



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2021, 5(3): 1961-1981.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.829](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.829)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAşTIRMA MAKALESİ

Anadolu Mutfak Kùltüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri

Dr. Tuba şAHİN ÖREN, Uşak Üniversitesi, Banaz Meslek Yüksekokulu, Uşak, e-posta: tuba.sahin@usak.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0899-9421>

Dr. Öğr. Üyesi Adem ARMAN, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakùltesi, Antalya, e-posta: ademarman@akdeniz.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3999-3751>

Öğr. Gör. Özkan ERDEM, Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Antalya, e-posta: ozkanerdem@akdeniz.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0234-2218>

Öz

Coğrafi yapısı, topraklarında yetişen ürünler, iklim özellikleri ile çağlar boyu üzerinde yaşayan medeniyetlerin gelenek, görenek, örf, adetleri gibi birçok değişken Anadolu'nun gastronomik kimliğini oluşturmaktadır. Anadolu'nun gastronomik kimliğini şekillendiren yegane unsurlardan biride bulgur olarak görölmektedir. Bulgur ve bulgur yemeklerinin sosyo kültürel özellikler çerçevesinde değerlendirilmesi ve unutulmaya yüz tutmuş olanlarının gün yüzüne çıkarılarak folklorik özelliklerini tespit etmek bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Çalışmanın evrenini, Anadolu'da günümüzde de üretilmeye devam eden ya da unutulmaya yüz tutmuş bulgur yemekleri oluşturmaktadır. Kartopu örnekleme yöntemi aracılığı ile araştırmanın amacına uygun on beş bulgur yemeği çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada, etnografi deseni kullanılarak çalışma desenlenmektedir. Sonuç olarak bulgur temalı yemekten on tanesinin özel günleri kutlamak, paylaşmak, neşe katmak amacıyla kullanıldığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Bulgur, Bulgur Temalı Yemekler, Gastronomik Kimlik, Anadolu.

Makale Gönderme Tarihi: 25.05.2021

Makale Kabul Tarihi: 02.09.2021

Önerilen Atıf:

şahin Ören, T., Arman, A. ve Erdem, Ö. (2021). Anadolu Mutfak Kùltüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3): 1961-1981.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2021, 5(3): 1961-1981.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.829](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.829)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Cracked Wheat and Cracked Wheat as a Gastronomic Identity Element in Anatolian Cuisine Culture

Dr. Tuba ŞAHİN ÖREN, Uşak University, Banaz Vocational School, Uşak, e-mail: tuba.sahin@usak.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0899-9421>

Assistant Prof. Dr. Adem ARMAN, Akdeniz University, Faculty of Tourism, Antalya, e-mail: ademarmarman@akdeniz.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3999-3751>

Lecturer Özkan ERDEM, Akdeniz University, Göynük Culinary Arts Vocational School, Antalya, e-mail: ozkanerdem@akdeniz.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0234-2218>

Abstract

Many variables such as its geographical structure, products grown in Anatolia, its climate characteristics, the traditions and customs of civilizations that have lived on it for centuries constitute the gastronomic identity of Anatolia. Cracked wheat is seen as one of the only elements that shape the gastronomic identity of Anatolia. This study aims to evaluate the cracked wheat and cracked wheat dishes within the framework of socio-cultural characteristics and to determine the folkloric characteristics by revealing the forgotten ones. The universe of the study consists of cracked wheat dishes that continue to be produced in Anatolia or are about to be forgotten. The sample of the study consists of 15 cracked wheat dishes suitable for working with the snowball sampling method. In this study, the study was designed using the ethnographic pattern in which the qualitative research method was used. As a result, it was determined that ten cracked wheat -themed dishes were used to celebrate special occasions, share, and add joy.

Keywords: Cracked wheat, Cracked Wheat Themed Dishes, Gastronomic Identity, Anatolia.

Received: 25.05.2021

Accepted: 02.09.2021

Suggested Citation:

Şahin Ören, T., Arman, A. and Erdem, Ö. (2021). Cracked Wheat and Cracked Wheat as a Gastronomic Identity Element in Anatolian Cuisine Culture, *Journal of Turkish Tourism Research*, 5(3): 1961-1981.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Yemek, en temel fizyolojik ihtiyaçlardan biri olsa da bu eyleme psikolojik, sosyolojik ve ekonomik birçok farklı anlam yüklenmektedir (Nebioğlu, 2018). Bu nedenle zaman içerisinde her toplum kendine özgü bir yemek alışkanlığı geliştirmektedir (Beşirli, 2010). Söz konusu alışkanlıklar da o toplumun kültürü, coğrafi ve ekolojik yapısı, sosyo ekonomisi ve tarihsel süreçleri, dini ve duygusal özelliklerine göre şekil almaktadır (Samancı, 2012; Köşker vd., 2018). Bahse konu olan bireysel ve toplumsal yönleri nedeniyle yemek, kültürel bir unsur olduğu gibi kültürün şekillenmesinde de önemli bir role sahiptir (Selimoğlu ve Gültekin, 2018). Bu nedenle de geçmişten günümüze yemeğe yüklenen anlamlar farklılık kazanmaktadır (Şanlıer, 2005; Fırat, 2014; Sevindik, 2017). Yemek; bir iletişim aracı (Abdurrezzak, 2014), toplumsal statü ve saygınlık kazanma aracı (Beşirli, 2011), bireysel veya toplumsal kimliği ifade etmede bir araç (Karaca ve Karacaoğlu, 2016; Gürhan, 2017; Çakır, 2019; Uçkan Çakır vd., 2020; Hekimoğlu, 2020), güç, iktidar ve meşruiyet sembolü (Beşirli, 2011), sosyal dönüşüm ve toplumsal örgütlenme de bir araç (Utanır, 2019), kültürün kodlandığı, simgeselleştirildiği ve gelecek kuşaklara aktarıldığı bir kod (Beşirli, 2011; Çakır, 2019), ulusun söylemsel inşasında önemli bir faktör olarak ele alınmaktadır (Ichijo ve Ranta, 2018), Yemek, sosyal bir olgu olarak değerlendirildiğinde bireysel inançların, toplumsal özelliklerin, gelenek ve göreneklerin, kültürel ve otantik dokuların bir araya gelerek oluşturduğu toplumsal yapıyı temsil eden, kültür ve kimliğin temel yapı taşlarını oluşturma da aracı rol oynayan önemli bir etmendir (Sağır, 2012). Dolayısıyla yemek kültürü toplumları birbirinden ayıran en temel özelliklerden biri haline gelebilmektedir (Merdol, 2012).

İlgili alan yazın incelendiğinde yemek olgusunun yalnızca biyolojik bir gereklilikten öte sosyo kültürel özelliklerle birlikte değerlendirildiği görülmektedir. Yemeğin ya da daha genel bir ifadeyle gastronominin kültür ile olan bağlantısı özellikle son dönemlerde gün geçtikçe büyüyen turizm endüstrisi içerisinde kimlik duygusu gelişmiş, etnik ve kültürel değerleri keşfetmek isteyen, yöresel yemek ya da mutfakları deneyimleme arzusunda olan turistlerin sayısında önemli bir artışa neden olmuştur (Cunha, 2018). Bu bağlamda benzersiz bir mutfak deneyimi ile birlikte o yöre ya da bölgeye ait otantik ve kültürel varlıkların birlikte sunulması bir destinasyonun imajını güçlendirebileceği gibi (Hall ve Mitchell, 2005; Okumuş vd., 2007; Karim ve Chi, 2010; Güzel ve Apaydın, 2016) turistlerin seyahat motivasyonlarını da önemli ölçüde etkileyerek (Fields, 2002; Wolf, 2006) destinasyonların öncelikle tanıtılması, sonrasında ise pazarlanarak turizm aktiviteleri içerisinde kullanılmasına olanak sağlamaktadır (Boyne vd., 2002). Bu bağlamda çalışmanın amacı, Anadolu'nun gastronomik kimliğinde büyük bir öneme sahip olan bulgur ve bulgur yemeklerinin sosyo kültürel özellikler çerçevesinde değerlendirilmesi ve unutulmaya yüz tutmuş olanlarının gün yüzüne çıkarılarak folklorik özellikleri tespit etmektir.

LİTERATÜR TARAMASI

Birey ya da toplumların yemeğe farklı anlamlar yüklemesi yemek tüketme amaçlarının da değişmesine neden olmuştur. Bu nedenle yemek ve turizm ilişkisi son yıllarda akademisyen ve uygulayıcıların üzerinde sıkça durduğu önemli konulardan biri haline gelmiştir. Literatürde yemek ve turizm ilişkisi bağlamında yapılan çalışmalarda yemeğin; bireylerin ya da turistlerin seyahat motivasyonlarında önemli bir çekicilik aracı (Fields, 2002; Spark vd., 2003; Kivela ve Crotts, 2006; Chang vd., 2010; Horng ve Tsai, 2010; Kim ve Eves, 2012), destinasyon tercihlerinde (Fields, 2002; Kivela ve Crotts, 2006; Kim vd., 2009), memnuniyet, şikayet ya da tekrar ziyaret gibi deneyim sonrası

davranışsal niyetlerinde (Hall ve Sharples, 2003; Cohen ve Avieli, 2004; Kivela ve Crofts, 2006; Kim ve Eves, 2012), yemek deneyimlerinin günlük rutinin devamı olarak ya da turistlerin tatil deneyimlerinin temeli olarak değerlendirildiğinde duyulara hitap etmesi (Hjalager ve Richards, 2002; Quan ve Wang, 2004; Mak vd., 2013) nedeniyle bir destinasyonda yaşanan gastronomik deneyimlerin toplam turizm deneyiminden duyulan memnuniyeti artırdığı (Kivela ve Crofts, 2006), aynı zamanda yemeğin bir iletişim aracı gibi hem kültürün öğrenilmesi hem de aktarılmasında önemli işlevlere sahip olduğu ifade edilmektedir (Crompton ve McKay, 1997; Cohen ve Avieli, 2004; Kim vd., 2009; Stajcic, 2013; İşeri Uzunoğlu, 2019).

İlgili literatürde de görüldüğü gibi birey ya da turistlerin yemeğe ya da daha genel bir ifadeyle gastronomik ürün ve hizmetlere; deneyim, lezzet ve keşfetme gibi motivasyonlar ile yaklaşması (Uçkan Çakır vd., 2020) bu nedenle de yeni, farklı ve otantik lezzetleri tatmak istemesi (Köşker vd., 2018) özellikle son dönemlerde gastronomi turizminin birçok destinasyonun tanıtım ve pazarlanmasında önemli bir role sahip olduğunu göstermektedir (Güzel, 2009). Bu bağlamda yemek deneyimi odağında belirli bölgelerle anılan turizm hareketlerinin daha etkili olduğu ifade edilirken (Hjalager ve Richards, 2002) destinasyonların ya da ülkelerin sahip oldukları mutfak kültürlerinin bir markalaşma aracı olarak kullanılabilmesi ve farklılık oluşturmayı başaran mutfak kültürlerinin destinasyonlar açısından önemli bir rekabet avantajı sağlayacağı öne sürülmektedir (Kılıçhan ve Köşker, 2015; Utanır, 2019).

Söz gelimi günümüzde özellikle sosyo-ekonomik gücü yüksek olan bireylerin İtalya'nın Toscano bölgesini keçi peyniri ve şarap tatmak amacıyla ziyaret etmesi, yine İtalya'nın Portofino ve Cinque Terre yörelerine yapılan şarap ve gurme gezileri, benzer şekilde Fransa da şarap turizmi kapsamında düzenlenen; tadım gezileri, şarap festivallerine düzenlenen turlar, üzüm bağlarını görmek ve yerel kültürü öğrenmek amacıyla yapılan ziyaretler gibi birçok farklı nedenden dolayı bireyler ya da turistler bir ülke veya destinasyondaki yerel gastronomik ürünleri tanımak ya da deneyimlemek amacıyla seyahat edebilmektedirler (Çalışkan, 2013; Aslan vd., 2014; Arman ve Ak, 2021).

Bu bağlamda bir destinasyonu ziyaret eden bireylerin gastronomik ürün ve hizmetlerden faydalanması salt karın doyurma amacına hizmet etmemektedir. Dolayısıyla bir bölgenin gastronomik ürün ve hizmetlerinin ulusal ya da bölgesel miras ve kültür ile bağlantısı kurulduğunda o bölgenin gastronomik kimliği büyük bir önem kazanmaktadır (Çalışkan, 2013). Bu konuda yapılan erken çalışmalardan birinde Harrington (2005) gastronomik kimliği, *belirli bir bölgede üretilen yiyecek ve içeceklerin ne, nasıl, neden ve ne zaman üretilip tüketildiği sorularının yanıtlandığı yiyecek ve içecek özelliklerini gösteren nitelikler* olarak ifade etmektedir. Yazar bu nitelikleri kültür ve çevre olmak üzere iki başlıkta toplarken kültürün; tarih, değerler, etnik çeşitlilik, inançlar, deneme-yanılma süreçleri ve yetenekleri kapsadığını, çevrenin ise; coğrafya, iklim gibi özellikleri içine aldığını dile getirmektedir. Bu kapsamda Harrington (2005) hem kültürel özelliklerin hem de çevresel özelliklerin bir bölgenin yeme alışkanlıkları, tat tercihleri daha genel bir ifadeyle o bölgenin gastronomisi üzerinde etkili olduğunu vurgulamaktadır. Yine Harrington ve Ottenbacher (2010) da gastronomik kimliğin kültür ve çevre gibi temel özelliklerin yanı sıra sosyal duruş ve sosyo ekonomik özellikler ile de şekillenebileceğini belirtmiştir. Danhi (2005) de gastronomik kimliği oluşturan bileşenleri; coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak görgü kuralları, baskın tatlar ve tarifler olarak ele almaktadır. Chang ve Mak (2018) da gastronomik kimliğin en önemli özelliklerinden birinin kültürel ve çevresel özelliklerdeki otantikliğin ortaya çıkardığı anlam olduğunu ifade etmektedir. Bunlara ilave olarak Ondieki ve diğerleri de (2017) tarihsel olaylar ve etnik çeşitliliğin gastronomik kimliğin oluşum sürecine katkı sağlayan iki önemli unsur olduğunu belirtmektedir. İlgili literatür çerçevesinde Köşker

vd., (2018) bütüncül bir yaklaşımla gastronomik kimliği *bir bölgenin sahip olduğu tarihi, kültürel, coğrafi, özelliklerinin sonucu ortaya çıkan kendine özgü yeme-içme, tat, lezzet kültürü* olarak tanımlamaktadır. Harrington (2005) somut ve soyut kaynaklara sahip olan bölge ya da destinasyonların gastronomik kimliğe sahip olabileceğini ifade ederken bunun aksine Fox (2007) ve Hillel ve diğerleri de (2013) söz konusu somut ve soyut kaynaklar olmadan da destinasyonların *kurumsallaştırma, meşrulaştırma, tanıtma* gibi faaliyetlerle gastronomik kimlik oluşturabileceğini dile getirmektedir.

Günümüzde bireylerin ya da turistlerin yeme eylemine yüklemiş olduğu anlamların farklılaşması ve yemeğin önemli bir motivasyon aracı haline gelmesi belirli bir bölgenin gastronomik kimliğinin bir yansıması olarak ortaya çıkan yerel ya da bölgesel mutfakların turistler için önemli bir çekim gücü (Cohen ve Avieli, 2004; Horng ve Tsai, 2010; Harrington ve Ottenbacher, 2010) olduğu görülmektedir. Dolayısıyla bir bölge ya da coğrafyanın sahip olduğu gastronomik kimlik ve bunun yansıması olan gastronomik ürün ve hizmetler destinasyonlara rekabet avantajı sağlayacak önemli bir farklılaşma aracı olarak kullanılabilir (Henderson, 2009; Horng ve Tsai, 2010; Harrington ve Ottenbacher, 2010). Bu kapsamda ülkeler ya da destinasyonlar gastronomik kimliklerini ya da daha genel bir ifadeyle gastronomi ve mutfak kültürlerini tanıtım materyali olarak destinasyon pazarlama faaliyetlerinde kullanabilirler (Küçükaltan, 2009).

Yemeklerin ve dolayısıyla yemek kültürlerinin, insanların kısa süreleri yer değiştirme motivasyonlarında önemli bir motivasyon kaynağı olduğu görülmektedir. Bu bağlamda, yemek kültürlerine ilişkin turizm hareketini sağlayan bu motivasyon kaynağının destinasyonlar tarafından da bir turizm ürünü olarak kullanılmaktadır. Diğer bir ifadeyle destinasyonlar, kendi bölgelerine ait yemek kültürünü turizm pazarlama aracı kullanmaktadır. Destinasyonlar için gelir getirici etkisi olan yemek kültürü gibi sosyo-kültürel unsurların ortaya çıkarılması, geliştirilmesi ve turizm ürünü olarak kullanılması bu doğrultuda önemlidir.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu çalışma da bulgur ve bulgur yemeklerinin sosyo-kültürel özellikler çerçevesinde değerlendirilmesi ve unutulmaya yüz tutmuş olanlarının gün yüzüne çıkarılarak folklorik özelliklerini tespit etmek ve bu sayede turistik bir ürün olarak ekonomik değer sağlayabileceğini göstermek bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Yüzyıllardır düğünde, bayramda, cenazede kalabalık gruplar için ya da sıradan bir günde sadece öğün geçiştirmek amacıyla bulgurdan üretilen folklorik önem kazanmış bu yemeklerden bazılarını açığa çıkarmak ve unutulmamasını sağlamak çalışmanın önemini belirtmektedir.

Bu çerçevede çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemleri içerisinde kuram oluşturma, durum çalışmaları, fenomenoloji, eylem araştırmaları ve etnoğrafi (kültür çalışmaları) olmak üzere birçok farklı araştırma deseni mevcuttur (Tekindal ve Uğuz Aksu, 2020). Kültür çalışmaları; ortak kültüre sahip belirli bir grubun “değer, davranış, inanç ve dilinin paylaşılan ve öğrenilen modellerini tanımlayan ve yorumlayan bir araştırma deseni (Creswell, 2020) olması nedeniyle bu çalışmada etnografi deseni kullanılmıştır. Çalışma desenine uygun olarak araştırmacılar tarafından belirlenen katılımcılarla görüşme formu üzerinden görüşmeler gerçekleştirilmiştir ve kayda alınmıştır. Konu hakkında derin bilgiye sahip olduğu düşünülen belirli bir katılımcı ile yapılan görüşme sonucunda çalışmanın devamı için konu hakkında bilgisi olduğuna inanılan başka birini tavsiye etmesine imkan sağlayan kartopu örnekleme yöntemi (Kozak, 2017)

tercih edilmiştir. Çalışma amacına uygun kişilerin tespit edilmesi, doğru ve objektif bir şekilde veri toplanabilmesini sağlaması nedeniyle tercih edilmiştir.

Kartopu örnekleme yöntemine göre ulaşılan katılımcılarla görüşmeler, veri tekrarı gerçekleşene kadar gerçekleştirilmiştir. Toplamda on beş bulgur temalı yemeğe ulaşılmıştır. Bulgur temalı olmak üzere incelenen on beş yemek için katılımcı grupları ayrı ayrı oluşturulmuştur.

Veri Toplama Aracı, Süreci ve Verilerin Analizi

Çalışmanın görüşme formunu oluşturma aşamasında alan yazın detaylı bir şekilde incelenmiş ve araştırma soruları bu doğrultuda belirlenmiştir (Şahin Ören ve Ören, 2020; Arman ve Şahin Ören, 2020). Çalışma soruları toplamda dört temel sorudan oluşmaktadır. Çalışma soruları sonraki aşamada yarı yapılandırılmış görüşme formuna dönüştürülmüş ve anlaşılabilirliğini test etmek amacıyla yerel halktan on üç kişi ile görüşülmüştür. Görüşme formunun anlaşılabilirliğinde herhangi bir problem ile karşılaşılması ve çalışmanın uygulama aşamasına geçilmiştir.

Görüşmeler, katılımcıların farklı bölgelerden ve şehirlerden olması nedeniyle araştırmacıların fiziki ulaşım gerçekleştirmelerini olası kılmamıştır. Bu nedenle görüşmeler, telefonla yüz yüze, görüntülü görüşme yaparak gerçekleştirilmiştir. Söz konusu yemeklerin, yapımı görüntülü görüşme aracılığı ile izlenmiş ve fotoğraf ile kayda geçirmek amacıyla araştırmacılar tarafından uygulama mutfağında orijinal uygulama takip edilerek yeniden üretilmiştir. Katılımcılar ve yemeklere ilişkin görüşme süreleri ve zamanları Tablo 1’de verilmektedir.

Tablo 1. Katılımcı Görüşmeleri Süre ve Zaman Çizelgesi

Ko d	Yemek Adı	Görüşülen Kişi Sayısı	Görüşmeci Kodu	Görüşme Süresi Aralığı	Görüşme Zamanı
B1	Haşıl Pilavı	4	B1A,B1B,B1C,B1D	32-63 dk.	01-05 Mayıs 2020
B2	Kaymaklı Aş	3	B2A,B2B,B2C	14-90 dk.	05-08 Nisan 2020
B3	Alacatene	4	B3A, B3B, B3C, B3D	25-52 dk.	13-15 Nisan 2020
B4	Tirit	3	B4A, B4B, B4C	34-58 dk.	01-03 Ocak 2020
B5	Batırık	5	B5A, B5B, B5C, B5D, B5E	19-48 dk.	15-20 Aralık 2020
B6	Serdeve	6	B6A, B6B, B6C, B6D, B6E, B6F	15-57 dk.	01-08 Kasım 2020
B7	Sovan Aşı	3	B7A,B7B,B7C	31-42 dk.	03-04 Temmuz 2020
B8	Besmeç Köfte	7	B8A,B8B,B8C,B8D,B8E ,B8F,B8G	16-92 dk.	01-15 Eylül 2020
B9	Gurleyak Taşlayacağı	4	B9A,B9B,B9C,B9D	24-49 dk.	16-18 Haziran 2020
B10	Baklalı Yaprak Sarması	4	B10A,B10B,B10C,B10D	23-53 dk.	22-25 Şubat 2020

B11	Harla	5	B11A,B11B,B11C,B11D ,B11E	26-38 dk.	06-10 Ekim 2020
B12	Kesik Topalak	3	B12A,B12B,B12C	33-64 dk.	11-13 Mart 2020
B13	Sıkıcık Çorbası	7	B13A,B13B,B13C,B13 D, B13E, B13F, B13G	39-104 dk.	07-15 Ağustos 2020
B14	Hüppülü	5	B14A, B14B, B14C, B14D, B14E	18-42 dk.	21-23 Ocak 2020
B15	Kıllotik	7	B15A,B15B,B15C,B15D ,B15E,B15F,B15G	58-163 dk.	16-25 Mart 2020

Elde edilen verilerin analizinde betimleyici analiz yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen verilere ilişkin geçerlik ve güvenilirliğin sağlanması için ortaya çıkan bulgular, on beş katılımcı ve gastronomi alanında uzman üç akademisyene danışılarak onay alınmıştır. Sonraki aşamada katılımcı grupların dışından birer kişiye ulaşılarak, görüşme formundaki sorular yöneltilmiş ve araştırma bulgularına uygun sonuç alınarak çalışmanın geçerlik ve güvenilirliği test edilmiştir.

Verilerin analizi sürecinde görüşmeci katılımcılara kod verilmiştir. Hem katılımcılara ilişkin ifadeleri yalın bir şekilde aktarabilmek hem de katılımcıların kişisel verilerini korumak amacıyla kodlama işlemi gerçekleştirilmiştir. Kodlama işleminde ilgili yemeğin kodunda sonra görüşmeciye ithaf edilen harf yazılmıştır. Katılımcı görüşmeciler, 1929 - 1979 arasında doğmuştur ve katılımcıların hepsi kadındır. Katılımcı görüşmecilerin hepsi ilgili yemeğin yöresinde ikamet etmektedir.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Anadolu mutfak kültüründe folklorik bir önem kazanmış besin maddelerinden biride bulgurdur. Bulgur, düğün, bayram, cenaze veya sıradan günlerde öğün olarak kullanılmış çorbadan, yemeğe hatta tatlıya kadar birçok yemeğin üretilmesinde kullanılmıştır. Bu çalışma, Anadolu mutfak kültürünün bütününe hitap eden bu besin öğesinin yani bulgurun folklorik değerinin ortaya çıkarılması, unutulmamasının sağlanması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için kayda geçirilmesi açısından önemlidir. Çalışmanın temel amacı da sosyo-kültürel açıdan öneme sahip olduğu görülen bu yemeklerin, turistik bir değer olarak görülebilmesini ve bu sayede ekonomik bir payda oluşturacağını ifade edebilmektedir. Bu amaçlar doğrultusunda çalışma hem alan yazına hem turizm sektörüne hem de gelecek nesillere aktarılmasında katkı sağlaması nedeniyle önemlidir. Çalışmanın amaçları doğrultusunda, alt amaçlar oluşturulmuştur;

- o Bulgur temalı yemeğin geçmişi ile ilgili bilgi edinmek,
- o Bulgur temalı yemeğin yapılması için özel bir gün (düğün, bayram, cenaze, vb.) gerekliliği ile ilgili bilgi edinmek,
- o Bulgur temalı yemeğin içeriğini öğrenmek.

Alt amaçlar, veri toplama aracı oluşturmada belirleyici unsur olarak kullanılmaktadır. Bu nedenle katılımcılara, çalışmanın alt amaçlarına ulaşmayı sağlayabilecek sorular sorularak araştırmanın çerçevesi dışına çıkmayı engelleyecek şekilde görüşme formu yarı yapılandırılmış olarak planlanmıştır.

Evren ve Örneklem

Çalışmanın evrenini, Anadolu mutfağında yer alan bulgur temalı yemekler oluşturmaktadır. Ancak gerçek evrenin tespit edilmesi zaman, maliyet ve çalışma evrenini içeren bütün yemeklere ulaşmanın oldukça zor olması nedeniyle örneklem oluşturulmuştur. Çalışmada öncelikli olarak kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak araştırmacılar tarafından otuz üç katılımcı ile örneklem grubu oluşturulmuştur. Kartopu örnekleme grubu sonucunda yüz yetmiş iki aday katılımcıya ulaşılmış, çalışma konusu aktarılarak bulgur temalı yemekler hakkındaki bilgileri öğrenilmiştir. Bulgur temalı yemekler hakkındaki bilgileri yeterli görülen doksan bir aday katılımcı gönüllülük esasına göre çalışmaya davet edilmiştir. Kartopu örnekleme yöntemi ile ulaşılan doksan bir katılımcıdan yetmiş gönüllülük esasına göre çalışmaya katılmayı kabul etmiştir. Bu bağlamda çalışmanın örneklemini toplamda yetmiş katılımcı ile on beş bulgur temalı yemekten oluşturmaktadır. Tablo 2’de çalışmanın örneklemini ile ilgili bilgiler verilmektedir. Bulgur temalı söz konusu bu araştırmaya konu olan yemeklerin yöresi ve kökeni, katılımcıların görüşleri doğrultusunda ifade edilmektedir. Araştırmacılar, bulgur temalı yemeklerin yöresi ve kökeni hakkında herhangi bir görüş belirtmemektedir.

Tablo 2. Örneklem Çerçevesi

Ko d	Yemek Adı	Görüşülen Kişi Sayısı	Yemeğin Yöresi	Yemeğin Türü	Yemeğin Folklorik Değeri	Yemeğin Bilinen Kökeni
B1	Haşıl Pilavı	4	Sivas	Ana Yemek	Düğün, Davet Yemeği, Sünnet	Türkmen Mutfağı
B2	Kaymaklı Aş	3	Afyonkarahisar	Ana Yemek	Öğün	Afyonkarahisar
B3	Alacatene	4	Uşak	Ana Yemek	Öğün	Uşak
B4	Tirit	3	Diyarbakır	Ana Yemek	Davet Yemeği, Düğün	Diyarbakır
B5	Batırık	5	Karaman	Ana Yemek	Davet Yemeği	Karaman/Ermenek
B6	Serdeş	6	Mardin	Ana Yemek	“Zev”, Davet Yemeği, Düğün, Öğün	Mardin
B7	Sovan Aşı	3	Balıkesir	Ana Yemek	Öğün	Balıkesir
B8	Besmeç Köfte	7	Kırıkkale	Ana Yemek	Davet Yemeği, Düğün, Kına, Gelin Alma	Kırıkkale

B9	Gurlayak Taşlayacağı	4	Çanakkale	Ana Yemek	Öğün	Muhacir (Göçmen)
B10	Baklılı Yaprak Sarması	4	Samsun	Ana Yemek/Başlangıç	Davet Yemeği, Bayram	Samsun
B11	Harla	5	Doğu Anadolu	Ana Yemek	Lohusa Yemeği	Doğu Anadolu
B12	Kesik Topalak	3	İç Ege	Ana Yemek	Öğün	İç Ege
B13	Sıkıcık Çorbası	7	Kütahya	Çorba	Davet Yemeği, Ramazan, Bayram	Kütahya
B14	Hüppülü	5	Zonguldak	Tatlı	Bayram, Dini Toplantı	Zonguldak
B15	Killotik	7	Adıyaman	Ana Yemek	Düğün	Adıyaman

Örnekleme çerçevesinde yemeğin yöresi belirtilirken katılımcı görüşleri dikkate alınmıştır. Araştırmacılar, çalışmanın objektifliğine zarar vermemek adına herhangi bir görüş belirtmemiş, yönlendirici olabilecek herhangi bir soru sorulmamıştır. Katılımcıların görüşleri, yemeklerin yöreleri ile genel durumu ortaya koymaktadır.

BULGULAR ve YORUM

Anadolu mutfak kültüründe folklorik bir öneme sahip besin maddesi olarak bulgur temalı yemeklerin araştırıldığı bu çalışmada, toplamda on beş bulgur temalı yemek incelenmektedir. Gizilde kalmış verilere ulaşabilmek amacıyla nitel araştırma yöntemleri kullanılarak tasarlanan bu çalışmadan elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Bu çerçevede, bulgular; a) Bulgur temalı yemeklerin geçmişi, b) Bulgur temalı yemeklerin özel bir anlam ifade edip etmediği ve c) Bulgur temalı yemeklerin içeriği bakımından değerlendirilmektedir.

Bulgur Temalı Yemeklerin Geçmişi ile İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu

Katılımcılara, bulgur temalı ilgili yemeğin geçmişi ile ilgili bilgi edinmek amacıyla sorular sorulmuştur. Bulgur temalı ilgili yemek ve verilen cevaba ilişkin bilgiler Tablo 3’de gösterilmektedir. Veriler analiz edilirken “Geçmiş” ile ilgili olduğu saptanan ifadeler kendi aralarında toplanarak kodlanmıştır.

Tablo 3. Bulgur Temalı Yemeğin Geçmişi ile İlgili Bilgiler

Yemeğin Kodu	Yemeğin Adı	İfadeler
B1	Haşıl Pilavı	<i>Nenelerimizden çok gördük, yavrum. Misafiri olanın evinde eti yoksa haşıl yapardı. Eskiden hiçbir evin haşıl tarifi istediğini hatırlamazdım sanki hepsi anadan doğma biliyordu.</i>
B2	Kaymaklı Aş	<i>Önceden çok çeşit yemek yoktu. Bulduklarımızla doymaya çalışırdık. Sabah katık olmadığı için kaymaklı aş yapar yerdik. Eskiden büyüklerimiz kaymaklı aş yaptığında sevinirdik. Her gün öğünlerde bulgur aş yerdik. Kaymağa düşkün olduğumuz için bulgurla pişirildiğinde farklılık olurdu.</i>
B3	Alacatene	<i>Eskiden yokluk zamanlarında insanlar evde ne varsa onu pişirirlerdi, bizde de en çok yeşil mercimek, bulgur olurdu. Babaannem, babaannesinden öğrenmiş. Sende yaparsın torunlarına derdi. Ben pek yapmadım, zamane çocukları farklı şimdi her şey var, kızım. Bizim zamanımız da bol değildi, yokluk vardı.</i>
B4	Tirit	<i>Daha küçükken öğrenmiştim bu yemeği yapmayı sonraları kendi çocuklarıma yapmaya başladım ve gelinlerime öğrettim onlar da kendi ailelerine yapıyorlar. Tirit adı birçok yemek için kullanılıyor bunun içinde pirinç olanı da var ekmekle yapılan etli olanı da var ama bizim Diyarbakır Ergani yöresinin Tiriti bu şekilde yapılıyor. Önceleri yokluktan doyurucu olsun diye yapılıyordu, zamanla düşünlerde, davetlerde yapmaya başladılar.</i>
B5	Batırık	<i>Eve misafir geldiğinde yapardık, özel bir yemektir, Batırık. Benim bildiğim herkes yapardı, onlarda eskilerden görmüştür. Annemin annesi, ona da annesi öğretmiştir, bu kadar yemek mi vardı. Bildiğimiz yemekleri hep yaşlılarımızdan öğrendik, şimdiki gelinler, telefona bakıp yapıyor çeşit çeşit. Bizim yemeklere sıra gelmez, unutulur gider.</i>
B6	Serdever	<i>Eskiden küçükken yapardık hatta bazen pilavına kavurma ekleyip sıcak yemek olarak da tüketirdik. Yoksul olduğumuz için yapardık.</i>
B7	Sovan Aşı	<i>Evvel pazara bile doğru düzgün gidemezdik bu nedenle bahçede yetişen sovanları toplar. Kendi öğüttüğümüz bulguru ve kendi yaptığımız domates salçasını ayrıca tereyağını kullanırdık. En çok bulabildiğimiz salça ve tereyağı olduğundan mıdır bilinmez çok yağlı ve salçalı yerdik. Çok uzun zamanlardan beri yapılmış, bir ara unutulduktan sonra tekrar yapılmaya başlamış.</i>
B8	Besmeç Köfte	<i>Annemden öğrendim, önceden bunu yaparken kırmızı etten başka et kullanmazdı annem, öyle daha güzel olurmuş. Annemin, annesinin, annesi eski yemektir. Dedemden öğrendik biz bunu köy odalarında ağır misafirlere yaparlarmış Ben düşünlerde göre göre öğrendim. Bütün gelinler toplar misafirlere yapardık</i>
B9	Gurleyak Taşlayacağı	<i>Ben küçükken Gurlayacak Taşlayacağı annem yapardı, şimdilerde aklıma geldikçe yaparım. Eski zamanlardan, çok eski zamanlardan yapılırdı. Eski zamanlarda tarlalarımızda işçiler çalışırdı. Karın doyuracaktık, işçi çalıştırdık.</i>
B10	Baklalı Yaprak Sarması	<i>Bizim zamanımızda çocuklarımıza güzel şeyler yapmak için pirincin olmadığı yerde bulgur kullanırdık O zamanlar çok yokluk vardı der anam, et bulunmazdı et tadı için baharatlar kullanırdık der anam.</i>
B11	Harla	<i>Şimdilerde gençler pek ilgilenmezler ama biz küçükken annemizden öğrenmiştik.</i>

		<i>Eskiden değerli bir yemektir, zamanla biz de pek yapmamaya başladık.</i>
B12	Kesik Topalak	<i>Topalak yapmayı annemden, anneannemden öğrendim Yokluktan et bulmakta zorlanırmışız eskiden, bu yüzden etsiz yaparız. Damağımız alıştığında mudır etli olanı pek sevmeyiz</i>
B13	Sıkıcık Çorbası	<i>Ben kendimi bildim bileli bilirim bu yemeği, senelerdir yaparız. Annem de yapardı benim ananemde. Muhacirler pek bilmezdi ama şimdi onlar da biliyor. Burada yaşayan herkes eninde sonunda öğrenir bu yemeği. Biz "Biliguli" deriz buna. Ben annemden öğrendim. Köyde hep yapıyorduk, hala arada bir yaparız. Tarhanayı da kendimiz yapıyorduk. Kütahyalıların çok yaptığı yemek</i>
B14	Hüppülü	<i>Yemeğin yapılışı üç kuşak öncesine kadar gider ama artık çok sık yapılmıyor. Tatlı olarak yendiği için yemeğin sonunda sunulurdu.</i>
B15	Kıllotik	<i>Ben kardeşlerimle toplanır anneme yardım ederdim. Yapınca çok büyük kazanlarda yapar, birkaç gün bol bol yerdik. Şimdi de benim kızlarım bana yardım ediyor yine beraberce yapıyoruz. Onlar da kızlarına öğretecek inşallah Ananem şimdiki gibi özenmezdi topalakları sadece sıkıp bırakırdı ben kaynanamdan yuvarlayarak yapmayı öğrendim böyle yapıyorum</i>

Tablo 3’de bulgur temalı yemeklerin hepsinin birkaç nesil geriye gittiği görülmektedir. Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda, bulgur temalı yemeklerin Anadolu mutfak kültürü içinde yeri olduğu geçmişten günümüze kadar nesiller aracılığı ile aktarıldığı görülmektedir. Bulgur temalı yemeklerin Anadolu mutfak kültürü içindeki yeri ve önemi ise Tablo 4’de gösterilmektedir.

Bulgur temalı yemeklerin, nesiller boyunca aktarıldığı, özel günlere anlam katmak, paylaşmak, duyguları aktarmak amacıyla kullanıldığı Tablo 4’de görülmektedir. Anadolu mutfak kültüründe sadece karın doyurmak için bulgur temalı yemeklerin kullanılmadığı, düğün, kına, bayram, ramazan, lohusalık gibi özel anlarda da kullanıldığı belirlenmektedir.

Tablo 4. Bulgur Temalı Yemeğin Özel Günlerde Hazırlanması ile İlgili Elde Edilen Bilgiler

Yemeğin Kodu	Yemeğin Adı	İfadeler
B1	Haşıl Pılavı	<i>Özel bir yeri vardı; sevdiği, seveni, misafiri gelen haşıl yapardı. Zamanında nenem hamile olanlara yapıp götürürdü Besleyici olduğundan o da bir adet gibi olmuş. Neden hamile olanlara götürüyorsun dediğimizde bize hep misafir var derdi. Bizim zamanımızda misafir gelir, düğün olur, sünnet olsun kesin yapılırdı. Şimdi normalde yapıyorlar, unutmadılar.</i>
B4	Tirit	<i>Düğünlerde büyük kazanlarda erkekler tarafından yapılır asma yaprağı ile dağıtılırdı asma yaprağının ve yemeğin içine konulan sumak suyunun verdiği ekşilik çok güzel olurdu. Benim zamanımda annem bu yemeği günlerde yapardı. Mahalledeki kadınlar eve gelirdi ve şu anki kısır yerine bu yemek yapılırdı hep beraber yenilirdi.</i>
B5	Batırık	<i>Misafir dendiğinde akla hemen batırık gelirdi. Bir evde misafir varsa üç öğünden birisi batırıktı.</i>
B6	Serdeve	<i>Bayram kışa denk gelince bayram günü pişirilirdi Küçükken hatırlıyorum kışın düğünlerde yapılırdı.</i>




		<p>Bizim zamanımızda "Zev" adını verdiğimiz özel bir tarih vardı genelde bu tarihte köyün zenginleri bir hayvan keserler etinden kavurma yapar Serdev'in pilavına karıştırılır ve bütün köy halkı beraber yerdik.</p> <p>Eve yabancı ağır misafir geldiğinde yapardık.</p>
B8	Besmeç Köfte	<p>Kınadan bir gün önce erkek tarafları yapardı kutlama olduğunu belli etmek için. Gelin alıyorlar kolay mı erkek tarafı yapardı ondan. Ama şimdi kız tarafları da yapar.</p> <p>O gün erkek evine giden misafirler tavuklarıyla beraber gider. Herkes o gün köftenin yapılacağını bilir.</p> <p>Kurban Bayramı'nda da çok yapılır, bütün aile toplaşır gençlerin eline veririz tokmakları. Biri yoruldukça diğeri vurur tokmağı.</p> <p>Köy odalarına önemli insanlar gelecekte o zamanlarda da yapılmış</p>
B10	Baklalı Yaprak Sarması	<p>Bayramlarda sürekli sofrta kurulurdu Karadeniz kültüründe her misafir geldiğinde sofrta illaki kurulur o yüzden her sofrada yer alırdı.</p> <p>Misafirlerimiz gelince hep sofrada olurdu.'</p> <p>Çok insanlı her sofrada bulunuyordu sonralardan ziyafet yemeklerine koyulmaya başlandı tabi, eskiden yokluk içinde yapılırdı özel günlerde.</p>
B11	Harla	<p>Doğum yapan kadına götürülürdü.</p> <p>Sütü olsun diye, yeni doğum yapan kadına götürülür yedilirdi. Bi kaşıktta olsun yerdı.</p>
B13	Sıkıcık Çorbası	<p>Genelde ramazanlarda kalabalık iftar olduğunda ya da yemeğe misafir geldiğinde yapardık.</p> <p>Mahallede bir şey olunca gün olur, doğum olur toplanılacağı zaman yapılır genelde.</p> <p>En çok kadınlar gün yapınca yapıyordu. Bir de ramazanda ya da bayram yemeklerinde toplanılacağı zaman yapıyordu çokça.</p> <p>Ne zaman kalabalık olunsa, misafir gelse akşam yemeğine yapılırdı. Hem çabuk oluyor hem de seviyor herkes</p>
B14	Hüppülü	<p>Kur'anlar da yapılırdı.</p> <p>Bayramlarda muhakkak yapılır, gelen misafire yemek sonunda ikram edilirdi</p> <p>Annem her bayram da yapardı</p>
B15	Killotik	<p>Düğünlerde yapılırdı ama her düğünde değildi. Zenginler, ağalar yaptırırdı.</p> <p>Benim düğünümde yapılmadı.</p> <p>Zengin olanların düğününde olurdu, genelde. Severdik, öyle düğünlere gitmeyi</p>






Bulgur Temalı Yemeklerin Malzeme Bilgisi





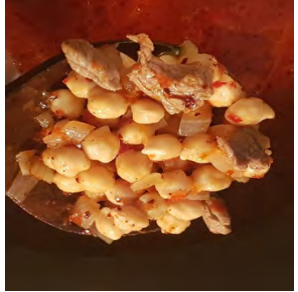
Katılımcıların tamamından çalışma konusunu içeren bulgur temalı yemeğin üretilebilmesi için gereken malzeme bilgisi alınarak verilen bilgilerde değişiklik olup olmadığı kontrol edilmiştir. Bu durum üzerinde çalışılan bulgur temalı yemeklerin tariflerinin, bölgeye özgü, orijinal ve değişmediğini gösteren önemli bir bulgu olarak kabul edilmektedir. Çalışmanın güvenilirliği ve geçerliğini sağlamak amacıyla bu kontroller yapılarak üzerinde çalışılan yemekle ilgili verilen tarifler arasında herhangi bir farklılık tespit edilmemiştir. Tablo 5' te malzeme bilgileri yansıtılmaktadır.


Tablo 5'te bulgur temalı araştırma konusu içerisinde incelenen on beş yemeğin malzeme bilgisi ve görselleri gösterilmektedir. Yemeklerin tamamı bulguru kendisine tema edindiği görülmektedir. Ancak servis edilme şekilleri ve hazırlanış şekilleri benzerlik göstermemektedir.

Tablo 5. Bulgur Temalı Yemeklerin Malzeme Bilgisi ve Görsel Gösterimi

Yemeğin Adı	Yemeğin Malzeme Bilgisi	Görsel Gösterimi
Haşıl Pilavı	<ul style="list-style-type: none">• Pilavlık Bulgur• Süzme Yoğurt• Su• Tuz• Tereyağı• Pekmez (isteğe göre)	
Kaymaklı Aş	<ul style="list-style-type: none">• Bulgur• Kaymak• Ayçiçek Yağı• Su• Tuz	
Tirit	<ul style="list-style-type: none">• Kavurma• Tane sumak• Kuru soğan• Yeşil soğan• Maydanoz• Bulgur• Domates salçası• Biber salçası• Kurutulmuş biber	
Batırık	<ul style="list-style-type: none">• İnce Bulgur• Ceviz• Kuru Soğan• Domates• Maydanoz• Taze Soğan• Kuru Fesleğen• Tuz• Su	

<p>Serdeve</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kırık bulgur • Tereyağı • Kurut* • Tuz • Pul biber • Nane 		
<p>Sovan Aşı</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Soğan • Salça • Tereyağı • Bulgur • Sıvı yağ 		
<p>Besmeç Köfte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İnce bulgur • Tavuk kıyması • Kuyruk yağı • Soğan • Domates salçası 	<ul style="list-style-type: none"> • Karabiber • Pulbiber • Tuz • Cin biberi tozu • Kurutulmuş Reyhan (yoksa kuru fesleğen de kullanılabilir.) • Kurutulmuş Nane • Sarımsak 	
<p>Gurlayak Taşlayacağı</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un • Yumurta • Süt • Bulgur • Su • Tereyağı • Taze nane • Tuz 		
<p>Baklalı Yaprak Sarması</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asma yaprağı • Bulgur • Bakla • Maydanoz • Nane • Pul biber 	<ul style="list-style-type: none"> • Tuz • Kimyon • Su • Ayçiçek yağı • Domates püresi • Soğan 	

Harla	<ul style="list-style-type: none">• Un• Bulgur• Su• Tuz• Tereyağı	
Kesik Topalak	<ul style="list-style-type: none">• Haşlanmış nohut• Kuru soğan• Sarımsak• Domates salçası• Kuru nane• Zeytinyağı	Köftesi için: <ul style="list-style-type: none">• Köftelik bulgur• Yumurta• Domates salçası• Un• Tuz• Pul biber• Kimyon• Kuru nane 
Sıkıcık Çorbası	Köftesi için; <ul style="list-style-type: none">• İnce bulgur• Toz tarhana• Un• Kaynar su• Kuru nane	Çorbası için; <ul style="list-style-type: none">• Soğan• Salça• Kuru nane• Sıvı yağ• Üzeri için;• Sarımsaklı Yoğurt• Zeytinyağı• Kuru nane 
Hüppülü	<ul style="list-style-type: none">• Barbunya• Elma Kurusu• Toz Şeker• Bulgur• Su• Tuz	
Killotik	<ul style="list-style-type: none">• İnce bulgur• Nohut• Kuzu kuşbaşı• Yarma• Un• Biber salçası• Nar ekşisi• Yarpuz otu• Sarımsak	Salçalı suyu ve sosu; <ul style="list-style-type: none">• Salça• Nane• Sumak• Sıvı yağ• Tereyağı• Tuz• Karabiber 

Alacatene	<ul style="list-style-type: none">• Yeşil mercimek• Bulgur• Kuru soğan• Domates salçası• Sıvı yağ• Sıcak su• Tuz	
------------------	--	---

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bulgur, Anadolu mutfağını temsil eden besin önemli maddelerinden biridir. Anadolu mutfak kültürü denilince akla gelen ilk besin maddelerinden olan bulgur ve bulgurlu yemeklerin genellikle yokluktan ortaya çıktığı düşünülmektedir. Ancak bu çalışma sonucunda görülmüştür ki, bulgurun her ne kadar öğünleri geçiştirmek için kullanıldığı düşünülse de Anadolu halkı yüzyıllardır düğün, bayram, misafir ağırlamak amacıyla düzenlenen davet yemekleri, asker uğurlama, dini toplantılar, ramazan, lohusalık gibi özel günleri ve anları da nitelendirebilmek için bulgur temalı yemekleri kullanmaktadır. Bulgur, Anadolu'da oldukça kolay elde edilebilen bir besin maddesi olsa da Anadolu halkı özel ve önemli günlerini, anlarını anlamlandırmak için hazırladığı yemeklere temel besin maddesi olarak kullanmaktadır.

Çalışma kapsamına alınan on beş bulgur temalı yemekten on tanesinin özel günleri kutlamak, paylaşmak, neşe katmak amacıyla kullanıldığı tespit edilmektedir. Aynı zamanda düğün gibi kutlamalarda erkek evinden kesinlikle beklenen ve bu sayede sembolik hale getirilmiş olan bulgur temalı yemeğin (Besmeç Köfte) bile olduğu görülmektedir. Bayramlarda kesinlikle hazırlanan "Baklalı Yaprak Sarması", "Hüppülü" sembolik hale gelen bulgur temalı yemek olarak belirlenmektedir. Birliği, beraberliği ve paylaşmayı ifade eden özel günlerden biri olan "Zev" geleneğinde hazırlanan "Serdev" yine sembolik bir ifade taşımaktadır.

Günümüzde yemek yeme eylemine yüklenen anlamların farklılaşmasıyla beraber belirli destinasyonlardaki yiyecek ve içeceklerin, turistleri o bölgeyi tercih etmede önemli bir çekicilik kaynağı olduğu görülmektedir (Cohen ve Avieli, 2004; Horng ve Tsai, 2010; Harrington ve Ottenbacher, 2010). Bu nedenle destinasyonların mutfak ile ilgili miras ve kültürünün, bir turizm ürünü olarak ele alınması ve turistlerin deneyimlerine sunulması büyük önem arz etmektedir (Şahin ve Ünver, 2015). Söz gelimi Hjalager (2004) gastronomik ürünlerin bir turizm ürünü olarak değerlendirilmesinde takip edilmesi gereken süreçleri; yerel gelişim aşaması, yatay gelişim aşaması, dikey gelişim aşaması ve çapraz gelişim aşaması olarak ele almıştır. Nebioğlu (2017) ise Alanya bölgesine ait gastronomik ürünlerin turistik bir ürün olarak değerlendirilebilmesi amacıyla bahse konu aşamaları dikkate alarak yapmış olduğu araştırmasında; bölge ürünlerinin genellikle ilk iki aşamada olduğunu yani, yerel pazarlarda satıldığı ya da ambalaj veya kutu içerisinde hediyelik vb. olarak kullanıldığını belirtmiştir. Köşker vd., (2018) yapmış oldukları çalışmada Ereğli bölgesine ait Osmanlı çileğinin coğrafi ve kültürel özellikleri dolayısıyla gastronomik kimlik unsuru olarak değerlendirilmesi gerektiğini, bunun için de festival, sosyal medya, görsel medya vb. gibi çeşitli araçların kullanılması gerektiğini ifade etmişlerdir. Çalışmada Osmanlı çileğinin gastronomik kimlik unsuru ele alınması ve bir turizm ürünü olarak değerlendirilmesinin bölgenin marka değerine olumlu katkı sağlayacağı vurgulanmıştır.

Elde edilen bulgular neticesinde bulgurun ve bulgur yemeklerinin hem coğrafi özellikler hem de sosyo kültürel nedenlerden dolayı Anadolu mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğu ve nesilden nesile aktarıldığı görülmektedir. Bu nedenle gastronomik kimliğin oluşum süreci de düşünüldüğünde ve konuyla ilgili literatür incelendiğinde bulgur Anadolu mutfak kültürünü temsil eden önemli bir gastronomik kimlik ögesi olduğu söylenebilir. Bu kapsamda ileride Anadolu'da bulgur temalı unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ortaya çıkarılması için çalışmalar yapılabilir. Bulgur temalı yemeklerin coğrafi işaret ile tescillendirilerek hem Anadolu gastronomik kimliğinin korunmasına hem de bir turizm ürünü olarak kullanılmasına fayda sağlamak amacıyla akademik çalışmalar yürütülebilir. Turizm sektöründe yer alan yiyecek içecek işletmeleri tarafından bulgur temalı yemekler kullanılarak gastronomik çeşitlilik arttırmaya yönelik çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü, *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(11), 1-16.

Arman, A. ve Ak, S. (2021). Yemek, Kültür ve Turizm Arasındaki İlişkiler, (Editör) Kurnaz, A., Şengül, S.: *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar* içinde (ss. 1-17) Ankara: Detay Yayıncılık.

Arman, A. ve Şahin Ören, T. (2020). Anadolu Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri, (Editör) Küçüküçüklü M. S., Seçim Y., Adabalı M. M., Yılmaz M.: *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* içinde (ss.1-18) Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

Aslan, Z., Güneren, E., ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.

Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırmaları Dergisi*, 38, 139-152.

Boyne, S., Williams, F and Hall, D. R. (2002). *On the Trail of Regional Success: Tourism, Food Production and The Isle of Arran Taste Trail*, (Editör) Hjalager, A. M. ve Richards, G.: *Tourism and Gastronomy* içinde (ss. 91-114) Londra: Routledge.

Chang, R. C. Y. and Mak, A. H. N. (2018). Understanding Gastronomic Image from Tourist's Perspective: A Repertory Grid Approach, *Tourism Management*, (68), 89-100.

Cohen E. and Avieli N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment, *Annals of Tourism Research*, 31, 755-778.

Crompton, J. L., and McKay, S. L. (1997). Motives of Visitors Attending Festival Events, *Annals of Tourism Research*, 24(2), 425-439.

Cunha, S. (2018). Gastronomic Tourism a Differential Factor, *Millenium*, (5), 93-98.

Crewell, J.W. (2020). Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni, (Çev. Ed. Bütün, M. ve Demir, S. B.) 5. Baskı, Ankara: Siyasal Yayınevi.

Çakır, E. (2019). Grup Folkloru Bağlamında İcat Edilmiş Yemek: Satuk Buğra Han Aşısı, *Akademi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (17), 229-238.

- Çakır, M. U., Şengül, S. ve Parmaksızoğlu, E. (2020). Sinema Perdesinde Gastronomi Görüntüsü: Yemeğin Sosyolojik Yansımaları, *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(4), 3173-3191.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Danhi, R. (2005). Understanding a Culinary Identity to Create Authentic Products for the Marketplace, *Asian Restaurant News*, February: 40-48.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü, *Folklor ve Edebiyat*, 20(80), 129-140.
- Fields, K. (2002). Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors, (Editör) Hjalager, A.M. ve Richards G.: *Tourism and Gastronomy* içinde, London: Routledge.
- Fox, R. (2007). Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations, *International Journal of Hospitality Management*, 26, 546-559.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 561-570.
- Güzel, G. (2009). Gastronomi ve İnovasyon. *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, 8, 28-29
- Güzel, B. and Apaydın, M. (2016). Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations. (Editör). Avcıkurt, C. Dinu, M. S. Hacıoğlu, N. Soykan, R. E. A. Tetik, N.: *Global Issues and Trends in Tourism* içinde Sofia: St. Kliment Ohridski University Press.
- Hall, C. M., Mitchell, R. and Sharples, L. (2003). Consuming Places: The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development, (Editör) Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B.: *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, içinde (ss.25-59) Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, C. M., and Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences. In M. Novelli (Ed.), *Niche tourism: Contemporary issues, trends and cases* (pp. 73-88.). Oxford: Elsevier Butterworth Heinemann.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129-152.
- Harrington, R. J. and Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary Tourism - A Case Study of the Gastronomic Capital, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), 14-32.
- Hekimoğlu, G. (2020). Yemek Sosyolojisinin Perspektifinden Gündelik Gurmeler: Batman Örneği, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(71), 587-599.
- Henderson, J C. (2009). Food Tourism Reviewed, *British Food Journal*, 11(4), 317-326.
- Hillel, D., Belhassen, Y. and Shani, A. (2013). What Makes a Gastronomic Destination Attractive? Evidence From the Israeli Negev, *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Hjalager A. M. and Richards G. (2002). Still Undigested: Research Issues in Tourism and Gastronomy, (Eds.) Hjalager, A.M. and Richards G.: *Tourism and Gastronomy* in (ss.207-223) London: Routledge.
- Hjalager, A. (2002). A Typology of Gastronomy Tourism, (Eds.) Hjalager, A.M. and Richards G.: *Tourism and Gastronomy* içinde, London: Routledge

- Hjalager, A. (2004). What Do Tourists Eat and Why? Towards a Sociology of Gastronomy and Tourism, *Tourism*, 52 (2), 195-201.
- Hong, J. S. and Tsai, C. T. (2012). Culinary Tourism Strategic Development: An Asia-Pacific Perspective, *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40-55.
- Hong, J. S. and Tsai, C.T. (2010). Government Websites for Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis, *Tourism Management*, 31, 74-85.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). Yemek ve Ulusal Kimlik, (Çeviren Ataseven, E.), Ayrıntı Yayınları: İstanbul.
- İşeri Uzunoğlu, M. (2019). Laura Esquivel, Acı Çikolata (Çeviren Mutlu, H.), *Sosyal Bilimler Dergisi*, 4 (2).
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karim, A.S. and Chi, C. G. Q. (2010). Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image, *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19: (6), 531-555.
- Kılıçhan, R. ve Köşker, H. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studie*, (3), 102-115.
- Kim, Y. G., Eves, A. and Scarles, C. (2012). Empirical Verification of a Conceptual Model of Local Food Consumption at a Tourist Destination, *International Journal of Hospitality Management*, 33, 484-489.
- Kim, Y.G., Eves, A. and Scarles, C. (2009). Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach, *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
- Kivela, J. and Crofts, J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment, *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 39-55.
- Kivela, J. and Crofts, J.C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kozak, M. (2017). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*, 3. Baskı, Detay Yayıncılık.
- Köşker, H., Ercan, F. ve Albuz, N. (2018). Osmanlı Çileği'nin Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Değerlendirilmesi, *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(30), 1236-1269.
- Küçükaltan, G. (2009). *Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri*. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan, Antalya.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A. and Chang, R. C. Y. (2012). Factors Influencing Tourist Food Consumption, *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928-936.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A. and Chang, R. C. Y. (2013). An application of the repertory grid method and generalised procrustes analysis to investigate the motivational factors of tourist food consumption, *International Journal of Hospitality Management*, 35, 327-338.
- Merdol, T. K. (2012). *Beslenme Antropolojisi 1*, Ankara: Hatipoğlu Basım ve Yayın.

Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2), 39-60

Nebioğlu, O. (2018). Turistlerin Yemek Tüketim Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 124-136.

Okumus, B., Okumus, F. and McKercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourist Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28, 253– 261.

Ondieki, E. B., Kotut, E. J. Gatobu, C. K. and Wambari, E. M. (2017). Gastronomic Identity: Role of The Environment and Culture on Culinary Tourism, *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies*, 3(1), 17-21.

Quan, S. and Wang, N. (2004). Towards A Structural Model of The Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism, *Tourism Management*, 25(3), 297-305.

Rao, H., Monin, P. and du Rand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as An Identity Movement in French Gastronomy, *The American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.

Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemsi Örneği Olarak Tokat Mutfağı, *International Periodical for The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4), 2675-2695.

Samancı, Ö. (2012). Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış. *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, (Der.) Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman, E.: İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları

Selimoğlu, E. ve Gültekin, T. (2018). Laura Esquivel’in Acı Çikolata Romanı Üzerinden Duygusal Dünya ve Yemek Kültürü İlişkisi, *Antropoloji*, (36), 71-85.

Sevindik, A. (2017). Türk Halk Kültüründe Yemek ve Cinsiyet İlişkisi, *Dede Korkut Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 6(13), 611-637.

Sparks, B., Bowen, J. and Klag, S. (2003). Restaurants and the Tourist Market, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15 (1), 6–13.

Stajcic, N. (2013). Understanding Culture: Food as a Means of Communication. *Hemispheres*, 28, 5-14.

Şahin, G. G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.

Şahin Ören, T. ve Ören, V. E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sürdürülebilir Bir Değer: Paklo Örneği ve Reçete Uygulaması, (Editör) İmik Tanyıldızı, N.; Durgun Şahin, Y.: Güncel *Sosyal Bilimler Araştırmaları II* içinde (ss.135-146) Ankara: Akademisyen Kitabevi.

Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.

Tekindal, M. ve Uğuz Aksu, Ş. (2020). Nitel Araştırma Yöntemi Olarak Fenomenolojik Yaklaşımı ve Kapsamı ve Sürecine Yönelik Bir Derleme, *Ufkun Ötesi Bilimsel Dergisi* 20(1), 153-182.

Utandır, A. (2019). Antep Kimliğinin Yeniden İnşasında Mutfağın Rolü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı, Ankara.

Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism: The Hidden Harvest*, Dubuque, IA: Kendall/Hunt Publishing Company.