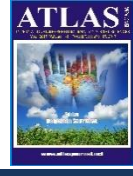




ATLAS INTERNATIONAL REFEREED JOURNAL ON SOCIAL SCIENCES

ISSN:2619-936X



Article Arrival Date:10.08.2018

Published Date:17.10.2018

2018 / October

Vol 4, Issue:13

Pp:1139-1150

Disciplines: Areas of Social Studies Sciences (Economics and Administration, Tourism and Tourism Management, History, Culture, Religion, Psychology, Sociology, Fine Arts, Engineering, Architecture, Language, Literature, Educational Sciences, Pedagogy & Other Disciplines in Social Sciences)

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAPSAMINDA GASTRONOMİK KÜLTÜREL MİRASIN ÖNEMİ; EFLANİ HİNDİ BANDIRMASI ÖRNEĞİ

THE IMPORTANCE OF GASTRONOMIC CULTURAL HERITAGE FOR
SUSTAINABLE TOURISM; EXAMPLE OF THE EFLANI TURKEY BANDIRMA FOOD

Sibel AYYILDIZ

Karabük University, Hotel Restaurant and Catering, Cookery Program, sibelayyildiz5@gmail.com

Melek YAMAN

Hacı Bayram Veli University, Department of Gastronomy and Culinary Arts, meleky@gazi.edu.tr

ÖZET

Kültür miraslarından olan yerel yiyecekler, turizmde kullanılarak gerek yöre insanına, gerekse çevreye sürdürülebilirlik bakımından olumlu katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda araştırmanın amacı, bölgenin sahip olduğu kültürel mirasın kaynağı olan yöresel Bandırma yemeğini tanıtmak ve sürdürülebilir gastronomi turizmi amaçlı kullanılmasıyla bölgeye sunduğu katkıyı değerlendirmektir. Çalışma Eflani Bandırma yemeğini tanıtmak ve bölgenin kültürel mirasına etkisini ortaya koyması bakımından önemlidir. "Eflani Bandırma Yemeği" ni diğer yemeklerden ayıran özelliği 22.12.2017 tarihinde coğrafi işaret ile tescil edilmiş olmasıdır. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinin tarama modeline sahip bir araştırmadır. Yapılan araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış ve katılımcılarla yüz yüze görüşülerek veriler toplanmıştır. Araştırmanın evrenini Eflani ilçesinde yaşayan 50 yaş ve üstü kadınlar ve 1 erkek katılımcı oluştururken, örneklemi ise yörede "Bandırma" yemeği yapan 11 kadın ve 1 erkek oluşturmaktadır. Görüşme formunda yöneltilen her bir cevap kategorize edilmiş ve betimsel analiz yapılarak çalışmanın bulguları oluşturulmuştur. Katılımcılar Bandırma yemeği ile diğer hindi yemeklerinin nasıl yapıldığını anne ve büyükannelerinden öğrenmiştir. Bandırma yemeğini gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla kız çocuklarına ve gelinlerine mutlaka öğretildiği belirlenmiştir. Kültürel mirasın sürekliliğini sağlamak için ilçeye gelen ziyaretçilere özellikle bu yemeğin pişirildiği belirlenmiştir. Bununla birlikte Bandırma yemeğinin festivallerde, asker uğurlamalarında ve bayramlarda pişirilen bir tören yemeği olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Sürdürülebilir Turizm'de Gastronomi, Kültürel Miras, Eflani Hindisi, Coğrafi işaret

ABSTRACT

Local foods from the cultural heritage provide a positive contribution in terms of sustainability both the people of the region and to the environment. In this context, the aim of the research is to introduce local Bandırma food, which is the source of the cultural heritage that the region has, and to evaluate the contribution made to the region by using sustainable gastronomic tourism. The study is important to introduce Eflani Bandırma's food and to put forth its influence on the cultural heritage of the region. The feature that distinguishes "Eflani Bandırma Yemeği" from other dishes is that it was registered with geographical indication on 22.12.2017. The study is a survey with a screening model of qualitative research methods. Semi-structured interview technique was used in the research and data were gathered face to face with the participants. While the study's universe consisted of over 50 years old women and 1 male participant who live and reside in the Eflani province, the sample consisted of 11 women and 1 male who made Bandırma meals in the region. Each answer directed to the interview form was categorized and the findings of the study were made by descriptive analysis. Participants learned how to cook Bandırma and other turkey dishes from their mothers and grandparents. It has been determined that girls and their brides are absolutely taught in order to pass on Bandırma meal to future generations. It has been determined that this food is cooked especially for visitors to the country to ensure continuity of cultural heritage. After all, it has been determined that the Bandırma meal is a ceremonial dinner cooked on bairam days, send off to military ritual and festivals.

Key words: Gastronomy in Sustainable Tourism, Cultural Heritage, Eflani Turkey, Geographical Indication

1. GİRİŞ

Gastronomi yemek pişirme sanatı ve güzel yemek olarak anılsa da, aslında kültür ve gıda arasındaki ilişkiyi de inceleyen, aynı zamanda tatmak, hazırlamak, deneyimlemek, deney yapmak, araştırmak, keşfetmek, anlamak, yemek hakkında yazmayı içeren bir disiplindir(Kivela & Crofts,2005: 354). Savarin'e göre gastronomi; mümkün olan en iyi besinler ile insanı koruyan, kullanılan araçlar, üreten tarım, alışveriş sağlayan ticaret, hazırlayan sanayi, her şeyi bu amaç doğrultusunda en iyi kullanım için düzenlemeye yarayan bir deneyimdir(Brillant-Savarin, 2016: 54). Biyolojik olarak kalıtım yoluyla aktarılamayan, toplumdaki öğrenilen kültür, Ralph Linton'a göre "toplumsal kalıtım" olarak değerlendirilmiştir. Kültürün bir nesilden diğerine aktarılması ve bireylerin toplumun üyesi haline dönüşmesine "kültürlenme" denir(Havilands vd.2008: 113). Gıda işlevsel bir ürün olmasının yanında kültürel bir değeri de ifade eder. Yiyecek içecekler yalnızca açlığı gidermek için değil aynı zamanda kültürü yansıtan önemli bir değer olma bilincine sahip, bilinç ile kültür deneyimi yaşamak için tüketilmektedir(Öztürk & Güven, 2018: 25).

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Gastronomik Kültürel Miras

Süre sınırlaması olmadan bir durum veya sürecin sürdürülebilirlik kapasitesini ifade eden sürdürülebilirlik (Demircan, 2016: 28) toplumun sosyal, kültürel, bilimsel, doğal ve insan kaynaklarının tamamının ihtiyatlı kullanılmasını sağlayan ve temelinde saygıyı içeren sosyal, katılımcı bir süreç olarak tanımlanır(Atak, 2016: 56). Sürdürülebilirlikte temel amaç, doğal kaynakların ve ekosistemin bozulmadan sürdürülebilirliğini sağlamak, gıda güvenliğini dikkate alarak, gerek bölge halkı gerekse turistlerin yaşam kalitelerini korumak, gelecek nesillere adil ve kaliteli yaşam bırakmaktır(Harris, 2003: 2, Işıldar, 2016: 52, Ekiztepe, 2016: 29, Kurnaz & Arman, 2018: 162, Gladwin et al.2015: 877). Sürdürülebilirlik kavramı turizm açısından incelendiğinde, turizmin kaynağı olan doğal, tarihi, kültürel, sosyal ve estetik değerlerin korunup geliştirilmesi, çekiciliklerinin devamının sağlanmasıdır(Kurnaz & Arman, 2018:163). Sürdürülebilir turizm, aslında bir turizm türü değil, tüm turizm etkinliklerinde uyulması istenen ideal bir durumun ifadesidir(Sezerel, 2016: 28). Sürdürülebilir turizm, doğal çevreler ve yerel topluluklar için turizmin maliyetlerini azaltıp, yararlarını arttıran ve varlığının bağlı olduğu kaynakları zarar vermeksizin süresiz bir biçimde uygulanabilen bir turizm şeklidir (Yılmaz et al.2015: 56). Ayrıca sürdürülebilir turizm "çevre bilincine sahip, yörel ve yereli koruyan üreticileri destekleyen ve teşvik eden bir süreç olarak değerlendirilebilir" (Kargiglioğlu, 2018: 165). Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu 1987 yılında "Bizim Ortak Geleceğimiz" raporunda ilk kez sürdürülebilirlik kavramını turizm alanına yerleştirmiştir (Sezerel, 2016: 28). Temel şartı turizm gelirlerinin yerel halka yayılması olan sürdürülebilir turizm, halkın yaptığı işe daha çok sahip çıkmasını tetiklemektedir (Türker & Çelik, 2012: 94).

Turistlerin %88,2'si seyahat için destinasyon seçme kararlarında yemeğin çok önemli olduğunu belirtmiştir. Birleşmiş Milletler (BM) Dünya Seyahat Örgütü'ne belirlemelerine göre, yeme içme harcamalarının dünya turizm gelirleri içerisinde payı %30'dur ve turistlere sunulan hizmetler arasında yeme-içme en önemli gelir kaynakları arasında yer almaktadır (Arıkan, 2016:183).

Kültür sembolik ya da kavramsal varlığıyla, farklı olanı merak eden, deneyimlemek isteyen turist dikkatini çekerek turizmi ayakta tutan, sosyal-ekonomik kalkınmayı da beraberinde getiren önemli bir dinamiktir (Yağcı & Akçay, 2016:317, Jamieson, 2010: 2). Toplumun bir üyesi olarak insanlığın kazandığı bilgi, sanat, ahlak, gelenekler ve benzeri diğer yetenek ve alışkanlıkları kapsayan kültür karmaşık bir yapıdan oluşmuştur (Sarıbaş & Öter, 2018: 179, Aslan, 2016: 242, Saatçi, 2016:2). Turizm açısından kültür kavramı destinasyon kimliğini

güçlendiren ve farklılaşmasını sağlayan en önemli unsurlardan biridir(Özer, 2016:161). Kültürel mirasa dayalı turizmde, turistler somut mirasların yanında kültürel miras (müzik, dans, folklor, yemek hizmetleri) gibi somut olmayan varlıkları da ziyaret ederler. Gastronomi, geleneklerin ve hatta hazırlanan ve tüketilen besin malzemelerinin, kültürel mirasın en yaygın ve en belirgin bileşenleri arasındadır (Timothy, 2016: 3).

Yetiştirildiği bölgede yaşayan insanların gelenek, görenek ve kültürlerini yaşatan yöresel ürünlerin korunması ve sürekliliğinin sağlanması için kanuni düzenlemeler ve uluslararası sözleşmelere konularak bir takım önlemler alınmaktadır (Sormaz et al.2018: 337). Belirgin bir niteliği, ünü ya da diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren Coğrafi işaret kavramı, (Mercan & Üzülmüş, 2014: 69, Gökova, 2017: 144). Bulunduğu bölgenin tanıtılmasının yanında, alışılmış lezzetin kalitesini de koruyarak, yerel değerlerin sürdürülebilirliğini sağlamakta, kültürün gerçek nesillere aktarılmasına, gelir ve istihdam sağlayarak göçlerin önlenmesine, yerel ekonominin ve turizmin gelişmesine de katkı sağlamaktadır (Akbaba & Kendirci, 2016: 119).

Bu çalışmanın konusu olan Eflani ilçesinde yetiştirilen hindinin etinden yapılan “Eflani Bandırma Yemeği”de 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir(TPE, 2017: 42).

2.2. Eflani Mutfak Kültürü ve Bandırma Yemeği

Eflani İlçesi'nin (Eflugan, Eflaganlı) Antik Çağ'da Amastris kentinin İç Anadolu bölgesiyle bağlantısını sağlayan yol üzerindeki duraklardan biri olduğu sanılmaktadır. Hangi dönemde ve hangi simle kurulduğu bilinmemesine rağmen, 15.yüzyıl Osmanlı tarihçilerinden Yazıcıoğlu Ali, “Tarih-i al-i Selçuk” adlı çalışmasında kentini adını Eflugan olarak anmıştır. MS. 1460 da Osmanlı Devleti Eflani'yi Kastamonu Sancak beyliğine bağlamıştır. 1927 yılında Safranbolu ilçesi ile birlikte Zonguldak İli'ne bağlanmış olan Eflani 1953 yılında 6608 sayılı kanunla ilçe olmuştur. Karabük'ün il olmasıyla birlikte 54 köyü ile birlikte Karabük İli'ne bağlı bir ilçe olmuştur(Öztürk, 2018).

Karabük İli Eflani İlçesi geniş bir yemek kültürüne sahiptir. Eflani'nin en ünlü yemeği hindi eti ile yapılan Bandırma yemeğidir. Diğer yemekleri; pörüşke, malak, gözleme (özellikle mantar, et ve çökelek gözlemesi), mıklama, mantar çapacı, aşure, uğmaç (un) çorbası, göçü çorbası, ıspit dolması, garamancar (kara pancar) dolmasıdır. Köy (yufka) ekmeği, hamurlu ekmeği, mısır çizlemesi, su çizlemesi, göbüt, ilçenin önemli hamur işleri arasında yer alır. Çullama, sarığı burma, uğut, miyana helvası ve lokum tatlılar kategorisinde yer alırken, kiren (kızılıçık) şerbeti, pestil, elma pekmezi, guşburan (kuşburnu) marmelatı ise başlıca içecek ve kahvaltılıklar arasındadır(Anonim, 2018a).

Çalışmanın konusu olan Eflani Hindi Bandırması; hindilerden elde edilen yağ ile su ve et ve buğday unuyla yapılmaktadır. Özel ekmeğe hazırlanan, pişirilmesi ve servis edilmesi aşamalarıyla yöreye özgü olan, bilgi ve ustalık gerektiren bir tören yemeğidir. Ana malzemeleri Eflani ilçesinde yetişen hindilerin eti ve yufka ekmeğidir (TPE, 2017: 42).

3. YÖNTEM

Araştırmanın amacı, bölgenin sahip olduğu kültürel mirasın kaynağı olan yöresel Bandırma yemeğini tanıtmak ve sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında incelemektir. Çalışma Eflani Bandırma yemeğini tanıtmak açısından ve bölgenin somut olmayan kültürel miras ögesi olan yemeğin sürekliliğinin sağlanmasına önemli bir katkı sağlanacağına inanılmaktadır. “Eflani Bandırma Yemeği” ni diğer yemeklerden ayıran özelliği 22.12.2017 tarihinde coğrafi işaret ile tescil edilmiş olmasıdır.

Araştırmada tarama ve doküman analizi yapılmış, yerli ve yabancı kitap, tez ve makaleler taranarak çalışmanın literatür kısmı gerçekleştirilmiştir. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinin tarama modeline sahip bir araştırmadır. Tarama modelleri, geçmişte ya da halen var olan bir durumu var olduğu şekliyle betimlemeyi amaçlayan araştırma teknikleridir. Tarama modelinde konu olan olay, birey ya da nesne kendi koşulları içinde olduğu gibi tanımlanmaya çalışılır. Özlüce onları herhangi bir şekilde değiştirme ve ya da etkileme çabası gösterilmez. Bir başka ifade ile var olan durum olduğu gibi ortaya konmaktadır (Karasar, 2005: 77). Araştırmanın evreni Eflani ilçesinde yaşayan ve ikamet eden 50 yaş ve üstü kadınlar ile bir erkek katılımcıdan oluştururken, örnekleme ise yörede “Bandırma” yemeği yapan 11 kadın ve 1 erkek katılımcıdan oluşturmaktadır. Görüşme 16 kişi ile yapılmış, ancak 12 görüşme değerlendirilmeye uygun görülmüştür. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile katılımcılarla yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Yapılan görüşmeler katılımcıların izniyle video çekimi, ses kaydı ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşme formunda yöneltilen sorular için alınan cevaplar kategorize edilerek betimsel analiz yapılmıştır. Bu yaklaşıma göre, elde edilen veriler daha önceden belirlenen temalara (başlıklara) göre özetlenmiş ve yorumlanmıştır. Betimsel analiz, elde edilen verilerin önce sistematik ve açık bir biçimde betimlenmesini, daha sonra yapılan bu betimlemelerin açıklanmasını, yorumlanmasını, neden-sonuç ilişkilerinin irdelenerek birtakım sonuçlara ulaşılmasını ifade eden bir nitel veri analiz türüdür (Yıldırım & Şimşek, 2016: 239). Çalışma 3 tema (başlık) ve 14 kod şeklinde incelenmiş ve yorumlanmıştır. Araştırmanın bahsedilen tema ve kodları Tablo 2’de verilmiştir. Ayrıca çalışmanın yapıldığı görüşme formunda yer alan sorular kaynakçanın altında verilmiştir.

Tablo 2. Tema ve kodlar

Temalar	Kodlar
Eflani İlçesi mutfak Kültürü	<ul style="list-style-type: none"> Eflani mutfak kültüründe en çok bulunan yemekler Eflani mutfak kültüründe en çok bulunan tatlılar
Hindi ile İlgili Bilgiler	<ul style="list-style-type: none"> Hindilerin beslenme şekli Yemeklik Hindinin yaşı Hindi etinden üretilen yemeklerin yapıldığı zamanlar ve öğünler Hindi etinden yapılan yemek çeşitleri Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş hindi eti yemekleri
Yöreye Özgü Yapılan Bandırma Yemeği ile İlgili Bilgiler	<ul style="list-style-type: none"> Ritüel yemeği olarak Bandırma yemeği Yöreye özgü bandırma yemeğinin öğrenildiği kaynak Bandırma yemeğinin reçetesi ve tarifi Coğrafi işaret bilinme durumu Eflani hindsinin ve Bandırma yemeğinin tüm dünyaca tanınmasının ve tescillenmesinin Eflani mutfak kültürüne katkısı Turizm kavramının bilinme durumu, Gastronomi turizmi kapsamında Bandırma yemeğinin cazip bir ürün haline getirilebilmesi için yapılanlar Kültürel miras olan Bandırma yemeğini tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması için yapılanlar

4. BULGULAR

Demografik Bilgiler: Eflani ilçesinde yaşayan ve ikamet eden ve Bandırma yemeği yapan 50 yaş ve üstü kadınlar ile bir erkek katılımcıdan oluşan çalışmanın demografik bilgileri aşağıdaki tablo verilmiştir. 50-72 yaş aralığına sahip olan katılımcıların 6’sı hindi yetiştiriciliği yaparken, 6’sı eskiden hindi yetiştiriciliği yapmıştır. Katılımcılardan K2 erkek olup, evde bandırma yemeğini kendisi yapmaktadır.

Tablo 3: Demografik Bilgiler

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eflani İlçesinde ikamet etme yılı	Hindi Yetiştiriyorum	
				Yetiştiriyorum	Eskiden Yetiştiriyordum
K1	Kadın	50	45	-	X
K2	Erkek	50	28	-	X
K3	Kadın	54	26	-	X
K4	Kadın	50	50	X	-
K5	Kadın	75	75	X	-
K6	Kadın	55	55	X	-
K7	Kadın	70	50	-	X
K8	Kadın	66	66	-	X
K9	Kadın	72	20	X	-
K10	Kadın	62	20	X	-
K11	Kadın	65	65	-	X
K12	Kadın	56	56	X	-

Tema 1: Eflani İlçesi mutfak Kültürü

Eflani ilçesinin mutfak kültüründe yer alan yemek ve tatlıları belirlemek için oluşturulmuş olan birinci tema, 2 kod' dan oluşmaktadır. Bu kodlar ve yorumları aşağıda yer almaktadır.

Kod1: Eflani mutfak kültüründe en çok bulunan yemekler

Eflani mutfak kültüründe bandırma yemeğinden sonra çok sevilen ve bilinen yemeklere verilen örnekler genellikle hamur işlerinden oluşmaktadır. Su böreği ve yağlı çöreğin yanı sıra en çok tüketilen yemekler sıralamasında pörüşke(lor peyniri veya kıymalı mantı türü), içli gözlemeler, göbüt, gücü çorbası, açma ve mıklama yemeğinin yer aldığı belirlenmiştir.

Kod 2: Eflani mutfak kültüründe en çok bulunan tatlılar

Çalışmada katılımcıların paylaştığı yöresel yemeklerde tatlıların daha fazla yer aldığı belirlenmiştir. En çok üretilen ve tüketilen tatlılara verilen örnekler sırasıyla; çullama, malak, sarıği burma, cazu balı, miyana helvası, helva, lokum, talatur türbe aşısı ve uğut tatlısıdır.

Tema 2: Hindi ile İlgili Bilgiler

Çalışmanın ikinci Tema'sı; hindi yetiştiriciliği yapma durumu, hindilerin nasıl beslendiği, yemeklik olarak kullanılacak olan hindinin yaşı, hindi etinden üretilen yemeklerin yapıldığı zamanlar ve öğünler, hindi etinden yapılan yemek çeşitleri, günümüzde unutulmaya yüz tutmuş hindi eti yemekleri kodlarından oluşmaktadır.

Kod 1: Hindiler ne ile/nasıl besleniyor

Yapılan çalışmada hindilerin nasıl beslendiği ile ilgili soruya katılımcılardan ortak cevaplar alınmıştır. Eflani ilçesinde hindiler doğal ortamlarda yetiştirilmektedir. Köylerde, evlerin bahçelerindeki kümeslerin dışında serbest dolaşan hindiler, doğada kendiliğinden beslenmektedir. Bunun yanı sıra hindiler gerektiğinde ilaveten buğday, arpa ve mısır gibi tahıllardan hazırlanan kepekli yemeklerle de beslenmektedir. Hindiler daha yağlı olması için kesilmeden 6-7 gün öncesinde un ve sudan oluşan lapa ile beslenmektedir. Bandırma yemeğinde kullanılacak hindinin daha lezzetli olması için yağlı olması gerektiği katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Kod 2: Yemeklik Hindinin yaşı

Katılımcılardan K1, K3, K8 bir hindinin yemeklik yaşının 7-8 aylık olduğunu belirtirken, K2, K5, K6, K10, K11 ve K12 adlı katılımcılar yemeklik hindinin yaşının 8-9 aylık olduğunu bildirmiştir. Son olarak katılımcılardan K4, K7, K9 ancak 1 yaşına girmiş bir hindinin yemeklik olabileceğini belirtmiştir.

Kod 3: Hindi etinden üretilen yemeklerin yapıldığı dönemler ve öğünler

Hindi yemeklerinin hangi dönemlerde ve hangi öğünlerde yendiği konusunda ortak görüşlerin yanı sıra geçmişle günümüzün kıyaslandığı görüşlerde paylaşılmıştır. K1, K2, K3, K4, K6, K8, K10, K11 adlı katılımcılar hindi yemeklerinin yağlı olmasından dolayı enerji verdiği için genellikle sonbahar ve kış mevsiminde tüketildiğini, özellikle hindiden yapılan bandırma yemeğinin soğuk mevsimlerde akşam yemeği olarak tüketildiğini belirtmiştir. Katılımcılardan K12 ise bandırma yemeğinin hem sabah hem de akşam öğününde tüketildiğini ifade etmiştir. K5, K7 ve K9 adlı katılımcılar da bandırma yemeğinin eskiden hem sabah hem de akşam yemeğinde yendiğini fakat günümüzde genellikle akşam yemeğinde tüketildiğinden bahsetmişlerdir. K5, K7 ve K9 adlı katılımcılar ayrıca Eflani ilçesinde hindi etinden yapılan bandırma yemeğinin eskiden bağ bozumu, hasat bitiminde, işlerin bitişini kutlamak amacıyla bir arada yenilen bir kutlama yemeği olarak da tüketildiğini de belirtilmiştir.

Kod 4: Hindi etinden yapılan yemek çeşitleri

Çalışmanın yapıldığı Eflani yöresinde pişirilen yöresel hindi yemekleri; bandırma yemeği, hindi haşlama, hindi kapama, hindi sote, fırında hindi yemeği, hindi kızartma olarak belirlenmiştir. Hindi haşlamasından elde edilen et özellikle pirinç ve bulgur pilavlarıyla tüketilmektedir. Ayrıca bu haşlamadan elde edilen hindi suyu başta çorbalar olmak üzere yemeklerde kullanılmak üzere muhafaza edilmektedir.

Kod 5:Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş hindi eti yemekleri

Eflani ilçesinde yapılan çalışmada hindi ile yapılan yemeklerin çok fazla değişikliğe uğramadan günümüze kadar geldiği belirlenmiştir. Pişirme tekniğinde, pişme süresini kısaltmak amacıyla bazı katılımcıların basınçlı tencere kullandığı tespit edilmiştir. Yörede evlerin dışında bulunan ocaklar halen yemek pişirme de kullanılmaktadır. Özellikle hindi bandırması gibi ritüel yemeklerinde ve kışlık yiyecek hazırlıklarında kullanılan bu ocaklarda pişen gıda ürünlerinin daha lezzetli olduğu belirtilmiştir.

Tema 3: Yöreye Özgü Yapılan Bandırma Yemeği ile İlgili Bilgiler

Araştırmanın üçüncü Tema'sını oluşturan yöreye özgü yapılan bandırma yemeği ile ilgili bilgiler bölümü sekiz Kod'a ayrılarak incelenmiştir. Bunlar sırasıyla " ritüel yemeği olarak Bandırma yemeği, Yöreye özgü bandırma yemeğinin öğrenildiği kaynak, Bandırma yemeğinin reçetesi ve tarifi, Coğrafi işaret kavramının bilinme durumu, Eflani hindisinin ve Bandırma yemeğinin tüm dünyaca tanınmasının ve tescillenmesinin Eflani mutfak kültürüne katkısı, Turizm kavramının bilinme durumu, Gastronomi turizmi kapsamında Bandırma yemeğinin cazip bir ürün haline getirilebilmesi için yapılanlar, Kültürel miras olan Bandırma yemeğinin tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması için yapılanlar" şekilde yer almaktadır.

Kod 1: Ritüel yemeği olarak Bandırma yemeği

Hindi ürününden yapılan Bandırma yemeği yörede önemli günler olarak belirlenen zamanlarda yapılan bir ritüel yemeğidir. Katılımcılardan K7, K8 ve K9 ağır misafir(önemli misafir, utanılacak misafir şeklinde belirtilmiştir) geldiğinde ve yurtdışından gelen yakınlarına bandırma yemeğini yaptıklarını belirtmiştir. K10 ve K11 adlı katılımcılar "...canımız bandırma yemeği çekti kalkın yapaalım demeyiz. Utanılacak bir misafirimiz geldiğinde, birde yılbaşında ailelerimizle toplandığımızda bandırma yemeği yaparız" demiştir. Diğer katılımcılar ise özel davetlerde(kaymakam, vali ziyaretleri), asker uğurlamalarında, bayramlarda, yörede yapılan festival ve şenliklerde Bandırma yemeğini yaptığını belirtmiştir. Bunlara ilaveten katılımcılardan K12 Bandırma yemeğinin düğünlerde yapıldığını belirtmiştir. Fakat bu yemeğin düğüne gelen çoğulcu halk için değil, şehir dışından gelen, uzun zamandır görüşülemeyen misafirler ve aile üyeleri için pişirildiği ifade edilmiştir.

Kod 2: Yöreyle özgü bandırma yemeğinin öğrenildiği kaynak

Katılımcılara yöreye özgü bandırma yemeğini nereden öğrendikleri ile ilgili soru yöneltildiğinde alınan cevaplar şu şekildedir. K1, K6, K7, K8, K10, K11 adlı katılımcılar Bandırma yemeğini annesinden öğrenirken, K2, K3, K5 adlı katılımcılar bu yemeği anneannesinden öğrendiğini belirtmiştir. Diğer katılımcılardan K4, K9, K12 Bandırma yemeğini babaannelerinden öğrendiğini ifade etmiştir.

Kod 3: Bandırma yemeğinin reçetesi ve tarifi

Katılımcılardan Bandırma yemeğinin tarifi alınırken pişirme tekniklerinde iki farklılık gözlenmiştir. Bunlardan birincisi hindi tencerede sadece haşlama işlemine tabi tutulurken(K1, K2, K4, K5 K7, K8, K9, K10), diğer pişirme tekniğinde ise hindinin lezzetinin ve renginin daha güzel olması için hindi öncelikle fırında ya da tencerede kızartılıp ondan sonra haşlanmaktadır(K3, K6, K11, K12). Ayrıca katılımcılardan K3, K9 ve K12 Bandırma yemeğinin daha yağlı ve lezzetli olması için Hindinin yağlı ve dişi olması gerektiğini belirtmiştir. Katılımcılardan alınan Bandırma yemeği reçetesi ve tarifi Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4: Bandırma yemeğinin reçetesi ve tarifi

Reçete	Hindi, su, karabiber, Yufka ekmeği için:2 kilo un, 1,5 tatlı kaşığı tuz, su	
Tarif		
Yufka ekmeğinin yapılışı	Un, su ve tuz ile yoğurulan hamur 15 dakika dinlendirildikten sonra küçük bezelere ayrılır. 10 dakika kadar tekrar dinlendirilip, oklava ile açılarak pişirilir. Piştiği saçıtan alınırken 3 parmak kalınlığında olacak şekilde sarılır ve üçgen kare formunda kesilir.	
		
		
Hindinin hazırlanması	Temizlenmiş Hindi tencereye koyularak haşlanır(Katılımcılardan K3, K6, K11, K12 haşlamadan önce fırında ya da tencerede hindiye belli bir süre kızartmaktadır). Suyu süzülerek alınır. Haşlanmış hindiler didilerek küçük parçalara ayrılır.	
		
		
Yemeğin son aşaması	Önceden kare şeklinde kesilmiş yufkalar haşlanmış (tercihen karabiberli) hindi suyuna bandırılır, 10 saniye kadar ısıtılarak tepsinin en altına düz bir şekilde dizilir. Daha sonraki yufka parçaları	

islatıldıktan sonra eğik bir kule şeklinde dizilmeye devam edilir. Bu kulenin orta kısmı hindi eti koyabilmek için boş bırakılır. Son olarak hindi eti yerini alır.



Kaynak: Görüşme formunda elde edilen bilgilere göre hazırlanmıştır.

Kod 4: Coğrafi işaret bilinme durumu

Eflani ilçesinde yapılan çalışmada Coğrafi işaret kavramını daha önce duydunuz mu diye soru yönetildiğinde tüm katılımcılardan ortak cevap alınmıştır. Katılımcılar Coğrafi işaret kavramını daha önce hiç duymadıklarını belirtirken, katılımcılardan K5 ve K6 coğrafi işaret kavramının “doğal, yeşil ve temiz gıda” anlamına gelebileceğini belirtmişlerdir. Bu durum “Coğrafi işaret” kavramının “organik” kavramıyla karıştırılmış olabileceğini göstermiştir. Ayrıca Eflani Bandırma yemeğinin Coğrafi işaret almış bir yemek olduğunun da katılımcılar tarafından bilinmediği tespit edilmiştir.

Kod 5: Eflani hindisinin ve Bandırma yemeğinin tüm dünyaca tanınmasının ve tescillenmesinin Eflani mutfak kültürüne katkısı

Bu konuda katılımcılar sohbet esnasında bir önceki soru ile ilgili görüşülürken bilgilendirilmiş sonra sorulan soruya cevap alınmıştır. Katılımcılar Coğrafi işaretli yemeklerinin dünyaca tanınmasının ve tescillenmesinin öncelikle yöre tanıtımını olumlu etkileyeceğini belirtmiştir. Mutfak kültürlerinin tanıtılması ve daha fazla platformda insanlarla buluşturulmasının sosyal ve ekonomik anlamda getirisi olacağını ifade etmişlerdir.

Kod 6: Turizm kavramının bilinme durumu, Gastronomi turizmi kapsamında Bandırma yemeğinin cazip bir ürün haline getirilebilmesi için yapılanlar

Katılımcılar ile turizm kavramının bilinirliği hakkında görüşüldüğünde; K7, K8, K9, K10 adlı katılımcıların turizm kavramını bilmedikleri belirlenmiştir. Diğer katılımcılar ise turizm kavramını bildiklerini, ilçelerine gelen ziyaretçilerin turist olarak tanımlandığını belirtmiştir. İlçelerinin önemli bir turizm bölgesi olduğunu fakat gerekli tanıtımların yapılmadığı bildirilmiştir. Bandırma yemeğinin gastronomi turizmi kapsamında çekicilik unsuru olarak yalnızca yöresel festivallerde ve şenliklerde tanıtıldıklarını ifade etmişlerdir.

Kod 7: Kültürel miras olan Bandırma yemeğinin tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması için yapılanlar

Katılımcıların tamamı Bandırma yemeğini küçük yaştan itibaren çocuklarına ve gelinlerine muhakkak öğrettiklerini belirtmiştir. İnsanları aynı sofrada buluşturan bu ritüel yemeğini önemli günlerde pişirerek mutfak kültürlerinden birinin unutulmasını engellediklerini ifade etmişlerdir. Eflani ilçesinde yöre halkının diğer önemli sosyalleşme etkinliği yörede yapılan festival ve şenlikler olarak belirlenmiştir. Katılımcılardan K5, K7, K8, K9, K10, K11 bu tür etkinliklerde Bandırma yemeği yaparak kültürlerini tanıtmaya fırsatı bulduklarını belirtmiştir. K1, K3 ve K6 adlı katılımcılar şehir merkezine yaptıkları ziyaretlerinde eş-dost ahabplarının yoğun talebi üzerine Eflani’den hindi götürerek Bandırma yemeği pişirdiklerini belirtmiştir.

K4 adlı katılımcı kültürüne sahip çıkmak adına İstanbul'da yapılan yöresel yemek şenliklerinde davetli olarak Bandırma yemeği yaptığını belirtmiştir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Çoğunlukla börek, gözleme, mantı gibi hamur işlerinden oluşan Eflani mutfak kültüründe yöresel tatlıların da oldukça fazla yer tuttuğu belirlenmiştir. İlçenin Eflani Hindi Bandırması yemeği önemli bir ritüel yemeği olup, özel davetlerde(kaymakam, vali ziyaretleri), asker uğurlamalarında, bayramlarda, yörede yapılan festival ve şenliklerde yapıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca eskiden bağ bozumu, hasat bitiminde, işlerin bitişini kutlamak amacıyla bir arada yenildiği ve insanların sosyalleşmesine katkıda bulunduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işareti alınmış olan Bandırma yemeği önemli bir kültür mirasıdır. Bu lezzeti bir sonraki nesile aktarılabilmesi için Yöre halkının Bandırma yemeğini çocuklarına ve gelinlerine öğrettiği belirlenmiştir. Bandırma yemeğinin yapımında Eflani ilçesinde yetiştirilen hindiler kullanılmaktadır ve bu hindiler serbest dolaşarak, doğada kendiliğinden beslenmektedir. Bandırma yemeğinin yanı sıra Eflani yöresinde pişirilen yöresel hindi yemekleri; hindi haşlama, hindi kapama, hindi sote, fırında hindi yemeği, hindi kızartma olarak belirlenmiştir. Bandırma yemeği ve diğer hindi ile yapılan yemeklerin, ekipmanların ve pişirme yöntemlerinin çok fazla değişikliğe uğramadan günümüze kadar geldiği belirlenmiştir.

Katılımcılar Coğrafi işaretli olan yemeklerinin dünyaca tanınmasının ve tescillenmesinin yöre tanıtımını olumlu etkileyeceğini belirtmiştir. Mutfak kültürlerinin tanıtılması ve daha fazla platformda insanlarla buluşturulmasının sosyal ve ekonomik anlamda getirisi olacağını ifade etmişlerdir. Fakat Bandırma yemeğini gastronomi turizmi kapsamında çekicilik unsuru olarak yalnızca festivallerde ve şenliklerde tanıtılabildiklerini belirtmişlerdir.

Tüm bu bilgiler ışığında Eflani Bandırma yemeğinin kültürel miras kapsamında önemli bir yerinin olduğu ve sürdürülebilir gastronomiye katkı sağladığı belirlenmiştir. Bu önemli kültür mirasının daha fazla tanıtımı yapılarak herkes tarafından bilinen bir gastronomik unsur haline getirilmelidir. Bu nedenle yerel idarelerin desteğiyle farklı gastronomik festivaller ve organizasyonlar düzenlenebilir. Ayrıca diğer illerde ve yurt dışında yapılan Gastronomik fuar ve festival etkinliklerine yöresel yiyecekleri temsilen Bandırma yemeği gibi yerel lezzet unsurlarıyla katılımlar sağlanabilir. Bandırma yemeği isminin Türkiye'de bulunan Kastamonu, Balıkesir gibi bazı illerin mutfak kültüründe de yer aldığı belirlenmiştir. Buna istinaden bir sonraki çalışma da Bandırma yemeği iller çerçevesinde gerek yönetsel gerekse kullanılan malzemeler bakımından kıyaslanarak incelenebilir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A. & Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünler, Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Arıkan, A.D. (2016). Gastronomi Turizmi, Alternatif Turizm(1.Baskı), Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Aslan, C. & Duran, E. (2016). Kültür ve Toplum, Turizmin Sosyal Psikolojik Dinamikleri(1.Baskı), Paradigma Akademi, İstanbul.
- Atak, O. (2016). Sürdürülebilir Kalkınmanın Temel İlkeleri, Sürdürülebilir Turizm(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Brillant-Savarin, J.A. (2016). Lezzetin Fizyolojisi ya da Mutfak Üzerine Düşünceler, Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Demircan, Ş. (2016). Sürdürülebilirliğin Boyutları (Çevresel, Sosyal, Kültürel ve Ekonomik Boyutları), Sürdürülebilir Turizm(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.

- Ekiztepe, B.A. (2016). Sürdürülebilir Kalkınma ve Gelişim Süreci, Sürdürülebilir Turizm(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Gladwin, T.N., Kennelly, J.J, and Krause, T.S. (1995). Shifting Paradigms for Sustainable Development: Implications for Management Theory and Research. The Academy of Management Review, 20(4), 874-907.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği, Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21(2), 41-160.
- Harris, J.M. (2003). Sustainability and sustainable development. International Society for Ecological Economics. communicationsskills.yolasite.com. Erişim Tarihi:4.06.2018.
- Havilands, W.A., Prins, H.E.L., Walrath, D., McBride, B. (2008). Kültürel Antropoloji(1.Basım), Kaknüs Yayınları, İstanbul.
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi, Gastronomi ve Turizm(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Jamieson, W. (200, April 9),. The Challenges of Sustainable Community Cultural Heritage Tourism, UNESCO Workshop on Culture, Heritage Management and Tourism in Bhaktapur, Nepal on.
- Karasar, Niyazi (2005), Bilimsel araştırma yöntemi: Kavramlar, ilkeler, teknikler (15. Baskı), Nobel Yayın Dağıtım. Ankara.
- Kargılioğlu, Ş. (2018). Gastronomi Turizminin Önemi, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kivela, J. & Crotts, J.C. (2005). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, <https://www.researchgate.net/publication/270958348>. Erişim Tarihi:03.06.2018.
- Kurnaz, A. & Arman, A. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Mercan, Ş.O. & Üzülmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği, Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 29(2), 67-94.
- Özer, S.U. (2016). Kültür Turizmi ve Kültürel Miras Turizmi, Alternatif Turizm(1.Baskı), Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Öztürk, B. & Güzen, S. (2018). Gastronomi İle İlgili Genel Kavramlar, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Saatçi, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi, Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sarıbaş, Ö. & Öter, Z. (2018). Kültürel Miras Kapsamında Gastronomi, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi(1.Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sezerel, H. (2016). Sürdürülebilirlik ve Ekoturizm, Alternatif Turizm(1.Baskı), Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Sormaz, Ü., Bozkurt, S., Sevinç, K. (2018). Coğrafi İşaretleme, Gastronomide Güncel Yaklaşımlar, Güncel Konular(1.Baskı), Billur Yayınevi, Konya.
- Timothy, D.J. (2016). Heritage cuisines, foodways and culinary traditions, Heritage Cuisines Traditions, identities and tourism (1.Baskı), Routledge.

Türker, A., Çelik, İ. (2012). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler, Yeni Fikir Dergisi, 9, 86-98.

Türk Patent Enstitüsü, (2018), Eflani Hindi Bandırması, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/> Erişim Tarihi: 06.06.2018.

Öztürk, Ö. (2018). Karadeniz Tarihi, Eflani (Eflaganlu, Eflugan) ve Ovacık(Ulak, Doğanlar), Karabük, <http://ozhanozturk.com/2018/01/06/eflani-ovacik-karabuk>

Yağcı, K. & Akçay, S. (2016). 21.Yüzyılda Turizm ve Sosyolojik Etkiler, Turizmin Sosyal Psikolojik Dinamikleri(1.Basım), Paradigma Akademi, İstanbul.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri(10.Baskı), Seçkin Yayıncılık, Ankara.

Yılmaz, İ.A., Ünal, A., Çakır, G. (2015). Sürdürülebilir Turizm Literatürü Üzerine Bir Değerlendirme: Türkiye Bağlamı, Mesleki Bilimler Dergisi, 4 (2), 55-83.

KAYNAK KİŞİLER

Katılımcı	Katılımcı Adı	Cinsiyet	Yaş	Eflani İlçesinde İkamet Etme Yılı
K1	Nebahat KARAGÖZOĞLU	Kadın	45	45
K2	Hüseyin ÖZSOY	Erkek	48	28
K3	Heves KANDEMİR	Kadın	54	26
K4	Nazmiye CEYLAN	Kadın	50	50
K5	Nazire ÇINAR	Kadın	75	75
K6	Hatice ALTINKAYA	Kadın	55	55
K7	Rahime UZUN	Kadın	70	50
K8	Müzeyyen ÖNDER	Kadın	66	66
K9	Kezban TURGUT	Kadın	72	20
K10	Fevziye ÇETİN	Kadın	62	20
K11	Hacer KARAGÖZOĞLU	Kadın	65	65
K12	Ayşe ÇETİN	Kadın	56	56

Ek-1 Görüşme Formu Soruları

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAPSAMINDA GASTRONOMİK KÜLTÜREL MİRASIN ÖNEMİ; EFLANI HİNDİSİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Öğr. Gör. Sibel Ayyıldız

A-Demografik Bilgiler

1 Adınız Soyadınız-Yaşınız:

2-Kaç yıldır Eflani yöresinde yaşıyorsunuz?

B-Eflani İlçesi mutfak Kültürü

1-Eflani mutfak kültüründe bulunan yemekler hakkında bilgi verebilir misiniz?

2-Eflani mutfak kültüründe bulunan tatlılar hakkında bilgi verebilir misiniz?

3-Hindi yetiştiriciliği yaptınız mı?/ yapıyor musunuz?

C- Hindinin Tanıtımı

1-Hindilerinizi nasıl/hangi ürün ile besliyorsunuz?

2-Kaç yaşındaki bir Hindinin eti yemekler için kullanılabilir duruma gelir?

3-Hindi etinden üretilen yemekler hangi zamanlarda ve hangi öğünler için yapılmaktadır?

4-Hindi etinden yapılan yemek türlerinden bahsedebilir misiniz?

5-Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş hindi eti yemekleri hakkında bir bilginiz var mı?

C-Yöreye Özgü Yapılan Bandırma(Banduma)Yemeği Tanıtımı

1-Bandırma yemeği ritüel yemeği olarak kullanılıyor mu?(bayram, asker uğurlama yemeği, festival yemeği, düğün yemekleri.....vb.)

2-Yörenize özgü bandırma yemeğini kinden/nasıl öğrendiniz?

3-Bandırma yemeğinin reçetesini ve tarifini verir misiniz? Nasıl pişirilmektedir?

4-Coğrafi işaret kavramı hakkında bilginiz var mı?

5- Eflani hindisinin ve Bandırma yemeğinin tüm dünyaca tanınmasının ve tescillenmesinin mutfak kültürünüze katkısı neler olabilir?

6- Turizm kavramı hakkında bir bilginiz var mıdır? Bandırma yemeği turist çekmek için nasıl cazip bir ürün haline getirilebilir?

7- Kültürel miras olan yemeklerinizi tanıtmak ve gelecek kuşaklara aktarabilmek için neler yapıyor sunuz?