

**T.C.**  
**KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI**



**KASTAMONU İLİ YÖRESEL YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ**  
**ÜZERİNE KUŞAKLAR ARASINDAKİ FARKLILIKLARIN**  
**BELİRLENMESİ**

**BURCU KULAOĞLU**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DR. ÖĞR. ÜYESİ AYKUT ŞİMŞEK**

**OCAK - 2023**

**KASTAMONU**

## TAAHHÜTNAME

*Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu; ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını, bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini bildirir ve taahhüt ederim.*

**Burcu KULAOĞLU**

## ÖZET

### YÜKSEK LİSANS TEZİ

#### KASTAMONU İLİ YÖRESEL YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ ÜZERİNE KUŞAKLAR ARASINDAKİ FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİ

BURCU KULAOĞLU

KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI  
DANIŞMAN: DR. ÖĞR. ÜYESİ AYKUT ŞİMŞEK

Geniş bir mutfak kültürüne sahip olan Kastamonu, yöresel yemek zenginliğiyle bilinmekte ve gündelik yaşamında da bu zenginlikten yararlanmaktadır. Bu çalışma Kastamonu yöresel yemeklerinin kuşaklar arasındaki bilinirliğini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Kastamonu'da ikamet eden 1946 ve 2007 tarihleri arasında doğan, bebek patlaması, X,Y ve Z kuşaklarına dâhil olan kişiler çalışmanın evreni olarak belirlenmiştir. Tesadüfi örneklem yöntemine göre seçilen 392 kişiden oluşan bu örneklem grubuna 2022 yılı Haziran Temmuz ve Kasım ayı içerisinde ulaşılmış ve anket tekniği kullanılarak veriler toplanmıştır.

Yapılan analizler sonucunda katılımcıların yöresel yemekleri bilme durumlarının kuşaklara göre farklılıklar gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. En çok duyulan, tadılan ve tarifi bilinen ürünlere bakıldığında tarhana çorbası, etli ekmek, patatesli, yoğurtlu, ıspanaklı, mantarlı ekmek, cevizli burmalı çörek, sıkma, kulaklı makarna, banduma, simit tiridi, kuyu kebabı, kuru yeşil fasulye, eğşili pilav, kanlıca turşusu, üryani kompostosu, kuşburnu pelverdesi, tatlılardan, çekme helva, kaşık helvası, cırık tatlısı ve cevizli helvası olduğu görülmüştür. Duyulmayan ve tarifi bilinmeyen yöresel lezzetler ise karaçorba, alapilav, üçürdüm, samsı, çullu börek, haluşka, müsellim sarma, toklu mıhlaması, sarım burması ve hasude yemekleri olmuştur. Kuşaklar ilerledikçe bilinirlik arasındaki farkta büyümüş en genç olan Z kuşağının diğer kuşaklara göre daha az yöresel ürün bildiği gözlemlenmiştir.

**ANAHTAR KELİMELEER:** Kastamonu, Kuşak, Yöresel Yemekler, Mutfak kültürü

Ocak 2023, 56 Sayfa

**ABSTRACT****MSC THESIS****DETERMINING THE DIFFERENCES BETWEEN GENERATIONS ON  
AWARENESS OF LOCAL DISHES IN KASTAMONU****BURCU KULAOĞLU****KASTAMONU UNIVERSITY INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCE****DEPARTMENT OF TOURISM MANAGEMENT****SUPERVISOR: ASSİST. PROF. DR. AYKUT ŞİMŞEK**

Kastamonu, which has a wide culinary culture, is known for its regional food richness and benefits from this richness in its daily life. This study was carried out to determine the awareness of Kastamonu local dishes among generations. Persons born between 1946 and 2007 residing in Kastamonu and included in the baby boom, X, Y and Z generations were determined as the universe of the study. This sample group, consisting of 398 people selected according to the random sampling method, was reached in June, July and November of 2022 and data were collected using the survey technique.

As a result of the analyzes made, it was concluded that the knowledge of the local dishes of the participants differed according to the generations. The most tasted and known products are tarhana soup, meat and bread with potatoes, yoghurt, spinach, mushroom bread, walnut twist bun, squeezing, eared pasta, banduma, simit tiridi, well kebab, dried green beans, savory rice, pickled kangaroo, Uryani compote, rosehip pelverde, among the desserts, it was seen that there were pulled halvah, spoon halvah, cirik dessert and walnut halva. Local delicacies that have not been heard and whose recipe is not known are black soup, alapilav, Üçürdüm, samsı, çullu pastry, haluşka, müsellim wrap, toklu mihlama, wrap burma and hasude dishes. As the generations progressed, it was observed that the youngest generation Z, who grew up in the difference between awareness, knew less local products than other generations.

**KEYWORDS:** Kastamonu, Belt, local dishes, culinary culture

January 2023, 56 Page

## TEŐEKKÖR

Öncelikle bana bu çalışmada yardımcı olan başta danışmanım Aykut Şimşek olmak üzere, manevi anlamda hep yanımda olan annem Zahide Kulaoğlu'na ve ayrıca destek olan arkadaşım Seçil Uzunhasan'a teőekkürü bir borç bilirim.

Tezimi babam İbrahim Kulaoğlu'na ithaf ediyorum.

BURCU KULAOĞLU

Kastamonu, 2023



## İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
<b>TEZ ONAYI</b> .....	<b>ii</b>
<b>TAAHHÜTNAME</b> .....	<b>iii</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>TEŞEKKÜR</b> .....	<b>vi</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>vii</b>
<b>TABLolar DİZİNİ</b> .....	<b>viii</b>
<b>SİMGELEr VE KISALTMALAR DİZİNİ</b> .....	<b>ix</b>
<b>1. GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
<b>2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ</b> .....	<b>3</b>
2.1    Yöresel Türk Mutfağı .....	6
2.2    Saray Mutfağı .....	6
2.3    Orta Asya Mutfak Kültürü .....	7
2.4    İslami Dönem ve Selçuklu Mutfak Kültürü .....	9
2.5    Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü .....	10
2.6    Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü .....	11
2.7    Kastamonu Mutfağı .....	12
2.7.1    Kastamonu Mutfak Kültürü .....	12
2.7.2    Kastamonu Mutfağında Öne Çıkan Başlıca Yöresel Ürünler .....	14
2.7.3    Kastamonu Mutfağı Yöresel Yemekleri .....	15
2.8    Kuşaklar ve Özellikleri .....	16
2.8.1    Kuşak Kavramı ve Kuşakların Sınıflandırılması .....	16
2.8.2    Sessiz Kuşak .....	18
2.8.3    Bebek Patlaması .....	19
2.8.4    X Kuşağı .....	20
2.8.5    Y Kuşağı .....	21
2.8.6    Z Kuşağı .....	22
2.9    Literatür Taraması .....	23
<b>3. KASTAMONU İLİ YÖRESEL YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ ÜZERİNE KUŞAKLAR ARASINDAKİ FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİ</b> .....	<b>26</b>
3.1    ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ .....	26
3.2    Araştırmanın Yöntemi .....	26
3.3    Araştırmanın Evreni ve Örneklemi .....	26
3.4    Araştırmanın Ölçekleri .....	27
3.5    Araştırmanın Hipotezleri .....	27
3.6    Verilerin Analizi .....	28
3.7    Araştırmanın Bulguları .....	28
<b>4. SONUÇ</b> .....	<b>46</b>
<b>KAYNAKLAR</b> .....	<b>49</b>
<b>EKLER</b> .....	<b>52</b>
EK A Anket Formu .....	53

## TABLOLAR DİZİNİ

	<b><u>Sayfa</u></b>
Tablo 3.1 Katılımcıların demografik özellikleri .....	28
Tablo 3.2 Kullanılan ölçeklerin güvenilirliği .....	29
Tablo 3.3 Öneri sorularının çarpıklık ve basıklık değerleri .....	30
Tablo 3.4 Kastamonu yöresel çorbaları .....	31
Tablo 3.5 Kastamonu yöresel hamur işleri .....	31
Tablo 3.6 Kastamonu yöresel ana yemekleri .....	32
Tablo 3.7 Kastamonu yöresel aperiatifler .....	33
Tablo 3.8 Kastamonu yöresel tatlılar .....	34
Tablo 3.9 Kastamonu yöresel çorbaları .....	34
Tablo 3.10 Kastamonu yöresel hamur işleri .....	35
Tablo 3.11 Kastamonu yöresel ana yemekleri .....	35
Tablo 3.12 Kastamonu yöresel aperiatifleri .....	36
Tablo 3.13 Kastamonu yöresel tatlılar .....	37
Tablo 3.14 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel çorbalar .....	37
Tablo 3.15 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel hamur işleri .....	38
Tablo 3.16 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel ana yemekler .....	38
Tablo 3.17 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel aperiatifler .....	39
Tablo 3.18 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel tatlılar .....	39
Tablo 3.19 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel çorbalar .....	40
Tablo 3.20 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel hamur işleri .....	40
Tablo 3.21 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel ana yemekleri .....	41
Tablo 3.22 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel aperiatifleri .....	41
Tablo 3.23 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel tatlılar .....	42
Tablo 3.24 Kuşaklara göre yöresel çorbalar yapılma durumları .....	42
Tablo 3.25 Kuşaklara göre yöresel hamur işleri yapılma durumları .....	43
Tablo 3.26 Kuşaklara göre yöresel ana yemeklerin yapılma durumları .....	43
Tablo 3.27 Kuşaklara göre yöresel aperiatifler yapılma durumları .....	44
Tablo 3.28 Kuşaklara göre yöresel tatlılar yapılma durumları .....	44
Tablo 3.29 Kastamonu mutfağı öneri sorularının kuşaklara göre farklılığı .....	45

## SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

### Kısaltmalar

<b>F</b>	: Varyans analizine (anova) ilişkin parametre
<b>H<sub>1</sub></b>	: Birinci Hipotez
<b>H<sub>2</sub></b>	: İkinci Hipotez
<b>H<sub>3</sub></b>	: Üçüncü Hipotez
<b>H<sub>4</sub></b>	: Dördüncü Hipotez
<b>P</b>	: Anlamlılık testine ilişkin olasılık değeri
<b>SPSS</b>	: Statistical Package for the Social Sciences



## 1. GİRİŞ

Bir bölgenin kültür ve kimliğini oluşturan, değerlerini diğerlerinden farklı kılan önemli etmenlerinden biri bölgenin mutfağı olduğu ifade edilmektedir. Bölgelerde bir arada yaşayan toplulukların hayatlarını etkileyen ve değerlerini oluşturan yaşam biçimleri ne kadar etkiliyse yeme içme alışkanlıkları da bir o kadar etkilidir (Çapar ve Yenipınar, 2016). Yemek kültürü, şu anda yaşadığımız topraklarda bir zamanlar hayatını sürdürmüş olan kişilerin bu topraklara bıraktığı inançlar, olanaklar, etnik ve yerel, sağlık gibi pek çok etmen tarafından biçimlenmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Besinler, erzaklar, tüketilen sıvı gıdalar olmak üzere yiyecek ve içecekler bir ulusa ait olan kültürün vazgeçilmez parçalarından biridir. Milletlerin beslenme yöntemlerini ve gelişmişlik seviyelerini bizlere sunan bir etkendir (Çapar ve Yenipınar, 2016). Ulusların yaşamını sürdürdüğü bölgenin coğrafik, tarımsal ve sosyo-kültürel özellikleri kültürlerinde etkili olmaktadır. Aynı zamanda başka milletlerle olan ilişkileri ve etkileşimleri beslenme yöntemlerinde değişiklik göstermiş ve kültürlerine de yansımıştır. (Çiftçi, 2019).

Kültürün bir ürünü olan yemek, yemeği tüketen kişiyi kültürel ahengin ve toplumsal evrenin bir parçası yapmaktadır. Yemek yeme adetleri yaygın kimliğin ve başkalaşım kazanmanın dayanağı olarak görülmektedir. Yöresel yemekler bir bölgenin ait olduğu kişiliğin bir dışa vurumu olarak ifade etmekle birlikte, bir bölgenin medeniyet ve kimliğini oluşturan değerlerini diğerlerinden farklı kılan önemli etmenlerinden biridir. Yöresel yemeklerin tüketilmesi bir anlamda yerel kültürü de özümsemek ve deneyimlemeyi bizlere sunmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Kastamonu mutfak kültürü bulunduğu coğrafi konumu, tarihi ve dünden bugüne yaşamını sürdüren insanların bıraktıkları kültürlerin birikimi sayesinde çok çeşitli sayıda yöresel ürün ve yöresel yemeğe sahiptir. Bu alanda büyük bir önemi ve potansiyeli bulunmaktadır (Mızrak, 2018). Yapılan araştırmalar sonucunda Kastamonu mutfağının çok çeşitli bir yemek kültürü bulunmakla birlikte, bunların pek çoğunun Anadolu'nun birçok yerinde bilinmediği, bir kısmının ise yöreden yöreye içerik ve isim bakımından değiştiği ortaya çıkmıştır (Avcı ve Şahin, 2014). Ancak gün

geçtikçe fast food gibi kolay ve hızlı yemeklerin yaşamımızı etkilemesi ev, iş ve okuldan arta kalanda zamanın az olmasından ötürü hızlı ve kolay tariflerin uygulanmak zorunda kalınması, yöresel mutfak kültürüne olan ilginin azaldığı ve bunun da kuşaklara göre farklılık gösterdiği düşüncesini ortaya çıkarmaktadır. Yapılan literatür incelemesinde bu konuda bir çalışma yapılmadığı tespit edilmiştir. Tezin konusunun belirlenmesinde bu etken önemli bir faktör olmuştur.

Kastamonu yöresel yemekleri bilinirliği üzerine kuşaklar arasında farklılıklar olup olmadığını ortaya koymayı amaçlayan bu çalışmada temel varsayım "kuşaklar değiştikçe tören yemeklerinin bilinirlikleri de değişim göstermektedir" olarak ortaya konmuş, cinsiyet, eğitim durumu, gelir durumu, medeni durum, Kastamonu'da yaşama süresi gibi demografik faktörlerle, Kastamonu yöresel yemeklerinin bilinirliği arasında da istatistiksel olarak anlamlı farklılıkların olduğu da destekleyici hipotezler olarak belirlenmiştir.

Çalışma temel olarak 3 bölümden oluşmaktadır. Çalışmada kavramsal çevre başlığı altında Türk mutfak kültürü, Kastamonu mutfak kültürü, Kastamonu mutfağında öne çıkan yöresel ürünler ve Kastamonu mutfağı yöresel yemeklerine değinilmiştir, kuşaklara ve özellerine yer verilirken, ikinci kısımda araştırmanın yöntem bölümü olurken, bulgular ve sonuç kısmında çalışma ve bulgularla ilgili genel değerlendirme yapılmış ve önerilere yer verilmiştir.

## 2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mutfak kelimesi dilimize Arapçadan girmiş, “yemek pişirilen yer” manasına gelen “matbah” kelimesinin Türkçe telaffuzu olan mutfak şeklinde dilimize yerleşmiş ve bugüne kadar kullanılmıştır. Mutfak; yemek pişirme yöntemleri, yemek yapımında kullanılan ürünlerin şekillendirilmesi ve pişirilmesi için kullanılan araç, gereçleri ve yemek merasimlerini gösteren bir kültürdür (Mankan, 2018:17). Bu kültürel değerler bağlamında ulusların sahip oldukları kültürel öğelerine bakıldığında yaşam formları ve yeme içme adetleri görülmektedir. Her toplumun mutfak kültürünün oluşmasında bazı etmenler bulunmaktadır bunlar; yaşanan yörenin jeolojik konumu, tarihi geçmişi, yeme içme alışkanlıkları, tarımsal ürünleri, sosyo kültürel yapısı ve ekonomisi şeklinde söylenebilir (Çiftçi, 2019:15).

Türk mutfağı dünyanın en ünlü ve önemli mutfaklarından biridir. Türk mutfağının çeşitlilik açısından zenginliğini sağlayan birçok etmen bulunmaktadır. Birden fazla kültürün bir arada olması ve kültürlerin birbiri ile olan harmanı bu etmenlerden bir kaçıdır. Türk mutfağı Orta Asya’dan bugüne kadar kültürlerin harmanlanmasıyla oluşmuş; dünya mutfakları gastronomi turizmi içerisinde önde gelen bir destinasyon olabilmesi için doğru bir pazarlama ve konumlandırma sonucunda buna sahip olabilecek bir güce sahiptir (Önçel, 2015). Bu özellikleriyle Çin ve Fransa gibi benzersiz bir mutfak kültürüne sahip olan ülkelerle beraber dünyanın en iyi üç mutfağından biri olarak bilinmektedir (Başaran, 2017). Geçmişten bugüne bakıldığında Türk mutfağının çeşitliliğini sağlayan unsurlar arasında, toprakların sunduğu çeşitli besinler, Selçuklu ve Osmanlı saraylarından gelen yeni tatların varlığı, Mezopotamya’dan bugüne kadar oluşan mutfakların varlıkları söylenebilir (Önçel, 2015).

Orta Asya konargöçer yaşam biçimine sahip olan halkın et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya’nın tahıl çeşitliliği, Akdeniz yöresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya’nın baharatının bir arada kullanılması Türk yemek kültürünün çeşitli ve zengin olmasını etkilemiştir (Önçel, 2015). Türk mutfak kültürü, geniş bir yelpazeye sahip olduğu gibi damak zevki uyumluluğu yönünden ve birçok yemek türü ile vücut

sağlığına denk beslenmeye yönelik ürünleri ile vejetaryen mutfağına da yardımcı olabilecek ürünleri bulunmaktadır. Türk mutfağının genel özellikleri aşağıda sıralanmaktadır (Önçel, 2015):

- Türk mutfak kültüründe temel yiyecek unsuru ekmektir.
- Türk mutfak kültüründe yemeklerde alışkanlıkların ciddi bir etkisi vardır.
- Türk mutfak kültüründe hamur ürünleri yemek çeşitliliğinde ön sırada yer almaktadır.
- Türk mutfak kültüründe sebzelerin etli, soğanlı, domatesli ve salçalı pişirilmesi yaygındır.
- Türk mutfak kültüründe kırsal kesimlerde insani bir müdahale olmadan yetişen otlar, mantar ve kökler oldukça kullanılmıştır.
- Türk mutfak kültüründe yağ önemli rol oynar. Zeytinyağının en çok batı Anadolu'da kullanıldığı bilinmektedir. Sütten üretilen yağlarla, iç ya da kuyruk yağı, ülkemizin bütün bölgelerinde yaygın şekilde kullanılmaktadır.
- Türk mutfak kültüründe yoğurt önde gelen bir besin kaynağı olarak kullanılmaktadır. Yemeklerin üzerine sade ve sarımsaklı yoğurt şeklinde dökerek ve ayran şeklinde kullanımı mevcuttur.
- Türk mutfak kültüründe sos kullanımı yoktur, ancak batının etkisiyle günümüzde Türk mutfağında da kullanılan sos yaygınlaşmaya başlamıştır.
- Türk mutfağında çeşitli baharatlar da kullanılmaktadır. Salata, çorba ve yemeklerde, maydanoz ve dereotu ile yaş ve kuru nane kullanımı görülmektedir.
- Türk mutfak kültüründe yemeklerin süslemesine pek önem verilmez daha çok lezzetli olmasına dikkat edilir.

Türk mutfağı batılı ülkelerin mutfaklarından etkilendiği kadar etkilemiştir. Örneğin; pasta kültürü Fransız, makarna kültürü İtalyan mutfağından Türk mutfağına girmiştir. Bunun yanı sıra coğrafyamızda yetişen bir tahıl olan buğdaydan elde edilen unla yapılan erişte, geçmişten günümüze kırsal kesim yemeği olarak çok fazla tüketilmektedir. Bu veriler makarnanın Anadolu'dan İtalya'ya geçiş sağladığını düşündürmektedir (Önçel, 2015).

Türk mutfağı genellikle; tahıl, sebze ve biraz etle sulu olarak yapılan yemekler, çorbalar, zeytinyağlılar, hamur işleri, otlardan yapılan yemekler ve tatlılardan oluşmasının yanı sıra, tarhana, bulgur, yoğurt ve pekmezle kendine has sağlıklı yemek türlerinin de oluşumunu sağlamıştır. Farklı yeme içme alışkanlığı olan insanların Türk mutfağındaki çeşitlilik sayesinde devalı şekilde tüketebilecekleri yemekleri bulabilmektedirler (Mankan, 2012).

Türk mutfak kültüründe sabah ve akşam öğünlerinde 3 çeşit yemek grubu yer almaktadır. Bunlar başlangıç olarak çorba, ana yemek ve tatlı veya salata şeklindedir. Türk mutfağında yer alan yemek grupları şu şekilde sınıflandırılabilir (Cömert; Alacabak, 2019):

- Börekler,
- Çorbalar,
- Diğer sebze yemekleri,
- Ekmek, çörek ve pideler,
- Et yemekleri,
- Etili kuru baklagil yemekleri,
- Etili sebze yemekleri,
- Hoşafklar,
- Makarna ve Mantılar,
- Pilavlar,
- Salata ve turşular,
- Tatlılar,
- Yumurta yemekleri,
- Zeytinyağlı yemeklerdir.

Türk mutfağı iki bölümde incelenmektedir. Bunlar; saray mutfağı ve yöresel Türk mutfağıdır.

## 2.1 Yöresel Türk Mutfağı

Yöresel yemekler halkın yaşadığı yörenin gelenek göreneklerine yaşayış biçimlerine, alım güçlerine, kendilerine ait yemek pişirme, sunma ve hazırlama yöntemlerine göre oluşmaktadır. Türklerin eskilerden günümüze kadar gelen yemek kültürleri ve sofrada adaptasyonu, hayvansal ve bitkisel gıda tüketimleri yöresel mutfaklarda hala devam etmektedir. Saray mutfağı ile yöresel mutfağı ayıran bir etmen şu şekilde söylenmektedir; saray mutfakları imparatorluğun çeşitli yerlerinden gelen en iyi ürünlerle hazırlanırken, yöresel mutfaklar sadece kendi çevresindeki ürünleri kullanmaktadır (Mankan, 2012).

Yöresel Türk mutfağında yemek çeşitleri ve içerikleri şu şekildedir. Türk mutfağında çorbalar her öğün tüketilmekte ve başlangıç yerine geçmektedir. Et yemekleri büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleriyle ve sebzeyle pişirilmektedir örn; musakka, oturtma, karnıyarık gibi etin kıyma şeklinde sosla beraber pişirildiği yemekler, direkt ateşte pişirilen etler vb. birçok farklı yöntemle karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra sucuk, pastırma gibi etlerin kurutulup uzun ömürlü olarak saklandığı ve tüketildiği teknikler de vardır. Sebze yemekleri, kızartmalar, mücverler, kapta pişen sebze yemekleri ve zeytinyağlı grubu altında soğuk şekilde de tüketilebilen yemeklerdir örn; pilakiler, dolmalar ve sarmalardır. Erişte açılıp şekil verilmiş hamur kurutma yöntemi ile muhafaza edilip tüketilirken, mantılarda açılıp şekil verilmiş hamurun yaş iken içine kıymalı harç konarak kapatılması şeklinde tüketilmiştir. Türklerin neredeyse her öğününe eşlik eden ekmek, çörekler ve pideler 1300'lü yıllardan bugüne Göktürk kitabelerine dayanarak Türk mutfağına girmiştir. Ekmek; yufka ve bazlama gibi çeşitlere ayrılırken, hamurların üzerine peynir, kıyma gibi ürünler konarak kayık şeklinin verilmesiyle pişirilen ürünler pide şeklinde karşımıza çıkmaktadır (Mankan, 2012).

## 2.2 Saray Mutfağı

Osmanlı imparatorluğunun üst düzey sınıfları ve padişahları konak ve yalılarda sofrada etrafında toplanmayı bir aktivite olarak saymışlardır (Mankan, 2012). Bu aktivite mutfağın zenginleşmesine ve sofraya gelen ürünlerin çeşitlerinde artışa sebebiyet

vermiştir. Türk mutfağının en hızlı gelişimi ege kıyılarının fethiyle Fatih Sultan Mehmet zamanında olmuş, mutfağa balık ve deniz ürünleri girmiştir ve ayrıca Mengenli aşçılar da bu zamanlarda saray mutfağında çalışmışlardır. Özel günlerde, dini günlerde, düğünlerde ve kutlamalarda aşırılık derecesinde yemekler verilmekteydi. Mutfaklarda bakırhane, reçelhane, kalayhane, helvahane gibi kısımlar mevcuttu (Mankan, 2012).

Saray mutfak kültürünün oluşmasına yardımcı etmenler şunlardır:

- Orta Asya göçebe kültürünün etkileri et ve süt ürünlerinin aktif bir şekilde kullanılmasıyla görülmektedir.
- İran ve Arap kültürlerinden etkilenilmiştir.
- Anadolu da yaşamış olan milletlerin kültürlerinden etkilenilmiştir.
- Alınan topraklardaki tarım ürünleri ülke merkezine getirilmiş ve yetiştirilmesi öğrenilerek kullanılmaya başlanmıştır.
- Osmanlı hanedanı üyelerinin başka milletlerden ve farklı dinlerden yaptıkları evlilikler yeme içme alışkanlıklarını da etkilemiştir (Mankan, 2012).

Osmanlı saray mutfağında Osmanlıda kullanılan İslam tıbbının etkisi olmuş ve yemeklerde sağlık bir şekilde ilerlemiştir. Sarayda oturma düzeni ve sofrada bir hiyerarşi söz konudur, Fatih Sultan Mehmet'in teşkilat kanunnamesiyle padişahlar sadece aileleri ile birlikte yemek yemişlerdir. Yabancı devlet görevlileri için yapılan yemekler hariç sofralar sadedir ve iki öğün şeklinde yemek vakti vardır. İpek ve baharat yolu Osmanlı mutfağının gelişiminde çok etkili olmuştur. Rumlar ve Ermeniler İstanbul'da meyhane kültürünü oluşturmuşlardır. Türk mutfak kültürü Osmanlı döneminde daha çok ilerleyerek en görkemli dönemini yaşamış ve aynı zamanda yabancı devletlerin aşçıları da eğitim için Türk aşçılarından eğitim görmüşlerdir (Mankan, 2012).

### **2.3 Orta Asya Mutfak Kültürü**

Göçebe hayatı süren Türkler geçkin tarihleri sayesinde zengin bir kültüre sahiptirler ve kendilerine yaşam alanı olarak Orta Asya dan Anadolu'ya göç sonrasında, Ural

dağları ile Altay dağları arasındaki stepleri seçmişlerdir (Güler, 2010:2). Yaşadıkları göçebe hayatından ötürü tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlar ve buda yemeklerine et ve süt ürünleri, tahıl, buldukları bazı bölgelerin özelliklerinden ötürü örneğin Akdeniz’de meyve ve sebze ürünleri Mezopotamya’dan ise baharat ürünlerini katmış ve bunların yemeklerde kullanımı da Türk yemeklerinin zenginleşmesini sağlamıştır (Önçel, 2015).

Yemeklerinde et olarak at, koyun, keçi ve diğer büyük başları kullanırken, hayvanların sütlerinden yağ, yoğurt, kefir, peynir ve kaymak elde edilerek yemeklerde kullanılmıştır. Arpa ve buğdayla tanışan Türkler buğday ve buğday unuyla yağlı hamur işleri yaptıkları görülmektedir. Ayrıca arpadan yapılan ekme, çorba ve arpa lapası da Türklerin gıdaları arasında yer almaktadır. Darıdan yapılan boza ise ilk besin olarak bilinmektedir. Göçebe yaşam şartlarından ötürü gıdaların saklanması ve taşınmasında kolay olan kurutma yöntemi ile oluşan pastırma ve sucuk Türk besinlerinden biridir. Orta Asya Türklerinin kısıraklardan elde ettikleri kıymız ise en önemli içkileri olurken üzümünden elde ettikleri şarap da içkileri arasında yer alır. Yoğurttan elde edilen tereyağı yaşam koşullarının sertliğinden ötürü tercih ettikleri bir besin kaynağı olmuştur (Çiftçi, 2019). Kurut olarak da bilinen yoğurt kışın tüketilmek üzere kurutularak saklanır. Sebze ve meyvelere bakıldığında ise meyve yetiştirmeye önem veren Orta Asya Türkleri meyveleri hem yaş hem de kurutarak kullandığı bilinmektedir. Bunun yanı sıra üzümünden pekmez ve sirke yapılmaktadır. Sebzelerden kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, dağ ıspanağı gibi sebzeleri bilmelerine rağmen yemeklerde az ilgi gördüğünden çok kullanmadıkları bilinmektedir. Tahıllardan yapılan çorbalardan en çok tercih edilenler; tarhana, yoğurt çorbası, un çorbası ve mercimek çorbasıdır (Güler, 2010; Cömert, 2019).

Eski Türklerde mutfakın çadırlarda mutlaka yeri olmuştur. Kaşgarlı Mahmut mutfakta kullanılan bu ürünleri Divan-ü Lügat-it Türk’de bahsetmiştir. Bu eserde geçen deriden üretilen mutfak ürünlerinin günümüzde de aynı isimle kullanıldığı Anadolu köyleri vardır (Kızıldemir vd., 2014:5).

Mutfak kültürü diğer kültür türleri gibi çevresel faktörler, iklim ve dinden etkilenmiştir. Orta Asya mutfak kültüründe de İslamiyet sonrası etkinin olduğu

gözlemlenmiştir. İslamiyet'in kabulü ile mutfak kültürleri devam etmiş ancak İslamiyet'in yasakları ve gereklilikleri gereği yiyecekler de kısıtlamalara gidilmiştir. İslamiyet'in etkisiyle at kanı ve bazı şaraplar yemeklerden çıkmış ama kırmızı içilmeye devam edilmiştir. Ayrıca ekmek kutsal bir anlam kazanmış ve yerlere atılmaması ve israfı günah sayılmıştır. Sofrada yemeklere besmele ile başlanıp sofrada duaları ile bitmiştir. Bunların özetiyle bugünkü Türk mutfak kültürünün temeli İslamiyet'in etkisiyle oluşmuştur.

## 2.4 İslami Dönem ve Selçuklu Mutfak Kültürü

Selçukluların, Anadolu'yu fethetmeleri sonucunda İslami kültürün etkisi, geleneklere bağlı ama yenilikçi yemek pişirme ve muhafaza yöntemleri ile Türk mutfak kültürünü kendilerine has bir şekilde yorumlamışlardır. Öğün sayısı kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğünden oluşurken kuşluk sabah ile öğlen arasında tok tutan ürünlerle yapılırken, akşam öğünü ise hava kararmadan sofrada birden fazla yiyeceklerle yapılır. Et, un, yağ üçlüsü, Selçuklu mutfak kültürünün simgesi olarak sayılmaktadır (Güler, 2010). Sebze yemekleri çok tercih edilmese de mutfakta yer alırken, et ön sıradaki yemek malzemesi olmuştur. Büyükbaş, küçükbaş; kuzu, erkek, keçi, tavuk, horoz, kaz, ördek gibi kümes hayvanları tüketimini kuşlar ve balıklar da desteklemiştir. Elma, armut, incir, nar, şeftali ve karpuz mutfak ve sofralarda çoğunlukla vardır. Bu dönemdeki yemeklerin birkaçının günümüzde de görüldüğü bilinmektedir. Bunlar; paça yemeği, etli pide, tutmaç, hoşmerim, pekmez boza, sucuk ve pastırmadır (Serçeoğlu, 2014). Arpa, yulaf, çavdar, pirinç ve darı Türk mutfağına girmiş, buğday unundan yaygın olarak tüketilen ekmek yapılmıştır. Tatlı yapımında un, pirinç ve süttten yararlanılırken; meyvelerden ve tarçından şerbetler yapılmıştır (Çiftçi, 2019). Bu dönemin sofrada adabına bakıldığında ise bütün ailenin bir arada olduğu ve yemeğe babanın besmelesi ile başlandığı görülmektedir (Cömert ve Alacabacak, 2019). İslamiyet'in mutfakta etkili olmasıyla israftan kaçınılmış, sadelik yönünde bir mutfak benimsenmiştir (Kızıldemir vd., 2014). Türklerin İslamiyet'i seçmelerinden sonra domuz eti, eşek, at, katır gibi hayvanların eti ve sütü mutfağına girmemiştir. Alkol mutfaktan çıkmıştır. Dinin etkisiyle Arap mutfağı daha çok görülmeye başlanmıştır. Yemek parçalarının yerlere dökülmemesi için örtüler serilmiş ve yerden bir yükseklik oluşturulup üstüne sini konulmasıyla tüketilmiş, sulu yemekler tahta kaşıklarla

yenmiştir (Cömert ve Alacabacak, 2019). Yemek sonunda dualar yapılmıştır (Güler, 2010).

## 2.5 Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü

Osmanlı devletinin geniş bir jeopolitik konuma sahip olmasından kaynaklanan farklı medeniyetler ve çok vatandaşlı bir yapıya sahip olması Türk mutfak kültürünün zenginliğini etkilemiştir. Orta Asya'dan gelen et ve süt ürünlerinin mutfaktaki tüketimi, konar göçerlikle gelen Arap kültürü, Anadolu'daki verimli topraklarda yetişen ürünler ve saray mutfağında padişah memnuniyeti için birbiri ile yarışan aşçılar mutfak zenginliğini etkileyen unsurlardandır (Çiftçi, 2019). Yy'lara göre bakıldığında 15.yy. az çeşit ve sade yemekler, 16.yy. da Türk mutfağı en haşmetli yıllarını yaşamış, bu 17. ve 18.yy. dada devam ederken 19.yy. Osmanlının maddi imkânsızlıklar içinde olması mutfağa da yansımıştır (Önçel, 2015). İslami anlayışın etkisiyle uyuşmayan bazı mutfak ürünleri; midye, ıstakoz, karides, domuz eti ve şarap mutfak ve sofralardan uzak tutulmuştur (Çiftçi, 2019).

Osmanlı mutfağı iki bölümden oluşmaktadır. Bunlar; saray mutfağı ve halk mutfağıdır. Saray mutfağı, padişah ailesi ve meclis insanları için hazırlanırdı. Aşçılar sayıca fazla olan saray halkını doyurmak için ürün çeşitliğini meydana getirmişlerdir. 1200'e varan aşçı sayısı ile saray mutfağı aşçıları gelen yabancı misafirlere de yemekler çıkarmışlardır. Saray mutfağının bu denli gelişimi Fatih Sultan Mehmet'in 15. Yy Topkapı'ya yeni mutfaklar yaptırmasıyla başlamış ve gösterişli mimarilerinden dolayı onlara yeni saray adı verilmiştir (Önçel, 2015). Mutfaklarda deniz ürünlerinin kullanımını hayli artmıştır (Güler, 2010). Bu mutfak kültüründe tatlı çeşitlerinde; baklava, kadayıf, zerde, muhallebi, lokma, gibi tatlılar yapılmış ve tüketilmiştir. Alkolün olmadığı bu sofralarda zengin bir hoşaf ve şerbet kültürü oluşmuştur (Kızıldemir vd., 2014). Halk mutfağındaysa, saray mutfağına göre daha sade ve kendi çevresindeki ürünler kullanılmıştır.

Saray eşrafi kuşluk ve akşam yemeği olmak üzere iki öğün beslenmekte ve ara öğün olarak meyve ve ceviz tükettiği bilinmektedir. Osmanlı mutfağında çorbalar, etli, sakatatlı, tahıllı, tavuklu ve sebzeli gibi geniş bir yelpazeye sahipti. Kuru meyve ve

kuruyemişlerle lezzetlendirilen et yemekleri ise saray mutfağının özelliklerindedir (Çitfçi, 2019). 17.yy da domates, dolmalık biber ve yaz kabağı gibi yiyecekler önce saray mutfağına girmiş sonra ise Ortadoğu’da günlük yemek malzemesi olarak kullanılmıştır (Hatipoğlu, 2014). 18. ve 19. Yy Mutfakta kullanılan ekipmanlar, kurallar, yemek kuralları ve düzeninde hızlı bir değişim olmuştur (Çitfçi, 2019). Fatih Sultan Mehmet’in 1470’te yürürlüğe giren Kanunnamesi ile padişah sadece aileleri ile birlikte yemek yemiş, yakınlarında sadece şahsi hizmetkârları bulunmuştur. Yabancı devlet görevlileri için yapılan yemekler hariç sofralar sade olmuştur.

## 2.6 Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü

Cumhuriyet mutfağı, dönemin çağdaşlığından etkilenip örf ve adetlerde değişimler yaşamıştır. Cumhuriyet dönemi iki başlık altında incelenebilir. Bunlar İstanbul mutfağı ve Anadolu mutfağıdır. Farklı kültürlerle ev sahipliği yapan İstanbul, geçen senelerin birikimi sayesinde zengin bir kültüre sahiptir ve bu mutfak kültürüne de yansımıştır. İstanbul mutfağında sofrada adabı değişmiş, yemekler masalarda çatal bıçak kullanımını şeklinde sergilenmiştir, ayrıca sofraya gelen yemekler hem doyum gücü yüksek hem de sindirebilir ve göze hoş gelen şekilde sunulmuştur. Anadolu mutfağı ise, geleneksel sofrada düzeninde yerde siniler üzerinde devam etmekteydi, yemek çeşitliliğinde yine eski dönem yemekleri bölgelere göre farklılık gösterse de devam etmiştir (Kızıldemir vd., 2014; Cömert ve Alabacak, 2019).

Cumhuriyetin ilanı ile köşklere apartman dairelerine geçiş nedeniyle mutfaklar küçülmüş ve dolayısıyla mutfağına alınan ekipmanlar değişmiş ve azalmış, aşçılar mutfakta artık bulunmaz olmuş, yemek için ayrılan para zamanla azalmıştır. Batılılaşmanın etkisiyle dışarıda yemek yeme alışkanlıkları ortaya çıkmış, batılı tarzda restoranların sayısı artmıştır. Marketlerdeki dondurulmuş ve hazır gıdalar yüzünden hızlı yemek yapılan sıradan bir mutfak oluşmaya başlamış, gastronomik yemek kültürü unutulmaya terk edilmiştir (Çiftci, 2019).

Üç öğün yemek tüketimi tercih edilirken, tereyağı sağlık açısından yerini zeytinyağına, küçükbaş hayvan yerini büyükbaş bırakırken, bölgelere göre beyaz et ve deniz mahsulleri tercih edilmiştir. Köy ekmekler yerini kent, fırın ekmeklerine bırakmıştır.

Hububat ve hamur işleri Türk mutfağının özünü oluştururken, bütünleyici ürün olarak sebze, meyve ve süt ürünleri bütün bölgelerde kullanılmakta, yemeklere bol salça ve baharat kullanıldığı da gözlenmektedir (Çiftci, 2019). Mercimek, ezogelin, işkembe ve domates çorbasının bütün bölgelerde tüketimi bulunmakta, tatlı türü artmış muhallebi, baklava sütlaç, lokma, yaş pasta çılgınca tüketilen gıdalardan olmuştur. Gazlı içecekler ülkede yaygınlaşırken alkolün serbest olmasıyla alkollü içecekler de sofralarda görülmeye başlanmıştır (Kızıldemir vd., 2014).

## **2.7 Kastamonu Mutfağı**

### **2.7.1 Kastamonu Mutfak Kültürü**

Kültürel miras; bir önceki nesil tarafından oluşturulmuş ve gelecek nesiller tarafından korunarak aktarılacak olup, dünya çapında değerleri olduğuna inanılan eserlerdir (URL: 1). Geçen seneler ile bugün arasında bir köprü olarak geleceğin şekillenmesine tavsiye verirken, ruhani manada da yaşantılarımızı verimli bir hale getirir (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017).

Somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan mutfak kültürü, bir bölgeye ait kültürün benliğini diğerlerinden ayıran etmenlerden birisidir. Yöresel mutfaklar kültürün bir bölümünü oluşturmakta ve yansıtmaktadır (Altunbasan vd., 2016). Mutfak kültürünün biçimlenmesinde coğrafi faktörler niteleyici esas unsurdur (Başaran, 2017). Bir bölgenin mutfak kültürü onu diğer bölgelerin kültürlerden ayıran mühim etmenlerden biridir (Altunbasan vd., 2016). Kastamonu mutfak kültürünü oluşturan etmenlere bakıldığında büyük bir coğrafi konuma sahip olması ve coğrafyasında yaşayan birçok toplumdaki miras kalan çeşitli kültürlerdir (Mızrak, 2018; Yüce, 2018). Bu çeşitlilik de zengin ve derin bir mutfağa sahip olmasına fırsat tanımıştır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Bu kültürün kalıcı olmasının nedenleri ise sahilden, yüksek rakımlı dağlara kadar uzanan coğrafi yapısı, dört mevsimi yaşayan iklim koşulları ve bu alanlarda yetişen tarım ürünleridir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Mızrak, 2018). Yüzyılları aşkın bir tarihi geçmişi olan ve bu zaman içerisinde birden fazla kültüre ev sahipliği yapan Kastamonu bu derinliği Kastamonu mutfak kültürüne de yansıtmış, tarımsal alanda yapılan eylemler yemek çeşitliliğine, coğrafyadan

kaynaklanan koşullar yemeklerin isimlendirilmesine, ocaktan başlayıp sofraya gelene kadar hatta yemek yemek için kullanılan gereçler de dahil bütün gereçlerin üretimine kadar yansımıştır. Gösterişli bir yemek tarihine sahip Kastamonu mutfağı için yapılan araştırmalar sonucunda bu temelin M.Ö 7000’li yıllara kadar izler bıraktığı görülmektedir. Eski medeniyetlerin yaşadığı bu bölgelerin kalıntılarında pişirme, servis, saklama araç gereçlerine ulaşılmıştır. Bölgenin mutfağının ilk temsilcisinin ise Hititler olduğu bilinmektedir (Yüce, 2018). Yaşam biçimi ve tarihi kültürel yığını yöresel mutfağa yansıtarak sunuyor olması Kastamonu yönünden bir caziplik ögesi oluşturmaktadır (Mızrak, 2018).

Kastamonu yöresi mutfağının öne çıkan ürünleri et ve hamur işleridir. Bunun yanında bölgede yetişen tarım ürünlerini de yemeklerde görülmektedir. Bölgede yetişen otların ve mantarların halk tarafından mutfakta hayli ciddi bir yeri vardır. Osmanlı saray mutfağında bulunan aşçıların birçoğunun Kastamonu’lu aşçıları olduğu bilinmekteydi ve bunun sayesinde saray mutfağı ile birleşen yöre mutfağı 15. ve 17. Yüzyıllarda adından söz ettirmiştir (Yücel, 2018).

Kastamonu mutfağı ile ilgili bilinen bazı konular şunlardır; yemekler odun ateşi ya da kömür ateşinde pişirilirdi, hayvan iç yağı kullanılarak kurutulan kuru kıyma yemeklerde kullanılmaktaydı, yemeklerde bitkisel yağlar, kuyruk yağı ve tereyağı kullanılmaktaydı. Yemeklerde kullanılan bulgur Kastamonu yöresinin tescilli ürünlerinden biri olan İhsangazi ilçesine ait olan siyez bulgurudur. Yemeklerde süt, yoğurt ve sarımsak yoğun bir şekilde kullanılmış, yörede gelişmiş olan bakırcılık mutfak kültürüne de yansımış olup yemek çeşitlerine göre özel kaplar üretilmiştir. Örneğin; tirit sahanı, mıhlama sahanı, yağ tavaları gibi (Yücel, 2018).

Yapılan araştırmalar Gökoğlu (1963, 1967) tarafından yapılan derleme çalışmaları sonucunda 812 adet yemek çeşidi olduğu saptanmış olup bu yemeklerin 500 civarının sadece Kastamonu yöresine ait olduğu öne sürülmüştür (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Kastamonu mutfağı gruplara ayrıldığında;

- Çorbalar
- Ekmek çeşitleri

- Et yemekleri
- Hamurlu yemekler
- İçecekler biçiminde ana gruplara ayrılmaktadır
- Sebze yemekleri
- Tatlılardır (Mızrak, 2018).

### 2.7.2 Kastamonu Mutfağında Öne Çıkan Başlıca Yöresel Ürünler

Yöresel ürün, belli bir bölgede bir kültürün kök salması, o yöreye ait coğrafi bölge şartları, yöresel bir kimliğe sahip, tarihsel gelenekleri kapsayan ve o bölgeye ait işlemlerle orijinal bir şekilde üretilen ürünlerdir (Şengül ve Türkay, 2016; Çiftçi, 2019).

Kastamonu mutfağında yöreye ait yöntemlerle yapılan, yöresel yemeklerde kullanılan, Kastamonu Mutfağında öne çıkan ve bölgeye gelen insanların Kastamonu'yu hatırlamak amacıyla almayı tercih ettikleri ürünler şunlardır (Mızrak, 2018).

- Araç Cevizi
- Araç Kızılcığı
- Azdavay Armudu
- Çatalzeytin Fındık Şekeri
- Çekme Helva
- İnebolu Kestanesi
- İnebolu Kirazı
- Kanlıca Mantarı Turşusu
- Kastamonu (Kel Simit) Simidi
- Kastamonu Elması
- Kastamonu Pastırması
- Kestane Balı
- Kuşburnu Perverdesi
- Siyah Sarımsak
- Siyez Buğdayı
- Taşköprü Ketan-Keneviri

- Taşköprü Sarımsağı
- Tosya Sarıkılçık Pirinci
- Tosya Üzümü
- Üryani Eriği
- Yaş Tarhanadır.

### 2.7.3 Kastamonu Mutfağı Yöresel Yemekleri

Yöresel yemekler, bulunduğu bölgeyi tanıtan bir belge ve o belgenin bir etiketidir. Bu kapsamda yöresel yemekleri yapmak o bölgenin, yörenin geçmişten günümüze kadar gelen bütün mutfak birikimlerini kültürlerini aktarmak ve kaybolmaması için bir yolken, tüketmekte bir o kadar o yörenin kültürünü, inançları, bilgileri, sağlık koşulları gibi etkenlerin anlaşılmasını sağlamaktadır. Yöresel mutfaklar, yaşamın doğal akışında ortaya çıkan ve devam eden bir kültürdür (Başaran, 2017).

Yöresel yemek, bir yörenin kendine has mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlayan besin ürünlerinin, yemeklerin ve pişirme yöntemlerinin tümüdür (Horng ve Tsai, 2011). En önemli özelliği yöreye has sunum yöntemleriyle sunulmasıdır (Altunsaban vd., 2016).

Kastamonu yöresine ait pişirme yöntemleri ve teknikleriyle oluşan, Kastamonu kültürünü yansıtan yemeklerden bazıları şunlardır:

- Banduma
- Bazlamaç-Bazlama
- Cevizli Burmalı Çörek
- Cırık Tatlısı
- Cide Ceviz Helvası
- Çekme Helva
- Ecevit Çorbası
- Eğşili Pilav
- Elma Eğşisi
- Haluşka (Çene Çarpan)

- Hamurlu Ekmeği
- Hasude
- Ispıt Kavurması-Sarması
- Kara orba
- Kaşık Helva
- Katmer
- Kızılıcık Tarhanası
- Köle Hamuru
- Kuyu Kebabı
- Kül öreği
- Küre Mantısı
- Oğmaç orbası
- Paa-Patates Paçası
- Patatesli-Yoğurtlu-Mantarlı-Pastırmalı Ekmek-Etli Ekmek (Et Ekmeği)
- Sarım Burması
- Simit Tiridi
- Tatar Hamuru
- Tosya Keşkeği
- Tosya Sarıkılıcık Pilavı
- Tosya Yapradı Sarma
- Yaş Tarhanadır.

## 2.8 Kuşaklar ve Özellikleri

### 2.8.1 Kuşak Kavramı ve Kuşakların Sınıflandırılması

İnsanlar doğdukları dönemdeki bireylerin oluşturdukları toplumun bir üyesi olmaktadır (iftçi, 2019). Kökeni latince “generare” kelimesinden alan kuşak kelimesi, aynı zaman aralığında dünyaya gelen, aynı dönemdeki hayat şartlarında yaşayan, dönemin değer ve tutumları tarafından şekillenmiş, (Perçin ve Mahmutoğulları, 2020) ama kendine ait nitelikleri, değerleri, tavır ve hareketleri olan, yönelimleri aracılığıyla biçimlenmiş insan birliğine denilmektedir (Albayrak ve

Özkul, 2013). Aynı tecrübelerin kazanılması, kuşakları sınıflandırmakta, siyasi güç ve teşkilat düşüncelerini anlamak ve isteklerini hangi yolla gerçekleştirdiklerini göstermektedir (Albayrak ve Özkul, 2013).

Karl Manheim kuşak kelimesini açıklarken sadece biyolojik etmenlerin değil toplumsal etmenlerinde geniş bir biçimde araştırılıp işlenmesini gerektiğini açıklamıştır (Bozkurt, 2017). Manheim'e göre bir kuşağın oluşmasını beş etmen belirlemektedir. Bunlar;

1. Evrensel bir olay dizisi içerisinde yeni üyelerin var olması,
2. Bu süre zarfında önceki üyelerin ölmesi,
3. Herhangi bir kuşak bireylerinin, tarihsel olayın sadece belirli bir kısmına katılıyor olması,
4. Kültürel miras aktarımı için süre gelen olayların olması,
5. Kuşaktan kuşağa kesintisiz bir akışın olması.

Her kuşak içinde bulunduğu dönemden etkilendiği gibi bulunduğu dönemi etkilemiş ve değiştirmiştir (Çitfçi, 2019). Bunun beraberinde aynı kuşaktaki bireyler aynı tecrübeleri farklı bakış açılarıyla işlemiş de olabilirler. Örneğin 19. yüzyılda liberal romantik, muhafazakâr ve liberal rasyonel gençlik aynı kuşakta olmalarına rağmen farklı görüşte olmuşlardır.

Aynı zaman aralığında doğan kişilerin birbirlerine benzer tutumlar içerisinde olması, aynı zaman diliminde aynı olayın etkisi altında kalmaları ve buna göre benzer şekilde etkilenecek şekilde şekillenmeleridir. Öngörülere göre bu etkiler bir döngü içerisine girip devam ettirilebilir (Bozkurt, 2017). 20. yüzyılda yaşanan gelişmeler kuşaklar arasındaki farklılığı gün yüzüne çıkarmış, eski düşünce sistemlerinin değişmesini zorunlu kılmıştır. Kuşaklar bir önceki kuşakları bilgisiz, kültürsüz, yobaz olarak görürken, bir sonraki kuşakları ise konforuna düşkün, güvenilmez ve saygısız bulunmaktadır. Önceki kuşaklar değişimlere adapte olmaya çalışırken eski alışkanlık ve adetlerine sadıklardır. Yeni kuşaklar ise yeniliklere daha açık ve adaptasyon sürecinde daha başarılı bir tavır ortaya koymaktadırlar (Bozkurt, 2017).

Belirlenen bazı tarih aralıkları kuşakların sınıflandırılmasında esas alınmaktadır (Çiftçi, 2019). Karl Mannheim ilk kez sınıflandırmayı 1928 yılında yapmıştır. Ancak değişen günümüz şartları ile sınıflandırmalar tekrar değerlendirilmeye alınmış ve tartışmalara yol açmıştır. Strauss ve Howe göre kuşakların sınıflandırılması “*Belli dönemlerde doğup büyüyen, aynı yaş grubu içerisinde olan bireylerin benzer davranış özellikleri gösterdiği ve yeni kuşaklarla davranış özelliklerinin değişebileceği*” şeklindedir (Yarımoglu, 2017). Ancak yine de kuşakların sınıflandırılmasında ortak bir görüşte olunması zordur (Bayraktaroglu ve Culhaoğlu, 2019).

Mannheim, kuşakların sınıflandırılmasında sadece bir tarih aralığı ve yaş sınırlaması verilmesine değil, o yaş aralığını etkileyen küresel olaylar, değerler, teknoloji, değişen hayat şartları ve uyumların daha etkileyici olduğunu ve bu nedenlerden ötürü kuşağın tarih aralığının değişebileceğini savunmuştur. Örneğin; eski nesillerdeki anne olma yaşı ile günümüz anne olma yaşı arasında farklılıklar vardır. Gelişen medeniyet sayesinde kadınlar iş hayatında daha çok rol oynamış ve anne olma yaşını ertelemiştir (Perçin ve Mahmutogulları, 2020). Bu da tarih aralığının esneyebileceğini göstermiştir.

Tarih aralıklarının başlama ve bitişleri incelemelerde kesinlik bildirmediği ve farklı yazarlar tarafından değişmekle birlikte günümüzde genel olarak kabul gören beş kuşak sınıfı vardır. Bunlar; Sessiz Kuşak, Bebek Patlaması Kuşağı, X Kuşağı, Y Kuşağı, Z Kuşağıdır (Çiftçi, 2019).

### **2.8.2 Sessiz Kuşak**

1925-1945 yılları arasında dünyaya gelen kişiler için sessiz kuşak denilmektedir. Sessiz kuşak bu dönemde meydana gelen ekonomik buhran ve 2. Dünya Savaşını görüp yaşamalarına neden olmuştur. Bu olayların etkisiyle yüzleşmiş olmalarından dolayı bu kuşağa ayrıca Savaş kuşağı, Depresyon kuşağı ve Gelenekselciler de denmektedir (Bozkurt, 2017). Yaşadıkları zaman şartlarında yokluğu, yaşamının önemini bilerek yetiştikleri için bu kuşağın insanları, statü, güç ve başarı için istekli ve tutkulu davranmışlardır (Çiftçi, 2019). Günümüzde emekli yaşam hayatı sürdürmektedirler (Bozkurt, 2017). Bu kuşağın bireyleri içinde harmanlandıkları

zaman sayesinde fedakârlık gösteren, sıkı bir çalışma disiplini olan, kültürlerine bağlı, kurallara uyan, serüven peşinde olamayan, tokgözlü, tutumlu, risk almayı sevmeyen insanlardır (Bozkurt, 2017; Çiftçi, 2019). Bu kuşaktakileri iş dünyasının tutucu insanları olarak açıklanabilir, iş değiştirmek onlar için tercih edilen bir seçenek değildir.

### 2.8.3 Bebek Patlaması

1943-1960 yılları arasında dünyaya gelen bireylerin oluşturduğu kuşaktır (Çiftçi, 2019). 2. Dünya Savaşı ve ekonomik buhranın etkisiyle azalan doğum oranının tekrar canlanması için Amerika teşviklerde bulunmuş, bunun sonucunda meydana gelen nüfus artışındaki olay dünyaya “Baby Boomers” olarak doğan bir milyar çocuk olarak yansımıştır (Bozkurt, 2017). Bu kuşağa ayrıca soğuk savaş dönemi çocukları da denmektedir (Çiftçi, 2019).

Bebek patlaması kuşağı bolluğa, büyümeye, hizmete hasret bir duygunun fazla olduğu bir dönemde büyümüşlerdir. Yoksulluğun varlığa dönüştüğü bir dönem olmuştur (Bozkurt, 2017). Bebek patlaması kuşağı kendini iş hayatlarına adanmış bireylerden oluşmaktadır. Çalışmak için yaşayan, özverili olmanın başarı yolunda alınması gereken bir karar olduğunu söylerler (Çiftçi,2019). Farklı kollarda işleri deneyimlemenin başarıya gitmekte bir engel olduğunu düşünürler (Bozkurt, 2017). Bir takımın parçası olmayı, bağlılığı, takım çalışmasını severler. Bakımlı olmayı, dinç görünmek adına yapılan aktivitelere önem veren bireylerdir.

Televizyonun yaygın bir şekilde kullanımının olduğu bu yıllarda büyüyen, sadece bölgesel değil evrensel olaylardan haberdar olan bu nesil televizyonun etken bir iletişim aracı olduğunu anlayan ilk kuşaktır. Bu dönemde yaşanan iktisadi anlamdaki güçlenmeler teknolojiye artılar katmış, radyo televizyon teknolojisinde dünyaya gelen bireyler ilerleyen süreçlerde kendilerini internet, cep telefonu teknolojisinde bulmuştur (Bozkurt, 2017).

#### 2.8.4 X Kuşığı

1965-1979 yılları arasında doğan bireylerin olduğu topluma denilmektedir. Bolluk ve varlık içinde bir yaşam süren bebek patlaması kuşağının sonuçlarına katlanmak x kuşağına kalmıştır. Evrensel bir kökten ve kesin bir değişim sürecinin yaşanması ve kaosu olduğu bir dönemde dünyaya gelmeleri onlara ayrıca kayıp kuşak, geçiş dönemi çocukları, gölge kuşak ve azalan nüfustan ötürü Bebek Fiyaskosu olarak adlandırılmasına neden olmuştur (Bozkurt, 2017; Çiftçi, 2019).

X kuşağının özelliklerine bakıldığında araştırmacı ve okuyan bu kuşak yenilikler ve buluşlar yapmışlardır. Teknolojinin ilerlemesinde önemli rol oynayan x kuşağı yine de bu teknolojiyi kendinden sonra gelecek olan kuşak kadar güzel kullanamamıştır. İktisadi parasal dalgalanmalar, krizler ve siyasi kargaşalı olaylar yaşamış bir kuşaktır. Kişisel dokunulmazlıklarına önem veren birden fazla iş yapma fonksiyonuna sahip, iş ile normal hayat arasındaki çizgiyi korumayı başarmışlardır (Bozkurt, 2017). Bu kuşak, sert siyasi görüşleri ve düşünceleri, halkla kendini zıt gören, değişik yaşam tarzlarına sahip bir nesildir. Kendinden önceki ve sonraki kuşağın sayısal oranda X kuşağından fazla olması onu arada kalmış bir kuşak olarak adlandırmıştır (Bozkurt, 2017).

X kuşağı bireyleri iş hayatlarında, teknolojiyle paralel bir iş hayatına sahip olduklarından işlerinde teknolojiyi kullanmışlardır. İş arkadaşlarıyla bir yarış halinde olmayı seven ama aynı zamanda takım çalışmasına uyumlu davranmaktadırlar. Çalıştıkları iş yerlerine sadıktırlar ve uzun yıllar boyunca hizmet verirler, iş teşvik dürtüleri yüksektir. Öz güvenleri yüksek, atak, yeni fikirleri olan, çabuk ve kendi sorunlarını kendileri çözebilen bireyler olduğu görülmektedir (Bozkurt, 2017; Çiftçi, 2019). Bu dönemde kadınların iş hayatına geri dönmeleri artmış ve iş hayatına katılan kadınlar anne olmayı ertelemişlerdir (Çiftçi, 2019).

1960'lı ve 1980'li yıllarda yaşanan bazı olaylar bu kuşağı etkilemiştir. 1980 yılında yaşanan bir siyasi darbeye şahit olan bu nesil, devletten çekinen, endişe duyan ama pek hoşlanmayan bir tavır sergilemiştir. Yaşanan olaylar neticesinde toplumsal olaylara hassas ama çekingen bir yönelim göstermektedir (Çiftçi, 2019). 1960 yıllarda

yaşanan büyük çözüme ile aile yapılarının bozulmasına ilişkin olayların artması ve kuruluşların kuşak bireylerine karşı güvensiz yaklaşımı bu kuşağı geçiş dönemi kuşağı olarak adlandırılmasına sebep olmuştur (Bozkurt, 2017).

### 2.8.5 Y Kuşağı

1980 ile 2000 yılları arasında dünyaya gelen kişiler için denmektedir (Çiftçi, 2019). Teknoloji çağı çocukları bireyleridirler. Teknolojinin önceki kuşaklara göre üst seviyede olduğu teknolojiye doğan, onunla büyüyen ve gelişen bir kuşaktır (Çiftçi, 2019). Teknoloji ve internet kullanımı en yüksek ve meraklı nesildir. Günlerinin büyük bir çoğunluğunu cep telefonları ya da bilgisayarlarla internette geçirirler. İç içe bir yaşam sürdürdükleri için teknoloji ve y kuşağının yaşamları boyunca takipte kalacağı bir unsurdur (Çiftçi, 2019). Bu yaşantıları dolayısıyla da Milenyum kuşağı, gelecek kuşağı, net kuşak gibi adlara da sahiptirler (Bozkurt, 2017).

Bağımsızlıklarını en önde tutan, seyahat etmeyi, eğlenmeyi seven siyasi ya da idari güçlere karşı boyun eğmeyi ve sessiz kalmayı sevmeyen bir kuşaktır. Aynı zamanda sosyal olaylarda sorumluluk sahibi olabilen ve etik, eğitimlerine düşkün özgüven sahibi, girişimci, bağlılık duyguları az, çalışmayı pek sevmeyen, istekli kişilerden oluşurlar (Çiftçi,2019). Hızlı bir şekilde harcayıp bitirmeyi severler. Rahatlarına düşkün olan bu nesli önceki kuşaktan ayıran temel özelliğe teknoloji ile arasındaki bağ denilebilir (Bozkurt, 2017). Seyahat etmeyi seven bu nesil gittikleri lokasyondaki diğer y kuşağı ile birbirine benzer niteliklere, yaşam deneyimlerine ve benzer görüşe sahiptirler (Çiftçi, 2019).

Emir veren, yöneten kişilere karşı uyumlu bir tavır sergilemeyen y kuşağı, ailedeki bireyleri ve iş yerlerindeki üst kişilerin söylediklerini pek yerine getirmeyen, kısa bir sürede kaliteli bir iş çıkarmayı hedeflemiştir. İşlerinde seçici, ikinci bir iş hedefi planlarında olan bu nesil iş arkadaşlarıyla olan yarışlarında hep en önde olmak isterler, baskın bir rol olmayı istemektedirler (Bozkurt, 2017).

İçine doğdukları zaman diliminde fakirlik ve yoksulluk çekmedikleri için sabretme yetileri pek oluşmamıştır ve istedikleri şeyler hemen olsun isterler. Herkesin beğendiğini herkesin onayladığını değil kendilerince bireysel olanı farklı olanı

severler. Bunların haricinde okumaya önem veren ve iyi eğitimler almış, özgüvenli, istediklerini açık bir şekilde beyan eden, yurttaşlık vazifelerini yerine getiren, güvenilir, yetenekli, zorlu bireylerdir.

Cesur ve özgür kişilikleri onları bir yerde bir patronun altında çalışmaktansa kendi işlerini kurmaya teşvik eder, kendi işlerini kurmak kendi patronları olmak isterler. Aile ve iş dengesini korumayı istedikleri için partime işlere yönelirler. Her zaman pozitiflerdir ve mezun olduklarında istedikleri işi bulacaklarına inanırlar. Tüketmeyi ve markayı seven Y kuşağı pazarlama sektörünün en gözde kitlesini oluşturmaktadırlar. Harcamak onlar için sınırı olmayan bir evrendir. Şimdiye kadarki kuşaklar içinde eğitim seviyesi en yüksek kuşaktır. Master ve doktora 'ya kadar yükselen bir eğitim seviyeleri bulunmaktadır.

#### **2.8.6 Z Kuşağı**

2000 ve sonrasında dünyaya gelen bireylerin oluşturduğu bu kuşak Y kuşağından daha fazlası olarak teknoloji ile bir olmuşlardır, bu internet ve teknoloji kullanımının en yüksek seviyede olmasından dolayı diğer nesiller tarafından internet bağımlısı olarak nitelendirilirler (Çiftçi, 2019). İnternet ve teknoloji ile olan bu bağından dolayı Dijital kuşak ve Her zaman Online kuşak olarak da adlandırılmıştır (Bozkurt, 2017). Y kuşağı ile aralarındaki fark olarak grup işgücüne katılmamakta senkronize işleyişe uyum sağlamamakta, prestijli bir konuma sahip olmaya değer vermektedirler. Kişisel benliklerine güvenleri yüksek ve özgür bireylerdir (Dirin, 2022). Algısı açık olan bu nesil çabuk anlayan, birden fazla olaya odaklanabilen ve çözümleyen bir kuşak olup verilen işi çok kısa sürede bitirmektedir (Çiftçi, 2019). Daha ilkökula çağında olmayan çocuklar cep telefonu ve internet ile tanışmış sosyal ağları kullanmayı öğrenmiştir. Bu kuşak sokakta oyun oynamayı bilmeseler de teknolojik ürünler ve sosyal ağlar üzerinden bütün dünya kulüp oyuncularını bilip top oynamaktadırlar. Sosyal alandaki bu geçirdikleri süre onları gerçekten koparmış sokakta oyun oynamakla sosyal ağlardaki oyunu eşdeğer kılmıştır (Dirin, 2022). Bilgiyi bitirmekle yetinmeyen aynı zamanda onu oluşturan ve paylaşan bir kuşaktırlar (Yalçın ve Karaman, 2022).

Teknoloji ve sosyal ağlar sayesinde erişim ve haberleşmek hepsi bir aradadır. Alışverişlerini dahi çevrimiçi sitelerden sağlarken, artık haberleşmek onlar içine postadan çıkıp sosyal medyada dönmüştür (Bozkurt, 2017). Önceki neslin pozitif görüşünü benimsemeyen z kuşağı daha elle tutulabilen somut yaklaşımları sahiplenmiştir. Bunu mesleklerine karar verirken sadece hayallerinin odak olduğu bir iş seçmemiş, hayallerine gitmek için bir basamak olacak bir meslek seçmişlerdir. Dijital bir çağda yaşayan z kuşağı internetin sağladığı evrenselliği onlara enternasyonal markalaşma ve bağlantılar kurma imkânı vermiştir (Dirin, 2022). Sosyal bir yaşamları olan z kuşağının bireylerle iletişimi yüksek olup kendilerini anlatmakta açık fikirli ve özgüvenlidirler, iletişim yönleri yüksek olan z kuşağı bireyelerine ulaşmayı basit bir hale getirmiştir (Divrin, 2022).

## 2.9 Literatür Taraması

Araştırma konusu ile ilgili kuşaklara göre farklılıklar içeren çalışmalar üzerine literatür taraması yapılmıştır, bu çalışmaların amacı ve bulguları aşağıda belirtildiği gibidir.

Ilgaz (2018), kuşaklar arası hedonik tüketim davranışlarının farklılık gösterip göstermediğini ele almıştır. Tüketici davranışlarını etkileyen yaş aralıkları ile hedonik tüketimde odak alınan değerler X ve Y kuşağına göre incelenmiş ve kuşaklar arasında farklılar olduğu tespit edilmiştir. X kuşağının faydacı tüketim davranışı gösterdiği, Y kuşağının ise hedonik ve gösterişe yatkın davranışlar gösterdiği gözlemlenmiştir.

Şahin (2010), çalışmasında Almanya'da Türk göçmenlerin alman kültürünü kabullenip, Türk kültürünü sürdürme seviyesinin kuşaklara göre farklılıklarını ve buna etken olan faktörleri belirlemeyi amaçlamıştır. Yapılan çalışma sonuçlarında kültürlerin benimsenip devam ettirilmesinde kuşaklara göre farklılık olduğu saptanmıştır.

Arslan ve Polat (2016), eğitim kuruluşlarında göre yapan sınıf öğretmenleri arasındaki kuşaklara ilişkin çatışma durumları ve bunların nedenleri üzerine bir çalışma yapılmıştır. Yapılan araştırma sonucunda kullanılan yöntemler hakkındaki düşünceleri ve dersliklerdeki kontrol ve idare etme uygulamaları konusunda kuşaklara arası çatışma yaşadıkları görülmüştür.

Ayhün (2013), kuşaklar arasındaki farklılıkların örgütsel yansımalarını ele almıştır. Aralıklı süre zarfları içerisinde dünyaya gelen bireyler arasında söz konusu tutumların değiştiği gözlenmiştir.

Başgöze ve Bayar (2015), eko otelleri tercih edilmesinin kuşaklara göre bir farklılık gösterip göstermediği araştırılmıştır. Yapılan çalışmada kuşaklara göre farklılaşma olduğu ve X kuşağının Y kuşağına göre eko otelleri daha fazla tercih ettiği bulgusuna ulaşılmıştır.

Arslan (2022), çalışmasında serbest zaman davranışlarının kuşaklar açısından farklılık gösterip göstermediğini ele almıştır. Kuşakların boş zamanlarında cep telefonu kullandıkları Y kuşağının kullanım oranının diğer kuşaklara göre fazla olduğu ve sosyalleşmek için kullanırken Z kuşağının bu teknolojiyi ve internette dolanmak sosyal medyalarda gezinmek için kullanmıştır. X kuşağı ise boş vakitlerini televizyon izleyerek geçirdikleri bilgilerine ulaşılmıştır. 3 kuşak içinde serbest zaman davranışları farklılık göstermektedir.

Balun ve Dinçay (2022) X,Y ve Z kuşağının iş aramak için kullanım gösterdikleri kanallar araştırılmış ve kuşaklara göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Aktif olarak iş arama sürecinde kullanılan teknoloji Y kuşağında çok aktif bir şekilde kullanılırken diğer iki kuşakta Y kuşağının X kuşağına göre daha aktif olduğu ama Y kuşağı kadar büyük bir fark olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Silik vd. (2020), çalışmalarında covid-19 sonrasındaki turist tüketim davranışlarının kuşaklara göre farklıları ele alınmıştır. Yapılan araştırma sonucunda bazı davranışların farklılık gösterdiği gözlemlenmiştir.

Şenturan vd. (2016), çalışmalarında X ve Y kuşağına mensup bireyleri yöneticilerinin iş değerlerindeki algısal farklılıkları çalışmışlardır. Yapılan çalışma sonucunda X ve Y kuşağı bireylerinin içinde buldukları kuşaksal değerleri iş hayatlarına yansıttıkları ve iş değerlerinde farklılıklar görüldüğü sonucuna ulaşılmıştır.

Oy (2022), mimarların teknolojik inovasyona yaklaşımları konusunda kuşaklararası bir farklılık olup olmadığı incelenmiş ve bebek patlaması kuşağının mimarlık

alanındaki bu teknolojik iyileşmeyi kabullenilmesinin diğer kuşaklara göre düşük olduğu, X kuşağı her ne kadar bu teknolojiyi orta düzeyde kullansa da benimsemek konusunda çekimser kaldığı gözlemlenmiştir. Y ve Z kuşağının ise bu inovasyonu ileri şekilde kullandığı ve kabullendiği sonuçlarına ulaşılmıştır.



### **3. KASTAMONU İLİ YÖRESEL YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ ÜZERİNE KUŞAKLAR ARASINDAKİ FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİ**

#### **3.1 ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ**

Kastamonu ili yöresel yemeklerinin kuşaklara göre bilinirliğinin tespit edilmesi bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Kastamonu mutfak kültürü içerisinde bulundurduğu çeşitli yemek yelpazesi sayesinde önemli mutfaklardan birisidir. Kaybolmaya yüz tutmuş veya bilinirliği azalmış olan yöresel yemeklere dikkat çekilmesi ve farkındalık oluşturması açısından çalışma önem taşımaktadır. Kültürel miras “bir neslin bireylerinin kendisinden sonra gelecek olan nesil için bıraktıklarıdır”. Yöresel yemekler, yöresel yemek kültürü, mutfak kültürünü kültürel miras olarak kabul edildiğinde bu aktarımın tespit edilmesi önem arz etmektedir. Kastamonu yöresi içinde bulunan yöresel yemeklerin kültürel korunmasına ve aktarılmasına katkı sağlaması açısından da önem taşımaktadır.

#### **3.2 Araştırmanın Yöntemi**

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak nicel yöntemler arasından anket tekniği tercih edilmiştir.

#### **3.3 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi**

Araştırmanın evrenini Kastamonu’da yaşayan Kastamonulu yöre halkı oluşturmaktadır. Basit tesadüfi örneklem yöntemi kullanılmıştır. 2022 yılı Nisan ve Mayıs aylarında Cumhuriyet meydanı, Nasrullah meydanında bulunan halkla uygulanmıştır. Özümleme kabiliyeti olan en az 384 olmak üzere hatalı ve eksik olma ihtimali ele alındığında 430 anket sayısına ulaşılmış ama bu anket verilerininin 392’sinin verisi kullanılmıştır.

### 3.4 Araştırmanın Ölçekleri

Çalışmada yaşamını Kastamonu’da sürdüren kuşak kategorilerine mensup bireylerin anket sonucu bilgilerine ulaşılmıştır. Veri toplama aracı olarak Serçeoğlu'nun (2014) “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği” isimli ve Çiftçi'nin (2019) “Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar ili Örneği” isimli çalışmalarında kullanılan anket formu faydalanılmıştır. Anketin bölümleri şu şekildedir. Kastamonu yöresel yemeklerinin duyma, tatma ve beğenme durumlarının ölçüldüğü; duymadım, duydum ama tatmadım, tattım ve beğendim, tattım ama beğenmedim ölçeklerinin olduğu birinci kısım. Kastamonu yöresel yemeklerinin tariflerinin bilinirliği ve yapılma durumlarının ölçüldüğü ikinci kısım. Kastamonu mutfağını yaşatabilmek ve geliştirebilmek için yapılması gerekenlere yönelik ifadelerin ölçeklendirildiği dördüncü kısım.

### 3.5 Araştırmanın Hipotezleri

**H<sub>1</sub>:** Kastamonu yöresel yemeklerinin duyulma beğenilme durumları kuşaklara göre farklılık göstermektedir.

**H<sub>2</sub>:** Kastamonu yöresel yemeklerinin tarif bilinirliği kuşaklara farklılık göstermektedir.

**H<sub>3</sub>:** Kastamonu yöresel yemeklerinin yapma durumları kuşaklara göre farklılık göstermektedir.

**H<sub>4</sub>:** Kastamonu mutfağının geliştirilmesine yönelik geliştirilen öneriler kuşaklara göre farklılık göstermektedir.

### Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma Kastamonu halkının yöresel ürün bilgilerine yönelik bir çalışma olması sebebiyle kullanılan örneklem sınırlıdır. Anket verileri 430 kişi ile sınırlıdır. Verilen cevapların doğru olduğu hipotezi araştırmanın sınırlılıklarını belirmemektedir.

### 3.6 Verilerin Analizi

Bu çalışmada demografik bilgiler ve anket maddelerindeki yüzdesel dağılımlar gösteren frekans analizi yapılmıştır. Birbirinden bağımsız iki grup arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını anlamak için normal dağılım gösteren verilere Anova normal dağılım göstermeyen verilere ise Kruskal Wallis testleri uygulanmıştır.

### 3.7 Araştırmanın Bulguları

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin veriler Tablo 3.1’de yer almaktadır.

Tablo 3.1 Katılımcıların demografik özellikleri

	<b>Değişkenler</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Cinsiyet	Kadın	219	55,9
	Erkek	173	44,1
Doğum Tarihi	1946-1964(Bebek Patlaması)	44	11,2
	1965-1979(X Kuşağı)	86	21,9
	1980-1999(Y Kuşağı)	182	46,4
	2000-2007(Z Kuşağı)	80	20,4
Medeni Durum	Evli	232	59,2
	Bekâr	160	40,8
Eğitim Durumu	Eğitim yok	6	1,5
	İlkokul / Ortaokul	72	18,4
	Lise	108	27,6
	Ön lisans / Lisans	167	42,6
	Lisansüstü	39	9,9
Gelir	0-4.253 TL	116	29,6
	4.254-6.000 TL	81	20,7
	6.000-7.746 TL	71	18,1
	7.747 TL ve üzeri	124	31,6

Tablo 3.1'in devamı

	<b>Değişkenler</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Meslek	Özel sektör	92	23,5
	Kamu çalışanı	98	25,0
	Serbest meslek	31	7,9
	Emekli	26	6,6
	Ev hanımı	58	14,8
	Öğrenci	63	16,1
	Çalışmıyor	24	6,1
	Kastamonu'da Yaşama Süresi	0-10 yıl	38
11-20 yıl		76	19,4
21-30 yıl		116	29,6
31-40 yıl		67	17,1
41-50 yıl		41	10,5
51 yıl ve üzeri		51	13,8

Katılımcıların çoğunluğunu kadın ve evli bireylerin oluşturduğu görülmektedir. Doğum tarihleri aralığına bakıldığında %46,4 lük bir oranla 1980-1999 tarihli Y Kuşağının bulunduğu tespit edilmiştir. Eğitim seviyesinde %42,6 ile ön lisans/ lisans ve %27,6 ile lise iken meslek seçimlerinde en yüksek özel sektör, kamu çalışanı ve çalışmıyor olup, gelir durumları %29,6 oranı ile 0-4253 TL ve %31,6 ile 7,747 TL ve üzeridir. Kastamonu'da kalınan en uzun yıl aralığında yoğunluğu olan yıl aralıkları ise 11-20 yıl ila 21-30 yıl olmuştur.

Kullanılan ölçeklerin güvenilirliğine ilişkin veriler Tablo 3.2'de yer almaktadır.

Tablo 3.2 Kullanılan ölçeklerin güvenilirliği

<b>Ölçekler</b>	<b>Madde sayısı</b>	<b>Cronbach's Alpha</b>
Yöresel Yemekler	138	0,932
Kastamonu mutfağı için öneriler	5	0,917

Tablo 3.2 de ankette kullanılan ölçeklerin güvenilirliği belirtilmiştir. Anketler için uygulanan analizler sonucu Cronbach's Alphe değerinin ( $>0,80$ ) üstünde olduğu ve yüksek güvenilir olduğu görülmüştür.

Anketin ikinci bölümünde yer alan yemeklerin bulunduğu ifadelerde veriler normal dağılım gösterirken Kastamonu mutfağının geliştirilmesine yönelik ifadelerin normal dağılım göstermediği belirlenmiştir. Kastamonu mutfağı için sunulan önerilerin çarpıklık ve basıklık değerleri Tablo 3.3'te yer almaktadır.

Tablo 3.3 Öneri sorularının çarpıklık ve basıklık değerleri

	<b>Skewness</b>	<b>Kurtosis</b>
Kastamonu mutfağını yaşatabilmek için eğitim verilmelidir.	-2,035	3,409
Kastamonu mutfağını yaşatabilmek için çaba harcayanlar/girişimde bulunanlar desteklenmelidir.	-2,394	4,968
Kastamonu mutfağını yaşatabilmek için basından tanıtım için yararlanılmalıdır.	-2,348	4,751
Kastamonu mutfağına ilgiyi arttırmak için çeşitli sosyal etkinlikler düzenlenmelidir.	-2,535	5,816
Kastamonu'da yöresel yemeklere yer veren işletmelerin sayısı arttırılmalıdır.	-2,307	4,627

Yapılan analizler sonucunda Kastamonu yöresel mutfağını geliştirmeye yönelik yöneltilen 5li likert ölçeğın sonuçları çarpıklık ve basıklık değerleri +2 ile -2 aralığın da dağılmamaktadır. Ölçek normal dağılım göstermemektedir.

Kastamonu yöresel çorbaların bilinirliğı ile ilgili veriler Tablo 3.4’de yer almaktadır.

Tablo 3.4 Kastamonu yöresel çorbaları

Yöresel Yemekler Çorbalar	Duymadım		Duydum ama tatmadım		En az bir kez tattım ve beğendim		En az bir kez tattım ama beğenmedim	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Tarhana çorbası	6	1,5	4	1,0	372	95,2	9	2,3
Ecevit çorbası	77	19,6	120	30,6	183	46,7	12	3,1
Oğmaç çorbası	61	15,6	61	15,6	244	62,2	26	6,6
Yayım çorbası (Erişteli mercimek)	53	13,5	30	7,7	298	76,0	11	2,8
Bulamaç çorbası	59	15,1	89	22,7	204	52,0	40	10,2
Kara çorba	206	52,6	102	26,0	69	17,6	15	3,8

Tablo 3.4’de Kastamonu yöresine ait yöresel yiyeceklerin ankete katılan bireylerin duyma tatma ve beğenme durumlarıyla ilgili sorular yöneltilmiştir. Sonuçlara bakıldığında en çok beğenilen yemekler; çorbalar kısmında tarhana çorbası %95,2 ile en çok beğenilmeyi almaktadır.

Tablo 3.5 Kastamonu yöresel hamur işleri

Yöresel Yemekler Hamur işleri	Duymadım		Duydum ama tatmadım		En az bir kez tattım ve beğendim		En az bir kez tattım ama beğenmedim	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Et ekmeğı	10	2,6	5	1,3	368	93,9	9	2,3
Pastırmalı ekmek	9	2,3	21	5,4	338	86,2	24	6,1
Yoğurt ekmeğı	12	3,1	15	3,8	342	87,2	23	5,9
Patatesli ekmek	7	1,8	7	1,0	369	94,1	12	3,1

Tablo 3.5'in devamı

Yöresel Yemekler Hamur işleri	Duymadım		Duydum ama tatmadım		En az bir kez tattım ve beğendim		En az bir kez tattım ama beğenmedim	
	F	%	F	%	F	%	F	%
İspanak ekmeği	12	3,1	20	5,1	333	85,2	26	6,6
Mantar ekmeği	8	2,0	16	4,1	340	86,7	28	7,1
Samsı	167	42,6	46	11,7	170	43,4	9	2,3
Sıkma (lokma)	28	7,1	17	4,3	331	84,4	16	4,1
Cevizli burmalı çörek	19	4,8	27	6,9	330	84,2	16	4,1
Çullu börek	139	35,5	54	13,8	192	49,0	7	1,8
Kül çöreği	63	16,1	46	11,7	271	69,1	12	3,1
Hamur karması (köle hamuru)	83	21,2	35	8,9	235	59,9	39	9,9
Haluşka (çene çarpan)	114	29,1	52	13,3	207	52,8	19	4,8
Kulaklı Makarna (mantı)	50	12,8	33	8,4	299	76,3	10	2,6
Tatar hamuru	89	22,7	44	11,2	253	64,5	6	1,5

Hamur işlerinde etli ekmeğ %93,9, patatesli %94,1, yoğurtlu ekmeğ %87,2, ıspanaklı ekmeğ %85,2, mantarlı ekmeğ %86,7, pastırmalı ekmeğ %86,2, cevizli burmalı çörek %84,2, sıkma %84,4 ve kulaklı makarna %76,3 oranları ile en çok beğenilen ürünler arasındadır.

Tablo 3.6 Kastamonu yöresel ana yemekleri

Yöresel Ana yemekler	Duymadım		Duydum ama tatmadım		En az bir kez tattım ve beğendim		En az bir kez tattım ama beğenmedim	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Banduma	6	1,5	14	3,6	355	90,6	17	4,3
Simit tiridi	11	2,8	27	6,9	338	86,2	16	4,1
Kuyu kebabı	6	1,5	36	9,2	334	85,2	16	4,1
Eğşili pilav	12	3,1	21	5,4	326	83,2	33	8,4
Ala pilav	130	33,2	46	11,7	198	50,5	18	4,6

Tablo 3.6'nın devamı

Yöresel Ana yemekler	Duymadım		Duydum ama tatmadım		En az bir kez tattım ve beğendim		En az bir kez tattım ama beğenmedim	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Üçürdüm (anakız) pilavı	221	56,4	69	17,6	86	21,9	16	4,1
Ekmek kayganası	68	17,3	32	8,2	279	71,2	13	3,3
Patates paçası	52	13,3	38	9,7	274	69,9	28	7,1
Yer yaprağı sarması	82	20,9	31	7,9	266	67,9	13	3,3
Mantar mihlaması	49	12,5	44	11,2	274	69,9	25	6,4
Ispit kavurması	96	24,5	83	21,2	180	45,9	33	8,4
Müsellim sarma	192	49,0	61	15,6	125	31,9	14	3,6
Kuru yeşil fasulye	38	9,7	25	6,4	316	80,6	13	3,3
Toklu mihlaması	211	53,8	71	18,1	91	23,2	19	4,8

Ana yemekler içinden banduma %90,6, simit tiridi %86,2, kuyu kebabı %85,2, kuru yeşil fasulye %80,6, eğşili pilav %83,2 oranları ile en çok beğenilen ürünler arasında bulunmaktadır.

Tablo 3.7 Kastamonu yöresel aperatifler

Yöresel Yemekler Aperatifler	Duymadım		Duydum ama tatmadım		En az bir kez tattım ve beğendim		En az bir kez tattım ama beğenmedim	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Kanlıca turşusu	21	5,4	24	6,1	326	83,2	20	5,1
Üryani komposto	60	15,3	27	6,9	295	75,3	10	2,6
Kuşburnu pelverdesi	31	7,9	17	4,3	330	84,2	14	3,6

Kanlıca turşusu %83,2, üryani kompostosu%75,3, kuşburnu pelverdesi%84,2 oranıyla 3 üründe beğenilen ürünler arasındadır.

Tablo 3.8 Kastamonu yöresel tatlılar

Yöresel Yemekler Tatlılar	Duymadım		Duydum ama tatmadım		En az bir kez tattım ve beğendim		En az bir kez tattım ama beğenmedim	
	F	%	F	%	F	%	F	%
Çekme helva	6	1,5	6	1,5	369	94,1	11	2,8
Kaşık helvası	15	3,8	19	4,8	349	89,0	9	2,3
Cırık tatlısı	17	4,3	13	3,3	348	88,8	14	3,6
Sarım burması	175	44,6	44	11,2	167	42,6	6	1,5
Hasude	142	36,2	52	13,3	168	42,9	30	7,7
Cevizli helva	34	8,7	20	5,1	324	82,7	14	3,6

Tatlılardan, çekme helva %94,1, kaşık helvası %89,0, cırık tatlısı %88,8 ve cevizli helva %82,7 oranıyla beğenilen ürünler arasında gelmektedir

Aynı zamanda karaçorba, alapilav, üçürdüm, samsı, çullu börek, haluşka, müsellim sarma, toklu mıhlaması, sarım burması ve hasude yöresel ürünlerinin yüksek oranda katılımcılar tarafından duyulmadığı görülmüştür.

Katılımcıların yöresel yemek tariflerini bilme ve yapma durumları Tablo 3.9'da yer almaktadır.

Tablo 3.9 Kastamonu yöresel çorbaları

Yöresel Yemekler Çorbalar	Tarifini Biliyorum		Yapıyorum	
	Evet %	Hayır %	Evet %	Hayır %
Tarhana çorbası	85,2	14,8	71,7	28,3
Ecevit çorbası	30,1	69,9	12,8	87,2
Oğmaç çorbası	42,3	57,7	29,1	70,9
Yayım çorbası (Erişteli mercimek)	54,6	45,4	45,2	54,8
Bulamaç çorbası	37,8	62,2	28,3	71,7
Kara çorba	11,0	89,0	6,1	93,9

Tablo 3.9 incelediğinde tarifi bilinen en yüksek yöresel yemek çorbalar kısmında tarhana çorbası %85,2 oranı ile bulunurken en az bilinen çorba ise %11,0 ile kara çorbadır.

Tablo 3.10 Kastamonu yöresel hamur işleri

Yöresel Yemekler Hamur işleri	Tarifini Biliyorum		Yapıyorum	
	Evet %	Hayır %	Evet %	Hayır %
Et ekmeği	<b>78,3</b>	21,7	48,7	51,3
Pastırmalı ekmek	<b>75,3</b>	24,7	41,6	58,4
Yoğurt ekmeği	<b>75,3</b>	24,7	45,2	54,8
Patatesli ekmek	<b>77,8</b>	22,2	48,2	51,8
Ispanak ekmeği	<b>74,7</b>	25,3	47,4	52,6
Mantar ekmeği	<b>75,0</b>	25,0	46,7	53,3
Samsı	32,1	67,9	24,2	75,8
Cevizli burmalı çörek	56,4	43,6	35,5	64,5
Kül çöreği	41,1	58,9	<b>19,1</b>	<b>80,9</b>
Sıkma (lokma)	51,5	48,5	33,4	66,6
Çullu börek	30,9	69,1	20,4	79,6
Hamur karması (köle hamuru)	42,1	57,9	28,6	71,4
Haluşka (çene çarpan)	37,5	62,5	26,8	73,2
Kulaklı Makarna(mantı)	50,3	49,7	34,4	65,6
Tatar hamuru	45,2	54,8	32,7	67,3

Hamur işleri bölümünde et ekmeği %78,3, pastırmalı ekmek %75,3, yoğurt ekmeği %75,3, patatesli ekmek %77,8, ıspanak ekmeği %74,7, mantar ekmeği %75,0 en çok tarifi bilinen ve yapılan ürünler olurken; kül çöreği %19,1 tarif bilinmezliği ve %80,9 oranıyla en fazla yapılmayan ürün olmuştur.

Tablo 3.11 Kastamonu yöresel ana yemekleri

Yöresel Ana Yemekler	Tarifini Biliyorum		Yapıyorum	
	Evet %	Hayır %	Evet %	Hayır %
Banduma	<b>72,7</b>	27,3	50,0	50,0
Simit tiridi	<b>69,6</b>	30,4	44,6	55,4
Kuyu kebabı	40,8	59,2	<b>7,1</b>	<b>92,9</b>
Eğşili pilav	60,7	39,3	43,4	56,6
Ala pilav	37,5	62,5	25,3	74,7

Tablo 3.11'in devamı

Yöresel Ana Yemekler	Tarifini Biliyorum		Yapıyorum	
	Evet %	Hayır %	Evet %	Hayır %
Üçürdüm (anakız) pilavı	17,9	82,1	11,7	88,3
Ekmek kayganası	61,0	39,0	46,7	53,3
Patates paçası	55,4	44,6	38,3	61,7
Yer yapağı sarması	45,4	54,6	32,9	67,1
Mantar mihlaması	54,6	45,4	40,1	59,9
Ispıt kavurması	36,5	63,5	25,3	74,7
Müsellim sarma	23,7	76,3	16,8	83,2
Kuru yeşil fasulye	58,2	41,8	39,0	61,0
Toklu mihlaması	21,9	78,1	15,8	84,2
Patates mihlaması	60,5	39,5	45,7	54,3
Ispıt sarması	43,4	56,6	32,1	67,9

Yöresel ana yemeklerde banduma %72,7, simit tiridi %69,6 en çok bilinen yapılan yemekler olmuştur. Kuyu kebabı %40,8 oranıyla tarifi bilinirken %92,9 en yüksek oranıyla yapılmayan yemek olmuştur. Üçürdüm %17,9, müsellim sarma %23,7, toklu mihlaması %21,9 oranıyla tarifi bilinmeyen ve yapılmayan yemekler arasındadır.

Tablo 3.12 Kastamonu yöresel aperatifleri

Yöresel Yemekler Aperatifler	Tarifini Biliyorum		Yapıyorum	
	Evet %	Hayır %	Evet %	Hayır %
Kanlıca turşusu	59,7	40,3	41,6	58,4
Üryani komposto	53,8	46,2	37,8	62,2
Kuşburnu pelverdesi	55,4	44,6	38,3	61,7

Aperatifler arasında bütün ürünlerin bilindiği ve yapıldığı görülmektedir.

Tablo 3.13 Kastamonu yöresel tatlılar

Yöresel Yemekler Tatlılar	Tarifini Biliyorum		Yapıyorum	
	Evet %	Hayır %	Evet %	Hayır %
Çekme helva	36,2	63,8	<b>8,4</b>	<b>91,6</b>
Kaşık helvası	53,8	46,2	41,6	58,4
Cırık tatlısı	46,2	53,8	26,8	73,2
Sarım burması	<b>24,2</b>	75,8	<b>15,3</b>	84,7
Hasude	30,1	69,9	19,6	80,4
Cevizli helva	43,4	56,6	30,9	69,1

Yöresel tatlılara bakıldığında yapılmayan ürünün %91,6 oranı ile çekme helva olduğu, %24,2 oranı ile sarım burması tarifinin bilinmediği bu ürünler dışındaki tatlıların bilinirliği ve yapımının yüksek olduğu görülmektedir.

Kuşaklara göre yemekleri bilinirliği Tablo 3.14’de yer almaktadır.

Tablo 3.14 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel çorbalar

Yöresel Yemekler Çorbalar	F	P
Tarhana çorbası	0,207	0,891
Ecevit çorbası	22,550	<b>0,000*</b>
Oğmaç çorbası	24,133	<b>0,000*</b>
Yayım çorbası (Erişteli mercimek)	6,710	<b>0,000*</b>
Bulamaç çorbası	10,155	<b>0,000*</b>
Kara çorba	6,424	<b>0,000*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.10’da yöresel yemeklerin yaş aralıklarına yani kuşaklara göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova test ile bakılmıştır. Tarhana çorbası hariç bütün çorbalarda anlamlı bir farklılık bulunmaktadır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.15 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel hamur işleri

Yöresel Hamur İşleri	F	P	Yöresel Hamur İşleri	F	P
Et ekmeği	1,862	0,136	Çullu börek	17,417	<b>0,000*</b>
Pastırmalı ekmeğ	0,854	0,465	Hamur karması (köle hamuru)	12,234	<b>0,000*</b>
Yoğurt ekmeği	0,933	0,425	Haluşka (çene çarpan)	11,765	<b>0,000*</b>
Patatesli ekmeğ	0,207	0,892	Kulaklı Makarna (mantı)	2,670	0,047
Ispanak ekmeği	1,443	0,203	Tatar hamuru	11,315	<b>0,000*</b>
Mantar ekmeği	0,426	0,735	Samsı	16,468	<b>0,000*</b>
Cevizli burmalı çörek	2,131	0,096	Kül çöreği	18,948	<b>0,000*</b>
Sıkma (lokma)	2,609	0,051			

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Yöresel yemeklerin yaş aralıklarına yani kuşaklara göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova test ile bakılmıştır. Çullu börek, hamur karması, haluşka, tatar hamuru, samsı ve kül çöreği yöresel ürünlerinde kuşaklara göre anlamlı bir farklılık bulunmaktadır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.16 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel ana yemekler

Yöresel Ana Yemekler	F	P	Yöresel Ana Yemekler	F	P
Banduma	0,618	0,604	Üçürdüm (anakız) pilavı	5,637	<b>0,001*</b>
Simit tiridi	2,091	0,101	Ispıt sarması	8,989	<b>0,000*</b>
Kuyu kebabı	3,422	<b>0,017*</b>	Ekmeğ kayganası	22,113	<b>0,000*</b>
Eğşili pilav	2,629	0,050	Patates paçası	9,407	<b>0,000*</b>
Ala pilav	14,781	<b>0,000*</b>	Yer yaprağı sarması	13,065	<b>0,000*</b>
Mantar mıhlaması	12,969	<b>0,000*</b>	Ispıt kavurması	8,146	<b>0,000*</b>
Müsellim sarma	11,542	<b>0,000*</b>	Toklu mıhlaması	20,776	<b>0,000*</b>
Kuru yeşil fasulye	6,758	<b>0,000*</b>	Patates mıhlaması	6,838	<b>0,000*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Yöresel yemeklerin yaş aralıklarına yani kuşaklara göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova test ile bakılmıştır. Banduma, simit tiridi, eğşili pilav yöresel yemekleri hariç bütün yöresel yemeklerde kuşaklara göre anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.17 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel aperatifler

Yöresel Yemekler Aperatifler	F	P
Kanlıca turşusu	5,029	<b>0,000*</b>
Üryani komposto	15,788	<b>0,000*</b>
Kuşburnu pelverdesi	5,332	<b>0,000*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Yöresel yemeklerin yaş aralıklarına yani kuşaklara göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova test ile bakılmıştır. Bütün ürünlerin tarif bilinirliğinde kuşaklara göre anlamlı bir farklılık bulunmaktadır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.18 Kuşaklara göre yemeklerin bilinirliği yöresel tatlılar

Yöresel Yemekler Tatlılar	F	P
Çekme helva	0,189	0,904
Kaşık helvası	8,290	<b>0,000*</b>
Cırık tatlısı	1,025	0,382
Sarım burması	18,333	<b>0,000*</b>
Hasude	27,497	<b>0,000*</b>
Cevizli helva	1,147	0,330

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Yöresel yemeklerin yaş aralıklarına yani kuşaklara göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova test ile bakılmıştır. Kaşık helvası, sarım burması, hasude tatlılarının bilinirliğinde kuşaklara göre anlamlı farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

*H<sub>1</sub>: Kastamonu yöresel yemeklerinin duyulma beğenilme durumları kuşaklara göre farklılık göstermektedir. Hipotezi kabul edilmiştir.*

Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği Tablo 3.19'de yer almaktadır.

Tablo 3.19 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel çorbalar

Yöresel Çorbalar	F	P
Tarhana çorbası	2,023	0,110
Ecevit çorbası	10,843	<b>0,000*</b>
Oğmaç çorbası	18,007	<b>0,000*</b>
Yayım çorbası (Erişteli mercimek)	10,101	<b>0,000*</b>
Bulamaç çorbası	9,734	<b>0,000*</b>
Kara çorba	2,312	<b>0,000*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.19’de yöresel yemeklerin kuşaklara göre yani yaş aralıklarına göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova testi ile bakılmıştır. Yapılan analizler sonucunda tarhana çorbası hariç bütün çorbalarda kuşaklara göre anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.20 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel hamur işleri

Yöresel Hamur İşleri	F	P	Yöresel Hamur İşleri	F	P
Et ekmeği	5,024	<b>0,002*</b>	Çullu börek	7,868	<b>0,000*</b>
Pastırmalı ekmeği	5,271	<b>0,001*</b>	Hamur karması (köle hamuru)	15,981	<b>0,000*</b>
Yoğurt ekmeği	5,966	<b>0,001*</b>	Haluşka (çene çarpan)	8,300	<b>0,000*</b>
Patatesli ekmeği	7,491	<b>0,000*</b>	Kulaklı Makarna (mantı)	5,805	<b>0,001*</b>
Ispanak ekmeği	10,937	<b>0,000*</b>	Tatar hamuru	8,556	<b>0,000*</b>
Mantar ekmeği	12,343	<b>0,000*</b>	Samsı	8,339	<b>0,000*</b>
Cevizli burmalı çörek	6,651	<b>0,000*</b>	Kül çöreği	12,002	<b>0,000*</b>
Sıkma (lokma)	6,128	<b>0,000*</b>			

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.20’de yöresel yemeklerin kuşaklara göre yani yaş aralıklarına göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova testi ile bakılmıştır. Yapılan analizler sonucunda bütün hamur işlerinde tarif bilinirliğinde kuşaklara göre anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.21 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel ana yemekleri

<b>Yöresel Ana Yemekler</b>	<b>F</b>	<b>P</b>	<b>Yöresel Ana Yemekler</b>	<b>F</b>	<b>P</b>
Banduma	9,298	<b>0,000*</b>	Üçürdüm (anakız) pilavı	2,573	0,054
Simit tiridi	8,260	<b>0,000*</b>	Ispıt sarması	10,549	<b>0,000*</b>
Kuyu kebabı	6,225	<b>0,000*</b>	Ekmek kayganası	11,731	<b>0,000*</b>
Eğşili pilav	9,905	<b>0,000*</b>	Patates paçası	9,407	<b>0,000*</b>
Ala pilav	11,671	<b>0,000*</b>	Yer yaprağı sarması	11,892	<b>0,000*</b>
Mantar mıhlaması	13,710	<b>0,000*</b>	Ispıt kavurması	10,549	<b>0,000*</b>
Müsellim sarma	7,345	<b>0,000*</b>	Toklu mıhlaması	10,428	<b>0,000*</b>
Kuru yeşil fasulye	8,448	<b>0,000*</b>	Patates mıhlaması	6,780	<b>0,000*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.20’de yöresel yemeklerin kuşaklara göre yani yaş aralıklarına göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova testi ile bakılmıştır. Yapılan analizler sonucunda üçürdüm pilavı hariç bütün yemeklerin tarif bilinirliğinde kuşaklara göre anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.22 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel aperiatifleri

<b>Yöresel Aperiatifler</b>	<b>F</b>	<b>P</b>
Kanlıca turşusu	12,499	<b>0,000*</b>
Üryani komposto	15,889	<b>0,000*</b>
Kuşburnu pelverdesi	11,843	<b>0,000*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.20’de yöresel yemeklerin kuşaklara göre yani yaş aralıklarına göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova testi ile bakılmıştır. Yapılan analizler sonucunda bütün ürünlerin tarif bilinirliğinde kuşaklara göre anlamlı farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.23 Kuşaklara göre yöresel yemeklerin tarif bilinirliği yöresel tatlılar

Yöresel Tatlılar	F	P
Çekme helva	2,035	0,109
Kaşık helvası	5,773	<b>0,001*</b>
Cırık tatlısı	7,670	<b>0,000*</b>
Sarım burması	11,574	<b>0,000*</b>
Hasude	14,011	<b>0,000*</b>
Cevizli helva	6,442	<b>0,000*</b>

Tablo 3.20’de yöresel yemeklerin kuşaklara göre yani yaş aralıklarına göre bilinirliğini test etmek amacıyla anova testi ile bakılmıştır. Yapılan analizler sonucunda çekme helva hariç bütün ürünlerin tarif bilinirliğinin kuşaklara göre anlamlı farklılığı vardır ( $p<0,05$ ).

**H<sub>2</sub>:** *Kastamonu yöresel yemeklerinin tarif bilinirliği kuşaklara farklılık göstermektedir.* Hipotezi kabul edilmiştir.

Kuşaklara göre yöresel yemeklerin yapılma durumları Tablo 3.24’de yer almaktadır.

Tablo 3.24 Kuşaklara göre yöresel çorbalar yapılma durumları

Yöresel Çorbalar	F	P
Tarhana çorbası	11,581	<b>0,000*</b>
Ecevit çorbası	11,495	<b>0,000*</b>
Oğmaç çorbası	12,327	<b>0,000*</b>
Yayım çorbası (Erişteli mercimek)	11,662	<b>0,000*</b>
Bulamaç çorbası	12,274	<b>0,000*</b>
Kara çorba	1,555	0,200

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.24’e bakıldığında yöresel yemeklerin yapılma durumlarına kuşaklara göre bakılmıştır. Verilere Anova testi uygulanmıştır. Yapılan analizler sonucunda karaçorba kuşaklar arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur( $p<0,05$ ).

Tablo 3.25 Kuşaklara göre yöresel hamur işleri yapılma durumları

Yöresel Hamur İşleri	F	P	Yöresel Hamur İşleri	F	P
Et ekmeği	5,562	<b>0,001*</b>	Çullu börek	8,200	<b>0,000*</b>
Pastırmalı ekmeğ	4,532	<b>0,004*</b>	Hamur karması (köle hamuru)	10,892	<b>0,000*</b>
Yoğurt ekmeği	5,187	<b>0,002*</b>	Haluşka (çene çarpan)	6,599	<b>0,000*</b>
Patatesli ekmeğ	5,309	<b>0,001*</b>	Kulaklı Makarna (mantı)	3,419	0,017
Ispanak ekmeği	7,861	<b>0,000*</b>	Tatar hamuru	7,697	<b>0,000*</b>
Mantar ekmeği	7,538	<b>0,000*</b>	Samsı	6,589	<b>0,000*</b>
Cevizli burmalı çörek	4,958	<b>0,002*</b>	Kül çöreği	10,907	<b>0,000*</b>
Sıkma (lokma)	4,248	<b>0,006*</b>			

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır (p<0,05).

Tablo 3.25'ye bakıldığında yöresel yemeklerin yapılma durumlarına kuşaklara göre bakılmıştır. Verilere Anova testi uygulanmıştır. Yapılan analizler sonucunda kulaklı makarna yemeği hariç bütün yemeklerin yapılma durumlarının kuşaklara göre anlamlı bir farklılık vardır(p<0,05).

Tablo 3.26 Kuşaklara göre yöresel ana yemeklerin yapılma durumları

Yöresel Ana Yemekler	F	P	Yöresel Ana Yemekler	F	P
Banduma	8,211	<b>0,000*</b>	Üçürdüm (anakız) pilavı	3,623	<b>0,013*</b>
Simit tiridi	8,938	<b>0,000*</b>	Ispıt sarması	6,496	<b>0,000*</b>
Kuyu kebabı	2,716	0,045	Ekmek kayganası	19,990	<b>0,000*</b>
Eğşili pilav	10,505	<b>0,000*</b>	Patates paçası	10,929	<b>0,000*</b>
Ala pilav	12,757	<b>0,000*</b>	Yer yaprağı sarması	9,687	<b>0,000*</b>
Mantar mihlaması	8,024	<b>0,000*</b>	Ispıt kavurması	8,920	<b>0,000*</b>
Müsellim sarma	9,635	<b>0,000*</b>	Toklu mihlaması	9,994	<b>0,000*</b>
Kuru yeşil fasulye	10,310	<b>0,000*</b>	Patates mihlaması	7,328	<b>0,000*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır (p<0,05).

Tablo 3.25’ye bakıldığında yöresel yemeklerin yapılma durumlarına kuşaklara göre bakılmıştır. Verilere Anova testi uygulanmıştır. Yapılan analizler sonucunda kuyu kebabı hariç bütün yemeklerin kuşaklara göre anlamlı bir farklılığı bulunmaktadır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.27 Kuşaklara göre yöresel aperiatifler yapılma durumları

Yöresel Aperiatifler	F	P
Kanlıca turşusu	8,751	<b>0,000*</b>
Üryani komposto	9,611	<b>0,000*</b>
Kuşburnu pelverdesi	7,533	<b>0,000*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.26’ye bakıldığında yöresel yemeklerin yapılma durumlarına kuşaklara göre bakılmıştır. Verilere Anova testi uygulanmıştır. Yapılan analizler sonucunda bütün ürünlerin kuşaklara göre anlamlı bir farklılığı bulunmaktadır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.28 Kuşaklara göre yöresel tatlılar yapılma durumları

Yöresel Tatlılar	F	P
Çekme helva	0,795	0,497
Kaşık helvası	5,025	<b>0,002*</b>
Cırık tatlısı	1,126	0,338
Sarım burması	11,760	<b>0,000*</b>
Hasude	8,168	<b>0,000*</b>
Cevizli helva	5,804	<b>0,001*</b>

\*İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

Tablo 3.27’ye bakıldığında yöresel yemeklerin yapılma durumlarına kuşaklara göre bakılmıştır. Verilere Anova testi uygulanmıştır. Yapılan analizler sonucunda çekme helva ve cırık tatlısı dışındaki diğer tatlıların kuşaklara göre anlamlı farklılık vardır ( $p<0,05$ ).

**H<sub>3</sub>:** *Kastamonu yöresel yemeklerinin yapma durumları kuşaklara göre farklılık göstermektedir.* Hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 3.28’de normal dağılım göstermeyen öneri sorularımızın kuşaklara göre farklılık gösterip göstermediğine bakmak için Kurskal Wallis testi uygulanmıştır.

Tablo 3.29 Kastamonu mutfağı öneri sorularının kuşaklara göre farklılığı

	Kuşaklar	N	M.R	Chi-Square	P
<b>Kastamonu mutfağını yaşatabilmek için eğitim verilmelidir.</b>	Bebek Patlaması	44	227,25	11,459	0,009
	X Kuşağı	86	200,89		
	Y Kuşağı	182	199,12		
	Z Kuşağı	80	168,91		

Ve ilk öneri için ( $p < 0,05$ ) kuşaklarla bir farklılık gösterdiğini söylemek mümkündür.

#### 4. SONUÇ

Çalışmada Kastamonu yöresel yemeklerinin kuşaklara göre bilinirliği tespit edilmek istenmiş ve bunun için Kastamonu il sınırları içerisinde yaşayan 430 kişiye kuşakların belirlendiği yaş grupları aralığında anket çalışması yapılmıştır. Eksik olan anketler çalışmaya alınmadığında 392 anket sonuçlara anova, frekans, Kruskal Wallis analizleri, güvenilirlik testleri yapılmış ve sonuçlara ulaşılmıştır.

Yapılan anketler ve ulaşılan veriler sonucunda Kastamonu yöresel yemeklerinin duyma tatma ve beğenilme oranlarına bakıldığında karaçorba, alapilav, üçürdüm, samsı, çullu börek, haluşka, müsellim sarma, toklu mihlaması, sarım burması ve hasude yöresel ürünleri hariç diğer bütün ürünlerin en az bir kez duyulduğu görülmektedir.

Tariflerin yapılmasına yönelik bakılan analizlerden alınan verilerde de tarifi en az bilinen yöresel yemekler ise karaçorba, üçürdüm, müsellim sarma, toklu mihlaması ve sarım burması bulunmaktadır. En az yapılan yemeklerde çekme helva, kuyu kebabı, karaçorba, üçürdüm, müsellim sarma, toklu mihlaması ve sarım burması yer almaktadır.

Bu veriler sonucunda duyma oranları düşük olan yemeklerin aynı zamanda tarifinin ve yapılma oranının da düşük olduğunu görülmektedir. Ayrıca kuyu kebabı, çekme helva yöresel yemeklerin tarif bilinirliği ile yapımı arasındaki orandaki farklılık evde yapımı zor olan ürünlerin tarifleri bilinse de yapılma oranlarını düşük kılmıştır. Her iki ürün içinde düzenekler lazımdır ve haklın buna ulaşması imkânsızdır.

Ayrıca anket yapılan bazı katılımcılar yemeklerin isimlerini bilmemekte ya da farklı bir isimle bildiklerini söylemektedirler. Yemeklerin içerikleri söylendiğinde ya da resimleri gösterildiğinde bildiklerini söylemektedirler. Anket çalışmasını etkilememesi adına resimler ve tarifler anket çalışması sonrasında katılımcılara söylenmiş ve gösterilmiştir.

Yapılan testler ve analizler sonucunda bütün hipotezler onaylanmış Kastamonu yöresel yemekleri bilinirliğinin kuşaklara göre farklılık göre farklılıklar gösterdiği saptanmıştır. Bebek patlaması kuşağından sırasıyla X, Y, Z kuşaklarına doğru inildiğinde duyma tatma, tarif bilme ve yapma oranları azalmıştır. Kuşaklar ilerledikçe kuşaklar arasındaki oranlar artmıştır. Ama en yüksek oranlar Z kuşağı ile olan farklılıktır. Bebek patlaması kuşağı ne kadar kültürlerine bağlı ve gelenekseli ise Z kuşağı da aksine bir tavır tutunmaktadır. Yemeklerin isimlerini bilmemekten yapmamaya kadar bütün tutumları sergilemektedirler.

Kuşaklar açısından çekme helva ve kuyu kebabı anlamlı bir farklılık göstermemiş çünkü bütün kuşaklar için yapılması zor yemeklerdir. Etli, ıspanaklı, patatesli, yoğurtlu ve mantarlı ekmek çeşitleri, banduma, simit tiridi ve çekme helva gibi yemekler arası farklılık kuşaklar için anlamlı olsa da diğer yemeklerin farklılığına çok yüksek bir değer taşımamaktadır. Bunu da bu yöresel yemeklerin çarşı lokantalarında Kastamonu fast food ürünü şeklinde daimî olarak menülerinde bulunuyor olmasına ve Kastamonu yöresel mutfağı denildiğinde akla gelen herkes tarafından bilinen ve diğer yöresel yemeklere göre daha çok unutulmadan yapılmaya ve tadılmaya devam eden ürünler olduğuna bağlayabilir.

Üçürdüm, ala pilav, sarım burması, karaçorba, oğmaç, bulamaç çorbaları, ıspıt, müsellim, toklu gibi yer yapraklarının ve diğer farklılık kullanıldığı yöresel yemekler bebek patlaması kuşağı tarafından bilinirken Z kuşağı tarafından çok az bilinmektedir. Buna isimlerin farklılığı, evlerde yapılma durumlarının katkıları olduğu düşünülmektedir. X, Y kuşakları bu yemeklerin isimlerini bilmediklerini ama evde mutlaka yemiş olduklarını otların isimlerini karıştırdıklarını, ya da isimleri hiç duymadıklarını söylemişlerdir.

Çiftçi (2019) çalışmasında tören yemeklerinin kuşaklara göre farklılık gösterip göstermediği konusunu ele almış ve yapılan araştırmalar sonucunda tören yemeklerinin kuşaklara ve törenlerde yapılan yemeklerin çeşitlerine göre değiştiği sonucuna ulaşmıştır. Kuşakların yaş oranları düştükçe tören yemeklerinin bilinirliği de düşmüştür. Yapılan bu çalışma ile benzer sonuçlar bulunmaktadır.

Kılıç ve Şanlıer (2007) üç kuşağı ele alan bir beslenme çalışmasını ele almış ve yapılan çalışma sonucunda yine bu çalışma ile benzer sonuçlar elde edilmiştir. Anne, anneanne ve çocuktan oluşan kuşaklar arasındaki beslenme alışkanlıkları farklılık göstermiştir. Çocuk kuşağı daha pratik ve hızlı bir beslenme tarzına sahipken anne ve anneanneler daha geleneksel bir beslenme alışkanlığına sahiptir. Çocuklar dıştan beslenme tarzını benimserken anne ve anneanneler ev yemeklerini daha çok tercih etmiştir.

Bu incelenen çalışma sonuçları genç kuşakların yemek yeme alışkanlıklarının aynı olduğunu, zamanın getirmiş olduğu hızlı yemek yeme tüketimine ayak uydurduğu ve geleneklere bağlı kalmadıkları görülmektedir.

Kültür ve tarihin önemli parçalarından olan mutfak kültürü, yöresel yemekleri yaşatabilmek için yöresel yemeklerimizin tanıtılması adına çalışmalar yapılması, etkinlikler düzenlenmesi, girişimde bulunanların desteklenmesi ve yöresel işletmelerde artış olması önerilerimiz çoğunluk bütün katılımcılarımız tarafından desteklenmektedir. Kuşaklar arasında farklılık oranının yüksek olduğu z kuşağına yönelik çalışmalar yapılmasında Kastamonu yöresel yemeklerinin tanıtılmasında youtube gibi z kuşağının daha aktif olduğu sosyal medya kanallarının kullanılması katkı sağlayacaktır.

Literatürde yöresel ürünlerin kuşaklarla farklılıklarına dair yeterinde veri olmadığına rastlanmaktadır, bu farklılıkların oluşmasını sağlayan nedenlere, ilişkili olduğu durumlara, kuşakların bu konudaki fikirlerine ilişkin değerlendirilmeler akademik çalışmaların konusu edilmelidir.

## KAYNAKLAR

- Albayrak, A., ve Özkul, E. (2013). Y kuşağı turistlerin destinasyon imaj algıları üzerine bir araştırma. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 8 (6), 15-31.
- Arslan, Y., ve Polat, S. (2016). Eğitim örgütlerinde kuşaklar arası çatışma: Nedenleri ve başa çıkma yaklaşımları. *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 17(1), 263-282.
- Avcı, M., ve Şahin, İ. (2014). Geleneksel Kastamonu mutfağı ve yemek kültürü. *KSBD Karadeniz Özel Sayısı*, 6, 31-56.
- Aydoğdu, A., ve Mızrak, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği-The Importance Of Standardized Recipes On Sustainability Of Local Foods: A Case Study From Kastamonu Cuisine. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Ayhün, S. E. (2013). Kuşaklar Arasındaki Farklılıklar ve Örgütsel Yansımaları. *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 93-112.
- Balcı, B. (2022). *Serbest zaman davranışlarının kuşaklar arası farklılıklar açısından incelenmesi* [Yüksek Lisans Tezi] Kırklareli Üniversitesi.
- Balun, B., & Dinçay, İ. H. (2022). X, y ve z kuşağının iş arama kanallarını kullanma farklılıklarına yönelik bir alan araştırması. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 162-178.
- Başgöze, P., ve Bayar, N. (2015). Eko otellerden hizmet satın alımında kuşaklar arası farklılaşmalar üzerine bir çalışma. *Sosyoekonomi*, 23(24), 118-130.
- Bayraktaroğlu, F., ve Çulhaoğlu, P. E. (2019). Uluslararası Turist Rolü Tipolojisinin Kuşaksal Bağlamda Analizi: Bir Bölümlendirme Önerisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 745-758.
- Bozkurt, A. K., ve Avcıkurt, C. (2019). Planlanmış davranış teorisi ile yerli y kuşağı turistlerin destinasyon tercih etme niyetlerinin belirlenmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(4), 1294-1307.
- Bozkurt, Y. S. (2017). *Kuşak farklılıklarına göre internette satın alma ve turizm alışkanlıkları* [Yüksek Lisans Tezi] Yaşar Üniversitesi.

- Büyükmehmetoğlu, N., ve Oktay, K. (2021). Yöresel Mutfağın Turistik Ürün Olarak Pazarlanması: Kastamonu Örneği. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 24(2), 241-259.
- Cömert, M., ve Alabacak, C. H. (2019). Türk mutfağına ait yemeklerin özelliklerinin değerlendirilmesi: Ankara ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2123-2143.
- Çapar, G., ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.
- Dirin, S. A. (2022). *Pandemi dönemi z kuşağı çocuklarının psikolojik algılarının resimlerine yansması* [Yüksek Lisans Tezi]. Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi* [Doktora Tezi] Sakarya Üniversitesi
- İlğaz, M. (2018). Kuşaklar Arası Hedonik Tüketim Davranışlarının Demografik Özelliklere Göre Farklılıkları: Kastamonu İli Merkez İlçesi Üzerine Bir Araştırma. *Türk Pazarlama Dergisi*, 3(1), 1-17.
- Kılıç, E., ve Şanlıer, N. (2007). Üç Kuşak Kadınının Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 15(1), 31-44.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün geçmişinde yaşanan olaylar. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 3 (14): 192-210
- Mankan, E. (2012). Yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Ege Bölgesi örneği. [Doktora Tezi]. Ankara Üniversitesi.
- Mızrak, M. (2018). *Yöresel Yemekler Ne Kadar Yöresel? Kastamonu Mutfağı İçin Bir Sorgulama* [Yüksek Lisans Tezi], Kastamonu Üniversitesi.
- Nazmiye, Ç. (2019). *Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği* [Yüksek Lisans Tezi] Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Oy, İ. (2022). *Mimarların teknolojik inovasyona yaklaşımında kuşaklararası farklılıkların etkisinin araştırılması* [Yüksek Lisans Tezi] Bursa Uludağ Üniversitesi.

- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(4), 33-44
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Silik, CE, Ilgaz, B., & Dündar, Y. (2020). COVID-19 Sonrası Turist Davranışlarının Kuşak Farklılıkları Açısından Çokluk Uyum Analizi MCA ile Değerlendirilmesi. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (24), 341-372.
- Şahin Perçin, N., ve Mahmutoğulları, D. (2018). Y kuşağının turizm endüstrisine etkisi *Turizmde Güncel Konu ve Eğilimler II*. (127-147) içinde. Detay Yayıncılık.
- Şahin, B. (2010). Almanya'daki Türk göçmenlerin sosyal entegrasyonunun kuşaklar arası karşılaştırması: Kültürleşme. *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, 55, 103-134.
- Şenturan, Ş., Köse, A., Dertli, E., Başak, S. ve Şentürk, N. (2016). X ve Y kuşağı değerlerinin iş değerleri algısı ve farklılıkları üzerine inceleme. *İşletme ve Ekonomi Araştırma Dergisi*, 7 (3), 171-182.
- Yalçın, M., ve Karaman, S. (2022). Z Kuşağı Bireylerinin Turistik Ürün Tercihlerine İlişkin Bir Değerlendirme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(Ek2), 62-76.
- Yüce, N. (2018). *Destinasyon İmajında Yerel Mutfağın Önemi: Kastamonu İli Örneği* [Yüksek Lisans Tezi], Kastamonu Üniversitesi.



# **EKLER**

## EK A Anket Formu

Bu araştırmanın amacı, Kastamonu il merkezinde yaşayan insanların Kastamonu yöresel yemeklerin kuşaklara göre bilinirliğinin tespit edilmesidir. Elde edilen bulgular sadece araştırmada kullanılacaktır. Lütfen size en uygun cevabı işaretleyiniz. Teşekkürler.

Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK  
Burcu KULAOĞLU  
Kastamonu Üniversitesi

**1. Cinsiyetiniz:**

Kadın ( ) Erkek ( )

**2. Doğum tarihiniz:** 1946-1964 ( ) 1965-1979 ( )  
1980-1999 ( ) 2000-2007 ( )

**3. Medeni durumunuz:**

Evli ( ) Bekâr ( )

**4. Memleketiniz: .....** **Eşinizin memleketi?**

.....

**5. Kaç yıldır Kastamonu'da yaşıyorsunuz? .....**

**6. Eğitim dereceniz nedir?**

Eğitim yok ( ) İlkokul/ortaokul ( ) Lise ( ) Ön lisans/lisans ( )  
Lisansüstü ( )

**7. Aylık gelir aralığımız aşağıdakilerden hangisidir?**

0-4253 TL ( ) 4254-6000 ( ) 6000-7.746 ( ) 7.747 ve üzeri ( )

**8. Mesleğiniz nedir?**

Özel Sektör ( ) Kamu Çalışanı ( ) Serbest Meslek ( ) Emekli ( ) Ev  
Hanımı ( ) Öğrenci ( ) Çalışmıyorum ( )

**Sizin için uygun olan seçeneği işaretleyiniz.**

No	Yöresel yemekler	Duymadım	Duydum ama tatmadım	En az bir kez tattım ve beğendim	En az bir kez tattım ama beğenmedim
1.	Tarhana çorbası				
2.	Ecevit çorbası				
3.	Oğmaç çorbası				
4.	Yayım çorbası(Erişteli mercimek)				
5.	Bulamaç çorbası				
6.	Kara çorba				
7.	Et ekmeği				
8.	Pastırmalı ekmeği				
9.	Yoğurt ekmeği				
10.	Patatesli ekmeği				
11.	İspanak ekmeği				
12.	Mantar ekmeği				

**EK A'nın devamı**

No	Yöresel yemekler	Duymadım	Duydum ama tatmadım	En az bir kez tattım ve beğendim	En az bir kez tattım ama beğenmedim
13.	Banduma				
14.	Simit tiridi				
15.	Kuyu kebabı				
16.	Eğşili pilav				
17.	Ala pilav				
18.	Üçürdüm (anakız) pilavı				
19.	Cevizli burmalı çörek				
20.	Kül çöreği				
21.	Samsı				
22.	Sıkma (lokma)				
23.	Ekmek kayganası				
24.	Çullu börek				
25.	Hamur karması(köle hamuru)				
No	Yöresel yemekler	Duymadım	Duydum ama tatmadım	En az bir kez tattım ve beğendim	En az bir kez tattım ama beğenmedim
26.	Haluşka(çene çarpan)				
27.	Kulaklı Makarna(mantı)				
28.	Tatar hamuru				
29.	Patates paçası				
30.	Yer yaprağı sarması				
31.	Mantar mihlması				
32.	Ispıt kavurması				
33.	Müsellim sarma				
34.	Kuru yeşil fasulye				
35.	Toklu mihlması				
36.	Patates mihlması				
37.	Ispıt sarması				
38.	Kanlıca turşusu				
39.	Üryani komposto				
40.	Kuşburnu pelverdesi				
41.	Çekme helva				
42.	Kaşık helvası				
43.	Cırık tatlısı				
44.	Sarım burması				
45.	Hasude				
46.	Cevizli helva				

**EK A'nın devamı**

	<b>Kastamonu Yöresel Yemekleri</b>	<b>Tarifini Biliyorum</b>		<b>Yapıyorum</b>	
		<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
1.	Tarhana çorbası				
2.	Ecevit çorbası				
3.	Oğmaç çorbası				
4.	Yayım çorbası(Erişteli mercimek)				
5.	Bulamaç çorbası				
6.	Kara çorba				
7.	Et ekmeği				
8.	Pastırmalı ekmeğ				
9.	Yoğurt ekmeği				
10.	Patatesli ekmeğ				
11.	İspanak ekmeği				
12.	Mantar ekmeği				
13.	Banduma				
14.	Simit tiridi				
15.	Kuyu kebabı				
16.	Eğşili pilav				
17.	Ala pilav				
18.	Üçürdüm (anakız) pilavı				
19.	Cevizli burmalı çörek				
20.	Kül çöreği				
21.	Samsı				
22.	Sıkma (lokma)				
23.	Ekmeğ kayganası				

**EK A'nın devamı**

	<b>Kastamonu Yöresel Yemekleri</b>	<b>Tarifini Biliyorum</b>		<b>Yapıyorum</b>	
		<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>	<b>Evet</b>	<b>Hayır</b>
24.	Çullu börek				
25.	Hamur karması(köle hamuru)				
26.	Haluşka(çene çarpan)				
27.	Kulaklı Makarna(mantı)				
28.	Tatar hamuru				
29.	Patates paçası				
30.	Yer yaprağı sarması				
31.	Mantar mihlaması				
32.	Ispit kavurması				
33.	Müsellim sarma				
34.	Kuru yeşil fasulye				
35.	Toklu mihlaması				
36.	Patates mihlması				
37.	Ispit sarması				
38.	Kanlıca turşusu				
39.	Üryani komposto				
40.	Kuşburnu pelverdesi				
41.	Çekme helva				
42.	Kaşık helvası				
43.	Cırık tatlısı				
44.	Sarım burması				
45.	Hasude				
46.	Cevizli helva				