklarında pişirdiğini belirtmiştir. Katılımcı K14 ve K15 kaburga dolmasının K15 ise tavuk dolması ve kelle paçanın da evlerde pişirildiğini ifade et-

miştir. Katılımcıların çoğu ayrıca yerel yemekleri her zaman menülerinde bulundurmaya özen gösterdiğini, dışardan yemeye sıcak bakmadığını ancak birçok yerel yemeğin ağır, yağlı ve yapılması zahmetli yemekler olduğundan her zaman yapılamadığını belirtmiştir. Katılımcıların dokuzu mutfaklarında zeytinyağlı ve baklagilleri, altısı içli köfteyi, beşi sarımsaklı köfte, dolma ve yüksük çorbasını sıklıkla pişirdiğini ifade etmiştir. Bulgulara ilişkin olarak katılımcı K1, K6, K15’in ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Adana’da sıklıkla yapılan geleneksel yemeklerin hepsini evimizde de yapıyoruz. Köyümüzde düğünde olması gereken kuru fasulye, yüksük çorbası, dövme pilavı gibi yemekleri evimizde de yaparız.” (K1)

“Adana kebabı, yüksük çorbası, dövme pilavı, içli köfte, sarma. İçli köfteyi Adana’da haşlama yaparız.” (K6)

“Kaburga dolması, tavuk dolması, sarımsaklı köfte, kelle paça. Bu yemekler hep yapılır ama her zaman değil. Ağır, yağlı yemekler bunlar. Ayda bir yapılır mesela.” (K15)

Ev hanımı olmayan katılımcılardan K10 ise Adana yerel yemeklerini mutfağında genel olarak pişirmekle birlikte hazırlaması zaman alan yemeklerden yüksük çorbasının mantısını dışardan almayı tercih ettiğini ifade etmiştir. Katılımcı K10’un yüksük çorbasına ilişkin ifadesi aşağıda verilmiştir.

“Sarma, dolma, içli köfte, analı kızlıyı evde yaparız. Yüksük çorbasını ben evde pek yapmam. Çalışan bir insan olduğum için yüksük çorbasının mantısını yerel üreticiden satın alırım. Hem karşımdaki kişi de istihdam edilmiş oluyor. Ben de onu alır evde pişiririm.” (K10)

Katılımcıların coğrafi işaretli yemeklere yönelik bilgi düzeyine ilişkin bulgular

“Adana iline ait coğrafi işaretli yemekleri biliyor musunuz? Biliyorsanız sıralayabilir misiniz?” sorusuna cevap olarak katılımcıların çoğu Adana kebabı, içli köfte, sarımsaklı köfte, kelle paça, sıkma, mumbar, dövme pilavı, yüksük çorbası yerel yemeklerini sıralamıştır. Katılımcılardan sekizi Adana Kebabı’nın, yedisi içli köftenin, ikisi analı kızlı, şırdan ve bici bicinin coğrafi işaretli olduğunu bilmiştir. Katılımcıların hiçbirisi analı kızlı, aşlama, halka tatlı, karakuş tatlısı, taş kadayıf, kol böreği ve kıddesten bahsetmemiştir. Katılımcılardan K5, K9 ve K10’un soruyla ilgili ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

“Mesela Adana Kebabı, içli köfte, sarımsaklı köfte, yüksük çorbası, dövme pilavı, yaprak sarması diyebilirim.” (K9)

“Evet biliyorum içli köftemiz var. Şırdan var. Adana kebabımız var. Bici bicimiz var.” (K5)

“Yani büyük bir çoğunluğunu biliyorum. Adana kebabı, Adana lahmacunu, içli köfte, yüksük çorbası, kısır, sarma.” (K10)

Katılımcıların soruya ilişkin ifadeleri göz önünde bulundurulduğunda katılımcıların çoğunun Adana yerel yemeklerini sıralayabilmekle birlikte yerel yemeklerinden yalnızca Adana kebabı ve içli köftenin coğrafi işaret aldığını bildiği bulgusuna ulaşılmıştır.

Yemek ritüellerinin gerçekleştirilmesine yönelik bulgular

Katılımcıların tümü Adana’da düğün, cenaze, bayram gibi özel günlerde yerel yemeklerin hazırlanarak bir ritüel olarak tüketildiğini belirtmiştir. Katılımcıların çoğu düğün ve cenazelerde yüksük çorbasının hazırlandığını ifade etmiştir. Katılımcı K2, K10 ve K11’in özel günlerde bir ritüel olarak hazırlanan ve tüketilen yerel yemeklere ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“..özel günlerde en çok yapılan bereketli olduğu için yüksük çorbasıdır. Cenaze evlerinde çok sık yapılır. Yüksük çorbası olmazsa olmazdır çünkü bereketlidir.” (K10)

“..yüksük çorbası düğünlerde yapılır. Yüksük çorbası her düğünlerde, köylerde yapılır. Meşhurdur.” (K11)

“..hala bu yemekleri yapıyoruz. İçli köfte, yüksük çorbası, dövme pilavı.” (K2)

Katılımcıların Adana yerel yemeklerinin unutulmamasına yönelik önerilerine ilişkin bulgular

Katılımcıların Adana yerel yemeklerinin unutulmaması için yapılması gereken uygulamalara yönelik ifadelerinden dört farklı öneriye ulaşılmıştır. 11 katılımcı Adana yerel yemeklerinin unutulmaması için evlerde pişirmeye devam etmesi gerektiğini, dört katılımcı yeni nesillere reçetelerin aktarılması veya öğretilmesi gerektiğini, iki katılımcı bilimsel çalışmalarla yerel yemeklerin korunması ve geliştirilmesi gerek-

tiğini, bir katılımcı ise yemek fuarı gibi etkinliklerin düzenlenmesi gerektiğini belirtmiştir. Katılımcı K6, K9, K12 ve K14 yerel yemeklerin evlerde pişirilmeye devam etmekle birlikte genç nesillere de reçetelerin aktarılması veya öğretilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı K3, K10, K12 ve K15'in Adana yerel yemeklerinin unutulmaması için yapılması gereken uygulamalara yönelik ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Sizin gibi bu işi bilimsel yapıp ülkemizi dünyaya tanıtan, okumuş insanların da bu yemekleri öğrenip bu gelenekleri yaşatması çok önemli bir şeydir.” (K3)

“Bence kesinlikle yerel halkla röportaj yapılmalı ve bu tarifler derlenmeli. Sonrasında üniversitelerde, fakültelerde ders kitaplarına konulması gerektiğini düşünüyorum. Hatta bu yemekleri yapan kişiler gastronomi, aşçılık okullarına davet edilmesi gerektiğini düşünüyorum.” (K10)

“Unutulmaması için büyüklerimizden tekrar tekrar tarif alıp genç nesile hatırlatarak unutulmaz hale getirmeliyiz.” (K2)

“Yemek fuarı yapılıyor senede bir kere de olsa. Adana yerel yiyecekleri tanıtılıyor ve satılıyor. Böyle etkinlikler düzenlense unutulmaz.”

İki katılımcı Adana yerel yemeklerinin unutulmamasının sebebini ayrıca kitle kültürünün yaygınlaşmasına ve yerel yemeklerin maddi ve zaman açısından maliyetli ve yüksek kalorili olmasına bağlamıştır. Katılımcı K1, K3 ve K4'ün yerel yemeklerin unutulma sebebine yönelik ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Yapılsa iyi olur. Büyüklerimiz yaşlandığı için yapmıyorlar. Gençler yapılsa aslında bu yemekler daha çok hoşlarına gider. Koşardık ki bir tabak daha yiyelim bu yemeklerden.” (K1)

“Aslında daha geniş baktığımızda kültürlerin unutulmaması gerekiyor. Folklor, oyunlarımız, adetlerimiz, geleneklerimiz çünkü bizi biz yapan değerler bunlar. Örneğin apartmanlaştığı-

mız için bu yemekler belirli dönemlerde ortaklaşa imece usulü yapılamıyor. Çünkü yemekler kültür gibi bir şeydir. Bizi geçmişten geleceğe taşır.” (K3)

“Beğenmiyorlar. Eski yemekler maddi olarak pahalı, kalorisi yüksek, yağlı ve etli yiyecekler olmasından dolayı ekonomik olarak bu tür geleneksel yemekleri yapmamız zorlaşıyor.” (K4)

Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek tariflerine ilişkin bulgular

Katılımcıların tümü Adana'ya ait artık hazırlanıp tüketilmeyen yerel yemeklerin olduğunu ifade etmiştir. Katılımcı K14 hariç tümü bu yerel yemeklerden bazılarının reçetelerini hatırladıklarını belirtmiş ve reçetelerini aktarmıştır. Katılımcı K9 altı, K1 dört, katılımcı K6 üç, katılımcı K2, K5 ve K7 iki, katılımcı K3, K4, K8, K10, K12 ve K13, K15 bir olmak üzere toplamda 25 yerel yemek tarifi verilmiştir. Katılımcı K11 ise eskiden hazırlanıp tüketilen ancak hali hazırda hazırlanıp tüketilmeyen bir içecek olarak bir çay reçetesini aktarmıştır. Katılımcıların unutulmaya yüz tutmuş Adana yerel yemekleri, çayı ile reçetelerine ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

Sıkman

Katılımcılardan K1 sıkman tarifini “babaannemin sıkman tarifi” diye paylaşmıştır:

“İnce bulguru ıslatır. Domatesi biberi soğanı doğrar ve salçayla kavurur. Bu harcı bulgurun içine döker ve iyice yoğurur. Maydanoz da ekler. Eliyle sıkar ve adına “Sıkman” derdik. İçine de dövme biber koyardık. Yeşil biberi kurutup dövdüğümüz bir baharat çeşidi.” (K1)

Cırrık böreği

Katılımcılardan K1, Saimbeyli bölgesinde serçeden biraz daha büyükçe olan ve “Cırrık” adı verilen av kuşundan bahsederek bu kuştan yapılan Cırrık böreği tarifini vermiştir. Katılımcı K1'in Cırrık'tan yapılan Cırrık böreği tarifine ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Cırrığı avladıktan sonra temizlerdik. İçinden çok az et çıkardı ama çok lezzetliydi. Keserin arkasıyla eti ve küçük kemikleri dövülürdü. Sonrasında satırla geçilirdi. Börek hamuru açardık ve içine cırrığın etini koyardık.” (K1)

Sac çöreği

Katılımcı K1 eskiden köylerinde sıklıkla bu tarifi yaptıklarını belirtmiştir. Katılımcı K1'in sac çöreğinin tarifine ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Bizim orda sac çöreği derler. İki sacın arasında yapılır. Arife günlerinde mutlaka dağıtılırdı. Mayalı hamura yuvarlak şekil verirlerdi. Yüzüne salçalı su sürerlerdi ve küncü atarlardı. İki sacın arasında pişirirdik.” (K1)

Kuru etli aşure

“Kuzunun kaburgasının sağ tarafı kurutulurdu. Aşurenin içine o katılırdı. Etli ve ekşili yapardık. Kızılıcak kirazi, fasulye, nohut, soğan, salça, dövme konur. Ekşisini kızılıcak kirazi verir. Aşure günü pişirilirdi. Helkelere konurdu ve kapı kapı köyde dağıtırdık. Şekerli aşureden farkı yağ, salça, kiraz ve kuzudur. Ama şeker girmez.” (K1)

Parapara çorbası

Katılımcı K2 ve K15 parapara çorbasının tarifini vermiştir. Katılımcı K2'nin parapara çorbasına ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Kaynamış suyun içerisine nohut, erişte hamuru, yeşil mercimek ekliyoruz. Aynı bir tavada yağ, salça, soğan, nane kavuruyoruz ve yemeğin üzerine döküyoruz. Biraz da limon sıkıyoruz ve çok güzel bir çorba oluyor. Eriştenin hamurunu da yumurta ve sütle yoğuruyoruz.” (K2)

Katılımcı K15 ayrıca bu çorbaya “dulavrat çorbası” adı verildiğini ve erişte hamurunun kare kare kesildiği bilgisini de vermiştir.

Kabaklı lepe

“Soğanı yağ ve salçayla kavuruyorum. Kabaklı atıyorum ve sonra kaynamış suyu ekliyorum.

Tuzunu ve bulgurunu katıyorum. Az bir şey su atıyorum ve baharatını koyuyorum. Şu an yap-sam belki yine yenir. (K2)

Küllük

“Bizim yapılmasını en sık beklediğimiz yemeklerden biriydi Küllük. Ekmek yapımı için yoğrulmuş bir hamur olurdu. Bu hamurun içine katı yağ koyardık ve yoğrulurdu. Annemden böyle hatırlıyorum. Yağla beraber tekrar yoğrulurdu hamur. Bu hamur bir tepsiye yumrukla bastırılırdı ve tepsiyi kaplardı. Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürülürdü ve bahçede sacın üstüne konulurdu ve üzerine iyice pişmesi için tekrar bir sac konulurdu ve kızartılana kadar pişirilirdi. Sonrasında servis edilirdi. Yedikten sonra çok mutlu olurduk. O lezzeti unutamıyorum.” (K3)

Ekşili çorba

“Yani ben ekşili çorba diye biliyorum ama şimdiki gündemde dul avrat çorbası olarak geçiyor. Annem hep yapıyordu. Ama şimdi çocuklar sevmediği için yapmıyorum. Erişteyi kendim kesiyorum ve nohudunu haşlıyorum. Yeşil mercimeğini haşlamıyorum kolay haşlandığı için. Sarımsağı ve soğanı zeytinyağıyla kavuruyorum. Hepsini birleştirip nohudunu mercimeğini eriştesini bir taşım kaynatıp limon sıkıyorum ve altını kapatıyorum.” (K4)

Keklik etiyle sarma

“Normal Adana usulü soğanlı, domatesli, sarımsaklı, maydanozlu, salçalı, baharatlı bir iç harcıyla asma yaprağına sarıyoruz. Tencerenin altına avladığımız keklik etini yerleştiriyoruz ve üzerine sarmaları diziyoruz. Keklik etinin kokusu yoktur. Hafif ve sası olmayan lezzetli bir ettir.” (K5)

Lepe

“Bir soğan doğruyoruz. Zeytinyağında kavuruyoruz. Biberini, domatesini, salçasını kavuruyoruz ve üzerine suyunu koyuyoruz. Çok şişmeyecek pilav gibi olmayacak şekilde bulgurunu ekliyoruz ve suyunu veriyoruz. En son mayda-

noz ekliyoruz. Bu bir yaz yemeğidir. Meyhane pilavından farkı sulu olması. Suyu daha fazla olur, çorba gibi.” (K5)

Ispanakbaşı

“Ispanağı alıyoruz, ıspanağın kök kısımlarını 3-4 cm büyüklüğünde kesiyoruz ve yıkayıp süzuyoruz. Diğer taraftan mercimeğimizi, nohudumuzu haşlıyoruz. Soğanımızı yağda salçayla kavuruyoruz. Ispanak başlarını da içine atıp kavuruyoruz. Haşlanmış nohudu ve mercimeğini de içine atıyoruz ve suyunu veriyoruz. Sarımsağını ve ekşisini de veriyoruz. Suyunu çok olmayacak şekilde ayarlıyorum.” (K6)

Süllüm

“Ebegümecini yıkıyorum güzel. Suyu hafif haşlıyorum ve içine limonunu pul biberini koyuyorum. Kısır yaptığım zaman yanında servis ediyorum. Meze gibi tüketilir.” (K6)

Yumurtalı taze fasulye kavurması

“Fasulyemizi güzel kırıyoruz, yıkıyoruz. Rodos fasulyesi olursa daha güzel olur. Suda haşlıyoruz. Haşladıktan sonra soğutup sıkıyorum ve suyu gidiyor. Diğer taraftan tereyağını tencereye koyuyorum ondan sonra 4-5 diş sarımsağı öldürüyorum. Sonrasında 5-6 tane yumurtayı kırıyorum fasulyeleri ekleyip karıştırıyorum. İstersen yoğurt koyar yersin istersen normal yersin. Biz eskiden çok sık yapardık şimdi yapmıyoruz.” (K6)

Tahinli lahan sarması

“Bu da yine Adana yemeğidir. Dışardakiler pek bilmez. Önce lahanamızı parçalayıp haşlıyoruz. İç harcı için pirincimizi yıkıyoruz. Tahini hazır ediyoruz. Pirinci süzdükten sonra içine yağını, salçasını, 2-3 soyulmuş domates, etin yerine burada tahin kullanıyoruz. Neredeyse yarım litreye yakın tahin koyup karıştırıyoruz. Sonra lahanamızı sarıyoruz güzel bir şekilde. Sonra çok az sıcak bir su ekleyip pişiriyorum. Lahana sarması piştikten sonra dinlendiriyoruz ve servis ederken tahine bandırıp tabaklara koyuyoruz.” (K7)

Kuzu boyun dolması

“Önce kuzunun boynunu alırsın, güzelce açarsın. İç harcı için biraz sıvıyağ, pirinç, biber salçası, 2 tane küçük domates, yarım bardak su döküp birazcık pişiririm. Pişirdikten sonra pul biber, karabiber, tuzunu ekler iç harcı dinlendiririm. Dinlendirdikten sonra açtığım boyun etinin içine eklerim ve boynu dikerim. Normal iple dikerim. Bunu güzelce pişiririm. Ama nasıl pişiririz? Önce tencerenin ağzını “çamurlayacak-sın”. Çamır dediğimiz çamur. Çamur olmazsa da hamurla kapatırız. Kısık ateşe koyar pişiririz. 4 saat pişiririz.” (K7)

Kömeç (Ebegümeci) sarması

“Dışarıya çıktığımız zaman köylerde kömeçler, dere kenarlarında olur. Yaprakları da hemen hemen asma yaprağı kadar büyük olur. Özellikle toplardım onları. Normal işte kıymayla pirinçle yaprak sarması içi hazırlıyorum. Kömeç yaprağı kullanıyoruz. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküyoruz.” (K8)

Fıstıklı köfte (Löppük)

“Fıstıklı köfteyi de köftelik bulgurun içine un koyarsın bir miktar, tuz koyarsın yoğurursun suyla beraber. Orta parmağına elini suya batırıp batırıp “yer fıstığı” şeklini alacak şekilde şekil verirsın ve haşlarsın. Süzdükten sonra sarımsaklı yoğurt dökersin ve üzerine de yağ nane ve pul biberi gezdirirsin. Çok güzel bir yemek olur. Şeklinden dolayı fıstıklı köfte derler. Yaz yemeğidir. Rahmetli babam içine buz da koydurdu.” (K9)

Dövmeli katma

“Dövmeyi haşlayıp yoğurda katıp yazın yerdik. Dolaba koyarsın gelen giden acıkan bir kase alıp yerdi. Yaz yemeğidir o da. İstersen sarımsaklı yoğurtlu yaparsın. Soğuk çorba gibi yersin. Kıvamı çok sulu değil.” (K9)

Soğanlı tavuk dolması

“Soğanı ince ince halka çekiyoruz. Yani halka halka doğramak. Bizim orda öyle söyleniyor. Onu karabiber, kimyon, tuz, pul biber, çok az

bir salça ve yağ ile çiğden soğanı ovuyoruz. Tavuğun içine dolduruyoruz. Diktikten sonra onu yağda güzelce kızartıyoruz. Dışını mühürlüyoruz diyebiliriz. Bıçak batırıyoruz tavuğa içine su girsin diye. Sonra biraz salça ezip içine suyunu veriyoruz ve pişiriyoruz. Piştikten sonra tavuğu alıyorsun içinden. Suyuna pilav yapıyorsun. Dövmeli, bulgurlu, pirinçli pilav yapabilirsin. Nohutlu pilav daha çok yakışıyor.” (K9)

Soğanlı börek

“Soğanlı börek. Soğanı ince ince halka çekiyorsun. Kimyon, karabiber, pul biberle soğanı öldürüyorsun. Yufkayı incecik açıp D şeklinde yapıyorsun. İçine soğanı koyup muska şekli veriyorsun ve sacda pişiriyorsun. İçine ne ispanak ne peynir giriyor. Nefis bir börek oluyor.” (K9)

Kara çorba

“Çocukken yemezdik ama şimdi olsa yeriz. Bir miktar kuru fasulye, nohut, dövme, mercimek bunlar haşlanır içine soğan çinterdi. Soğan sos olarak üzerine dökülürdü.” (K9)

Püşürük çorbası

“Küçükken yemezdik. Çok basit suyu kaynatırdık, unu tepsie incecik sererdik. Üzerine su çilerdik minik minik topaklar yapar haşlardık. Üzerine de yağ salça yakıp döküyorduk. Sabah kahvaltısında çay yerine bu çorbayı içerdi rahmetli babam.” (K9)

Kamhi çorbası

“Kamhi çorbası var. Eskiden büyüklerimiz çok yapardı. Ben yıllardır yapmıyorum. Kamhi çorbasında kemikli et var. Nohut var. Çorba olunca daha basit çorbalara kaçıyoruz. Mercimek veya yayla yapmak daha kolay geliyor. Annemin yapışından hatırlıyorum. Yarım kilo kadar dövme. Evde kaç kişi olacaksa ona göre işte. Bereketli olduğu için kalabalık misafirlere yapıyorduk. Ekonomik durumuna göre yarım kiloya kadar kemikli et. Nohut, tereyağı, tuz, karabiber gibi baharatlar giriyor. Nohut yemeğinin dövme bulgurlu gibisi. Dövme ve nohut bir gece önce-

sinden ıslanıyor. Tuzlu suda haşlıyoruz. Kemikli eti kuşbaşı doğrayıp çorbanın içine ekliyoruz. Kaynadıkça su eklemesi yapıyorum. Yeterince kıvam aldığında söndürüyorum. Üzerine de tereyağı ve baharatları kızdırıp döküp servis ediyorduk.” (K10)

Nogay çayı

“Ceyhan'ın göçmen köyleri var. O köylerin yüzde doksanında bu çay vardı. Süt, çay, karabiber, bir miktarda tuz atıp kaynatıyoruz. Sıcak bir şekilde tüketiyoruz. Tencereyle yapıp kahvaltılarda tüketiyorduk.” (K11)

Mahluta çorbası

“Eskiden mahluta çorbası olarak yapılıyordu mercimek çorbası. Şimdi öncelikle kırmızı mercimeği nişastası gidene kadar yıkıyoruz iyice. Yıkadıktan sonra o bir kenarda süzülürken soğanı küçük küçük çintip biber salçasıyla kavuruyoruz. Sonra yıkadığımız kırmızı mercimeği soğan ve salçayla bir güzel kavuruyoruz. Daha sonra bol kimyon, karabiber, pul biberle baharatlandırıp üzerine sıcak su döküyoruz. Sunum esnasında üzerine nane ve yağ yakılabilir.” (K12)

Tatar çorbası

“Adana'da iki şekilde pişirilir bu. Biz sulu olarak yapıyoruz. Hamuru sert ve katı yoğuruyoruz. Haşlama olacağı için suda erimemesi lazım. Merdaneyle açılır. Kıymanın içerisine baharat karabiber, tuz, pul biber ve biber salçası koyarız. Hamurlar açıldıktan sonra kıyma eklenir ve üçgen şeklinde katlanılır. Tencerede yağ, salça, kuru nane kavrulur. Nohut öncesinde kemikli etle pişirilir ve bu tencereye eklenir. Tatarlar yani mantılar da bu et suyuna eklenir. Çok sulu olmaz kuru fasulyeden biraz sulu olur. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.” (K13)

Tartışma

Araştırmada katılımcıların çoğunun mutfaklarında çorba, et ve tavuk yemekleri, zeytinyağlılar, hamur işleri ve tatlılardan oluşan tüm yerel yemek türlerini pişirdiği bulgusuna ulaşılmıştır.

Bulgunun Adana mutfak kültüründe son derece zengin ve farklı gıda içerikleriyle hazırlanan yiyecek türleri olduğunu belirten çalışmalara (Arslantaş 2020; Karaca ve Karacaoğlu, 2016; Karaca ve Yıldırım, 2020) uygun olduğu görülmektedir.

Katılımcıların Adana'ya ilişkin coğrafi işaretli yiyecek içecekleri sıralar mısınız sorusuna yanıt olarak coğrafi işaretli yiyecek içecekler yanında diğer yerel yiyecek içecekleri de sıralamasından coğrafi işaret kavramını tam olarak bilmedikleri çıkarımı yapılabilmektedir. Bulgu ve çıkarım, coğrafi işaret kavramının ve farklı destinasyonlara ait coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin bilinme düzeyinin oldukça düşük olduğunu tespit eden çalışmalarla (Everest vd., 2022; Kalekahyası ve Göktaş, 2022; Meral ve Şahin, 2013) açıklanabilmektedir.

Katılımcıların en çok pişirdikleri yerel yemeklerin sarımsaklı köfte, içli köfte, yüksük çorbası, sarma, dolma ve dövme pilavı olduğu tespit edilmiştir. Bulgu; Adanalı bireylerin Adana yerel yemeklerini bilme düzeylerini ölçen ve en fazla bilinen yemekleri sırasıyla Adana Kebap, içli köfte, mumar dolması, ekşili köfte (anali-kızılı), yüksük çorbası ve şırdan dolması olarak sıralayan farklı bir araştırma bulgusuyla (Derinalp Çanakçı, 2021) ve Adana yerli halkının mutfak kültürlerinin sürdürülmesi için yerel restoranlarda sunulmasını istediği yerel yemeklerin içli köfte, sarma-dolma, yüksük çorbası, analı kızılı, çiğ köfte, patlıcan tavaşı, topalak çorbası, lahmacun ve tatar olduğunu ortaya koyan bir çalışma bulgusuyla (Kanoğlu ve Sarper, 2022) benzerlik göstermiştir.

Katılımcıların çoğunun bir ritüel olarak düğün ve cenazelerde yüksük çorbası hazırladığına ilişkin bulgu, Adana düğünlerinde yüksük çorbasının bir ritüel olarak yapıldığını belirten farklı araştırma bulgularıyla (Ceyhun Sezgin ve Onur 2017; Özer, 2020) örtüşmüştür.

Sonuç

Araştırma sonucunda 25 unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek ve bir yerel içecek ile reçeteleri ortaya çıkarılmıştır. Reçeteler çorba, et, tavuk ve sebze yemekleri ve hamur işleri ile çay tarifinden oluşmuştur. Araştırmayla literatüre Türk mutfak kültürünün sürdürülmesini yerel yemekler kapsamında destekleyen ve Adana yerel yemeklerini koruma/geliştirmeye yönelik bir çalışma kazandırılması hedeflenmektedir. Ek olarak araştırma sonucunda ortaya çıkarılan yerel yemekler, Adana yerel yönetimleri, üniversiteleri, yiyecek içecek sektör ve dernekleri iş birliğindeki projeler ile resmi olarak reçetelendirilerek Adana mutfak kültüründeki yerel yemek envanterinin gelişmesine fayda sağlayabilmektedir. Araştırmayla Adana'nın gastronomi şehri olmasına yönelik de faydalar hedeflenmektedir. Gastronomi şehri unvanının verilmesindeki kriterlerden "Teknolojik ve endüstriyel gelişmelere rağmen yerel mutfak kültürünün gerek reçeteler gerekse işleme, hazırlama ve pişirme yöntemleri bakımından yaşatılması" kriteri araştırmanın bu kapsamda hedeflenen faydasını ortaya koymaktadır.

Araştırmanın sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmada 15 katılımcıdan, yüz yüze görüşme yöntemiyle veri toplanmıştır. Araştırma verilerinin analizi sonucunda ise 25 yerel yemek ve bir yerel içeceğin reçetesi, katılımcı ifadelerine istinaden ortaya çıkarılmıştır. Araştırma sonucunda gelecek çalışmalara yönelik öneriler getirilecek olursa, Adana mutfak kültüründeki yerel yemekleri sözlü tarih araştırması, doküman analizi, odak grup görüşmesi gibi farklı araştırma yöntemleri veya daha fazla sayıda örneklem üzerinde araştıran çalışmalar yapılmalı ve bu araştırmaların sonuçlarında Adana unutulmaya yüz tutmuş yerel yemeklerini de kapsayan, resmileşmiş yemek reçetelerini içeren bir envanter geliştirilmelidir.

Kaynakça

Akkoyunlu, Z. (2012). Türk Mutfağı'ndan kaybolan Kerkük yemekleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 326–343. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/288512>

Arslantaş, F. (2020). Adana yemek kültürü [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Pamukkale Üniversitesi.

Alsetoohy, O., Ayoun, B., Abou-Kamar, M. (2021). Covid-19 pandemic is a wake-up call for sustainable local food supply chains: Evidence from green restaurants in the USA. *Sustainability*, 13(16), 9234. <https://doi.org/10.3390/su13169234>

Ataay F. (2001). Türkiye kapitalizminin mekansal dönüşümü. *Praksis*, 2, 53–96. <https://praksis.fisek.com.tr/ataay01b.php>

Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Özel sayı 1), 3–17. <http://dx.doi.org/10.21325/jotags.2016.18>

Björk, P., Kauppinen-Raisanen, H. (2016). Local Food: A source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177–194. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>

Bilir, Z. (2022). Turizmde yeni bir değer olarak gastronomi müzeleri: Adana ili için bir öneri [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.

Buzcu, Z., Oğuz, S. (2019). Festival Ziyaretçilerinin algıladıkları değer, memnuniyet ve sadakatin festival kalitesi ile olan ilişkisi: Adana kebab-şalgam festivali örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 3140–3155. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.520>

Ceyhun Sezgin, A., Onur, M. (2017). Kültür mirası düşün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzinan ili örneği. *Er-*

zinan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4, 203–214. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/341032>

Chandra, S., Singh, P., Chowdhary, N. (2021). Post-lockdown eating-out: Apprehensions and expectations. *International Journal of Hospitality & Tourism Systems*, 14, 34–44.

Chen, Q., Huang, R. (2018). Local food in China: A viable destination attraction, *British Food Journal*, 120(1), 146–157. <https://doi.org/10.1108/BFJ-03-2017-0135>

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105–125. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/502057>

Derinalp Çanakçı, S. (2021). Adana ili yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2), 26–35.

Dönmez, Ö. Ç. ve Pehlivan, T. (2022). Coğrafi işaretli ürün deneyiminin memnuniyet ve davranışsal niyet üzerine etkisi: Adana Lezzet Festivali örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 123–138. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1016294>

Ertaş, Y., Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117–136. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gumussagbil/issue/7505/98940>

Everest, B., Aker, A., Uğurlu Ege, R., Çıracı, B. (2022). Çiftçilerin coğrafi işaretli ürünlere yönelik bilgi düzeyleri ile bilgilendirme isteklerinin analizi: Çanakkale ili örneği. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 9(4), 1123–1130. <https://doi.org/10.30910/turkjans.1152899>

Galati, A., Testa, R., Schifani, G., Migliore, G. (2023). Tourists' motivation toward culinary destination choice: Targeting Italian tou-

rists. *Journal of Foodservice Business Research*, 26(4), 647–668. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1948295>

Glennie, C., Alkon, A. H. (2018). Food justice: Cultivating the field. *Environmental Research Letters*, 13(7), 1–13. <https://doi.org/10.1088/1748-9326/aac4b2>

Güldemir, O., Halıcı, N. (2009, 27-29 Mayıs). Türk Mutfağı'nda geleneksel etli meyve yemekleri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiriler Kitabı* içinde (s.565-569). Yüzüncü Yıl Üniversitesi. https://www.researchgate.net/publication/330520679_Turk_Mutfaginda_Geleneksel_Etli_Meyve_Yemekleri

Hiamey, S. E., Amenumey, E. K., Mensah, I. (2021). Critical success factors for food tourism destinations: A socio-cultural perspective. *International Journal of Tourism Research*, 23(2), 192–205. <https://doi.org/10.1002/jtr.2402>

Kalekahyası, S., Göktaş, B. (2022). Coğrafi işaret almış yöresel ürünlerin bilinirlik düzeyi ve tüketici tutumlarına Etkisi: Bayburt ili örneği. *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(3), 673–702. <https://doi.org/10.30692/sisad.1142517>

Kanoğlu, E., Sarper, F. (2022). Gastronomik açıdan Adana ili yöresel yemeklerinin restoranlarda uygulanabilirliği üzerine bir çalışma. *Sosyal ve beşerî bilimlerde güncel araştırmalar-I* içinde (s. 35–74). Gece Kitaplığı.

Karaca, O. B., Yıldırım, O. (2020). Arap mutfak kültürünün Adana gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri: Yerel halkın görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41–55. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1007656>

Karaca, O. B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfaklarının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği.

Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9(2), 561–584. <https://doi.org/10.17218/hititsosbil.280805>

Karakaş, D. (2020). Adana İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Potansiyelinin Değerlendirilmesi [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.

Karakaş, D., Sarı Çallı, D. (2023). Adana ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(1), 671–694. <http://doi.org/10.21325/jotags.2023.1212>

Karaman, F. D. (1992). Adana geleneksel konut mimarisinin incelenmesi ve Ulu Cami çevresi için koruma amaçlı bir çalışma [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Teknik Üniversitesi.

Kaymaz, Ş. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel öğelerin kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Denizli ilinin kültür öğeleri örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 134–149. <https://doi.org/10.32572/gun-tad.345091>

Kurt, Y. (1992) XVI. yüzyıl Adana tarihi [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Hacettepe Üniversitesi.

Lin, Y. C., Pearson, T. E., Cai, L. A. (2011). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30–48. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.22>

Meral, Y., Şahin, A. (2013). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı: Gemlik Zeytini örneği. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(4), 16–24. <https://dergipark.org.tr/pub/ksudobil/issue/22839/243816>

Oğuz, S. (2020). Sokak yemeklerinden yiyecek bölgelerine-kentsel mekânda gastronomi hizmetleri ve mutfak turizmi: Adana örneği. *Ar-*

tibilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 3(2), 1–17. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1380032>

Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies - Social Sciences*, 15(8), 3677–3690. <https://doi.org/10.47356/TurkishStudies.46346>

Pietrykowski, B. (2004). You are what you eat: the social economy of the slow food movement. *Review of Social Economy*, 62(3), 307–321.

Ratcliffe, E., Baxter, W. L., Martin, N. (2019). Consumption rituals relating to food and drink: A review and research agenda. *Appetite*, 134, 86–93. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.12.021>

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfakları'nın gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122–132. <https://doi.org/10.24288/jttr.452330>

Stein, A. J., Santini, F. (2022). The sustainability of “Local” food: A review for policy-makers. *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 103(1), 77–89. <https://doi.org/10.1007/s41130-021-00148-w>

Şahin, E., Ünlüöner, K. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1204 –1231. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.836>

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. (2020, 10 Temmuz). Adana Gastronomi Stratejisi. <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/dokuman/adana-gastronomi-stratejisi/1948>

Tiago, M. T. P. M. B., De Almeida Couto, J. P., Tiago, F. G. B., Faria, S. M. C. D. (2016). Baby boomers turning grey: European profiles, *Tourism Management*, (54), 13–22. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2015.10.017>

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2008). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri (6. Baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, O. (2021). Yerel halkın Adana'da gastronomi turizminin gelişmesine yönelik beklenti ve tutumları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 954–974. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.824>