

1. ULUSLARARASI TURİZM, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI KONGRESİ



27-28 ŞUBAT 2021

Kayseri, Türkiye

EDİTÖR

DOÇ. DR. Sevcan YILDIZ

KONGRE KİTABI

İKSAD Publications – 2021©

1. ULUSLARARASI
TURİZM, GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI KONGRESİ

KONGRE KİTABI

EDİTÖR

DOÇ. DR. Sevcan YILDIZ

**Bu kitabın tüm hakları İKSAD Yayınevine aittir.
Kitapta bulunan çalışmaların yasal ve etik sorumluluğu
yazarlara aittir.*

YAYIN TARİHİ : 17.03.2021
ISBN: 978-625-7636-08-7

DÜZENLEME KURULU

DOÇ. DR. REYHAN DADAŞOVA

DOÇ.DR. SEVCAN YILDIZ

DR. DAMEZHAN SADYKOVA

DR.SERKAN GÜN

DR. HAKAN ÇETİNER

İBRAHİM KAYA

SEFA SALİH BİLDİRİCİ

GENEL KOORDİNATÖR

YASEMİN AĞAOĞLU

KOORDİNATÖR

YUSUF SÖYLEMEZ

BİLİM VE DANIŞMA KURULU

Prof. Dr. Aparna SRIVASTA

Noida International University

Prof. Dr. Edip ÖRÜCÜ

Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi

Doç. Dr. Ayşe GÜNEŞ BAYIR

Bezmialem Vakıf Üniversitesi

Doç. Dr. Bengü HIRLAK

Kilis 7 Aralık Üniversitesi

Doç. Dr. Dinara FARDEEVA

Rusya Bilimler Akademisi

Doç. Dr. Mehmet Ali AKKAYA

İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi

Doç. Dr. Murat DAL

Munzur Üniversitesi

Doç. Dr. Sevcan YILDIZ

Akdeniz Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Aydın ÜNAL

Kırklareli Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Emel TOZLU

İstanbul Gelişim Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Fatma HAYIT

Yozgat Bozok Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ

Mersin Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Mubin KOYUNCU

Iğdır Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Murat KARA

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Arş. Gör. Dr. Ercan ÇATAK

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Dr. Cihandar HASANHANOGLU

Başkent Üniversitesi

Dr. Filiz ARSLAN

Akdeniz Üniversitesi

isarc

INTERNATIONAL SCIENCE AND ART RESEARCH CENTER

Dr. Ishiyaku BALA

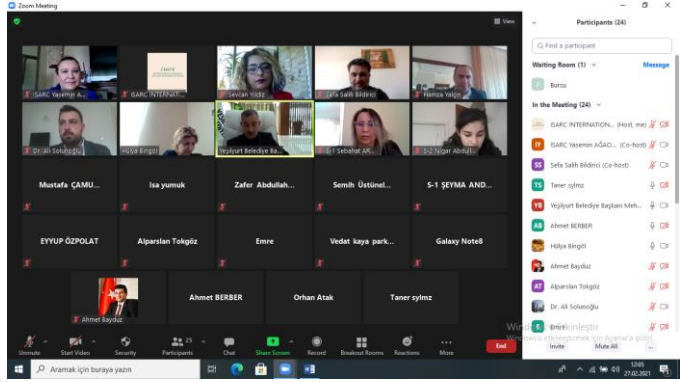
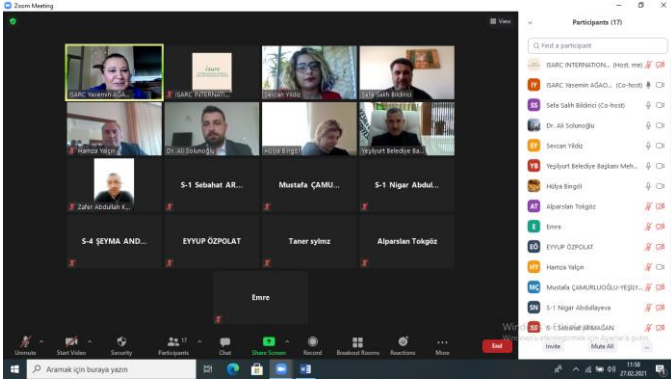
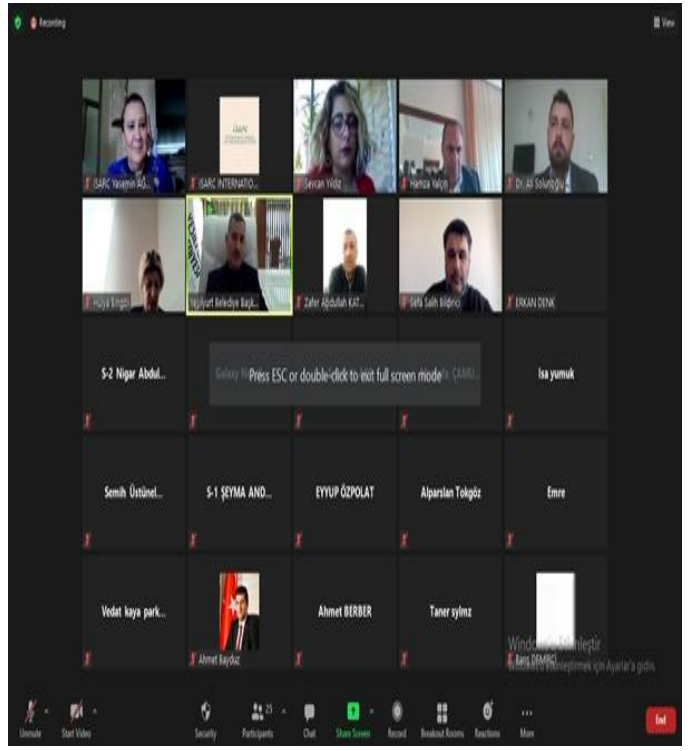
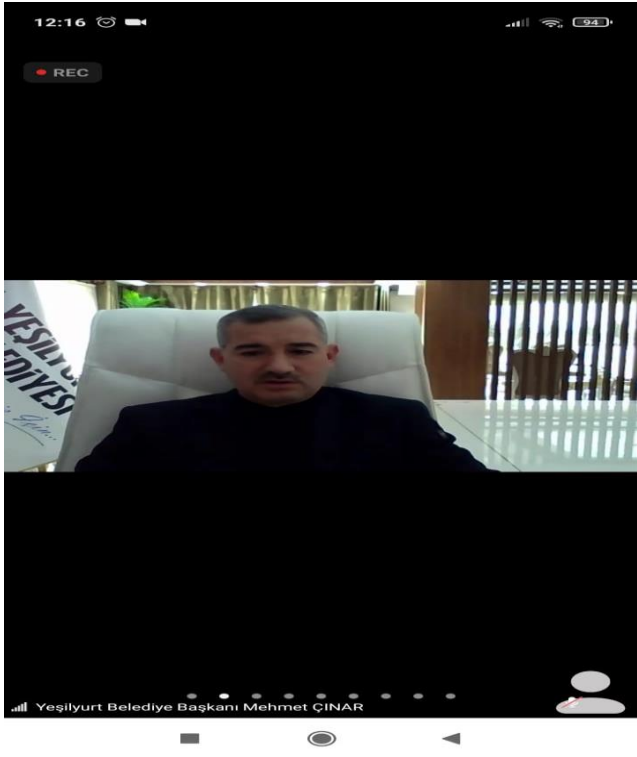
Abubakar Tafawa Balewa University Bauchi, Nigeria

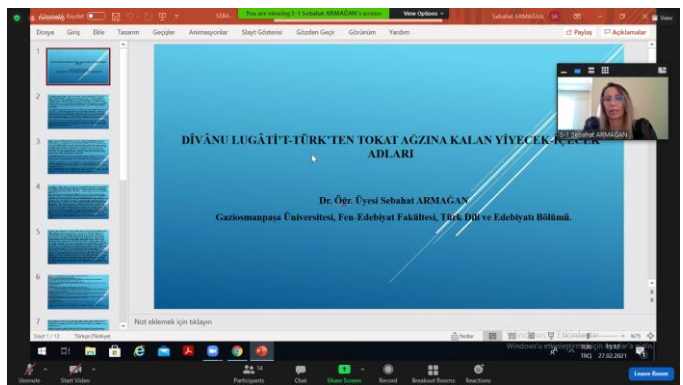
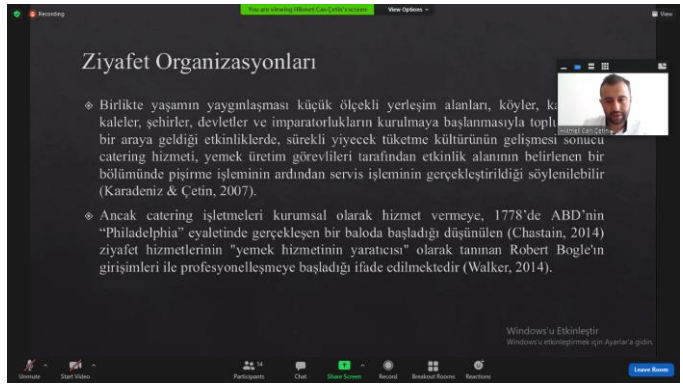
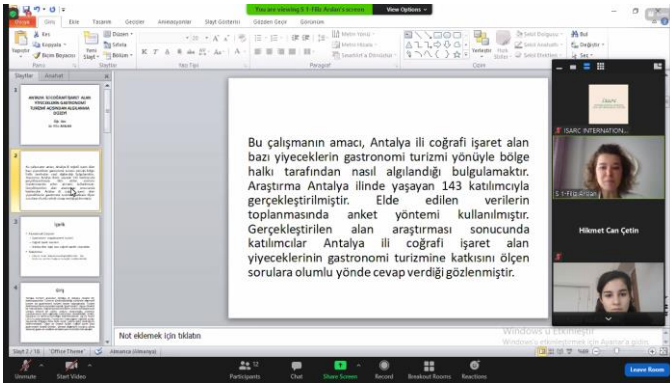
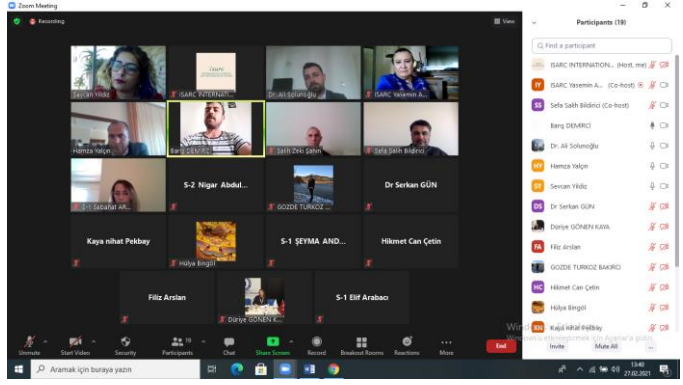
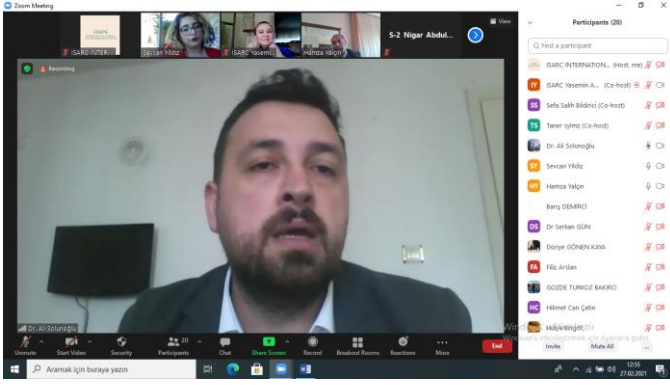
Dr. Mohammad ZAHID

Shibli National P.G.College Azamgarh

Dr. Seda BAŞAR YILMAZ

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi





The screenshot shows a Zoom meeting window with a slide titled "AGENDA". The slide content is as follows:

- Impact drivers on tourism considering COVID-19 pandemic
- Short Term solution
- Long Term solution

The slide is presented in a Beamer format with a navigation pane on the left and a small video feed of the presenter in the top right corner.

The screenshot shows a Zoom meeting window with a slide titled "1. ULUSLARARASI TURİZM, GASTRONOMİ VE MUTTAK SANATLARI KONGRESİ (27-28 Şubat 2021, Kayseri)". The slide features the HITIT University logo and the text "TURİSTİK ÜRÜN OLARAK ÇORUM'UN GASTRONOMİK COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ". Below the title, it lists "Dr. Öğr. Üyesi Salih Zeki ŞAHİN" and "Turizm Fakültesi". The website "www.hitit.edu.tr" is also visible. The slide is presented in a Beamer format with a navigation pane on the left and a small video feed of the presenter in the top right corner.

The screenshot shows a Zoom meeting window with a slide titled "Lüks Turizm". The slide features a central image of a luxury resort with a large blue umbrella and a small video feed of the presenter in the top right corner. The text on the slide reads: "Lüks turizm; gelir düzeyi yüksek olan ve orta sınıftan farklı olan turizm faaliyetlerine katılan kişilerin oluşturduğu turizm çeşidi olarak adlandırılmaktadır."

The screenshot shows a Zoom meeting grid with 11 participants. The participants are arranged in a 3x3 grid, with the bottom-right cell empty. The participants are: Top row: S-1 Mustafa ÖZGEN, İSARCI İZZETTİN ÇELİK, SİREKİFAR ARMAĞAN, SİREKİFAR ARMAĞAN; Middle row: S-1 Mustafa ÖZGEN, S-1 Mustafa ÖZGEN, S-1 Mustafa ÖZGEN, S-1 Mustafa ÖZGEN; Bottom row: S-1 Mustafa ÖZGEN, S-1 Mustafa ÖZGEN, S-1 Mustafa ÖZGEN, S-1 Mustafa ÖZGEN. The bottom of the screen shows the Zoom control bar with a "Leave Room" button.

The screenshot shows a Zoom meeting window with a slide titled "GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ERZURUM İLİNİN COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ". The slide features the text "1. ULUSLARARASI TURİZM, GASTRONOMİ VE MUTTAK SANATLARI KONGRESİ" and "27-28 ŞUBAT 2021 İSTANBUL". Below the title, it lists "Öğr. Gör. Erkan DENK - ATATÜRK Üniversitesi" and "Doç. Dr. Nilgün SANALAN BİLİCİ - ATATÜRK Üniversitesi". The slide is presented in a Beamer format with a navigation pane on the left and a small video feed of the presenter in the top right corner.



1. ULUSLARARASI TURİZM, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI KONGRESİ

27-28 ŞUBAT 2021

KAYSERİ

PROGRAMI

Meeting ID: 393 203 2012

Passcode: 442544

zoom



Önemli, Dikkatle Okuyunuz Lütfen

- ❖ Kongremizde Yazım Kurallarına uygun gönderilmiş ve bilim kurulundan geçen bildirimler için online (video konferans sistemi üzerinden) sunum imkanı sağlanmıştır.
- ❖ Online sunum yapabilmek için <https://zoom.us/join> sitesi üzerinden giriş yaparak “Meeting ID or Personal Link Name” yerine ID numarasını girerek oturuma katılabilirsiniz.
- ❖ Zoom uygulaması ücretsizdir ve hesap oluşturmaya gerek yoktur.
- ❖ Zoom uygulaması kaydolmadan kullanılabilir.
- ❖ Uygulama tablet, telefon ve PC’lerde çalışıyor.
- ❖ Her oturumdaki sunucular, sunum saatinden 5 dk öncesinde oturuma bağlanmış olmaları gerekmektedir.
- ❖ Tüm kongre katılımcıları canlı bağlanarak tüm oturumları dinleyebilir.
- ❖ Moderatör – oturumdaki sunum ve bilimsel tartışma (soru-cevap) kısmından sorumludur.
- ❖ İsminizin başına salon isminizi yazınız. (S-2 Ahmet KORKMAZ) gibi

Dikkat Edilmesi Gerekenler- TEKNİK BİLGİLER

- ◆ Bilgisayarınızda mikrofon olduğuna ve çalıştığına emin olun.
- ◆ Zoom'da ekran paylaşma özelliğine kullanabilmelisiniz.
- ◆ Katılım belgeleri kongre sonunda tarafınıza pdf olarak gönderilecektir
- ◆ Kongre programında yer ve saat değişikliği gibi talepler dikkate alınmayacaktır

IMPORTANT, PLEASE READ CAREFULLY

- ❖ To be able to attend a meeting online, login via <https://zoom.us/join> site, enter ID “Meeting ID or Personal Link Name” and solidify the session.
- ❖ The Zoom application is free and no need to create an account.
- ❖ The Zoom application can be used without registration.
- ❖ The application works on tablets, phones and PCs.
- ❖ The participant must be connected to the session 5 minutes before the presentation time.
- ❖ All congress participants can connect live and listen to all sessions.
- ❖ Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.

Points to Take into Consideration - TECHNICAL INFORMATION

- ◆ Make sure your computer has a microphone and is working.
- ◆ You should be able to use screen sharing feature in Zoom.
- ◆ Attendance certificates will be sent to you as pdf at the end of the congress.
- ◆ Requests such as change of place and time will not be taken into consideration in the congress program.

27.02.2021
CUMARTESİ/ 12:00-13:45

AÇILIŞ KONUŞMASI

MEHMET ÇINAR
YEŞİLYURT BELEDİYE BAŞKANI

KONFERANS
SEKTÖREL GASTRONOMİ, AKADEMİK GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI

Doç. Dr. Sevcan YILDIZ
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

PANEL
SEKTÖRDE VE AKADEMİDE GASTRONOMİ

MODERATÖR

Doç. Dr. Sevcan YILDIZ
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

KONUŞMACILAR

Hamza YALÇIN
VİCTORY HOTELS BE MİNE GENEL MÜDÜRÜ
(T.Gastronomi Yöneticileri Derneği Eski Genel Başkanı)

Dr. Öğr.Üyesi Ali SOLUNOĞLU
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
(Türkiyedeki İlk Gastronomi Doktoru)

27.02.2021
CUMARTESİ/ 14:00-17:30

SALON-1 / MODERATÖR: Dr. Öğr. Üyesi Sebahat ARMAĞAN

Meeting ID: 393 203 2012
Passcode: 442544

YAZARLAR	ÜNİVERSİTE	BİLDİRİ BAŞLIĞI
Öğr. Gör. Dr. Filiz ARSLAN	Akdeniz Üniversitesi	ANTALYA İLİ COĞRAFI İŞARET ALAN YİYECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ALGILANMA DÜZEYİ
Öğr. Gör. Erkan DENK Doç. Dr. Nilgün SANALAN BİLİCİ	Atatürk Üniversitesi	GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ERZURUM COĞRAFI İŞARET (Cİ) ALMIŞ ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ
Elif N.G. ARABACI	Ayvansaray Üniversitesi	ARTVİN İLİNDE YETİŞEN BİTKİLER VE BU BİTKİLER İLE YAPILAN YÖRESEL YEMEKLER
Şeyma ANDAŞ Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI	Dokuz Eylül Üniversitesi	GEOGRAPHICAL INDICATIONS AS AN ATTRACTION ELEMENT IN GASTRONOMY; EXAMPLE OF IZMIR CITY
Jalalov Azer Aydin Maharramova Sevinj Ismail Jahangirov Muhendis Mammadhusein Maharramov Mikail Akbar	Lankaran State University	EFFECTS OF CERTAIN TOXIC METALS ON HUMAN HEALTH AND METHODS OF DETERMINING THEIR CONTENT IN RAW MATERIALS AND FOODS

Düriye GÖNEN KAYA Nermin IŞIK	Selçuk Üniversitesi	EGE BÖLGESİNDE GASTRONOMİK BİR DEĞER: ÇINTAR MANTARI
Dr. Öğr. Üyesi Sebahat ARMAĞAN	Gaziosmanpaşa Üniversitesi	DÎVÂNU LUGÂTİ’T-TÜRK’TEN TOKAT AĞZINA KALAN YİYECEK-İÇECEK ADLARI
Adem ARMAN Hikmet Can ÇETİN	Akdeniz University	PROFESYONEL ZİYAFET ORGANİZASYONLARINDA İŞ AKIŞ SÜRECİNE YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME
Öğr. Gör. Dr. Filiz ARSLAN	Akdeniz Üniversitesi	ANTALYA İLİ YÖRÜK MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİ YÖNÜNDE İNCELENMESİ
Nigar Abdullayeva	Azerbaijan State University of Economics	THE IMPACT OF COVID-19 ON TOURISM INDUSTRY
Dr. Öğr. Üyesi Salih Zeki ŞAHİN	Hitit Üniversitesi	TURİSTİK ÜRÜN OLARAK ÇORUM’UN GASTRONOMİK COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİ
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa IŞKIN	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	GELİR DÜZEYİ YÜKSEK TURİSTLERİN TÜRKİYE TURİZMİNE İLİŞKİN ALGILARINI BELİRLEMeye YÖNELİK NİTEL BİR ARAŞTIRMA

İÇİNDEKİLER (CONTENT)

YAZAR (Author's)	BAŞLIK (Title)	SAYFA(Page)
ÖZET METİNLER		
Elif N.G. ARABACI	ARTVİN İLİNDE YETİŞEN BİTKİLER VE BU BİTKİLER İLE YAPILAN YÖRESEL YEMEKLER	1
Sebahat ARMAĞAN	DİVÂNULUGÂTİT-TÜRK'TEN TOKAT AĞZINA KALAN YİYECEK-İÇECEK ADLARI	3
Filiz ARSLAN	ANTALYA İLİ YÖRÜK MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİ YÖNÜNDE İNCELENMESİ	4
Filiz ARSLAN	ANTALYA İLİ COĞRAFİ İŞARET ALAN YİYECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ALGILANMA DÜZEYİ	6
Erkan DENK Nilgün SANALAN BİLİCİ	GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ERZURUM COĞRAFİ İŞARET (Ci) ALMIŞ ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	8
Şeyma ANDAŞ Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI	GEOGRAPHICAL INDICATIONS AS AN ATTRACTION ELEMENT IN GASTRONOMY; EXAMPLE OF İZMİR CITY	10
Mustafa İŞKİN	GELİR DÜZEYİ YÜKSEK TURİSTLERİN TÜRKİYE TURİZMİNE İLİŞKİN ALGILARINI BELİRLEMeye YÖNELİK NİTEL BİR ARAŞTIRMA	12
Düriye GÖNEN KAYA Nermin İŞİK	EGE BÖLGESİNDE GASTRONOMİK BİR DEĞER: ÇINTAR MANTARI	14
Adem ARMAN Hikmet Can ÇETİN	PROFESYONEL ZİYAFET ORGANİZASYONLARINDA İŞ AKIŞ SÜRECİNE YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME	16
Jalalov Azer Aydin Maharramova Sevinj İsmail Jahangirov Muhendis Mammadhusein Maharramov Mikail Akbar	EFFECTS OF CERTAIN TOXIC METALS ON HUMAN HEALTH AND METHODS OF DETERMINING THEIR CONTENT IN RAW MATERIALS AND FOODS	18
Niğar Abdullayeva	THE IMPACT OF COVID-19 ON TOURISM INDUSTRY	19
Salih Zeki ŞAHİN	TURİSTİK ÜRÜN OLARAK ÇORUM'UN GASTRONOMİK COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİ	20

TAM METİNLER

Elif N.G. ARABACI	ARTVİN İLİNDE YETİŞEN BİTKİLER VE BU BİTKİLER İLE YAPILAN YÖRESEL YEMEKLER	23
Sebahat ARMAĞAN	DÎVÂNU LUGÂTİ' T-TÜRK'TEN TOKAT AĞZINA KALAN YİYECEK-İÇECEK ADLARI	29
Düriye GÖNEN KAYA Nermin IŞIK	EGE BÖLGESİNDE GASTRONOMİK BİR DEĞER: ÇINTAR MANTARI	55
Filiz ARSLAN	ANTALYA İLİ YÖRÜK MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİ YÖNÜNDE İNCELENMESİ	64
Adem ARMAN Hikmet Can ÇETİN	PROFESYONEL ZİYAFET ORGANİZASYONLARINDA İŞ AKIŞ SÜRECİNE YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME	71
Jalalov Azer Aydın Maharramova Sevinj İsmail Jahangirov Muhendis Mammadhusein Maharramov Mikail Akbar	EFFECTS OF CERTAIN TOXIC METALS ON HUMAN HEALTH AND METHODS OF DETERMINING THEIR CONTENT IN RAW MATERIALS AND FOODS	81

**ARTVİN İLİNDE YETİŞEN BİTKİLER VE BU BİTKİLER İLE YAPILAN
YÖRESEL YEMEKLER**

Elif N.G. ARABACI

Ayvansaray Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Anabilim Dalı

ORCID: 0000-0001-9941-9036

ÖZET

Son yıllarda gastro turizme olan ilginin artmasının yanında; turistik ürün çeşitliliği bakımından yöresel kaynakların kullanımı, memnuniyet ve ekonomik katkı bakımından da oldukça önemli hale gelmiştir. Turistler hangi destinasyonda olursa olsunlar yöresel ve geleneksel lezzetleri tatmadan geçmemektedirler. Bu çalışma; Artvin destinasyonunda yetişen yöresel bitkilerin yemeklik olarak kullanımı nasıl kullanıldıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Bu amaçla Artvin ili, ilçeleri ve köylerinde yaşayan toplam 50 kadın bireyle mülakat yapılarak kullanılan bitkiler ve bu bitkilerle yapılan yöresel yemekler belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışma sonunda; nişoş, çingar, kinzi, anık, körmən, çaşır ve köndar bitkileri kullanılarak yöreye özgü birçok yemeğin yapıldığı tespit edilmiştir. Bu yemeklerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilerek Artvin destinasyonunun zengin mutfağının detaylarını öne çıkaracağı kanısına varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Artvin, destinasyon, yemeklik bitkiler, yöresel yemekler

**PLANTS GROWING IN ARTVIN AND LOCAL FOOD MADE WITH THESE
PLANTS**

Ayvansaray University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary
Arts

ABSTRACT

In addition to the increased interest in gastro tourism in recent years; The use of local resources in terms of touristic product diversity has become very important in terms of satisfaction and economic contribution. Tourists taste local and traditional flavors regardless of their destination. This study; It has been tried to determine how the local plants grown in the Artvin destination are used for cooking. For this purpose, a total of 50 female individuals living in the province of Artvin, its districts and villages were interviewed to determine the plants used and the local dishes made with these plants. At the end of the study; It has been determined that many dishes unique to the region are made using the plants of nişoş, çingar, kinzi, anık, körmen, çadır and köndar. It is concluded that these dishes will be evaluated in terms of gastronomic tourism and will highlight the details of the rich cuisine of Artvin destination.

Keywords: Artvin, destination, cooking plants, local foods

DÎVÂNU LUGÂTİ'T-TÜRK'TEN TOKAT AĞZINA KALAN YİYECEK-
İÇECEK ADLARI

Sebahat ARMAĞAN

Dr. Öğr. Üyesi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili
Edebiyatı Bölümü

ORCID ID: 0000-0001-2345-6789

ÖZET

Kaynaklarda Oğuzlardan ilk olarak Kâşgarlı Mahmud'un Karahanlı Türkçesi ile kaleme aldığı Dîvânu Lugâti't-Türk adlı eserinde bahsedilmiştir. Oğuz Türkçesi üzerine önemli bilgilerin yer aldığı bu eserde Kâşgarlı Mahmud, Türk boylarından pek çok dil malzemesi toplamış ve toplamış olduğu bu dil malzemeleri üzerine incelemeler yapmıştır.

Oğuzlar, gelenek, görenek, örf ve adetlerini Orta Asya'dan Anadolu'ya taşımışlardır. Bunlardan biri de yemek kültürüdür. Birlik ve beraberliğin simgelerinden biri olan yemek kültürü, zamanla değişikliğe uğramış olsa da Anadolu'da ana kültürün izleri, sözcüklerde hâlâ yaşamaktadır.

Bu bildiride, Dîvânu Lugâti't-Türk'te geçen yiyecek-içecek adlarının Tokat ağzında izleri aranacak, XI. yüzyıldan XXI. yüzyıla kalan yiyecek-içecek adları tespit edilmeye çalışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Dîvânu Lugâti't-Türk, Tokat ağzı, yiyecek-içecek adları.

ANTALYA İLİ YÖRÜK MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİ YÖNÜNDE İNCELENMESİ

Öğr. Gör. Dr. Filiz ARSLAN

Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O., Antalya, Türkiye

Orcid: 0000-0003-3868-6637

ÖZET

Gastronomi turizminde temel motivasyon ziyaret edilen ülke veya bölgenin yöresel yiyecek- içeceklerini tatmak ve bu aracılıkla kültürünü öğrenmektir. Yörük kültürünün önemli bir yer edindiği Antalya ilinde, yörük mutfağının tanıtımı ve turizmde kullanımı gastronomi turizminde önemli seyahat nedeni yaratabilecek potansiyele sahiptir. Bu çalışmanın amacı, Antalya ili yörük mutfağı ve yörük yemeklerini araştırmaktır. Bu amaçla gerçekleştirilen çalışmada Antalya’da yaşayan yörük kökenli aileleri ile görüşülmüştür. Araştırmanın amacına uygun olarak yörük mutfağı ve yörük yemekleri hakkında bilgiler önceden hazırlanan soru formu aracılığıyla ve karşılıklı görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda: geleneksel yörük yemeklerinin genellikle düğünlerde, cenazelerde ve bazı özel günlerde yapıldığı; hayvancılığa önem verdikleri ve hayvanlarını yaylaya giderken yanlarında getirdikleri; süttten yoğurt, peynir, gibi ürünler yaptıkları izlenmiştir. Önceleri kullanılan tahta, bakır mutfak gereçlerinin yerine günümüzde metal malzemelerin kullanıldığı, ancak yeme şeklinin ise değişmediği görülmüştür. Ayrıca geçmiştekenden çok farklı olarak yayla evleri kalıcı konut halini aldığı izlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yörük, Antalya, Yörük mutfağı

INVESTIGATION OF ANTALYA YÖRÜK CUISINE FOR GASTRONOMY TOURISM

Abstract

The main motivation in gastronomic tourism is to taste the local food and beverages of the visited country or region and to learn the culture of this mediation. In the province of Antalya, where yörük culture has gained an important place, the introduction of yörük cuisine and its use in tourism has the potential to create important travel reasons in gastronomic tourism. The aim of this study is to investigate yörük cuisine and yörük dishes in Antalya province. In this study, yörük families living in Antalya were interviewed. In accordance with the aim of the research, information about yörük cuisine and yörük dishes was obtained through a questionnaire prepared in advance and by means of mutual interview technique. According to

the data obtained, traditional yörük dishes are usually made at weddings, funerals and some special days, they give importance to animal husbandry and they bring their animals with them to the plateau, they make products such as milk yogurt, cheese. Previously used wood, copper kitchen utensils used instead of metal materials today, but it is seen that the shape of eating. In addition, it was observed that the plateau houses became permanent houses.

Keywords: Yoruk, Antalya, Yörük cuisine

ANTALYA İLİ COĞRAFI İŞARET ALAN YİYECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ALGILANMA DÜZEYİ

Öğr. Gör. Dr. Filiz ARSLAN

Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O., Antalya, Türkiye

Orcid: 0000-0003-3868-6637

ÖZET

Türkiye turizmi açısından Antalya ili oldukça önemli bir destinasyondur. Turizmin sürdürülebilirliği yönünde alternatif turizm ve gastronomi turizmi önem taşımaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin ürünü farklılaştırarak yörede gastrmi turizmini yönünde önemli bir çekim unsuru oluşturduğu, ekonomik kalkınmayı desteklediği, ürünü, tüketiciyi ve üreticiyi koruduğu belirtilmektedir. Bu çalışmanın amacı, Antalya ili coğrafi işaret alan bazı yiyeceklerin gastronomi turizmi yönüyle bölge halkı tarafından nasıl algılandığı bulgulamaktır. Araştırmaya Antalya ilinde yaşayan 143 katılımcıyla gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilerin toplanmasında anket yöntemi kullanılmıştır. Gerçekleştirilen alan araştırması sonucunda katılımcılar Antalya ili coğrafi işaret alan yiyeceklerinin gastronomi turizmine katkısını ölçen sorulara olumlu yönde cevap verdiği gözlenmiştir. Katılımcılar Antalya gastronomi turizmine %40,8 ile Finike Portakalı'nın en fazla katkı sağlayacağını belirtmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi turizmi, Coğrafi İşaret, Antalya ili coğrafi işaretli gastronomi ürünleri

PERCEPTION LEVEL OF FOODS WITH GEOGRAPHICAL MARKING IN ANTALYA PROVINCE IN TERMS OF GASTRONOMY TOURISM

Abstract

Antalya province of Turkey in terms of tourism is a very important destination. Alternative tourism and gastronomy tourism are important for the sustainability of tourism. It is stated that geographically marked products differentiate the product and create an important attraction for gastromic tourism in the region, support economic development, and protect the product, the consumer and the producer. The aim of this study is to find out how some foods that have geographical indications in Antalya province are perceived by the people of the region in terms of gastronomy tourism. The research was carried out with 143 participants

living in Antalya province. The survey method was used to collect the obtained data. As a result of the field research conducted, it was observed that the participants responded positively to the questions measuring the contribution of the foods that receive geographical indications to gastronomy tourism in Antalya. Participants stated that Finike Orange will contribute the most to Antalya gastronomy tourism with 40.8%.

Keywords: Gastronomy Tourism, Geographical Indications, Gastronomy Products of Geographical Indications in Antalya

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ERZURUM COĞRAFI İŞARET (Cİ) ALMIŞ ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Öğr. Gör. Erkan DENK

Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü
Atatürk University, Faculty of Tourism, Department of Tourism and Hotel Management
ORCID: 0000-0002-2144-3316

Doç. Dr. Nilgün SANALAN BİLİCİ

Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü
Atatürk University, Faculty of Tourism, Department of Tourism and Hotel Management
ORCID: 0000-0001-8318-7250

ÖZET

Sınai mülkiyet haklarından birisi olarak bilinen Coğrafi İşaret (Cİ) tescili son yıllarda önemi gittikçe anlaşılan ve üzerinde durulan bir konu olmaya başlamıştır. Coğrafi işaret uygulamaları, yöresel olarak da isimlendirilen bir ürünün orijinini/menşesini belirtmekle birlikte sahip olduğu karakteristik özellikleri ile benzerlerinden ayrıldığını da garanti eden tescilleme veya işaretlemedir. Çalışma nitel araştırma kapsamında literatür ve doküman incelemesine dayalı betimsel analizlerle gerçekleştirilmiştir. Erzurum ilinin gastronomi turizmi kapsamında çekicilik unsuru olarak değerlendirilebilecek mutfağına özgü coğrafi işaret tescili aldığı ve alabileceği ürünler tespit edilmiş, Türkiye'nin genel coğrafi işaretli ürün durumu tablo ve grafiklerle yorumlanmış ve Cİ tescili almış gıda ürünlerin gastronomi turizmi çerçevesinde kullanılabilmesi için çeşitli öneriler geliştirilmiştir. Türkiye 25 yıl geçen coğrafi işaret yolculuğunda 2021 Ocak ayı sonu itibariyle 640 ürününü Mahreç İşaret, Menşe Adı ve Geleneksel Ürün sınıfında coğrafi işaretli ürün olarak tescillemiştir. En fazla coğrafi işarete sahip iller arasında yer alan ve Menşe adlı 5 ürün, Mahreç işaretli 7 ürün olmak üzere toplam 12 coğrafi işaret tescili almış ürünü bulunan Erzurum şu ana kadar 14 ürün için başvurusunu yapmış tescillerini beklemektedir. Çok daha fazla yöresel ürün ve Cİ potansiyeli bulunan yörenin ve mutfağının gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ana akım olarak kış turizmi ile ön plana çıkmış olan destinasyonun turizm sezonunu uzatacağı, ilave turizm geliri yaratacağı ve kırsalın refahını arttıracacağı öngörülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Coğrafi İşaret, Cİ, Erzurum,

**EVALUATION OF THE ERZURUM GEOGRAPHICAL INDICATED (GI)
PRODUCTS IN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM**

ABSTRACT

Registration of the Geographical Indication (GI), known as one of the industrial property rights, has become an increasingly important issue in recent years. Geographical indication applications are registration or marking that not only specifies the origin / origin of a locally named product, but also guarantees that it is distinguished from similar features with its characteristics. The study was carried out with descriptive analysis based on literature and document analysis within the scope of qualitative research. Erzurum that the gastronomy holidays under appeal element receives kitchen specific geographical indication registration may be considered and established products can take a variety of suggestions to use under Turkey's general geographical indication product status table and graph with interpreted and C have received the registration foodstuffs, gastronomy tourism is developed. Turkey 25 years journey in the last geographical indication by the end of the month January 2021 the 640 items Flags Geographical Origin Name and registered as a geographical indication products in traditional product range. Erzurum, which is among the provinces with the most geographical indications and has a total of 12 registered products, including 5 products named Origin and 7 products marked with Origin, has applied for 14 products so far. The evaluation of the region and its cuisine, which has much more local products and potential for GI, within the scope of gastronomy tourism is predicted to prolong the tourism season, create additional tourism income and increase the welfare of the countryside.

Keywords: Gastronomy Tourism, Geographical Indication, GI, Erzurum,

**GEOGRAPHICAL INDICATIONS AS AN ATTRACTION ELEMENT IN
GASTRONOMY; EXAMPLE OF IZMIR CITY**

Şeyma ANDAŞ

Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,
İzmir, Türkiye

Orcid: 0000-0002-8745-8641

Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI

Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,
İzmir, Türkiye,

Orcid: 0000-0001-9910-3314

ABSTRACT

The geographical indications are the elements that has a distinctive feature identified with a specific area, region or country and distinguishes the product from the others. Many products that meet this recognition are protected by geographical indication registration. Turkey has a natural richness in terms of its geographical location and a country that embodies four seasons in terms of its unique and regional product diversity. Today, local flavors are very important in the marketing strategy of a region and Aegean Region and Izmir are advantageous in this context in terms of their unique regional tastes. Izmir, which has hosted many cultures in the past, synthesized different cuisines within its organization. Izmir has proven itself in the field of gastronomy by being the first and only city to be included in the World Network of Gourmet Cities (DELICE) from Turkey and hosting many activities and festivals in the field of gastronomy. Again, Seferihisar, which received the title of Turkey's first "Slow City", is within the provincial borders and supports the diversity of local and original products. In this research, the gastronomic values of Izmir province were registered and introduced. Qualitative research methods were used by using the document review method and it was aimed to contribute to the literature by evaluating the potentials to create attractiveness in terms of gastronomic tourism. As a result of the research, it was determined that 23 products with gastronomic value were registered with geographical indications and 19 products were in the approval process during the application phase.

Keywords: Geographical Indication, Gastronomy Tourism, Izmir.

GASTRONOMİDE BİR ÇEKİCİLİK UNSURU OLARAK COĞRAFI İŞARETLEME; İZMİR İLİ ÖRNEĞİ

ÖZET

Belirli bir alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş ayırt edici bir özelliği bulunan ve ürünü diğerlerinden ayıran unsur coğrafi işarettir. Bu tanıma uyan birçok ürün coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınmıştır. Türkiye, bulunduğu coğrafi konum ve dört mevsimi bünyesinde barındıran bir ülke olması ile özgün ve yöresel ürün çeşitliliği bakımından doğal bir zenginliğe sahiptir. Günümüzde yerel tatlar bir bölgenin pazarlama stratejisinde oldukça önemli olup Ege Bölgesi ve İzmir ili, kendine has yöresel lezzetleri açısından bu kapsamda avantajlı bir konuma sahiptir. Geçmişte birçok kültüre ev sahipliği yapmış İzmir farklı mutfakları bünyesinde sentezlemiştir. Gerek Dünya Gurme Şehirler Ağı'na (DELICE) Türkiye'den dahil olan ilk ve tek şehir olmasıyla, gerek gastronomi alanında birçok faaliyete ve festivale ev sahipliği yapmasıyla İzmir gastronomi alanında kendisini kanıtlamıştır. Yine, Türkiye'nin ilk yavaş şehri ünvanını alan Seferihisar'ın il sınırları içerisinde olması yöresel ve özgün ürün çeşitliliğini desteklemektedir. Bu araştırmada, İzmir ilinin tescillenmiş ve başvuru aşamasında bulunan gastronomik değerleri incelenerek tanıtımı yapılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi metodu kullanılarak ikincil kaynaklardan yararlanılmış ve gastronomi turizmi açısından çekicilik oluşturma potansiyelleri değerlendirilerek literatüre katkı sağlanması amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda gastronomik değeri olan 23 ürünün coğrafi işaret ile tescillenmiş olduğu, 19 ürünün ise başvuru aşamasında onay sürecinde olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Gastronomi Turizmi, İzmir.

GELİR DÜZEYİ YÜKSEK TURİSTLERİN TÜRKİYE TURİZMİNE İLİŞKİN ALGILARINI BELİRLEMeye YÖNELİK NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa İŞKİN
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Orcid: 0000-0002-5097-2268

ÖZET

Dünya genelinde şüphesiz ki Covid-19 virüsünün ortaya çıkarmış olduğu pandemi nedeniyle turizm önemli bir kriz içerisinde kalmış durumdadır. Ancak bu krizin kalıcı olmayacağı ve pandemi sonrasında turizm sektöründe önemli bir büyüme kaydedileceği öngörülmektedir. Pandemi süreci Türkiye turizmi için aslında bir fırsata dönüştürülebilir. Çünkü pandemi öncesi döneme bakıldığında Türkiye en çok turist çeken altıncı ülke konumundayken, en çok gelir elde eden ülkeler sıralamasında ilk on ülke içerisinde yer alamamıştır. 2019 yılında Türkiye'ye 51,7 milyon turist gelmiştir. Ancak bu dönemde elde edilen gelir 34,5 milyon dolardır. Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin kişi başına harcama ortalamaları 666 dolardır. Bu durumun çeşitli nedenleri bulunmaktadır. Bu çalışmada yüksek gelirli yabancı turistlere ulaşılmaya çalışılarak, tatillerinde Türkiye'yi seçip seçmeme konusunda hangi kriterlerin ön plana çıktığına ilişkin sorular yöneltilmiştir. Araştırmada nitel araştırma desenlerinden biri olan eylem araştırması deseni kullanılmıştır. Böylelikle yüksek gelirli turistlerin Türkiye'de tatil yapmayı tercih etmeme sorununa ilişkin durum analizi yapılmıştır. Araştırma sürecinde örnekleme oluşturan turistlere açık uçlu sorular yöneltilmiştir. Örneklem oluşturma yöntemi olarak amaçlı örnekleme yöntemlerinden olan benzeşik örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu çerçevede 50 turistle iletişime geçilmiştir. Ancak sadece 9 turist yöneltilen soruları cevaplamıştır. Çünkü araştırmanın problemine ilişkin sorular yüksek gelirli yabancı turistlere yöneltilmiştir. Turistlerin verdikleri cevaplar nitel analiz yöntemlerinden betimsel analiz tekniği ile analiz edilmiştir. Analiz sonucunda öncelikle Türkiye'de daha önce tatil yapıp yapmadıkları sorulmuş bu soruya sadece bir turist olumlu cevap vermiştir. Söz konusu turist Türkiye'de yabancı yatırımcılar tarafından işletilen ve çok özel bir konumda olan bir otelde tatilini yaptığını belirtmiştir. Yöneltilen sorulara verilen cevaplardan en dikkat çekici olanı ise Türkiye'nin destinasyon imajına yönelik cevaplardır. Turistlere yöneltilen Türkiye'yi neden tercih etmediklerine ilişkin soruya Türkiye'yi daha önce ziyaret eden turist dışındaki turistlerin, destinasyon imajının olumsuz olması, dışarıdan bakıldığında Ortadoğu gibi bazı karışıklıkların olduğu bir ülke olarak görüldüğü ve ayrıca ülkelerinde genellikle düşük ve orta düzey gelire sahip kişilerin Türkiye'yi tercih ettiklerini belirttikleri görülmüştür. Bu nedenle yüksek statü göstergesi olmaktan uzak olan Türkiye'yi ziyaret etmenin kendilerine cazip gelmediği konusunda birleşmişlerdir. Çalışma sonuçlarına göre Türkiye'nin hizmet kalitesini artırması ve destinasyon imajını yükseltecek faaliyetler gerçekleştirmesi, yüksek gelirli turistlerin Türkiye'yi tercih etmeleri için ön plana çıkmıştır.

TOURIST OF THE HIGH-INCOME PERCEPTION RELATED TO TURKISH TOURISM FOR DETERMINING A QUALITATIVE RESEARCH.

Undoubtedly, tourism has been in a serious crisis around the world due to the pandemic caused by the Covid-19 virus. However, it is predicted that this crisis will not be permanent and that a significant growth will be recorded in the tourism sector after the pandemic. Pandemic process actually converted to an opportunity for Turkey tourism. Referring to Turkey because the pre-pandemic period, the sixth country in position attracts most tourists could not take place in most countries rank the top ten countries in generating income. In 2019, 51.7 million tourists came to Turkey. However, the income obtained during this period is 34.5 million dollars. The average per capita spending of tourists visiting Turkey is 666 dollars. There are various reasons for this situation. This work by trying to achieve the high-income foreign tourists, questions about which criteria you have chosen to come to the fore in Turkey during the holidays is directed to. The action research design, one of the qualitative research designs, was used in the study. Thus, the situation analysis has been done on the problem not to choose to holiday in Turkey of high-income tourists. During the research process, open-ended questions were asked to the tourists who constituted the sample. Analogous sampling technique, one of the purposeful sampling methods, has been used as the sampling method. In this context, 50 tourists were contacted. However, only 9 tourists answered the questions posed. Because the questions regarding the problem of the research were directed to high-income foreign tourists. The answers given by the tourists were analyzed with the descriptive analysis technique, one of the qualitative analysis methods. Analysis showed only a tourist first gave an affirmative answer to this question has been asked before whether they vacation in Turkey. Said run by foreign investors in Turkey and stated that tourists make the holiday in a hotel, which has a very special position. The most noteworthy of which are the answers to the questions posed answer to Turkey's destination image. Tourists posed to Turkey because we preferred to what questions pertaining to Turkey before visiting tourists than tourists, the negative of the destination image when viewed from the outside is seen as a country where there was some confusion as to the Middle East and also countries in generally low and moderate income persons with Turkey ' It was observed that they indicated that they preferred to. Therefore, high-status indicator's visit to Turkey is far from being factors that are united in appealing to them to come. Turkey to increase the quality of service according to the study results and to carry out activities to improve the image of the destination has come to the fore for the high-income tourists choosing Turkey.

EGE BÖLGESİNDE GASTRONOMİK BİR DEĞER: ÇINTAR MANTARI

Düriye GÖNEN KAYA

Selçuk Üniversitesi, Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Eğitimi Bölümü ,
Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı,4209,Kampus,Konya,Türkiye

ORCID: 0000-0002-6938-8686

Nermin IŞIK

Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Konya,
Türkiye

ORCID: 0000-0001-9623-546

ÖZET

Gastronomi turizmi genel anlamda insanların yiyecekler ve yiyecekler ile ilgili deneyimleriyle ilgili bir kavramdır. Bölgedeki yeme içme kültürü ile bölgede yetişen, üretilen ve bölgeye özgü yöntemlerle sunulan gastronomik ürünler gastronomik kimliği oluşturur. Çıntar mantarı da Ege Bölgesinde sıkça tüketilen ve sevilen bir mantar türü olarak ön plana çıkmaktadır. Bu çalışmanın amacı Ege Bölgesinde sıkça tüketilen bir ürün olan Çıntar mantarının tüketim şeklinin araştırılması, literatüre geçirilmesi ve bölgeye özgü yöresel bir ürünle kimlik kazandırılmasına katkıda bulunmaktır. İnsan beslenmesinde önemli bir alternatif olan makrofungusların araştırılması ve ihraç potansiyeli olan bir ürünün bölge ekonomisine olası katkısı nedeniyle tanıtılması önemlidir. Bu amaçla Çıntar mantarı ile ilgili yazılı ve sözlü kaynaklardan tarama yapılmıştır. Bölgede en yaygın pişirme şekli olan ‘Çıntar Kavurması’ yapımı fotoğraflanmıştır.

Yöresel mutfaklar, özgün yapıları, lezzet ve çeşitliliklerinin yanı sıra sağlıklı beslenme yönüyle de değerlendirilmektedir. Çalışmanın, bir sonraki çalışmalara ışık tutması için Ege Bölgesi ve diğer bölgelerdeki yemek kültürünün ortaya çıkarılması Türk mutfak kültürünün sürekliliği açısından gereklidir. Gastronomi turizmi pastasından hakettiğimiz dilimi alabilmek için gastronomik ürünler daha fazla araştırılmalı ve de gastronomik ürünlerin ulusal-uluslararası alanda daha fazla tanıtımı yapılmalıdır.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi, Kültür, Çıntar mantarı*

A GASTRONOMIC VALUE ON THE AEGEAN REGION: ÇINTAR FUNĞİ

ABSTRACT

Gastronomy tourism is generally a concept related to people's experiences about food and food. The gastronomic products that are grown in the region with the culture of eating and produced in the region and presented with the methods specific to the region constitute the gastronomic identity.

Çıntar funğı is a popular mushroom species and is also frequently consumed in the Aegean Region.

The aim of this study is to investigate that is the consumption of varieties of Çıntar fungus, which is a commonly consumed product in Aegean Region, to be provide for written in literature and to contribute to identity with a regional product. It is important to explore macrofungi, an important alternative to human nutrition, and to introduce a product with a potential of exportation due to its possible contribution to the economy of the region. For this aim, written and oral sources related to Çıntar Mushroom were screened. The most popular cooking method in the region, Braised Çıntar was photographed.

Regional cuisines are evaluated with their unique structure, taste and variety as well as also healthy nutrition. In order for the study to shed light on the next works and, it is necessary to search the food culture in the Aegean Region and in other regions in terms of continuity of the Turkish culinary culture. Gastronomic products must be more researched in order to be able to get portion the we deserve from gastronomy tourism. Gastronomic products in our country should be promoted more nationally and internationally.

Key Words :Gastronomy, Culture ,Çıntar funghi

PROFESYONEL ZİYAFET ORGANİZASYONLARINDA İŞ AKIŞ SÜRECİNE YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME

Adem ARMAN

Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts
ORCID: 0000-0003-3999-3751

Hikmet Can ÇETİN

Akdeniz University, Social Science Institute
ORCID: 0000-0001-8807-2778

ÖZET

Son yıllarda, yiyecek-içecek hizmeti üretiminde dış kaynak kullanımının tercih edilmesindeki artışın kaynağı olarak, işletmelerin düzenledikleri etkinliklerin, devlet kurumlarının, vakıf ve birey etkinliklerinin yiyecek-içecek ihtiyacı gösterilebilir. Bu talebin karşılanması için gerçekleştirilen üretim sistemlerinin ve sürecinin, catering işletmeleri tarafından sistemsel ve planlı bir şekilde gerçekleştirilmesi işletmenin sürdürülebilirliğine etki eden parametreler açısından gerekli görülmektedir. Çağdaş, yüksek kalitede ki yiyecekleri talep eden ziyafet organizasyonu tüketicileri, gün geçtikçe yemek ve gastronomi ile ilgili daha çok bilgiye erişebilmektedirler. Bu kapsamda organizasyon sürecinde işletmelerin, müşterilerinin eğilimlerinin farkına vararak bu eğilimler ölçüsünde eylem planlarını oluşturdukları bilinmektedir. Araştırma kapsamında ziyafet organizasyonu catering işletmelerinin üretim aşamaları ana başlıklar altında incelenmektedir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda çalışma verileri yarı yapılandırılmış soru formu eşliğinde mutfak yöneticileri ile yapılan görüşmeler neticesinde elde edilmiştir. Görüşme yönteminde temel amaç araştırılan konu hakkında özel bilgileri toplamaktır. Araştırma sonunda firma üst yönetimi ya da sahiplerinin, profesyonel ziyafet uygulamaları yaparken yalnızca kâr amacı için değil aynı zamanda misafir beklentilerini karşılamayı, onları memnun etmeyi, sürdürülebilirliği sağlamayı, rekabet avantajı elde etmeyi, işletmesinin tanıtımı ve reklamı konusunda rakiplerinin önüne geçmeyi amaçladıkları görülmüştür. Ayrıca sektördeki trendleri takip eden, kaliteli araç – gereç donanımına dikkat eden ve müşteri talepleri doğrultusunda sürekli kendini güncelleyen işletmelerin, hem tercih edildikleri hem de işletmenin maddi getirileri açısından büyük kazanımlar elde ettikleri görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Ziyafet yönetimi, Catering hizmetleri, Gastronomi

AN EVALUATION OF THE WORK FLOW PROCESS IN PROFESSIONAL BANQUET ORGANIZATIONS

ABSTRACT

In recent years, as the source of the increase in the preference of outsourcing in the production of food and beverage services, the food and beverage needs of the events organized by the enterprises, the state institutions, foundations and individuals can be shown. The systematic and planned implementation of the production systems and processes realized in order to meet this demand by catering enterprises is deemed necessary in terms of the parameters affecting the sustainability of the enterprise. The consumers of the banquet organization who demand contemporary high quality food are getting more and more information about food and gastronomy day by day. In this context, it is known that enterprises recognize the trends of their customers and create action plans in line with these trends in the organization process. Within the scope of the research, the production stages of the banquet organization catering establishments are examined under main headings. Qualitative research method was used in the research. In this context, the study data were obtained as a result of interviews with kitchen managers in company with a semi-structured questionnaire. The main purpose of the interview method is to collect specific information about the subject being researched. At the end of the research, it was seen that the top management or owners of the company aimed not only for profit purposes but also to meet the expectations of the guests, to satisfy them, to ensure sustainability, to gain competitive advantage, to get ahead of their competitors in the promotion and advertisement of their business. In addition, it has been observed that businesses that follow the trends in the sector, pay attention to quality equipment equipment and constantly update themselves in line with customer demands, have achieved great gains in terms of both being preferred and the financial returns of the business.

Keywords: Banquet management, Catering services, Gastronomy

**EFFECTS OF CERTAIN TOXIC METALS ON HUMAN HEALTH AND METHODS
OF DETERMINING THEIR CONTENT IN RAW MATERIALS AND FOODS**

Ph.D. student Jalalov Azer Aydin

Lankaran State University, The Department of Technology and Technical Disciplines

Ph.D. Maharramova Sevinj Ismail

Azerbaijan State Economic University, Department of Engineering and Applied Sciences

Ph.D. student Jahangirov Muhendis Mammadhusein

Lankaran State University, The Department of Technology and Technical Disciplines

Doctor of Technical Sciences, Professor Maharramov Mikail Akbar

Lankaran State University, The Department of Technology and Technical Disciplines

ABSTRACT

This paper examines the impact of heavy toxic metals on human health. It has been shown that the long-term accumulation of heavy metals in the body can lead to a slowdown in the development of physical, muscle and neurological degenerative processes that mimic certain diseases, such as Parkinson's disease and Alzheimer's disease. The transfer of heavy metals from ecosystem to human is also analyzed. It is noted that some heavy metals generate free radicals, which can lead to oxidative stress and cause other cellular damage, a carcinogenic effect, affecting a number of proteins. As a result of the measurement of mass concentrations of zinc, cadmium, lead and copper by inversion voltammetry after preliminary preparation of samples by wet mineralization, it was found that the content of concentrations of Zn, Cd, Pb, Cu in tea flashes was 3.50 ± 1.40 mg/kg, 0.03 ± 0.038 mg/kg, 0.370 ± 0.130 mg/kg, 3.20 ± 1.10 mg/kg, respectively Low Zn and Cd 0.56 ± 0.22 mg/kg and $0,0012 \pm 0,0048$ mg/kg, respectively, were found in fresh tomatoes, and Pb and Cu $0,013 \pm 0,0045$ mg/kg and 0.57 ± 0.21 mg/kg, were found in fresh cucumbers respectively. The content of mass concentrations of toxic metals Cd, Pb in all analysed samples of tea leaves and vegetables (tomatoes and cucumbers) is less than their permissible levels specified in regulatory documents in force in the Republic of Azerbaijan.

*Corresponding author: Marrahamov Mikayil Akbar, Doctor of Technical Sciences, Professor, Department of Technology and Technical Disciplines, Agro-engineering Faculty, Lankaran State University, Lankaran, Azerbaijan

THE IMPACT OF COVID-19 ON TOURISM INDUSTRY

Nigar Abdullayeva

Azerbaijan State University of Economics (UNEC)

ABSTRACT

In 2019 tourism industry's impact comprised 10.3% of global GDP in 2019 according to World Travel and Tourism Council's report (2020). During the global COVID-19 outbreak, the industry has been one of the most affected ones. Governments' contingency measures to prevent and control the outbreaks such as travel restrictions, border control, the prevention of large gatherings, the closure of entertainment places, etc. has triggered an unprecedented crisis in the tourism industry.

The tourism industry is labor-intensive that fosters indirect employment as well. For instance, it enables the low skilled part of the population to become service exporters: from commercialized handmade and artisan items, offering cultural experience, excursions services, and local cuisine. In countries that heavily rely on tourism, majority of population has lost their jobs across all sectors of the industry including small and medium-sized business owners. To partially support economically those and foster customer experience, the technology and digital services has been harnessed as a feasible alternative to travelling, face-to-face interactions and events shifting to webinars, virtual sessions, live streaming from around the world, paid online excursions and seminar etc.

Another short-term solution for local economies during strict border controls and travel restrictions been to revive the domestic tourism by encouraging local population with custom tailored discounted packages and ensuring health and safety measures are in place and strictly followed.

“Getting back to normal” and rebuilding customers trust will be challenging in tourism industry.

However, implementing recovery policies including eco-friendly health and safety global protocols and local guidelines will eventually lead to sustainable recovery of the industry.

Keywords: COVID-19, tourism, pandemic, crisis, impacts.

TURİSTİK ÜRÜN OLARAK ÇORUM'UN GASTRONOMİK COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ

Dr. Öğr. Üyesi Salih Zeki ŞAHİN

Hitit Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Çorum/Türkiye
ORCID: 0000-0001-7304-3544

Öz

Bu çalışmanın amacı, Çorum'un tescilli ve tescil başvurusu yapılmış gastronomik coğrafi işaretli ürünler ile henüz tescil çalışmalarına başlanılmamış yöresel gıda ürünlerinin tespitinin yapılarak turistik bir ürün olarak kullanımının teşvik edilmesi olarak belirlenmiştir. Çalışmada, turistik ürün olarak pazara sunulabilecek Çorum'un tescilli gastronomik coğrafi işaretli ürünlerinin tespiti ile gastronomik coğrafi işaret potansiyeli taşıyan ürünlerin neler olabileceği araştırılmıştır. Araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesinden yararlanılmıştır. Araştırma evrenini, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı'nda yer alan Çorum'un tescilli ve tescil başvurusu yapılmış coğrafi işaretli ürünleri ile coğrafi işaret potansiyeli olan yöresel gıda ürünleri oluşturmuş, elde edilen bulgular betimsel analizlerle şekillendirilmiştir. Araştırmada, yemekler ve çorbalar grubundan 1 tescilli ürün (İskilip Dolması), işlenmiş ve işlenmemiş meyve-sebzeler ve mantarlar grubundan 3 (Çorum Leblebisi, İskilip Turşusu, Oğuzlar Cevizi) tescilli ürün tespit edilmiştir. Ayrıca, yemekler ve çorbalar grubundan 1 (İskilip Ramazan Keşkeği), peynirler grubundan 1 (Kargı Tulum Peyniri), fırıncılık ve pastacılık mamülleri-hamur işleri-tatlılar grubundan 1 (Çorum Kuru Manti) gastronomik coğrafi ürünün tescil başvurusu olduğu görülmüştür. Çorum'un, söz konusu ürünleri dışında da, turistik ürün olarak değerlendirilebilecek ve gastronomik coğrafi işaret potansiyeli taşıyan ürünlerinin olduğu da yine yapılan doküman incelemelerinde ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda; yemekler ve çorbalar grubundan 11 (Çiğdem aşısı, Çatal aşısı, Kaypak aşısı, Ekşili aş, Etlili kuru erik yemeği, Gerdan tatlı yemeği, Livik, Yırtma, Kurutulmuş kavun kabuğu yemeği, Kabak bastılı, Söbelek dolması), fırıncılık ve pastacılık mamülleri-hamur işleri-tatlılar grubundan 7 (Çorum baklavası, Çorum simidi, Teltel, Şekerleme, Halıva, Acı su çöreği, Malak), işlenmiş ve işlenmemiş meyve-sebzeler ve mantarlar grubundan 5 (İskilip çatal kara üzümü, İskilip çileği, İskilip elması, Osmancık Akçeltik pirinci, Sungurlu kavşut-on dilim-kavunu) ürün öne çıkmaktadır. Yapılacak çalışmalar ile hem tescilli gastronomik ürünlerin, hem tescil başvurusu yapılmış gastronomik ürünlerin hem de tescil potansiyeli taşıyan gastronomik ürünlerin birer turistik ürün olarak değerlendirilmesi önem taşımaktadır. Bu

sayede, Çorum destinasyonundaki paydaşların (üreticiler, işletmeler, turistler/tüketiciler, odalalar ve birlikler gibi) ortak menfaatine olacak turistik üretim ve gelişime de katkıda bulunulmuş olunacaktır.

Anahtar Kelimeler: Turistik Ürün, Gastronomik Coğrafi İşaretli Ürünler, Çorum.

GASTRONOMIC GEOGRAPHICAL INDICATION PRODUCTS OF ÇORUM AS TOURISTIC PRODUCTS

Abstract

The aim of this study is to identify the registered gastronomic geographically marked products of Çorum and the local food products that have not yet been registered, and to encourage their use as a touristic product. In the study, it was investigated what products with the potential of gastronomic geographical indications could be identified by determining the products of Çorum registered as a gastronomic geographical indication that could be offered to the market as a touristic product. Document analysis, one of the qualitative research methods, was used in the research. The research universe was formed by the registered products of Çorum, which are included in the Geographical Indications Portal of the Turkish Patent and Trademark Office, and the local food products with geographical indication potential, and the findings obtained were shaped by descriptive analysis. In the research, 1 registered product (İskilip Dolması) from the group of meals and soups, 3 registered products from the group of processed and unprocessed fruits-vegetables and mushrooms (Çorum Leblebisi, İskilip Turşusu, Oğuzlar Cevizi) were determined. In addition, it was observed that 1 (İskilip Ramazan Keşkeği) from the meals and soups group, 1 from the cheeses group (Kargı Tulum Peyniri), 1 from the bakery and pastry products-pastries-desserts group (Çorum Kuru Mantı) had a registration application for the gastronomic geographical product. It has also been revealed in the document reviews that Çorum has products that can be considered as touristic products and have the potential of gastronomic geographical indications. In this context; 11 from the group of meals and soups (Çiğdem aşısı, Çatal aşısı, Kaypak aşısı, Ekşili aş, Etlı kuru erik yemeği, Gerdan tatlı yemeği, Livik, Yırtma, Kurutulmuş kavun kabuğu yemeği, Kabak bastılı, Söbelek dolması), 7 from the group of bakery and pastry products-pastries-desserts (Çorum baklavası, Çorum simidi, Teltel, Şekerleme, Halıva, Acı su çöreği, Malak), 5 from the group of processed and unprocessed fruits and vegetables and mushrooms (İskilip çatal kara üzümü, İskilip çileği, İskilip elması, Osmancık Akçeltik pirinci, Sungurlu kavşut-on dilim-kavunu) product stands out. With the

work to be done, it is important to evaluate both registered gastronomic products, gastronomic products for which registration applications have been made and gastronomic products with registration potential as touristic products. In this way, it will contribute to touristic production and development that will be in the common interest of stakeholders (such as producers, enterprises, tourists / consumers, chambers and unions) in Çorum destination.

Keywords: Touristic Product, Gastronomic Geographical Indication Products, Çorum.

ARTVIN İLİNDE YETİŞEN BİTKİLER VE BU BİTKİLER İLE YAPILAN YÖRESEL YEMEKLER

Elif N.G. ARABACI

Ayvansaray Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
ORCID: 0000-0001-9941-9036

ÖZET

Son yıllarda gastro turizme olan ilginin artmasının yanında; turistik ürün çeşitliliği bakımından yöresel kaynakların kullanımı, memnuniyet ve ekonomik katkı bakımından da oldukça önemli hale gelmiştir. Turistler hangi destinasyonda olursa olsunlar yöresel ve geleneksel lezzetleri tatmadan geçmemektedirler. Bu çalışma; Artvin destinasyonunda yetişen yöresel bitkilerin yemeklik olarak kullanımı nasıl kullanıldıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Bu amaçla Artvin ili, ilçeleri ve köylerinde yaşayan toplam 50 kadın bireyle mülakat yapılarak kullanılan bitkiler ve bu bitkilerle yapılan yöresel yemekler belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışma sonunda; nişoş, çingar, kinzi, anuk, körmen, çaşır ve köndar bitkileri kullanılarak yöreye özgü birçok yemeğin yapıldığı tespit edilmiştir. Bu yemeklerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilerek Artvin destinasyonunun zengin mutfağının detaylarını öne çıkaracağı kanısına varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Artvin, destinasyon, yemeklik bitkiler, yöresel yemekler

PLANTS GROWING IN ARTVIN AND LOCAL FOOD MADE WITH THESE PLANTS

ABSTRACT

In addition to the increased interest in gastro tourism in recent years; The use of local resources in terms of touristic product diversity has become very important in terms of satisfaction and economic contribution. Tourists taste local and traditional flavors regardless of their destination. This study; It has been tried to determine how the local plants grown in the Artvin destination are used for cooking. For this purpose, a total of 50 female individuals living in the province of Artvin, its districts and villages were interviewed to determine the plants used and the local dishes made with these plants. At the end of the study; It has been determined that

many dishes unique to the region are made using the plants of nişoş, çingar, kinzi, anuk, körmen, çaşır and köndar. It is concluded that these dishes will be evaluated in terms of gastronomic tourism and will highlight the details of the rich cuisine of Artvin destination.

Keywords: Artvin, destination, cooking plants, local foods

1. GİRİŞ

Sosyo-ekonomik değerler eşliğinde, kültürel içerikli dinlence ve eğlenceler, serbest zamanları değerlendirme aktiviteleri turizm olarak tanımlanmaktadır. Gelişen teknoloji ve ulaşım şartlarının iyileştirilmesi ile insanların turizm aktiviteleri en üst seviyeye ulaşmıştır. Günümüzde birçok turist için kitle turizminden alternatif turizm türlerine doğru yönelim artmıştır. Ülkemiz turizm kaynakları bakımından zengin ve çeşitlilik arz etmektedir. Barındırdığı iklimsel ve tarihi zenginlikleri, eşsiz güzellikteki kumsalları ve muhteşem doğasıyla her çeşit turistin tercih edebileceği ülke konumundadır.

Son zamanlarda turistlerin lüks turizm hareketlerine katılımı azalma görülmüştür (Avcıkurt, 2003; Arslan, 2005; Avcıkurt, 2007). Bu azalma sonucunda alternatif turizme yönelim artış göstermiştir (Akoğlan Kozak ve Bahçe, 2009). Alternatif turizm türlerinden biri de gastronomidir (Kivela ve Crotts, 2015). Kıyı turizminden uzaklaşan turistler, ziyaret ettikleri destinasyonlardaki yöresel mutfakları da merak ederek gastronomi turizmini oluşturmaktadır. Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) “Yemek Turizmi Küresel Raporu”nda turizm gelirlerine gastronominin yaklaşık %30 payının olduğu belirtmiştir. Turizm destinasyonlarının tanıtılmasında ve geleneklerinin aktarılmasında gastronomi turizminin önemli ölçüde katkısı görülmektedir ve sürdürülebilirlik açısından oldukça önemli bir potansiyele sahiptir.

Geçmiş dönemlerde yalnızca ihtiyaç olarak tüketilen yemekler, günümüzde hobi, trend ve seyahat motivasyonu etmenleri haline gelmiştir. Ülkemizde Türk Mutfağının binlerce yıllık kültürel geçmişi yansıtması, turizm açısından seyahat motivasyonuna önemli derecede kaynak sağlamaktadır. Bu mutfakta harmanlanmış ve birbirinden farklı hikâyeye sahip olan yöresel yemekler, içeriği ve kullanılan bitkiler bakımından da önem taşımaktadır. Yemeklerin yöresel olması kadar, kullanılan bitki ve baharatların da söz konusu yörede insan eline ihtiyaç duymadan yetişiyor olması gastronomi turizminin daha çekici bir hal almasına katkı sağlamaktadır.

Ülkemiz, aromatik ve tıbbi bitkiler yetiştiriciliğinde Coğrafi konumu, bitki çeşitliliği, tarımsal potansiyeli, iklimi ve yüzölçümü ile önde gelmektedir. Kırsal kesimde yaşayan halk doğada kendiliğinden yetişen bitkileri geleneksel yöntemlerle kullanmaktadır (Polat ve ark. 2015). Özellikle ülkemizin doğusunda yer alan Artvin ili, farklı iklim türlerinin etkisi ile zengin bir bitki çeşitliğine sahiptir. Yerel insanların, birçoğu tıbbi olmak üzere yemeklerde dahi bu çeşitlilikte yetişen geleneksel bitkileri yoğun bir biçimde kullanmaktadır (Eminağaoğlu ve ark. 2015, Eminağaoğlu ve ark. 2017).

Bu çalışma, Artvin ili, ilçeleri ve merkez köylerde yaşayan yöresel halkın yemeklerinde, yörede yetişen hangi bitkileri ve bu bitkileri nasıl kullanıldığını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Böylece, Artvin yöresinin yemeklerde kullanılan bitkileri belirleyerek, verilerin gelecek nesillere ulaştırılmasına katkı sağlanacaktır. Bu çalışmanın hem gastronomi turizmine hem de yerel bir destinasyon olan Artvin ili mutfağının farkındalığına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2.MATERYAL METOD

Bu çalışmanın materyalini Artvin yöresinde yetişen ve yemeklik olarak kullanılan bitkiler oluşturmaktadır. Artvin ili, ilçeleri ve köylerinde bu yemeklik bitkilerin neler olduğunu ve nasıl kullanıldığını belirlemek amacıyla 50 kişi ile mülakat yapılmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda tablolar oluşturularak verilmiştir. Görüşme yapılan kişilerin yaş ortalaması 50'den büyük ve yörede yaşayan ev hanımları olmasına önem gösterilmiştir.

3.BULGULAR VE TARTIŞMA

Ülkemizdeki her şehrin kendine has yöresel lezzetleri bulunmaktadır. Karadeniz ve Kafkaslar'ın izlerini yansıtan Artvin ilinin mutfağı da zengin bir yemek kültürüne hakimdir. Artvin mutfağı, Türk halk kültürünün bütün renklerini içinde barındırarak mutfak geleneklerini yansıtmaya ve yarınlara taşımaya devam etmektedir. Süt ve süt ürünlerinden yapılan birbirinden lezzetli yemekler, çorbalar, Artvin'nin yaylalarında yetişen sebze ve otlardan yapılan şifalı yemekler, et yemekleri, hamur işleri ve tatlılar bu mutfağı kültür bakımından oldukça zengin kılmaktadır. Bu sebeple saf ve temiz doğada yetişen organik ürünler ve el değmeden yetişen, şifa özelliği bulunan bitkiler ile yöreye ait mutfak kültürü ön plana çıkmaktadır. Bu mutfağı oluşturan birçok ürün organiktir. Özellikle hayvansal ürünleri doğada gezerek

beslenen hayvanlar oluşturmaktadır. Doğada kendiliğinden yetişen şifalı bitkilerden yapılan çorba ve yemekleri başka yörelerde bulmak zordur. Bir noktada bu kadar lezzetli ve sağlıklı bir mutfağın ön plana çıkmasında, yöre halkının yatay dibeklerde kendilerinin yaptığı ayran tereyağlarının neredeyse tüm yemeklerde kullanılmasının oldukça fazla payı mevcuttur.

Artvin ilinde ve köylerinde yetişen şifalı bitkiler ve bu bitkilere ait yöresel yemekler detayları ile şu şekilde belirtilebilir:

- **Nişoş:** *Clinopodium serpyllifolium subsp. Serpyllifolium*

Antimikrobiyal ve iştah açıcı bir bitki olmasıyla beraber, görüntü olarak nane otunu andırır. Tereyağlı yoğurt çorbasında ve lahanalı çorbasında kullanılır. Herhangi bir yemek, salata ve börek çeşidinde de kullanıma uygundur.

Yörede kullanıldığı çorbanın adı ise Nişoşlu olarak geçmektedir.

- **Çingar (Isırgan):** *Urtica dioica L.*

Kan temizleyici ve iştah açıcı bir bitkidir. İdrar yolları iltihaplarında güçlü bir tedavi edicidir. Haricen yara iyileştirici olarak da kullanılabilir. Özellikle bahar aylarında taze olarak toplanır. Ispanak gibi pişirilerek yemeği, suyu kullanılarak da çorbası yapılır.

- **Kinzi:** *Coriandrum sativum L. (Apiaceae)*

Hazımsızlık, iştahsızlık, ağız kokusu ve haricen baş ağrıları için tedavi edicidir. Eski şifacıların doğum sonrası şikayetlerde oldukça fazla kullandığı bilinmektedir. Görüntü olarak maydanoz bitkisini andırır. Salata ve yemeklerde kullanılır ve özellikle yemeklere pişirilmek üzere eklenir. Yörede yemeklerin isimleri ise kinzili taze fasulye ve kinzili kara lahanalı olarak geçmektedir.

- **Anuk (Dağ Reyhanı):** *Ziziphora capitata*

Antibakteriyel ve antimikrobiyaldir. Sindirimi kolaylaştırır ve Karaciğer fonksiyonunu destekler. Özellikle turşu kavurmalarında ve yörede yapılan birçok çorbada kullanılmaktadır.

- **Körmen (Yaban Sarımsağı):** *Allium scorodoprasum L.*

Yüksek tansiyon ve soğuk algınlığı tedavisinde kullanılan bir bitkidir. Yörede yağda kavrulmuş yemeklere ve tüm çorbalara eklenebilmektedir.

- **Çaşır:** *Ferula sp.*

İştah açıcıdır ve bağırsakların hızlı çalışmasını sağlar. Vücudun şeker metabolizmasında önemli rol oynamaktadır. Kayalık ve yüksek alanlarda yetişen otsu yapıda bir bitkidir. Turşu şeklinde salamura olarak kahvaltıda veya diğer öğünlerde tüketilmektedir.

- **Köndar/Zahter (Dağ Kekığı):** *Thymbra spicata*

Antimikrobiyaldir ve A vitamini bakımından oldukça zengin olması sebebiyle göz sağlığı- solunum yolları için oldukça önemli bir rol oynamaktadır. Et ve etli yemeklerde, salatalarda, çorbalarda kullanımı oldukça yaygındır. Kış aylarında çayı demlenerek içilebilmektedir.

Listelenenlerin haricinde belirtilebilecek fakat diğer yörelerde de yetişen bazı otlar da yörede yemeklik olarak kullanılmaktadır. Bunlar; dağ pancarı, semizotu, labada (Ğalo), kuzukulağı ve gımidir. Bu otlar yağda kavularak veya kırmızı etle pişirilerek çorbalara, yemeklere, hamur işlerine katılabilmektedir.

Belirtilen yemekler dışında Artvin yöresinin mutfağına ait yemekler; Püşürük, Ayran, Tutmaç, Sütlü çorba gibi yöreye ait diğer çorbalar da mevcuttur. Aynı zamanda; Kışlık kavurma, Ağaç şiş kullanılarak yapılan kebablar, kışlık kavurma gibi etli. Yemeklerin yanında; Lokum, hıncal, erişte, katmer, Laz Böreği, bişi gibi hamur işi de yörede yaygın yapılmaktadır. Bunların dışında gendima, herisa, şilav ve keşkek gibi tanelilerden yapılan yemek çeşitleri de mevcuttur. Yörede yine hamur işinden yapılan tatlılardan olan ballı lokum, kaysefe, zurbiyet tatlıları da sofraları süslemektedir.

4. SONUÇLAR

Yapılan bu çalışma sonucu Artvin ilinde nişoş, çıngar, kinzi, anık, körmən, çağsır ve köndar bitkileri kullanılarak yöresel yemeklerin yapıldığı belirlenmiştir. Ayrıca bu bitkilerden bazılarının çayı da yapılarak içilmektedir. Artvin iline özgü bu bitkilerin birkaçı coğrafi işaretli ürün olması ile beraber, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi de ülkemizin tanıtımı ve ekonomisi açısından olumlu yönde etki edecektir.

KAYNAKÇA

Akoğlan Kozak, M. & Bahçe, S. (2009). Özel İlgi Turizmi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Avcıkurt C. (2003). Turizm Sosyolojisi, Balıkesir: Detay Yayıncılık

Arslan Y. (2005). Erdek ve çevresinin ekoturizm açısından değerlendirilmesi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 8, Sayı:13, 29-53

Avcıkurt C. (2007). Turizm sosyolojisi, turist-yerel halk etkileşimi, ISBN: 978-975-8326-75-4, 184s, Detay Yayıncılık, Ankara.

Eminağaoğlu, Ö., Göktürk, T.& Akyıldırım Beğen, H. (2017). Traditional uses of medicinal plants and animals of Hatila Valley National Park, Artvin. Biological Diversity and Conservation, 10 (3): 26-35.

Eminağaoğlu Ö., Hacıkamiloğlu İ., Keskin H. & Akyıldırım Beğen H, Aksu G. (2015). Artvin'in Doğal Bitkileri. Promat, İstanbul.

Kaypak Ş. (2012). Ekolojik Turizm ve Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma. KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14 (22), 11-29.

Kivela J. & Crotts J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment, Journal of Culinary Science & Technology, 4 (2/3): 39-55.

Polat R., Çakılcıoğlu U., Kaltalıoğlu K., Denizhan Uluşan M. & Türkmen Z. (2015). An ethnobotanical study on medicinal plants in Espiye and its surrounding (Giresun - Turkey), Journal of Ethnopharmacology, 163: 1-11.

UNWTO (2012). Global Report on Food Tourism. http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf, Erişim Tarihi: 05.01.2021

DÎVÂNU LUGÂTİ'T-TÜRK'TEN TOKAT AĞZINA KALAN YİYECEK-İÇECEK ADLARI

Sebahat ARMAĞAN

Dr. Öğr. Üyesi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı
Bölümü. ORCID: 0000-0001-2345-6789

ÖZET

Oğuzlardan ilk olarak Kâşgarlı Mahmud'un Karahanlı Türkçesi ile kaleme aldığı Dîvânu Lugâti't-Türk adlı eserde bahsedilmiştir. Oğuz Türkçesi üzerine önemli bilgilerin yer aldığı bu eserde Kâşgarlı Mahmud, Türk boylarından pek çok dil malzemesi toplamış ve toplamış olduğu bu dil malzemeleri üzerine incelemeler yapmıştır. Oğuzlar, gelenek, görenek, örf ve adetlerini Orta Asya'dan Anadolu'ya taşımışlardır. Oğuzların göçlerle birlikte Anadolu'ya taşıdıkları unsurlardan biri de mutfak kültürünü oluşturan yeme-içme alışkanlıklarıdır. Birlik ve beraberliğin simgelerinden biri olan bu kültür, zamanla değişikliğe uğramış olsa da ana kültürün izleri, Anadolu'da hâlâ yaşamaktadır.

Orta Karadeniz bölgesinde yer alan Tokat, verimli toprakları ile pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış bir ildir. Milattan önceki dönemlerden günümüze kadar birçok devletin ve beyliklerin durağı olan Tokat'a Avşar, Dodurga, Eymür, İğdir, Karaevli, Karkın, Kınık, Kızık, Salur gibi Oğuz boyları yerleşmiştir.

Ağız, bir dil içerisindeki konuşma farklılıklarıdır. Bu farklılıkların bir kısmı ölçünlü dilde kullanılmayan boy özelliklerinin izleri olarak kabul edilebilecek fonetik, morfolojik ve sentaks özellikleri barındırır. Bu nedenle ağız araştırmaları, geçmişle gelecek arasında önemli bir yer tutar.

XI. yüzyılın hem tarih hem kültür hazinesi olarak kabul edilen Dîvânu Lugâti't-Türk'te o dönemin mutfak kültürüyle ilgili pek çok bilgi bulunmaktadır. Bu bildiride, Tokat ağzında yaşayan yiyecek-içecek adları, Dîvânu Lugâti't-Türk'te aranacak, XI. yüzyıldan XXI. yüzyıla kalan yiyecek-içecek adları tespit edilmeye çalışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Dîvânu Lugâti't-Türk, Oğuzlar, Tokat ağzı, mutfak kültürü, yiyecek-içecek adları.

FOOD AND BEVERAGE NAMES FROM DÎVÂNU LUGÂTİ'D-TÜRK STILL LIVING IN TOKAT DIALECT

ABSTRACT

Oghuzs were first mentioned in the work Dîvânu Lugâti'd-Türk, written by Mahmud of Kâşgarlı in Karahanlı Turkish. In this work, which contains important information on Oghuz Turkish, Mahmud of Kâşgarlı collected many language materials from Turkish tribes and made examinations on these language materials. Oghuzs carried their traditions, customs, traditions and customs from Central Asia to Anatolia. One of the elements that the Oghuzs brought to Anatolia with their migration is the eating and drinking habits that constitute the cuisine culture. Although this culture, which is one of the symbols of unity and community, has changed over time, the traces of the main culture still live in Anatolia.

Located in the Middle Black Sea region, Tokat is a city that has hosted many civilizations on its fertile lands. Oghuz tribes such as Avşar, Dodurga, Eymür, Iğdir, Karaevli, Karkın, Kınık, Kızık and Salur have settled in Tokat, which has been the stop point of many states and principalities since BC.

The dialect is the differences in speech within a language. Some of these differences contain phonetic, morphological and syntax features that can be regarded as traces of height features that are not used in standardized language. For this reason, dialect studies take an important place between the past and the future.

There is a lot of information about the cuisine culture of that period in Dîvânu Lugâti't-Türk, which is accepted as both the historical and cultural treasure of the XI century. In this study we will try to sought in Dîvânu Lugâti't-Türk the names of food and beverages still living in Tokat dialect and to identify the names of food and beverage remained from the XI and XXI century.

Keywords: Dîvânu Lugâti't-Türk, Oghuzs, Tokat dialect, cuisine culture, food and beverage names.

GİRİŞ

Kaşgarlı Mahmut'un Dîvânu Lugâti't-Türk ve Yusuf Hâs Hâcib'in Kutadgu Bilig adlı eserlerinde Karahanlı döneminin mutfağıyla ilgili bilgiler vardır. Bu eserlerde daha çok ziyafet sofralarının hazırlanması, bu sofralarda nelerin nasıl ikram edilmesi gerektiği ve XI. yüzyıl Türk sofra adabı, üzerinde durulmuştur. Kaşgarlı, Dîvânu Lugâti't-Türk'te dönemin mutfağını hem mekân hem de içindeki maddi kültür eşyaları ile tanıtarak, çeşitli yemeklerin ve içkilerin

nasıl yapıldıkları konusunda bilgiler de vermiştir (Genç, 2002: 2-3). Yılmaz, yaptığı çalışmada Dîvânu Lugâti't-Türk'te mutfak kültürüyle ilgili üç yüzden fazla sözcük belirlemiştir (2006: 2). Mutfak kültürüyle ilgili belirlenen bu sözcükler, kısmen Anadolu ağızlarında hâlâ yaşamaktadır.

Türkiye'de ağız araştırmaları, 1932 yılında Mustafa Kemal Atatürk'ün kurduğu Türk Dili Tetkik Cemiyeti'nin çalışmaları ile başlamıştır. Bu dönemde halk ağzından derlemeler yapılmış, Derleme Sözlüğü hazırlanmıştır. *“1940 öncesi daha çok yabancı araştırmacılar tarafından incelenen Türkiye Türkçesi ağızları, bu tarihten sonra ekseriyetle yerli araştırmacıların çalışmalarıyla gün yüzüne çıkmaya başlamıştır. Gerek teknolojik gerekse sosyo-kültürel hayatın modern yaşam tarzına doğru gitmesi nedeniyle kaybolmaya başlayan ağızların ortaya konması için gerekli derleme henüz yapılamamış.”* (Erdem ve Bölük, 2011: 413) olsa da son zamanlarda Türkoloji'de ağız araştırmalarına ilgi artmıştır.

TOKAT AĞZI

Tokat ağzı ile ilgili çalışmaların tarihi, Ahmet Caferoğlu'nun 1994 yılında yaptığı “Sivas ve Tokat İlleri Ağızlarından Toplamalar” adlı çalışması ile başlamıştır. Daha sonra Necati Demir 2006 yılında “Tokat İli ve Yöresi Ağızları” adlı bir çalışma yapmıştır. Bu iki çalışma dışında Tokat ağzı ile ilgili makaleler mevcuttur.

Türkiye Türkçesi ağızları, çeşitli ölçütler esas alınarak sınıflandırılmıştır. Ahmet Caferoğlu, 1946 yılında yaptığı sınıflandırmada Türkiye Türkçesi ağızlarını dokuz başlıkta ele almış, üçüncü grupta ele aldığı Tokat ağzını, “Sivas, kısmen Tokat illeri ağızları bölgesi” şeklinde incelemiştir.

Leyla Karahan, “Anadolu Ağızlarının Sınıflandırılması” adlı çalışmasında Tokat ağzını ‘Batı grubu ağızları’ içerisinde göstermiş, Batı grubu ağızlarını da dokuz alt gruba ayırmıştır. Tokat ağzı, altıncı gruptadır. Ayrıca bu altıncı grupta, Lâdik (Samsun), Amasya, Tokat, Sivas (Şarkışla ve Gemerek hariç), Mesudiye (Ordu), Şebinkarahisar, Alucra (Giresun), Malatya merkez, Hekimhan, Arapkir ağızları vardır (2011:117).

Doğum merasimlerinden ölüm merasimlerine kadar Türk kültürünün önemli unsurlarından biri olan yeme-içme, insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için temel bir ihtiyaç olması yanında yeme-içme alışkanlığı, bir toplumun yaşam şeklini yansıtması açısından da önemlidir. Kültürün önemli bir parçası olan yeme-içme alışkanlıkları ve yaşam şekilleri, sosyo-kültürel hayatın etkisiyle değişebilir. Bu değişimler, sözcüklerinde de kendini gösterir. Bu çalışmada, Dîvânu Lugâti't-Türk'te geçen yiyecek-içecek adlarının Tokat ağzında izleri aranıp, XI.

yüzyıldan XXI. yüzyıla kalan yiyecek-içecek adları tespit edilmeye çalışılarak, geçmişten günümüze, mutfak kültürüyle ilgili sözcüklerde büyük bir değişim olup olmadığı sorusuna cevap aranmıştır.

MATERYAL-METOD

Bu çalışma yapılırken önce ölçünlü dilde pek bilinmeyip Tokat ili ve Almus, Artova, Başçiftlik, Erbaa, Niksar, Pazar, Reşadiye, Sulusaray, Turhal, Yeşilyurt, Zile ilçelerinde kullanılan yemek-içmek ile ilgili sözcükler tespit edildi, sözcüklerin söylenişinde bölgesel farklılıklar olduğu için sözcükler yazılırken çeviri yazı işaretleri kullanılmadı. Daha sonra, bu sözcüklerin anlamları, Türkçe Sözlükte (2011), Tuncer Gülensoy'un Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğünde (2007) ve Tokat ağzında verildi. Bu sözcüklerin Tarama Sözlüğünde (2009) ve Derleme Sözlüğünde (2009) durumu araştırıldı. Mehmet Fatih Yılmaz'ın Anlambilimsel Bağlamıyla Divânü Lugâti't-Türk'te Mutfak Kültürü (2006) adlı çalışmasına da bakılarak Tokat ağzında kullanılan yemek-içmek ile ilgili sözcüklerin Dîvânü Lugâti't-Türk olup olmadığı incelendi.

ARAŞTIRMA VE BULGULAR

Bir toplumun tarihi, coğrafyası, iklim şartları, ekonomik durumu ve inançları, toplumdan topluma değişiklik gösteren mutfak kültürünü etkileyen unsurlardır. Kültürel bakımdan Karadeniz ve İç Anadolu bölgelerinin etkisi altında olan Tokat ilinin mutfak kültürü, hem verimli toprakların sayesinde yapılan tarımın, meyveciliğin, sebzeçiliğin hem de hayvancılığın etkisi ile oldukça zengindir. Meşhur üzüm yaprağı ile hazırlanan zeytinyağlı, etli, baklalı ve kuru erikle yapılan sarmalar/dolmalar, bat, çemen, çökelekli gözleme, Tokat kebabı, keşkek, kuşburnu, Turhal yoğurtmacı, Niksar'ın cevizi ve cevizli çöreği, Zile pekmezi Tokat'ın yöresel ürünleridir.

Tokat ağzında tespit edilen yemek-içmek ile ilgili sözcükler içerisinde mutfak araç gereçleri, sebze ve meyve adları, yemek adları, tahıl adları, kuruyemiş adları, börek, çörekler adları ve içecek adları görülmektedir. Tokat ağzında tespit edilen yemek-içmek ile ilgili sözcükler şunlardır: ağartu, ağuz/avuz, aluç, aş, aşkana, aşıh, aşurma, bacaklı çorba, bat, bazlama, bıhdı, bişi/pişi, boduç, börülce, büşürgeç, cığ, cılban, cızlah, cibre, çalhama/çalkama, çat pat, çedene, çemen, çemüç/çemüş, çerez, çiğit/çiyit, çir, çor, çördük, daru/darı, dastar, dığdığ, döngel, düğcek/düyce, erüšte, eşelek, etleme, firik, fodul/fodula, fosul, gah, gahırdah/gıhırdah, gatık, gavurga, gavut, gaygana, gendüme aş, gilik, gömbe, guguk, gulahlı/kulaklı, guru, güdül, hedük, heğ, helise, helle, hetil, ilistir, işgefe, kakuk, kartul, kef, kelem, keşkek, kete, kiren, kirki,

kirtik, kocabaş, koruh/koruk, kostil, kölemez, köme, kömeç, küfük, küleh/küle, külleme, lazut, lenger, mada, madımak, mihlama, mırmırh, mücürüm, nelbeki, oğmaç/ovmaç, pağaç, partu, pehli pilavı, pelver, pürçüklü, pürpürüm, sac, sahan, sası/sasu/sarsuk, sele, sitil, siyer/siner, somun, söğüş, sönu/sögnük, sümsük, tavar, tavar elması, tekne, tekne kazıntısı, telpoş, terek, terki, tirit, topalah/topalak, toyga aşı, türlü, yaalu/yağlı, yemişen, yoğurtmaç, yuha/yuhga, zavraah/zavrak, zavzu, zoğal.

ağartu “ağartı”: Süt, yoğurt, peynir, ayran vb. yiyecek ve içecekler (Trk.S. 2011: 39).

ağartı: Süt ve süttten elde edilen ürünler (G., 2007: 52).

DLT’te *ağartgu*: Şerbet gibi buğdaydan yapılan şarap, içki. (III, 442).

DLT’te bir içecek adı olan *ağartgu* Tokat ağzında süt ve süttten elde edilen ürünler anlamında kullanılmaktadır.

ağuz/avuz “ağız”: Yeni doğurmuş memelilerin ilk sütü (Trk.S., 2011: 48).

ağız: Memeli hayvanların doğurduğu zaman verdikleri ilk süt (G., 2007: 55).

Anadolu ağızlarında bu sözcük, “ağuz, ağız, ağan, ağaz, ağın, ağızlık, ağız sütü, ağoz, avız, avur, avuz” (DS I, 115).

TS’de “ağuz” (59).

DLT’te *aguj (aguz)*: Memeli hayvanların doğurduğu zaman verdiği ilk süt (I, 55).

Ağuz sözcüğü, hiçbir değişime uğraman DLT’ten Tokat ağzına kalan sözcüklerden biridir.

aluç “alıç” (Farsça): Hünnapgillerden, kırlarda kendiliğinden yetişen, hekimlikte ve boyacılıkta kullanılan sert odunlu bir ağaç, gövem eriği, geyik dikenini, akdiken. 2. Bu ağacın mayhoş yemişi. (Trk.S., 2011: 93).

alıç: Yabanî bir meyve türü (G., 2007: 65).

Sözlükler *aluç* sözcüğünün kökeni için Farsça der; ancak Gülensoy ise, bu sözcüğün Farsça olmasına şüphe ile bakar (66).

Anadolu ağızlarında “aluç, aluçe, aluça, alınça, alunça” (G., 2007: 65).

DLT’te *aluç*: Şeftali (I, 122).

DLT’te ‘şeftali’ anlamında kullanılan *aluç*, Tokat ağzında ‘dağ elması’ anlamında kullanılmakta olup DLT’ten günümüze kadar korunan bir sözcüktür.

aş: Yemek (Trk.S., 2011: 171).

aş: Aş, çorba (G., 2007: 83).

Anadolu ağızlarında da yaşayan “aş”, ‘bulgur pilavı’ anlamında da kullanılmaktadır (DS I, 348).

TS’de “aş” (254).

DLT’te *aş*: Yemek, aş. Bir kabı kenetleyerek onarmaya da *aş* denir. “ayak aşla: kabı ekleyerek tamir et.” (I, 80).

Tokat ağzında *aş*, ‘çorba’ anlamında kullanılmaktadır. *Aş*, XI. yüzyıldan XXI. yüzyıla hiçbir değişime uğramadan günümüze kalan bir sözcüktür.

aşkana: Mutfak.

Türkmenler, Özbekler, Uygurlar ve Kırgızlar *aşlık* yerine “aşkana, aşhana” sözcüklerini, Kazaklar ise *aşiy* sözcüğünü kullanmaktadırlar (K.T.L.S. c. I 610).

Tokat ağzında *aşkana* ‘mutfak’ anlamında kullanılmaktadır; ancak DLT’te mutfak sözcüğünün karşılığı *aşlık*’tır.

aşlıh “aşlık”: 1. Aş yapmak için hazırlanan ve saklanan şeyler. 2. Dövüldükten sonra savurularak temizlenen ve kurutulan buğday (Trk.S., 2011: 177).

aşlık: 1. Aş evi, mutfak. 2. Zahir (G., 2007: 86).

Anadolu ağızlarında “aşlık, aşlıh, aşluk” (DS I, 369).

TS’de “aşlık” (266).

DLT’te *aşlık*: Aşevi, mutfak. Oğuzlar buğdaya “aşlık” derler. (I, 114).

DLT’te mutfak anlamında kullanılan *aşlık*, Tokat ağzında ‘kurutulmuş, temiz buğday’ anlamına gelmektedir.

aşurma “aşırma”: Küçük kazan, kova, bakraç (Trk.S., 2011: 176).

Anadolu ağızlarında “aşırma, aşırmalık, aşırma, aşırmaç, aşırtmak, aşırmaç, aşırmaç, aşırmaç, aşırmaç, aşırmaç” (DS I, 356).

TS’de aşurma: Aşırma (267).

DLT’te tencere, çömlek anlamında *eşiç* (I, 52) ve tencere, bardak anlamında *bukaç* “asıç bukaç” da denir (I, 411).

Tokat ağzında büyük kazana *aşurma* denmektedir.

bacaklı çorba: Erişte ve yeşil mercimekten yapılan bir çeşit sıcak çorba.

bat: Bulgur, mercimek, domates, soğan, ceviz ve çeşitli baharatlarla yapılan yiyecek.

bazlama: Sacda pişirilmiş yuvarlak ekmek, bazlamaç. 2. Tatlısı bol, kalın gözleme, bazlamaç (Trk.S., 2011: 290).

bazlama, bazlamaç, bazlambaç: Kalın açılmış yufka ekmeği (G., 2007: 125).

Anadolu ağızlarında “bazlama, bazama, bazdamaç, bazdırma, bazı, bazıma, bazımba, bazıırma, bazlamaç, bazlambo, bazlanbaç, bazıma, bazımaç, bazımba, bazma, bejdirme, berzime, besmeç, bezdirme, bezdirmeç, bezetleme, bezime, bezirme, bezlembeç, bezleme, bezlıme, bezme” (D S II, 586).

TS’de “bazlamac, bazlama, bazlambac” (471).

bıhdı: Kış aylarında yemek üzere dondurulmuş paça.

pıh: Koyun ve keçi dışkısı (G., 2007: 694).

DLT’te *kıg:* Toprağı kabartmakta kullanılan gübre (III, 129).

bişi/pişi: Çörek, tatlı bir tür ekmek (Trk.S., 2011 362).

bişi: Çörek (G., 2007: 159).

pişi: Mayalı hamurdan yapılan yağda kızartılarak pişirilen bir tür yiyecek (G., 2007: 698).

Anadolu ağızlarında “bişe, bişi” (DS II, 705); “pişe, pişek, pişşek, pişi” (DS IX: 3461-3462).

TS’de “bişi, pişi” (611).

DLT’te *pışığ* ve *pışıık:* Pişmiş (IV, 474).

Bişi, DLT’ten günümüze anlam genişlemesine uğrayarak korunan sözcüklerden biri olup Tokat ağızında ‘mayalı hamurun bol yağda kızartılmasıyla yapılan hamur işidir.’

boduç: Ağaç veya topraktan yapılmış küçük su kabı (Trk.S., 2011: 369).

boduç: Ağaç testi (G., 2007: 153).

Anadolu ağızlarında “bодук, boduh, bodağ” (DS II, 721).

DLT’te *bukaç:* 1. Su kabı, saksıdan yapılan çömlek. “esiç bukaç: tencere, tas”. Bu iki kelime birlikte söylenir (I, 357). 2. Tencere, bardak. “asıç bukaç” da denir (I, 411).

DLT’te *butık:* Küçük testi, boduç, kırba. Kaşgarca. (I, 377).

TS’de “boduç, botuç, buduç” (627).

Tokat ağzında *boduç*, ‘bakırdan yapılmış kap’ anlamında kullanılmaktadır.

börülce: 1. Fasulyeye benzer bir bitki. 2. Bu bitkinin sebze olarak yararlanılan yeşil ürünü ve göbeği koyu benekli tohumu (Trk.S. 2011: 400).

böğrülce, börülce: Bir tür fasulye (G., 2007: 171).

Anadolu ağızlarında “böğülce, bogülce, böğce, böğürce, bölce, bölcen, börçe, börgüce, börünce, börücek, börügüç, börülce, bövülce, böyrülçe” (DS II, 765).

Börülce Tokat ağzında ‘fasulye’ demektir.

büşürgeç “pişirgeç”: Sac üzerinde pişirilen ekmeği çevirmeye yarayan kürek biçiminde tahta araç (G., 2007: 698).

Anadolu ağızlarında “pislaç, pisleç, pisleğec, pisleheç, pisliaç, pisliğaç, pislihaç, pisreç, pişirkeç, pisleç, pişleç, pişleheç, pişliç, pişürgeç, pü sürgeç” (DS IX, 3462).

DLT’te *yerküç:* Kılıç gibi tahtadan yapılmış uzunca enli bir ağaç parçasıdır; fırındaki ekmeği çevirmek için kullanılır (I, 452).

Hamur işlerini çevirmek için kullanılan küçük küreğe, Tokat ağzında *büşürgeç* denmektedir.

cığ: Meyve kurutmak için kullanılan alet.

TS’de *cığ~çiğ:* 1. Kafile, sürü. 2. Çadırlarda çubuklardan örülmüş paravana gibi bölme.

cılban: Bezelye.

cızlah “cızlak”: Yağda veya sacda pişirilen sulu hamurdan yapılmış yağlı veya yağsız ekmeç (G., 2007: 205).

Anadolu ağızlarında “cısdıl, cızılak, cızıldak, cızıt, cızlah, cızlama, cızlamaç, cızlampa, cızlılı, cizlek, cizleme, çizlek” (DS III, 959).

Tokat ağzında *cızlah*, ‘sac ekmeği’ anlamına gelmektedir.

cibre (Rumca): Sıkılıp suyu alınan üzüm vb. meyvelerin posası (Trk.S., 2011: 463; G., 2007: 2006).

DLT: *çupra:* Eski elbise (I, 421).

Tokat ağzında *cibre* ‘üzüm posası’ demektir.

çalhama/çalkama: Ayran.

Anadolu ağızlarında “çalkama” (DS III, 1057).

DLT'te *ayran*: Ayran. (I, 120).

çat pat: 1. Az çok ve yalan yanlış biçimde, çatra patra. 2. Ara sıra. 3. Uygunsuz zamanlarda, vakitli vakitsiz. 4. Yarım yamalak (Trk.S., 2011: 506).

Çat pat, Tokat ağzında 'patlamış mısır' anlamında kullanılmaktadır.

çedene: Kendirin tohumu (Trk.S., 2011: 509).

Tokat ağzında kavrulmuş kendir tohumunun kavrulmasıyla elde edilen kuruyemişe *çedene* denmektedir.

çemen: 1. Maydanozgillerden, kimyon türü bir bitki. 2. Bu bitkinin kokulu tohumu. 3. Bu tohumun un durumuna getirilip sarımsak, kırmızı biberle karıştırılarak yapılan, genellikle pastırma üzerine sürülen macun (Trk.S., 2011: 519).

çemen: Maydanozgillerden bir bitki ve bunun kokulu tohumu (G., 2007: 229).

Anadolu ağızlarında "çaman" (DS, II, 1063).

DLT'te *çümgen*: Çimenlik, ayrık otu. (I, 443).

çemüç/çemüş "çemiç" (Ermenice): Dut veya üzüm kurusu (Trk.S., 2011: 519).

çemiç, çemiş: Görgüsüz, görmemiş, kent yaşamını bilmeyen, bön (G., 2007: 230).

Anadolu ağızlarında "çemiç, cemiç, çemin, çemit" (DS III, 1129).

DLT'te *küli*: Yarmaksızın çekirdeğiyle kurutulan zerdali, kayısı, şeftali ve erik gibi meyvalar (III, 234).

DLT'te meyve kurusuna *küli*, Tokat ağzında *çemüş/çemüş* denmektedir.

çerez (Farsça): Asıl yemekten sayılmayan, peynir, zeytin vb. yiyecekler. 2. Yemek dışında yenilen yaş veya kuru yemiş vb. (Trk.S., 2011: 523).

Tokat ağzında 'kuruyemişe' *çerez* denmektedir.

çiğit/çiyit: 1. Pamuk çekirdeği. 2. Çekirdek (Trk.S., 2011: 545; G., 2007: 241).

Bu sözcük, Anadolu Ağızlarında "çiğit, çigit, çivit, ciyirt, çığıt, çigit, ciyirt, çığıt, çigit, çiğid, çiğirt, çit" (DS III, 1250).

DLT'te *çiğit*: Pamuk çekirdeği (I, 356).

Tokat ağzında 'çekirdek' anlamında kullanılan *çiğit*, hiçbir değişime uğramadan DLT'ten günümüze kadar korunan bir sözcüktür.

çir: Kayısı, erik, zerdali vb. meyvelerin kurusu (Trk.S., 2011: 550).

DLT'te *çir*: Yağ (I, 323).

DLT'te yağ anlamına gelen *çir*, DLT'ten günümüze kadar korunan bir sözcük olup Tokat ağzında *çir* meyve kurularına özellikle de kayısı kurusuna denmektedir.

çor: Hastalık, dert (G., 2007: 250).

DLT'te *çor*: Sarılgan bitki 'Oğuzca' (III, 121,122).

Anadolu ağızlarında pek çok farklı anlama gelen bu sözcük Tokat ağzında 'çok tuzlu yiyecek' anlamında kullanılmaktadır. *Çor*, DLT'ten günümüze kadar korumuştur.

çördük: Dağ armudu.

daru/darı: Buğdaygillerden kuraklığa dayanıklı bir bitki, akdarı. 2. Bu bitkinin buğday yerine besin olarak kullanılan tohumu. 3. Mısır (Tr.S., 2011: 596).

darı: Darı, mısır (G., 2007: 267).

DLT'te *tarıg/tarığ*: Ekin, bitki, buğday; tane, tohum (I, 19, 140, 154...; II, 49, 74, 81, 82...; III, 61, 71, 95...).

Tokat ağzında *darı* 'mısır' anlamında kullanılmaktadır.

dastar: Hamur işleri yaparken kullanılan bez örtü veya sofa bezi.

dığdığ: Çördük, dağ armudu.

döngel: Muşmula (Trk.S., 2011: 713). Tokat ağzında da *döngel* 'muşmula' demektir.

düğcek/düycek "düğü" 1. Elendikten sonra geriye kalan en ince bulgur. 2. Pirinç. (Trk.S., 2011: 333).

düğürçük, düğü: İnce bulgur (G., 2007: 311).

Anadolu ağızlarında "döğücük, döğülcek, dugurcuk, dücük, dügi, düğü, dügül, dügür, dügürçük, düğçek, düğe, düğecek, düğücük, dügül, düğülcek, düğücük, dügür, dügürcek, düğürcek, düğürçük, dülcük, düürcek, düvü, düvü, düvül, düvürçük, düycük, düyü, düyül, düğürçük, düycük, düyü, düyül, düğürçük" (DS IV, 1622).

TS'de "düğü" (1305).

DLT'te *tögi*: Darının kabuğu çıkarıldıktan sonra kalan özü. 'Oğuzca' (III, 229).

Tokat ağzında 'ince bulgura' *düğcek/düycek* denmektedir.

erüšte “erişte” (Farsça rişte): İnce ince kesilip kurutulmuş hamur (Trk.S., 2011: 809).

DLT’te *ügre*: Tutmaca benzer ve ondan daha sulu şehriye çorbası; erişte. (I, 127; III, 173)

DLT’te *kıyma ügre*: Hamuru serçe dili gibi kesilen bir çeşit erişte (III, 173). DLT’te *kıyma ügre*, Tokat ağzında *erüšte* şeklini almıştır.

eşelek: Elma, armut, ayva vb. meyvelerin yenmeyen iç bölümü (Trk.S., 2011: 824; G., 2007: 344).

Anadolu ağzlarında “eşelek, eşelek haşalak” 1. Ceviz içinin ortasında bulunan ve içi ikiye ayıran sert madde. 2. Mısır koçanı. 3. Olgunlaşmamış meyve (DS V, 1790).

Eşelek, Tokat ağzında ‘meyvelerin yenmeyen iç kısmı’ anlamıyla kullanılmaktadır.

etleme: Deriye yapışan etleri kazımak için kullanılan bıçak tarzı bir alet.

DLT’te etle-: Etlik yapmak, et yapmak (I, 285).

firik: Olgunlaşmak üzere olan tahıl (Trk.S., 2011: 879).

TS’de *firik*: Kabuğuyla ateşe atılarak kavrulmuş taze buğday başağı ve nohut (1608).

DLT’te *suruş*: Buğday başaklarındaki daneler sertleşmeden önce, başak alevde ütülür, sonra döğülerek yenir; firik, ütme. (I, 368).

DLT’te *suruş*, Tokat ağzında *firik*, ‘pişmiş buğday’ anlamında kullanılmaktadır.

fodul/fodula: Kabarmamış ekme.

fosul: Közlenmiş sebzeler.

gah: “**kak**”: Kurutulmuş meyve (G., 2007: 453).

kak: Şeftali kakı, yarması. (III, 155).

kak: Çenet. “erük kakı: erik yarması”. (II, 282).

kak: kak et: kurutulmuş et (II, 282).

TS’de *kak*: 1. Elma, armut, kayısı gibi meyvaların kurusu (2163).

DLT’te *kakuk*: Yarma, kurutulmuş et yahut erik, kaysı gibi kurutulmuş meyva (III, 130).

Tokat ağzında gah *gah/kak*, DLT’te olduğu gibi hem meyve kuruları için hem de et kurusu için kullanılmaktadır. Görüldüğü gibi, bu sözcük DLT’ten bugüne kadar gelmiştir.

gahırdah/gıhırdah: “**kakırdak, kıkırdak**” Kuyruk yağının eritildikten sonra kalan posası, kıkırdak (Trk.S., 2011: 1271; G., 2007: 453).

Gahurdah/gıhırdak sözcüğü, Tokat ağzında da bu anlamıyla kullanılmaktadır.

Anadolu ağızlarında “kakırdak, kahırdak, kakırdah, kakırtlak” (DS VIII, 2603). “gakırdak, gahırdag, gak” (DS VI, 1895).

TS’de “kakırdak, kıtırdak” (2173).

gartopu “kartopu”: Beyaz patates.

kartopu: 1. Kasımpatı çiçeği; 2. Atın alnındaki yuvarlak beyazlık (G., 2007: 471).

gatık “katık”: Yağı alınmış yoğurt, ayran (Trk.S., 2011: 1349).

katık: Ekmekle beraber yenilen peynir, zaytin, helva gibi yiyecek (G., 2007: 475).

Anadolu ağızlarında “katığ, gatık, katık, katığ” (DS VIII, 2682).

DLT’te *katık*: Katgı, herhangi bir nesneye katılan; sirke, yoğurt gibi tutmaç yemeğine katılan nesne. (I, 382).

DLT’te *ayran*: Ayran. (I, 120).

DLT’te *katık*: Sirke, yoğurt gibi tutmaç yemeğine katılan nesne. (I, 382).

DLT’te hem *ayran* hem *katık* sözcüğü vardır. Bu iki sözcük hiçbir değişime uğramadan DLT’ten günümüze kadar korunmuş olup Tokat ağzında *katık* ‘ayran’ anlamında kullanılmaktadır.

gavurga “kavurga”: Buğday, mısır vb. tahılların kuru yemiş gibi yenilmek için ateşte kavrulmuşu (Trk.S., 2011: 1359; G., 2007: 480).

Anadolu ağızlarında “kavurga, kavırğa, kavırğa, kavırka, kavurka, kavuruge” (DS VIII, 2693).

TS’de “kavurga~kavurka” (2363).

DLT’te *kogurmaç*: Kavrulmuş buğday. (I, 493).

DLT’te *kawurmaç*: Yukarıdaki manada bir kelimedir. (I, 493).

Tokat ağzında da ‘kavurulmuş buğday’ demek olan *gavurga* “*kavurga*” hiçbir değişikliğe uğramadan günümüze kadar korunan bir sözcüktür.

gavut “kavut”: 1. Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununa pekmez, şeker veya tatlı yemiş katılarak yapılan yiyecek. 2. Güneşte kurutulmuş peynir (Trk.S., 2011: 1360).

kavut: Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununa şeker veya tatlı yemiş katılarak yapılan yiyecek (G., 2007: 481).

TS'de *kavut~havut*: Kavrulmuş hububat unu (2363).

Anadolu ağızlarından “kavut, kavat, kavıt, kavruk, kavunt, kavuş, kavut, helvası” (DS VIII, 2694).

DLT'te *kavut~gavut*: darıdan yapılmış bir yemek (G., 2007: 481).

DLT'te kavut: “kağut” dahi denir. Kavut, darı unu yağla, şekerle karıştırılır, yeni doğuran kadınlara yemek olarak verilir (III, 163).

Tokat ağzında *gavurga* “*kavurga*” ile aynı anlamda kullanılan *gavut* “*kavut*” DLT'ten bugüne kalan bir sözcüktür.

gaygana “kaygana”: 1. Omlet. 2. Yumurta çalkalanarak yapılan bir tatlı türü (Trk.S., 2011: 1363).

Anadolu ağızlarında “kayağına, kaygama, kaygana” (DS VIII, 2696).

Gaygana sözcüğü, Tokat ağzında ‘un, süt, yumurta ile yapılan kahvaltılık bir yiyecektir.’

gendüme aşı: Tokat ağzında kuru fasulye, buğday, nohutla ve et suyu ile yapılan bir çorba çeşididir. Toyga çorbası gibi sıcak yenir; toyga aşına çok benzeleyen bu çorba çeşidi malzemesinin bol olması ile toyga aşından ayrılır.

gılık: Bu sözcük Tokat ağzında hem ‘halka halka sarılarak yapılan bir börek’ adı hem de ‘halka şeklinde yapılan peynir veya tereyağına’ verilen addır.

gömbe: Türkçe Sözlükte “gömme” Mayalı, mayasız, yağlı veya yağsız olarak yapılan bir tür kül pidesi (2011: 961).

gömbe: Mayalı ya da mayasız, yağlı ya da yağsız olarak yapılan kül pidesi ekmeği (G., 2007: 380).

kömbe: Un, tuz ve yağ ile yoğurulan kızgın sacda veya fırında pişirilen ekmeği (Trk.S., 2011: 1498).

Anadolu ağızlarında, “gömbe, gömeç, gömme, gömeç” (DS, VI, 2146).

Anadolu ağızlarında kömeç ‘ebegümeci, balgümeci’ ve gömbe anlamında kullanılmaktadır (DS VIII, 2955).

DLT'te *kömeç*: Küle gömülerek pişirilen çörek. (I, 360).

DLT'te *közmen*: közde pişirilen ekmeği, közleme, gömme (I, 444).

Tokat ağzında küle gömülerek veya ocakta pişirilen hamur işine *gömbe* denmektedir.

guguk: Tek başına kalmak veya oturmak (Trk.S., 2011: 992).

guguk: Guguk kuşunun ötme sesi (G., 2007: 392).

Anadolu ağızlarında “guguk, guggu, gukgu, gukguk, gügük” şeklinde kullanılan bu sözcük ‘guguk kuşu’ (DS VI, 2189) anlamındadır.

Guguk sözcüğü, Tokat ağızında ‘leblebi vb. kuruyemişler’ için kullanılmaktadır.

gulahlı/kulaklı: “kulaklı” İki tarafında tutulacak yeri olan yayvan tava, tencere, kazan vb. (Trk.S., 2011: 1520).

kulaklı: Büyük tencere (G., 2007:566).

DLT: *kulaklığ* (I, 498).

Tokat ağızında *kulaklı* ‘iki tarafta tutacak yeri olan küçük tencere’ anlamında kullanılmaktadır.

guru “kuru”: Daha sonra kullanılmak için kurutulmuş taze ve yeşil karşıtı (Trk.S., 2011: 1536).

kuru: Suyu, nemi olmayan (G., 2007: 576).

Anadolu ağızlarında da “guru” (DS VI, 2201).

TS’de *kuru:* Kara toprak, yer (2742).

DLT’te *kuru:* kurumak (II, 206); *kurug:* kuru, asılsız (I, 12, 198, 375, 383).

Tokat kültüründe meyve sebze kurusu çok önemli bir besin kaynağıdır. *Kuru* sözcüğü, kış mevsiminde yemek için kurutulan tüm yiyecekler için kullanılmaktadır.

güdül: Küçük toprak testi; kabaktan yapılmış su kabı (G., 2007: 393).

Anadolu ağızlarında “güdül, gübüren, gübüş, güdrük, güdülek, güdülük, güdürük, güdürüm, gürik” (DS VI, 2214).

DLT’te *olma:* testi, çanak, çömlek (I, 130, 375); *sengek:* su içilen testi; ağaçtan oyulmuş su kabı (III, 367).

DLT’te *olma* ve *sengek*, Tokat ağızında *güdül* ‘mısır unundan yapılan küçük ekmek’ demektir.

hedük “hedik”: Kaynatılmış buğday, bulgur, mısır vb. şeyler (Trk.S., 2011: 1079).

hedik: 1. Haşlanmış buğday, bulgur, mısır, nohut vb. şeyler. 2. Aşure. 3. Bulgur. 4. Kalın kısa başlıklı ve kırmızı taneli buğday. 5. Çocukların ilk dişlerinin çıktığı zaman yapılan mısır haşlaması. 6. Çerez. 7. Taze fasulye (G., 2007: 408).

Anadolu ağızlarında “hedik, hadik, hatik, hedek, hedik aşı, hedük, hevdik” (DS VII, 2327).

TS’de *hedik aşı*: Aşure çorbası (1908). Tokat ağzında *hedük* ‘kaynatılmış buğday’ demektir.

heğ: Sepet.

DLT’te *keçe*: Karpuz ve hıyara benzer şeylerin taşındığı sele ve sepet gibi nesne (III, 220).

DLT’te *sawdıç*: Sepet, sele. (I, 455).

DLT’te *keçe*, *sawdıç*; Tokat ağzında *heğ* ‘sepet’ anlamında kullanılan sözcüklerdir.

helise: Tokat ağzında ‘etin dövülmesi ile yapılan yemek’ demektir.

TS’de *helise*: Buğdaydan yapılmış bir cins yemek (1910).

helle: Tokat ağzında, lohusa çorbası da denen bu çorba un ve mercimekle yapılmaktadır.

hetil: Tokat ağzında ‘katmer’ demektir.

DLT’te *yal* [yalaçı (yuga) bir çeşit ince katmerli ekmekli yufka] (G., 2007: 1039).

ilistir (Rumca): Süzgeç (Trk.S., 2011: 1176).

DLT’te *çowlı*: Tutmaç süzgeci (III, 442).

DLT’ *çowlı*, Tokat ağzında ‘süzgeç veya kevgir’ demektir.

işgefe: Sacda yapılan yufka. Bkz. yuga ve yuka.

kartul: Patates.

kef: Kaynayan pekmezin, pişen etin üstünde oluşan köpük (Trk.S., 2011: 1377).

kef: Et kaynatıldıktan sonra suyun üzerinde toplanan köpük (G., 2007: 492).

Kef, Tokat azında pişen tüm yemeklerin köpüğü için kullanılmaktadır.

kelem (Farsça): Lahana (Trk.S., 2011: 1381).

keşkek (Farsça): İyice dövülmüş buğdayın etle birlikte uzun süre kaynatılmasıyla yapılan bir yemek (Trk.S., 2011: 1402).

kete: Yağlı, mayalı veya mayasız hamurdan yapılan çörek (Trk.S., 2011: 1403) ve küle pişirilen çörek (G., 2007: 504).

Anadolu ağızlarında da “kete” (DS VIII 2773) kullanılmaktadır.

TS’de “kete” (2457).

DLT’te *kömeç*: Küle gömülerek pişirilen çörek. (I, 12, 360).

DLT'te *çörek*: Çörek (I, 388).

Tokat ağzında *kete* 'yağsız fırın çöreğidir.'

kiren: Kızılcık

TS'de "kiren" (2575).

DLT'te *yafışgu*: Kızılcık veya güren denilen dağ yemişi. "yumuşga" dahi denir (III, 48).

kirki: Tokat ağzında 'hamur teknesi' demektir.

kirtik: 1. Ufalanmış sabun parçası. 2. Bir damla (G., 2007: 527-528).

Bu sözcük, Tokat ağzında 'sert kiraz' anlamındadır.

kocabaş: Pancar, şeker pancarı (Trk.S., 2011: 1454).

Anadolu ağızlarında da "kocabaş" (DS VIII, 2891).

Tokat ağzında da *kocabaş* 'şeker pancarı' anlamında kullanılan bir sözcüktür.

koruh/koruk "koruk": Henüz olgunlaşmamış ekşi üzüm. 2. İçi boş kabuklu meyve (Trk.S., 2011: 1485).

DLT'te *talka*: Koruk. (I, 427).

DLT'te *talha* Tokat ağzında *koruh/koruk* 'ham üzüm' anlamına gelmektedir.

kostil: Patates.

kölemez: Soğuk süt.

köme: Cevizli sucuk.

kömeç: Papatya ve ayçiçeğinde olduğu gibi, sapın yassılaştı ve genişlemiş ucu üzerinde çiçeklerin yan yana toplanmasıyla oluşan çiçek durumu (Trk.S., 2011: 1498).

DLT'te kömeç: Küle gömülerek pişirilen çörek. (I, 12, 360).

Tokat ağzında bu sözcük 'ebegümeci' anlamında kullanılmaktadır.

küfük: Çürümüş ceviz.

küle/küle: "külah" (Farsça) İçine bazı şeyler koymak için huni biçiminde bükülmüş kağıt kap (Trk.S., 2011: 1556).

Küle: Bal, yağ, yoğurt gibi şeyler koymaya yarar tahta kova (G., 2007: 589).

Anadolu ağızlarında "kilek, kilek, kilik, küleyh" (DS VIII, 3028).

TS'de "külek~güvlek" (2767).

DLT: *küli-*: Gömmek (III, 272).

Tokat ağzında bu sözcük, 'pekmez, tere yağı vb. yiyeceklerin konulduğu tahta kaptır.'

külleme: 1. Küllenmek işi. 2. Bir mantarın yaptığı bağ hastalığı (Trk.S. 2011: 1557).

DLT'te *kül*: kül (I, 337).

Külde yapılan börek, çörek vb. hamur işlerine, Tokat ağzında *külleme* denmektedir.

lazut: Mısır (Trk.S., 2011: 1579; G., 2007: 596).

Anadolu ağzılarında "lağız, lağoz, lağuz, lavus, lavust, lavuz" (DS IX, 3058) "lazıt, lazot, lazotu, lazud" (3069).

Lazut, Tokat ağzında 'mısır koçanı, yığını' anlamında kullanılan bir sözcüktür.

lenger (Farsça): Yayvan ve kenarları geniş, büyük bakır kap (Trk.S., 2011: 1582).

TS'de "enger bırakmak, lenger koparmak, lenger üzerinde" (2787).

mada: İştah.

madımak (Ermenice): İlbaharda kırlarda yetişen, ufak yeşil yapraklı, ıspanak gibi pişirilip yenilen bir bitki (Trk.S., 2011: 1601).

mıhlama: Yumurta, un, soğan, ıspanak karışımıyla yağda yapılan bir yemek türü (Trk.S. 2011: 1675).

mıhlama: Soğanla kıyma veya pastırma üzerine yumurta kırılarak yapılan bir yemek (G., 2007: 601).

Anadolu ağzılarında "mıhlama, mıhlıma, mıklama, mihleme, muklama" (DS IX, 3180).

Tokat ağzında *mıhlama*, 'soğan, patates ve fasulye ile yapılan bir yemek türüdür.'

mırmırık "mırmırık": 1. Mırıldanan. 2. Sürekli sorun çıkaran (Trk.S., 2011: 1677).

Tokat ağzında bu sözcük, 'daha çok şarap yapımında kullanılan ekşimiş meyve suları' anlamına gelmektedir.

mücürüm: Yumurta ve maydanozla yapılan bir çeşit omlet.

nelbeki: Bakır kap.

oğmaç "ovmaç": 1. Hamuru ovalayarak yapılan kırıntılarla pişirilmiş çorba. 2. Taze tarhana (Trk.S., 2011: 1826; G., 2007: 614).

Anadolu ağızlarında “oğmaç, oğmaç aşısı, oğmaç çorbası, oğma çorbası, oğumeç, omaç, ömeç, ovmaç çorbası” (DS IX, 2368).

TS’de *omaç, omaç aşısı, oğmaç aşısı, ovmaç*: İçine ekme, peynir, soğan ve bazen yağ, pekmez konup yoğurularak yapılan bir yemek (2981).

DLT’te *uv-*: Ufalamak (I, 11).

DLT’te *uw-*: Ufalamak (I, 166).

DLT’teki *uv-/uw* kökünden türeyen *oğmaç* “*ovmaç*”, Tokat ağzında ‘hamurun ovulmasıyla yapılan lahana yemeğidir.’

pağaç: Cevizli çörek.

Pağaç: Poğaç (G., 2007: 684).

Anadolu ağızlarına “pağaç, pağarç, pağas, pahaç, pugaça, pağaç” (DS IX, 3378-3379).

partu: Temizlik bezi.

part: Eski giysi (G., 2007: 688).

DLT’te *partu*: Üste giyilen hırka, pardesü (I, 416).

pehli pilavı: Kuzunun kaburga veya kol kısmından yapılan bulgurlu bir pilav çeşididir. Çoğunlukla düğünlerde ve özel davetlerde yapılır.

pelver: Salça.

pürçüklü: Pürçüğü olan (Trk.S. 2011: 1954).

Pürçüklü, pürçüklük: Havuç (G., 2007: 706).

Anadolu ağızlarında “pıçikli, picekli, piçek, piçekli, piçelik, piçekli, piçikli, piçüklü, porçoklu, pörçüyhlü, puçikli, purçuklu, purçuluk, püçüklü, pürçek, pürçekli, pürçülük, pürşüyhlü (DS IX, 3497).

DLT’te *gesür* (gezer, gizri, sarig turma): havuç ‘Oğuzca’ (I, 431-20).

Pürçüklü, Tokat ağzında ‘havuç’ anlamında kullanılmaktadır.

pürpürüm: Semiz otu.

sac: 1. Yassı demir çelik ürünü. 2. Bu üründen yapılan. 3. Bu nesneden yapılmış, üzerinde yufka yapılan dışbükey pişirme aracı (Trk.S., 2011: 1998).

saç: Tava; üzerinde ekme, yufka gibi yiyecekler pişirilen aygıt (G., 2007: 709).

DLT'te *saç*: Tava. (III, 147).

Sac, DLT'ten günümüze kadar korunan sözcüklerdendir.

saħan (Arapça *şaħn*): Derinliği az olan kap (Trk.S., 2011: 2008).

sası/sasu/sarsuk: 1. Kűf ve çürűk gibi kokan. 2. Kokuşmuş. 3. Tatsız (Trk.S., 2011: 2041; G., 2007: 740).

DLT'te *sası-*: Sasımak, kokmak (III, 265).

Yiyeceğin atsız, tuzsuz ekşimsi olmasına Tokat ağzında *sası/sasu/sarsuk* denmektedir. Bu sözcük, DLT'ten günümüze kadar korunmuştur.

sele: Yayvan, genişçe sepet (Trk.S. 2011: 2062).

DLT'te *keçe*, *sawdıç*; Tokat ağzında heğ 'sele' anlamında kullanılan sözcüklerdir.

sele: Başparmakla işaret parmağı arasındaki uzaklık (G., 2011: 751).

Tokat ağzında *sele*, 'büyük sepet' anlamına gelmektedir.

sitil: Büyük bakraç, su kovası (Trk.S., 2011: 2123).

DLT'te *susgak* (G., 2007: 787).

DLT'te *susgak*: susak; kendisiyle su ve benzeri şeyler daldırılarak alınan nesne. 'Karluk, Kıpçak ve bütün göçebeler dilince' (I, 470).

siyer/siner: Kebaplık et.

somun (Rumca): Yuvarlak ve şişkin ekmek (Trk.S. 2011: 2136).

DLT'te *ötmek*: Ekmek (II, 276-22).

Tokat ağzında *somun* önceleri, 'satın alınan hazır ekmek, çarşı ekmeği' için kullanılmaktaydı; ancak son zamanlarda ister ev yapımı olsun ister çarşıdan alınsın her iki tür ekmek için *somun* sözcüğü kullanılmaktadır.

söğüş: 1. Soğuk olarak yenen haşlanmış et. 2. Üzerine yağ ve limon konulmadan ve birbirine karıştırılmadan yenen dilimlenmiş domates, salatalık vb. (Trk.S., 2011: 2148).

söğüş: Suda kaynatılıp pişirilen, suyundan ayrılarak soğuk yenen et (G., 2007: 804).

Anadolu ağızlarında "söüş, söviş, sövüş" düğünde güveye arkadaş ve akrabalarının verdikleri armağan (DS X, 3680).

DLT'te *söğüş*: Kebap etmeğe yarar oğlak veya kuzu 'Oğuzca' (I, 369).

DLT'teki *söğüş*'ten farklı bir anlamı olan bu sözcük, Tokat ağzında 'domates, salatalık, biber gibi sebzelerin büyük büyük doğranmasıyla yapılan yiyecektir.'

sönü/sögnük: Ihlamur ağacı.

sümsük: Uyuşuk davranan, miskin, aptal, mıymıntı, sünepe (Trk.S., 2011: 2180).

sümsük: Uyuşuk davranan (G., 2007: 820).

Anadolu ağızlarında "sümsük, sümsüm, sümtük, sündük" 'aptal, mıymıntı, sünepe' (DS X, 37123).

TS'de *sümdük, sümsük:* Aç gözlü, pisboğaz, tufeyli (3619).

Tokat ağzında *sümsük* sözcüğü, 'pisboğaz' anlamında kullanılmaktadır.

tavar: İçinde külli su bulundurulan kap (G., 2007: 870).

TS'de *tavar-davar:* 1. Binek hayvan. 2. Dört ayaklı çiftlik hayvanı. 3. Mal (1025-1027).

DLT'te *tavar:* Mal, davar 'Oğuzlar ve Uyanlarca' (I, 234, 235, 238, 300, 362; III, 334, 420).

DLT'te *kendük:* Küp gibi topraktan yapılan büyükçe bir kap (Kençekçe); küp. (I, 480).

DLT'te *küp:* Küp (I, 147, 154; III, 119-25, 253, 325).

Tokat ağzında *tavar*, 'kiremitten yapılmış kap, küp' demektir. DLT'te *kendük* ve *küp* sözcüğü vardır.

tekne: Türlü işlerde kullanılmak için çoğu ağaçtan veya taştan yapılan, uzun ve geniş kap (Trk.S., 2011: 2306; G., 2007: 877).

Anadolu ağızlarında da "tekne" (DS X, 3866) sözcüğü kullanılmaktadır.

DLT'te *tekne:* Tekne (I, 434).

Tokat ağzında 'hamur yoğurmak için tahtadan yapılan bir alettir' anlamında kullanılan *tekne*, DLT'ten günümüze kalan sözcüklerdendir.

tekne kazıntısı: Hamur teknesinin dibinin kazınmasıyla yapılan ekmek. Tokat ağzında bu sözcük anlam değişmesine uğrayarak evin 'son çocuğu' anlamında kullanılmaktadır.

telpoş: Bakırdan yapılmış kap.

terek: Evlerin veya dükkanların yüksekçe yerinde kullanılan raf (Trk.S., 2011: 2339).

terek: Raf, sergen (G., 2007: 884).

Anadolu ağızlarında "terek" (DS X, 3889).

TS'de *terek*: 1. Tabak. 2. Raf (3793).

DLT'te *tér*: Dermek, toplamak (II, 39; III, 181).

Tokat ağzında *terek* raf, bugünkü anlamıyla 'mutfak dolabı' demektir.

terki: 1. Eyerin arka bölümü, 2. Binek hayvanın sağrısı (Trk.S., 2011: 2330; G., 2007: 885).

DLT'te *susgak* (G., 2007: 787). DLT'te *susgak*: susak; kendisiyle su ve benzeri şeyler daldırılarak alınan nesne. 'Karluk, Kıpçak ve bütün göçebeler dilince' (I, 470).

Tokat ağzında *terki* sözcüğü, 'kova' anlamında kullanılmaktadır. Bu sözcük *telki* şeklinde de söylenmektedir.

tirit (Farsça *terīd*): 1. Et suyuna kızartılmış veya bayat ekmek konularak yapılan yemek. 2. Yemeğin suyu (Trk.S., 2011: 2358).

Tirit Tokat ağzında hem 'yemeğin suyu' hem de 'salça, yumurta, çemen ve kuru ekmekle yapılan bir yemektir.'

tirki: 1. Küçük, bakır leğen veya yemek kabı. 2. Derin bakır tepsi. 3. Ağaçtan yapılmış hamur teknesi. 4. Ağaç çanak. 5. Ağaç kaşık, 6. Ağaç havan (G., 2007: 900).

Anadolu ağzlarında "dirki" sofa, çanak anlamında kullanılmaktadır (G., 2007: 900).

Bu sözcük, Tokat ağzında tahtadan 'yapılmış ekmek tepsi' demektir.

topalah/topalak: Hünnapgillerden, yapraklarından yeşil boya çıkarılan bir bitki (Trk.S., 2011: 2366; G., 2007: 912).

TS'de *topalak~tobalak*: Yer miski, havlican dedikleri kök (3823).

Topalah/topalak, Tokat ağzında 'patates' anlamındadır.

toyga aşı: Nohut ve yarmadan yapılan yoğurtlu bir çorba; sıcak yenilir.

toyga: 1. Yoğurtlu pirinç ya da bulgur çorbası. 2. Hamur yemeği (G., 2007: 922).

toygar çorbası: Haşlanmış ve didilmiş yağlı etle pişirilen terbiyeli pirinç çorbası (G., 2007: 922).

Anadolu ağzlarında "toyka, toykaç, tovga" (DS X, 3975).

DLT'te *toy*: İlaç yapılan bir ot (III, 141).

DLT'te *toy*- doymak (III, 244).

türlü: Çeşitli sebzelerde pişirilen yemek (Trk.S., 2011: 2402; G., 2007: 949).

DLT'te *türlüğ*: Türlü (I, 119, 296, 402, 476, 477; II, 122).

yaalu/yağlı: 1. Üzerine veya içinde yağı olan. 2. Yağı çok olan. 3. Yağla yağlanmış. 4. Besili, semiz. 5. Yağdan kirlenmiş veya lekelenmiş olan (Trk.S., 2011: 2501; G., 2007: 1030).

Anadolu ağızlarında “yağlı” (G., 2007: 1030) sözcüğü vardır.

DLT'te *yaglığ*: Cevizli (III, 50).

DLT'te *yaglık*: Cevizlik, ceviz biten yer (III, 51).

Tokat ağzında bu sözcük, ‘bol yağlı, yuvarlak, küçük bir hamur işi türüdür.’

yemişen: Gülgillerden, meyvesi elmaya benzeyen, yaprakları kısa saplı, yumurtamsı biçimde ve kenarları dişli olan, dikenli bir bitki (Trk.S., 2011: 2571).

Anadolu ağızlarında “yemişan, yemişen, yemişgen, yemişken, yemşen” (DS XI, 4242).

Yemişen: Alıç (G., 2007: 1118).

TS'de *yemiş*: Yiyen, yiyici (4522).

DLT'te *yemiş*: Meyva. (I, 251, 26; II, 12, 146, 254; III, 12).

DLT'te *yemşen*: Kıpçak ülkesinde biten bir kır yemişinin adı (III, 37).

Yemişen, DLT'ten günümüze kadar korunan bir sözcüktür.

yoğurtmaç: Cevizli, haşhaşlı veya sade olarak da yapılabilen bir çeşit çörek.

DLT'te *yoğur*: Yoğurmak (II, 102).

yuha/yuhga “yufka”: 1. Oklava ile açılan ince, yuvarlak hamur yaprağı, 2. Sacda pişen bir ekmek türü (Trk.S., 2011: 2613; G., 2007: 1170).

TS'te *yufkacık~yufkacuk*: Kalınlığı az, ince (4703).

DLT'te *yuga*: Katmer, yuka, yufka (III, 27, 34, 35).

DLT'te *yufka*: İnce, yufka, ucuz (II, 294, 350).

Yuga/yufka sözcüğü, DLT'ten günümüze kadar korunan sözcüklerden biridir.

zavrah/zavrak: Salatalık, hıyar.

DLT'te *tarmaz, turmuz*: Şen hıyarı (I, 457).

zavzu: Sebzeler.

zoğal: Kızılcık.

SONUÇ

DLT’te geçen armut, arpa, aş, ayran, bal, balık, bugday, burçak, çörek, et, kabak, katık, kıymız, sirke, süt, süzme, tuz, un, üzüm, yağ, yem, yoğurt; gibi bazı yemek-içmek ile ilgili sözcükler, XI. yüzyıldan XXI. yüzyıla kadar hiçbir fonetik, morfolojik ve semantik değişikliğe uğradan günümüze kadar korunmuştur.

awya ‘ayva’, erük ‘erik’, epmek ‘ekmek’, içkü ‘içki’, pekmes ‘pekmez’ sarmusak ‘sarımsak’, yumurtga ‘yumurta’, yupka ‘yufka’ gibi bazı sözcükler küçük fonetik ve morfolojik farklılıklarla günümüze kadar gelmişken bazı sözcükler değişen coğrafya ve kültürün etkisiyle zamanla unutulmuştur. Tokat ağzında *aşkana, aşurma, boduç, büşürgeç, cığ, dastar, etleme, gulaklı, güdül, heğ, nelbeki, partu, sac, sahan, sele, sitil, tavar, tekne, telpoş, terek, terki, kirki, tirki*; sözcükleri mutfak araç ve gereçleri ile ilgili sözvarlığıdır. Tokat ağzında bazlama, *bişi/pişi, cızlah, fodul/fodula gilik, gömbe, hetil, işgefe, kete, külleme, pağaç, yağlı, yuha/yuhga*; sözcükleri mayalı veya mayasız yapılan sac veya fırınlarda yapılan hamur işleridir ki Tokat mutfak kültüründe hamur işleri, önemli bir yer tutmaktadır. *Çemüç/çemüş, çerez, çiğit/çiyit, çir, gah, kakuk, guru* meyve kurularıdır; ayrıca Tokat mutfak kültüründe buğdaydan ete kadar pek çok yiyecek, uzun kış günleri için kurutulmaktadır. Tokat ağzında mutfak kültürünü oluşturan tüm yiyecek-içecek adlarına bakıldığında, Tokat’ın temel geçim kaynağının tarım, meyvecilik, sebzeçilik ve hayvancılık; olduğu görülmektedir.

Tokat ağzında kullanılan yiyecek-içecek adları, önemli bir sözvarlığı oluşturmaktadır. Bu sözcüklerde Tokat’ta görülen kültürel çeşitliliğin etkisi de vardır. Tokat yöresinde görülen kültürel çeşitlilik, ağız özelliklerine de yansımıştır. Tokat ağzında yemek-içmek ile ilgili toplam 121 sözcük tespit edilmiştir. Bu sözcüklerden 42’si Derleme Sözlüğünde, 78’i Dîvânu Lugâti’t-Türk’te, 63’ü Gülensoy’un Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğünde, 28’i Tarama Sözlüğünde, 68’i Türkçe Sözlükte vardır. 29 sözcüğe ise taranan kaynaklarda rastlanmamıştır. Görüldüğü gibi, en yüksek oran %64 ile Dîvânu Lugâti’t-Türk’tedir.

Tablo 1. Tokat ağzında tespit edilen yemek-içmek ile ilgili sözvarlığının oranı

Kaynaklar	Sözcük Sayısı	Oran
Derleme Sözlüğü	42	%35
Dîvânu Lugâti’t-Türk	78	%64
Köken Bilgisi Sözlüğü	63	%52
Tarama Sözlüğü	28	%23
Türkçe Sözlük	68	%56

Tablo 2. Tokat ağzında yemek-içmek ile ilgili sözvarlığı

ağartu	gahırdah/gıhırdah	madımak
ağuz/avuz	gatak	mıhlama
aluç	gavurga	mırmırırh
aş	gavut	mücürüm
aşkana	gaygana	nelbeki
aşlıh	gendüme aş	oğmaç/ovmaç
aşurma	gılik	pağaç
bacaklı çorba	gömbe	partu
bat	guguk	pehli pilavı
bazlama	gulahlı/kulaklı	pelver
bıhdı	guru	pürçüklü
bişi/pişi	güdü	pürpürüm
boduç	hedük	sac
börülce	heğ	sahan
büşürgeç	helise	sası/sasu/sarsuk
cığ	helle	sele
cılban	hetil	sitil
cızlah	ilistir	siyer/siner
çalhama/çalkama	işgefe	somun
çat pat	kakuk	söğüş
çedene	kartul	sönü/sögnük
çemen	kef	sümsük
çemüç/çemüş	kelem	tavar
çerez	keşkek	tavar elması
çiğit/çiyit	kete	tekne
çir	kiren	tekne kazıntısı
çor	kirtik	telpoş
çördük	kirki	terek
daru/darı	kocabaş	terki
dastar	koruh/koruk	tirit
dığdıg	kostil	topalah/topalak
döngel	kölemez	toyga aş
düğcek/düyce	köme	türlü
erüşte	kömeç	yaalu/yağlı
eşelek	küfük	yemişen
etleme	küle	yoğurtmaç
firik	külleme	yuha/yuhga
fodul/fodula	lazut	zavrah/zavrak
fosul	lenger	zavzu
gah	mada	zoğal

Tablo 3'te Tokat ağzında yemek-içmek ile ilgili kullanılan sözcüklerin DLT'teki karşılıkları verilmiştir. Bu sözcüklerden bir kısmı modern yaşam tarzının etkisiyle fonetik, morfolojik ve semantik değişime uğramış olsa da ana kültürün izleri Tokat ağzı sözvarlığında yaşamaktadır. Bu çalışma, Tokat'a yerleşen Oğuz boylarının mutfak kültürlerini hâlâ yaşattıklarını göstermektedir; lakin bu sözcüklerin kaybolmaması için ağız araştırmalarına önem verilmeli, bu sözcükler üzerine fonetik, morfoloji, semantik ve etimolojik çalışmalar yapılmalıdır.

Tablo 3. Tokat ağzında olup Dîvânu Lugâti't-Türk'te bulunan yemek-içmek adları

Tokat Ağzı	Dîvânu Lugâti't-Türk		
ağartu	agartgu	ilistir	çowlı
ağuz/avuz	aguj, aguz	işgefe	yuga/yufka
aluç	alıç	kete	çörek, kete
aş	aş	kiren	yafısu
aşkana	aşlık	koruh/koruk	talha
aşlıh	aşlık	kömeç	kömeç
aşurma	esiç, bukaç	kuru	kuruğ
bıhdı	pıh	külele/külele	küli-
bişi/pişi	pışığ/pışık	külleleme	kül
boduç	butık/bukaç	oğmaç	uv-, uw-
büşürgeç	yerğüç	partu	part, partu
çalkama	ayran	pürçüklü	gesür
çemen	çümgen	sac	saç
çemüç/çemüş	küli	sahan	ayak, çanak
çerez	küli	sası/sasu	sası
çiğit/çiyit	çiğit	sele	sawdıç, keçe
çir	çir	sitil	susgak
çor	çor	somun	ötmek
daru/darı	tarığ/tarığ	sögüş	sögüş
düğcek/düycek	töği	tavar	tavar, kendük, küp
erüşte	kıyma ügre	tekne	tekne
etleme	etle-	terek	ter-
firik	suruş	terki	susgak
gah	kak/kakuk	toyga aşı	toy
gatık	katık	türlü	türlüg
gavurga	kawurmaç, kogurmaç	yaalu/yağlı	yaglıg/yaglık
gavut	kavut~gavut	yemişen	yemiş/yemişen
gömbe	kömeç, közmen	yoğurtmaç	yoğur-
güdül	olma, sengek	yuha/yuhga	yuga/yufka
gulahlı/kulaklı	kulaklıg	zavrah/zavrak	tarmaz, turmuz
heğ	keçe, sawdıç		
hetil	yalaçı yuga		

KISALTMALAR

DLT: Dîvânu Lugâti't-Türk

DS: Derleme Sözlüğü

G.: Gülensoy

K.T.L.S: Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü

Tr.S.: Türkçe Sözlük

TS: Tarama Sözlüğü

KAYNAKÇA

- Atalay, Besim. (2006). *Divanü Lûgat-it-Türk I* (5.baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalay, Besim. (2006). *Divanü Lûgat-it-Türk II* (5.baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalay, Besim. (2006). *Divanü Lûgat-it-Türk III* (5.baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Atalay, Besim. (2006). *Divanü Lûgat-it-Türk IV* (5.baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Caferoğlu, Ahmet. (1994). *Sivas ve Tokat İlleri Ağızlarından Toplamalar*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Demir, Necati. (2006). *Tokat İli ve Yöresi Ağızları*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Derleme Sözlüğü (2009). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erdem, Mehmet Dursun, Bölük, Ramazan (2011). Kaş (Antalya) Ağzı Ses Özellikleri Üzerine. *Turkish Studies*, 6(1), 411-452.
- Genç, Reşat. (2002). “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, *Yemek Kitabı* (Tarih- Halkbilim- Edebiyat), Haz. M. Sabri KOZ, İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 3-4
- Gülensoy, Tuncer. (2007). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Karahan, Leyla. (1996). *Anadolu Ağızlarının Sınıflandırılması*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü (1991). Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tarama Sözlüğü (2009). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türkçe Sözlük (2011). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Yılmaz, Mehmet Fatih. (2006). “Anlambilimsel Bağlamıyla Divânü Lugâti’t-Türk’te Mutfak Kültürü”, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

EGE BÖLGESİNDE GASTRONOMİK BİR DEĞER: ÇINTAR MANTARI

Düriye GÖNEN KAYA

Selçuk Üniversitesi, Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Eğitimi Bölümü ,

Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı,4209,Kampus,Konya,Türkiye

ORCID: 0000-0002-6938-8686

Nermin IŞIK

Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Konya,

Türkiye

ORCID: 0000-0001-9623-546



ÖZET

Gastronomi turizmi genel anlamda insanların yiyecekler ve yiyecekler ile ilgili deneyimleriyle ilgili bir kavramdır. Bölgedeki yeme içme kültürü ile bölgede yetişen, üretilen ve bölgeye özgü yöntemlerle sunulan gastronomik ürünler gastronomik kimliği oluşturur. Çıntar mantarı da Ege Bölgesinde sıkça tüketilen ve sevilen bir mantar türü olarak ön plana çıkmaktadır. Bu çalışmanın amacı Ege Bölgesinde sıkça tüketilen bir ürün olan Çıntar mantarının tüketim şeklinin araştırılması, literatüre geçirilmesi ve bölgeye özgü yöresel bir ürünle kimlik kazandırılmasına katkıda bulunmaktır. İnsan beslenmesinde önemli bir alternatif olan makrofungusların araştırılması ve ihrac potansiyeli olan bir ürünün bölge ekonomisine olası katkısı nedeniyle tanıtılması önemlidir. Bu amaçla Çıntar mantarı ile ilgili yazılı ve sözlü kaynaklardan tarama yapılmıştır. Bölgede en yaygın pişirme şekli olan ‘Çıntar Kavurması’ yapımı fotoğraflanarak besin değeri hesaplanmıştır.

Yöresel mutfaklar, özgün yapıları, lezzet ve çeşitliliklerinin yanı sıra sağlıklı beslenme yönüyle de değerlendirilmektedir. Çalışmanın, bir sonraki çalışmalara ışık tutması için Ege Bölgesi ve diğer bölgelerdeki yemek kültürünün ortaya çıkarılması Türk mutfak kültürünün sürekliliği açısından gereklidir. Gastronomi turizmi pastasından hakettiğimiz dilimi alabilmek için gastronomik ürünler daha fazla araştırılmalı ve de gastronomik ürünlerin ulusal-uluslararası alanda daha fazla tanıtımı yapılmalıdır.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi, Kültür, Çıntar mantarı*

ABSTRACT

A GASTRONOMIC VALUE ON THE AEGEAN REGION: ÇINTAR FUNGİ

Gastronomy tourism is generally a concept related to people's experiences about food and food. The gastronomic products that are grown in the region with the culture of eating and produced in the region and presented with the methods specific to the region constitute the gastronomic identity.

Çıntar fungi is a popular mushroom species and is also frequently consumed in the Aegean Region.

The aim of this study is to investigate that is the consumption of varieties of Çıntar fungus, which is a commonly consumed product in Aegean Region, to be provide for written in literature and to contribute to identity with a regional product. It is important to explore macrofungi, an important alternative to human nutrition, and to introduce a product with a potential of exportation due to its possible contribution to the economy of the region. For this aim, written and oral sources related to Çıntar Mushroom were screened. The most popular cooking method in the region, Braised Çıntar was photographed and calculated nutricional value.

Regional cuisines are evaluated with their unique structure, taste and variety as well as also healthy nutrition. In order for the study to shed light on the next works and, it is necessary to search the food culture in the Aegean Region and in other regions in terms of continuity of the Turkish culinary culture. Gastronomic products must be more researched in order to be able to get portion the we deserve from gastronomy tourism. Gastronomic products in our country should be promoted more nationally and internationally.

Key Words : Gastronomy, Culture ,Çıntar funghi

GİRİŞ

İnsanlığın varoluşu ve ilk insandan itibaren insanlar yaşamlarını devam ettirebilmek için yemek yerler. Bu amaçla ilk çağlarda çeşitli hayvanları avlamak ve bitkileri toplamak zorunda kalan insanlar zaman içinde hayvanları evcilleştirerek kendileri yetiştirmeye, toprağı işlemek suretiyle de bitkisel ürünleri ve tahılları kullanmaya başlamışlardır. Böylelikle elde ettikleri ürünleri saklamayı ve pişirmeyi öğrenmişlerdir (Sürücüoğlu ve Akman, 1998: 43).

Yemekler ait oldukları kültürün önemli bir parçasıdır (Lopez-Guzman ve Canizares-Sanchez, 2012). Bu nedenle yerel mutfaklar bölge kültürünün içine girebilmenin ve bölge kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmenin en önemli araçlarından biridir. Bir destinasyonu ziyaret eden turistler, söz konusu destinasyonun yerel mutfağını yakından tanımak ve yemeklerin tadına bakmak istemektedirler (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014).

Günümüzde doğaya ve doğala dönüşün önem kazanmasıyla birlikte yöresel yiyeceklere olan ilgi artmıştır.

Gastronominin, turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirildiği ve bazı durumlarda temel seyahat motivasyonu olabileceği vurgulanmaktadır (Mckrecher vd., 2008: 138; Yüncü, 2009: 29). Gastronomi turizmi bir bölgenin kültürel kimliğini ve mirasını yansıtarak, o bölgeye rekabet avantajı sağlayan etkili bir turizm çeşididir (Hendersen, 2009: 320; akt. Çalışkan, 2013: 41). Kültürel kimlik ve mirasın aktarımında gastronomik kimlik en etkili faktörlerdendir (Çalışkan, 2013: 41).

Yöresel yemek kültürü son yıllarda bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak nitelendirilmektedir (Özdemir, 2008: 37). Ziyaret edilen bir bölgedeki mutfak kültürünün zengin olması, destinasyonu ziyaret eden turistlerin tekrar ziyaret etmeleri açısından da önemli bir etken olmaktadır (Zağralı ve Akbaba 2015: 6634; Richards, 1996).

Türk mutfağı genelde, şiş kebab, döner, lahmacun üçlüsünden oluşmuş gibi bir imaja sahiptir. Turistlerin Türkiye'ye geldiklerinde en çok tercih ettikleri hatta ettirildikleri çeşitler bunlardır. Oysa Türk Mutfağı günümüzde yedi ayrı coğrafi bölgede kendine has özellikleriyle hala canlılığını korumaktadır. Türk mutfağı, zengin çeşitleri, sağlıklı bir mutfak oluşuyla vejeteryan mutfağına öncülük edecek özelliklere sahiptir (Tamkoç, 2006). Dünyanın üç büyük mutfağı arasında yer alan Türk mutfağı vejeteryan mutfağına kaynaklık edebilecek zeytinyağlı yemek grubunu içermektedir. Dünya mutfakları arasında ilk ve tek denebilecek

düzye zenginliğe sahip olan zeytinyağı yemek grubu sağık acısından değerlendirildiğinde de son derece önemlidir. (Durlu-Özkaya, 2009: 252–263)

Son yıllarda yapılan araştırmalarda, insanların yaşamlarını sağıklı devam ettirebilmeleri için yeterli ve dengeli beslenme alışkanlığının önemine dikkat çekilmektedir. Yerel mutfaklar, özgün yapıları, lezzet ve çeşitliliklerinin yanı sıra sağık ve beslenme yönüyle de değerlendirilmektedir. Beslenme uzmanları bu açıdan Türk mutfak kültürünün de içinde yer aldığı Akdeniz beslenme sistemi sağıklı beslenme yönünden önemini özellikle vurgulamaktadırlar. Zeytin ve zeytinyağının Akdeniz'deki tarihi tahıldan sonra ikinci sırada yer almakla birlikte çok eski dönemlere uzanmaktadır(Durlu-Özkaya, 2008: 26).

Çıntar Mantarı (Lactarius deliciosus)

Mantarlar, “Makrofungusların Fungi aleminde bulunan Basidiomycetes ve Ascomycetes sınıflarında yer alan, klorofil içermeyen, üremeleri hem eşeyli hem de eşeysiz olarak sporlarla oluşan, doğada, ölü veya canlı organik maddeleri parçalayarak karbon ve azot döngüsünde önemli görevleri olan canlılar olduğu bildirilmiştir”Stern vd.,2008: 346; Weier vd.1970: 499).

Dünyada olduğu gibi ölkemizde de doğal olarak yetişen ve kültürü yapılan makrofunguslar insan beslenmesinde kullanılmaktadır.

Uzun yıllardır varlığını sürdüren mantarlar insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılaması açısından önemli bir yere sahip olmuştur. Mantar, insan beslenmesi için gerekli olan proteine sahip olmasının yanında, vitaminler ve mineraller bakımından zengin bir besindir(Manzi ve ark., 2001).

Lactarius deliciosus (L. : Fr.) S.F. Gray türü bazı yörelerimizde olduğu gibi Aydın yöresinde de çok tüketilmesine ve halk pazarlarında satışa sunulmasına rağmen halkın bazı kısımlarında zehirli olarak bilinmektedir. Aynı zamanda Muğla yöresinde “Çıntar” olarak bilinen ve yöre halkı tarafından sevilerek yenen bu mantar, pazarlarda bile satılmaktadır (Işıloğlu, 1992:53-59)

şapka 5–12 cm çapında, genç mantarlarda konveks, olgun mantarlarda ise düzensiz huni şeklinde, üzerinde farklı renk tonlarını gösteren konsantrik daireler bulunur. Kenarları sapa doğru kıvrık, rengi koyu veya açık turuncu, olgun mantarlarda yer yer yeşilimsi lekeler meydana gelir, oldukça sert yapılı ve sıkı, yağışlı havalarda üzeri yapışkanımsıdır (şekil 3.50)

. Lameller sap üzerinde ilerleyerek sonlanır. Genç mantarlarda kayısı renginde, olgun mantarlarda ise koyulaşarak havuç rengine dönüşür .

Zedelenen yerlerinde mavimsi-yeşil lekeler meydana gelir. Sap 3-5x1.5-2cm boyutlarında, silindirik, genç mantarlarda içi dolu, olgun mantarlarda ortası oyuk, rengi sarımsı turuncu renkli, üzerinde yer yer daha koyu renkli lakünler bulunur. Etlı kısım sarımsı renkli, tadı hafif acımsı, kokusu hoş a gıden meyve kokusunu andırır. Sütü, mantarın kırılması, kesilmesi veya lamellerinin zedelenmesi ile çıkar. Sütü turuncu renkli, bu süt zamanla (1 saat sonra) sarımsıya ve birkaç saat sonra mavimsi-yeşile döner, acı değildir.

Sporları 7-8x6-7 cm boyutlarında, elipsoid, üzerindeki damarlar çok düzenli bir aç yapısı oluşturur, amiloid özelliktedir. Spor tozları krem renklidir (Buczacki, 1989: 320) .

Literatürlerin tamamına göre yenen ve tercih edilen bir türdür (Philips, 1981: 287, Buczacki, 1989: 320) .

Çıntar aynı zamanda Kuzey Anadolu'da, İstanbul ve Bolu'da çam mantarı, melki, kanlıca mantarı olarak da bilinir (Baytop,2007:151). Kanlıca mantarı kavurmasının Bolu, Karabük ilinde Kanlıca mantarı yemeğinin ise Kastamonu'da yapıldığı bildirilmiştir(Halıcı,2001:242).

Çıntar kavurmasının araştırma dâhilindeki bütün yerleşim birimlerinde yapıldığı, kulak mantarının ve kuzugöbeği mantarının sadece Karacasu ve köylerinde bilindiği Doblan mantarının ise sadece Karacasu'nun Yaykın köyünde bilindiği ve kavurmasının yapıldığı ortaya çıkmıştır.

Çıntar ekşilemesinin sadece Söke ilçesi ve köylerinde yapıp tüketildiği anlaşılmaktadır.

Çıntar Ekşilemesi; çıntarlar bütün olarak kızartılır. Üzerine ekşi-sarımsak-zeytinyağı dökülür (Gönen Kaya,2019:120).

Çıntar Kavurması (AYDIN)

Porsiyon(6 kişilik)

Piştirme Süresi: 20 dk.

Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram		Pratik Ölçü	Gram
Çıntar mantarı	20 adet	1000	Sarımsak	3 diş	10
Zeytinyağı	1 çay bardağı	100	Tuz	1 tatlı kaşığı	10
Soğan	1 adet	100			



Çıntarlar bol suda yıkanır ve suyu süzdürülür. Küp küp doğranır ve orta ısıdaki zeytinyağı ile kızdırılmış tencereye konular. 5-10 dk sonra mantarlar suyunu salar ve yumuşar, 15 dk daha pişirdikten sonra suyunu çekmesi beklenir. Soğanlar doğranır mantarların üzerine eklenir, tuzu atılır, kavrulmaya devam edilir. Tuz eklenir.

Arzuya göre bazen pul biberi eklendiği de olur. Çıtır çıtır ses geldiğini duyunca ‘Çıntar Kavurması’ olmuş demektir. Çıntar kavurmasını önce haşlayarak sonra kavuranlar olduğu gibi çıntarı direk közde veya mangalda pişirenler de vardır.

Genelde son baharda yağmurlar yağdıktan sonra ağaç diplerinde çıkan bu mantar türü yöremizde çok sevilerek tüketilir (K.K 1,2).



Çınar kavurmasını önce haşlayarak sonra kavuranlar olduğu gibi çınarı direk közde veya mangalda pişirenler de vardır (K.K,3).



Besin Değeri (yaklaşık bir porsiyon)

Enerji -kkal	197,00	Demir -mg	4,20	Riboflavin -mg	4,30
Protein	0,40	Fosfor -mg	75,50	Niasin -mg	2,10
Yağ -g	17,20	Çinko -mg	0,90	Vit. C-mg	1,30
Karbonhidrat -g	6,70	Vit-A -IU	0,70	Kolesterol-mg	0,00
Kalsiyum -mg	10,40	Tiamin -mg	0,30		

Besin Bileşiminin hesaplanmasında TÜRKOMP (Türkiye Ulusal Gıda Kompozisyonu Veri Tabanı) verileri baz alınmıştır.

SONUÇ

Yapılan araştırmada Lactarius Deliciosus yani Çıntar mantarının ülkemizde bilinen ve en yaygın tüketilen mantar türü olduğu ortaya çıkmıştır. Ancak en çok Ege ve Akdeniz bölgelerinde tüketildiği yazılı kaynaklarda yer almaktadır. Bu araştırmada Çıntar mantarının Ege bölgesindeki tüketim şekline yer verilmiş olup doğal ortamlarında ve uygun yerlerde kültüre alınarak bölgedeki ihraç potansiyeline sahip bir ürün olduğu ayrıca gastronomi turizmi açısından da bir katma değer yaratabileceği öngörüldü. Çünkü biliyoruz ki günümüzde turistler bir destinasyonu ziyaret ettiklerinde o yörenin orijinal yemeklerinin de tadına bakmak istemekteler. Yine gastronomi unsuru karşımıza bir pazarlama stratejisi olarak da çıkmaktadır.

Çıntar mantarı aynı zamanda Vegan beslenmesine de alternatif olabilecek bir üründür. Ve çeşitli besin öğeleri,protein içermesi bakımından da önemlidir. Çalışmanın, bir sonraki çalışmalara ışık tutması için Ege Bölgesi ve diğer bölgelerdeki yemek kültürünün ortaya çıkarılması Türk mutfak kültürünün sürekliliği açısından gereklidir. Gastronomik ürünler daha fazla araştırılmalı ve de gastronomik ürünlerin ulusal- uluslararası alanda daha fazla tanıtımı yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

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

Baytop, T. (2007). ‘‘Türkçe Bitki Adları Sözlüğü’’. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara. 578.

Buczacki, Stefan. (1989). Fungi of Britain and Europe. William Collins Sons & Co Ltd. Glasgow, 320.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Bakımından Gastronomik Kimlik. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(2), 39-51.

Durlu-Özkaya, F. (2008). Zeytinyağı İle Zeytin Yaprağının Mutfakta ve Diğer Alanlarda Kullanımı, 1. Doğu Akdeniz Zeytin ve Zeytinyağı Zirvesi, Adana.

Durlu-Özkaya, F. (2009). Türk Mutfağında Zeytinyağı. ‘‘Zeytinyağı’’, Ed. Göğüs F., Özkaya M.T. ve Otles S., Eflatun Yayınevi,Ankara,s.252.

Gönen Kaya, D. (2019). Aydın İlinde Yabani Ot, Sebze, Meyve Ve Mantar Yemekleri Üzerine Bir Araştırma.Yüksek Lisans Tezi.Selçuk Üniversitesi,Konya.s.120

Halıcı, N., (2001). ‘‘Karadeniz Bölgesi Yemekleri’’. Güray Ofset Matbaacılık, Ankara.

Henderson, J., C. (2009). Food Tourism Reviewed. British Food Journal, 11(4), 317-326

- Işıloğlu, M., 1992. Muğla Yöresinin Yenen Mantarları, Türkiye IV. Yemeklik Mantar Kongresi Bildirisi, Cilt 1, pp. 53-59, Denizli.
- Lopez-Guzman, T. ve Sanchez-Canizares, S. (2012). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Manzi, P., Aguzzi, A. & Pizzoferrato, L. (2001). Nutritional value of mushrooms widely consumed in Italy. *Food Chemistry*, 73, 321-325.
- McKrecher, B., Okumuş F., ve Okumuş, B. (2008), 'Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers', *Journal of Travel & TourismMarketing*, 25(2), ss.137–148.
- Phillips, Roger. (1981). *Mushrooms and Other Fungi of Great Britain and Europe*, Pan Books Ltd., 287., London.
- Richards, G. (1996). Production and Consumption of European Cultural Tourism. *Annals of Tourism Research*, 23(2), 261–283.
- Stern KR. Bidlack JE. Jansky SH. Kingdom Fungi. In: Stern KR.(2008). ed. *Introductory Plant Biology*. 11th ed. Newyork: McGraw-Hill Companies, Inc,346.
- Sürücüoğlu, M.S. ve Akman, M.(1998). "Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri". *Standart Dergisi*, Sayı: 439. 42.
- Tamkoç, G. (2000). *Vejeteryan Türk Mutfağı*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları No: 2516
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Weier TE, Stocking CR, Barbour MG. (1970). "The higher fungi. In: Robbins WW", ed. *Botany an introduction to plant biology*. 4th ed. New York: John Wiley and sons, Inc, 499
- Yüncü, H. R. (21 Temmuz 2009). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.
- Zağralı E., Akbaba A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Yaşar University*, 10/40, 6633-6644

KAYNAK KİŞİLER

- 1.Gönen, Gönen.2019.Özel görüşme,57 yaşında, ev hanımı, Balat Köyü/Didim-AYDIN
- 2.Karadayı, Şükran.2019. Özel görüşme, 52 yaşında, Balık çiftliğinde işçi, Serçin Köyü/Söke-AYDIN
- 3.Karadayı, Aşkın. 2019.Özel görüşme,56 yaşında, Esnaf, Serçin Köyü Eski Muhtarı Serçin Köyü/Söke-AYDIN
- 4.Birlik, Emine.2020.Özel görüşme,68 yaşında, ev hanımı, Söke Merkez-AYDIN

ANTALYA İLİ YÖRÜK MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİ YÖNÜNDE İNCELENMESİ

Öğr. Gör. Dr. Filiz ARSLAN

Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları M.Y.O., Antalya, Türkiye

ORCID: 0000-0003-3868-6637

ÖZET

Gastronomi turizminde temel motivasyon ziyaret edilen ülke veya bölgenin yöresel yiyecek- içeceklerini tatmak ve bu aracılıkla kültürünü öğrenmektir. Yörük kültürünün önemli bir yer edindiği Antalya ilinde, yörük mutfağının tanıtımı ve turizmde kullanımı gastronomi turizminde önemli seyahat nedeni yaratabilecek potansiyele sahiptir. Bu çalışmanın amacı, Antalya ili Yörük mutfağını ve yörük yemeklerini araştırmaktır. Bu amaçla gerçekleştirilen çalışmada Antalya'da yaşayan Yörük kökenli aileleri ile görüşülmüştür. Araştırmanın amacına uygun olarak yörük mutfağı ve yörük yemekleri hakkında bilgiler önceden hazırlanan soru formu aracılığıyla ve karşılıklı görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda: geleneksel yörük yemeklerini genellikle düğünlerde, cenazelerde ve bazı özel günlerde yapıldığı; hayvancılığa önem verdikleri ve hayvanlarını yaylaya giderken yanlarında getirdikleri; süttten yoğurt, peynir, gibi ürünler yaptıkları izlenmiştir. Önceleri kullanılan tahta, bakır mutfak gereçlerinin yerine günümüzde metal metallere kullanıldığı, ancak yeme şeklinin ise değişmediği görülmüştür. Ayrıca geçmiştekinden çok farklı olarak yayla evleri kalıcı konut halini aldığı izlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yörük, Antalya, Yörük mutfağı

INVESTIGATION OF ANTALYA YÖRÜK CUISINE FOR GASTRONOMY TOURISM

ABSTRACT

The main motivation in gastronomic tourism is to taste the local food and beverages of the visited country or region and to learn the culture of this mediation. In the province of Antalya, where yörük culture has gained an important place, the introduction of yörük cuisine and its use in tourism has the potential to create important travel reasons in gastronomic tourism. The aim of this study is to investigate yörük yörük cuisine and yörük dishes in Antalya province. In this study, yörük families living in Antalya were interviewed. In accordance with the aim of the research, information about yörük cuisine and yörük dishes was obtained through a

questionnaire prepared in advance and by means of mutual interview technique. According to the data obtained, traditional Yoruk dishes are usually made at weddings, funerals and some special days, they give importance to animal husbandry and they bring their animals with them to the plateau, they make products such as milk yogurt, cheese. Previously used wood, copper kitchen utensils used instead of metal metals today, but it is seen that the shape of eating. In addition, it was observed that the plateau houses became permanent houses.

Keywords: Yoruk, Antalya, Yörük cuisine

1. GİRİŞ

Dünyada genellikle her mutfağı diğer mutfaklardan ayıran temel sayılabilecek bazı özellikleri söz konusudur. Toplumun ekonomik yapıları, din ve inanışları, bölgeye özgü bitki ve hayvan varlığı, gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicileri konumunda olduğu belirtilmektedir (Ersavaş ve Özkarlı, 2018, s. 43-44). Yörük kelimesi etimolojik olarak çok tartışılan bir kavramdır. Türkmen ve Yörük kelimesinin tarihi kaynaklarda neredeyse eş anlamlı kullanıldığını belirten Eröz'e göre (1991: 23) yörük kelimesi, yörümek fiilinden türeyen bir isimdir ve yörüyen, bir yerde durmayan, göçkücü, konar-göçer, göçebe olan anlamlarına gelmektedir. Türkiye'de (1979, s. 821) Yörük deyiminin iyi ve çabuk yürüyen, göçebe, Anadolu'nun çadırda oturan Anadolu ve Rumeli'de konar-göçer hayatı yaşayan Türk kabilelerine verilen bir isim olarak belirtmektedir. Yörükler, etnik olarak Türklerin Türkmen/Oğuz kolundandırlar. Birçok kaynakta “Türklerin Anadolu’ya göçüyle yerleşik hayata geçen Oğuz Türkleri Türkmen adıyla kalmış, göçebe kalanlar ise Yörük adıyla anılmışlardır” (Şahin, 1982, s. 285).

Tarihi kaynaklarda Yörüklerin temel geçim kaynağı hayvancılık olarak belirtilmektedir. Günümüzde Yörüklerin yerleşik hayata geçtikleri izlenmekle birlikte Karkın ve Oyan çalışmasında da (2015, s. 275) ifade edildiği gibi, Yörüklerin son temsilcileri Sarıkeçili Yörükleridir. Kışın Mersin civarlarında yazın ise Konya Seydişehir civarlarında konakladıkları belirtilmektedir. Yörüklerde yemek yeme alışkanlıklarının zaman içinde çok fazla değişmediği izlenmektedir. Değişim genellikle mutfak kap, kacak cins ve kalitesinde olmuştur. Önceleri kullanılan tahta kaşık ve çatal yerine günümüzde metallerinin kullanıldığı, bakır tencere yerine ise çelik olanların tercih edildiği izlenmektedir. Yeme şeklinin ise değişmediği görülmektedir. Gerek çadırda yaşayan, gerekse yerleşik hayatta yaşayan Yörükler yemeklerini yerde ve sini üzerinde aynı kap ve tabaklar içerisinde yemektedir. Sofralarda çatal, kaşık kullanılmaktadır. Ayrıca aynı su bardağı veya tasından su içilmektedir (Ersavaş ve Özkarlı, 2018, s. 43-44).

Yörük yerleşimi açısından Antalya ili Kemer bölgesi önemli bir yer tutmaktadır. İklimi nemli ve sıcak olan ilçemizde tarımsal üretimin gelişmediği ve turizmin olmadığı dönemlerde hayvancılıkla geçinen yöre halkı hayvanların ilkbaharda otlak ihtiyacı için yaz yurduna, temmuz ve ağustos aylarında Başyayla'ya, eylül ve ekim aylarında da güzlüğe gitmektedir. Günümüzde ise daha çok iklim ve nostaljik sebeplerle mayıs-eylül ayları arasında yaylalara gitmektedirler. Geçmişte at, deve ve eşeklerle yayla göçü gerçekleştirilirken günümüzde motorlu araçlarla ulaşım elverişli yayla yolları gününbirlik yayla gidiş-gelişine olanak sağlamıştır. Yine geçmiştekenden çok farklı olarak yayla evleri kalıcı konut halini almıştır. Çoğu yaylada elektrik ve su imkanı yaylalarda yöre halkının kentsel imkanlara kavuşmasını sağlamıştır (<https://www.topragizbiz.com/konular/antalya-ili-gelenek-ve-gorenekleri.8951/>; Erişim tarihi: 02.08.2019).

Antalya bölgesinde yaşayan yörükler daha çok besledikleri hayvanlara bağlı olarak “Karakeçili, Kızılkeçili, Sarıkeçili, Karatekeli, Karakoyunlu, Akkoyunlu, Çepni vb.” adlar almaktadırlar. Türkmen/Oğuz boylarının pek çoğunun adının köylerde yaşaması bölgenin karakteristik özelliğidir. Antalya ili yörük festivallerinde izlendiği gibi Yörüklerin, Antalya’da bir araya gelip temsili göç duaları ve göçlerini yaptıkları izlenmektedir. Antalya ili Yörükleri modern yaşama ve bölgeye uyum sağladığı ve bu ise onların yemeklerinde ve kullandıkları araç gereçlerinde değişime yol açmıştır. Antalya Kemer’de bulunan Yörük Parkı ise Yörük kültürünü tanıtmaya yönelik oldukça önemli bir oluşumdur. Bu parkta da izlendiği üzere Antalya Yöresel ve Yörük Mutfağında Kullanılan Araç Gereçler: Erişte oklavası ve pasta tava, Bakır şekerlik ve bakır cezve, Bakır güğüm ve ibrik, Hamur teknesi, Bakır tava ve yoğurt tenceresi, Semaver, Saç, Yayık ve yayık testisi, Ayran tası, Tabak, Çamur saç fırını, Mısır patlatma tava ve kepeçler, Sefer tası, Su kazanı ve yemek kazanı (Antalya/Kemer Yörük Parkı). Yaylakuzdere: Antalya’nın Kemer ilçesine bağlı kuzdere mahallesine bağlı Tahtalı Dağı’na yakın yayladır. Kemer’e 28 km uzaklıkta ve 950 m rakımlı Beydağlarını tepeden izleme şansı bulacağınız yayladır. Asfalt yol ile ulaşım sağlanabilmektedir. Tarihi Likya yolunun Beycik-Yaylakuzdere-Gedelme güzergahında kalan ve yürüyüş parkurunda konaklama imkanı sağlayan bir yayladır.

2. ARAŞTIRMA

Bu çalışmanın amacı, Antalya kültüründe önemli yer tutan Yörük mutfağını ve yörük yemeklerini araştırmaktır. Bu yönde bu çalışma Antalya ili Yörük yemeklerinin sürdürülebilirliğini sağlayarak gastronomi turizminde kullanımını yerini sağlamaktadır. Bu amaçla çalışmada Antalya ili Kemer yaylalarında yaşayan yörükler ile görüşülerek yörük mutfağı ve yörük yemekleri hakkında bilgi edinilmiştir. Antalya yörüklerinin şu anki

durumlarını tespit etmek için Antalya ilinde yaşayan yörük aileler ile görüşülmüş ve yörük kültürü hakkında görüşleri, şu an kullandıkları araç gereçler, bildikleri yörük yemekleri ve tarifleri alınmıştır. Araştırma Antalya ili Kemer bölgesi Kuzdere, Göynük yaylalarında gerçekleştirilmiştir.

Gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda Antalya ili Kemer yaylalarında yaşayan günümüz Yörüklerinin:

- Çadırda kalmasalar da yörük yaşam tarzını devam ettirdikleri ve konut sahibi oldukları,
- Genellikle mayıs ayında yaylalara çıkıp ekim-kasım aylarına kadar buralarda kaldıkları,
- Tarımsal faaliyette sürdükleri,
- Geleneksel yörük yemeklerini genellikle düğünlerde, cenezelerde ve bazı özel günlerde yapıldığı,
- Hayvancılığa önem verdikleri ve hayvanlarını yaylaya giderken yanlarında getirdikleri,
- Keçi, koyun ve tavuk baktıkları,
- Sütten sıklıkla yoğurt, peynir, ayran, çorba yaptıkları
- Yoğurdu bol şekilde tükettikleri,
- Kışlık hazırlıklarını, kuru yufka, reçel ve turşu hazırlıkları yaptıkları,
- Dağda bulunan ot ve dağ kekiğini gerek çay gerekse baharat olarak tükettikleri izlenmiştir.

Katılımcılara Yörük kelimesinin ne ifade edildiği yöneltmiş ve genellikle “bir yerden bir yere hayvanları ile göç eden kişilere denir” cevabı alınmıştır. Antalya yöresinde yaşayan Yörüklerin mevcut mutfaklarında kullandıkları araç ve gereçler sorulmuştur. Alınan cevaplar doğrultusunda: bakır tencere, bakır şekerlik, bakır tas, vb gibi çeşitli bakır eşyalar, ibrik, yayık, tahta kaşık, tahta hamur leğeni, ayran taşı, kevgir, oklava, tabaklar, metal çatal ve kaşık, cam bardaklar, çelik tencereler, çuvallar, saklama kapları olduğu gözlenmiştir. Gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda Antalya ili Kemer yaylasında yaşayan Yörüklerin sıklıkla yaptıkları yörük yemeklerinden bazıları aşağıda derlenmiştir. Görüşmeler sonucunda günümüz mutfağına benzer tarifler çıkartılmıştır.

Çiriş Otu Yemeği: *Kullanılan Malzemeler:* 1 kg çiriş otu, 1 adet soğan, 6 yemek kaşığı zeytinyağı, 1,5 yemek kaşığı pirinç, 1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 su bardağı kaynar su.

Hazırlanışı: soğanlar soyulur ve yemeklik doğranır. Pirinç yıkanır. Çiriş otunun kök kısımları kesilir ve sap kısmı üzerinde bulunan şeffaf çanak yapraklar tek tek ayrılır. 1-2 cm genişliğinde doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, üzerine soğan eklenir ve kavrulur. Tencereye salça konur ve kavrulur. Ardından 1 su bardağı kaynar su ve tuz eklenir. Üzerine doğranan çiriş otu ilave edilip karıştırılır. Çiriş otunun diriği gidince tencereye pirinçler eklenir ve malzemeler karıştırılır. Tenceredeki malzemeler kaynayınca tencerenin ağzı kapatılır ve ocak ısısı en kısık konuma getirilir. 20 dakika sonra yemek hazır (Rabia Turan, Kuzdere yaylası). Çiriş otu, karların erimeğe başlamasıyla toprağın altından zambak türü yeşeren ve pırasaya benzediği için yabancı pırasa olarak da bilinen bir ottur. Ağrı kesici özelliği de olan bu ot önemli c vitamini deposudur. İçerdiği aroma nedeniyle peynir yapımında da kullanılmaktadır.

Kekik Salatası: *Kullanılan Malzemeler:* Bir kase taze kekik, nar ekşisi, soğan, sarımsak, pul biber, zeytinyağı, maydanoz, domates.

Hazırlanışı: Kekiki doğranıp acısını almak için tuzla ovulur, yıkanır. Soğan, maydanoz, domates, kekikle birleştirilir. Sonra yağın içine kırmızı biber, nar ekşisi, sarımsak eklenir ve dökülür (Hatice Kara-Göynük).

Kuzu Ciğeri Kavurma: *Kullanılan Malzemeler:* 1 kg kuzu ciğeri, 100 gr kuyruk yağı, karabiber, tuz.

Hazırlanışı: Kuyruk yağı tavada eritilir. Kuşbaşı doğranan kuzu ciğeri kuyruk yağında 5 dakika kızartılır. Ciğer bulgur pilavı, soğan ile yenir (Emriye Usta -Göynük).

Pekmez Helvası: *Kullanılan Malzemeler:* 2 su bardağı un, 125 gr terayağı, 2 su bardağı pekmez, 1 fincan zeytinyağı

Hazırlanışı: Unla yağ birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine pekmez dökülerek koyulaşınca kadar pişirilir (Ayşe Korkmaz-Ovacık).

3. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yiyecek-içeceklerimiz kültürel mirasımızın önemli bir birleşenidir. Gastronomi turizminde yöreye ait yiyecek ve içeceklerimizin bölgeye seyahat etme eğilimini artırabilmesi için tanıtılması ve işletmelerde doğru şekilde kullanılması gerekmektedir. Bu nedenle yöreye ve kültüre ait yiyecek-içecekler daha kapsamlı araştırılarak turizm profiline uygun hale

getirilmesi önem taşımaktadır. Böylece kültürel mirasımız korunduğu gibi bu değerlerin nesilden nesile aktarılmasını ve yaşatılmasını da sağlayacaktır.

Antalya ilinin sahip olduğu turizm potansiyeli ve yatak kapasitesi göz önüne alındığında gastronomi turizmi yönünden de gelişimini mümkün kılmaktadır. Ancak bölgeye ait mutfak kültürünün bölge yiyecek-içecek işletmelerinde ve otellerde yeterli ölçüde yer almadığı izlenmektedir.

Antalya Yörük mutfağı ve Yörük yemekleri yeterli ölçüde tanıtılmamaktadır. Bu yönde en önemli örnek Antalya Kemer turizm merkezinde yer alan Yörük çadırıdır. Yörük çadırında Antalya Yörük gelenekleri, Yörük mutfağı tanıtılmaktadır. Bu oluşuma benzer oluşumlar Antalya'nın diğer turizm destinasyonlarında otel işletmelerinde de artırılmalıdır. Otellerde Türk gecelerinde bu yönde ayran, gözleme gibi Yörük kültürünü simgeleyen uygulamaların olduğu ancak tam doğru şekilde yansıtılmadığı düşünülmektedir. Bu nedenle daha öncede ifade edildiği üzere Yörük yemekleri araştırılmalı, doğru şekilde yörede yer alan yiyecek-içecek işletmelerinde ve otellerde doğru şekilde uygulanmasına yönelik standart tarifler yaratılmalı ve projeler geliştirilmelidir. Antalya Yörük yemekleri için coğrafi işaret, gerekli tescil başvuruları yapılmalı ve bu yönde yeni fikirlerle girişime dönüştürülmelidir.

Bu yönde turist profiline ve turizm amacına uygun şekilde bölgeye gelen misafirlere Yörüklerin yaşadığı yerlere küçük turlar düzenlenebilir. Ayrıca Yörük geleneklerine uygun turizm göçleri düzenlenerek bu göçler esnasında Yörük yemeklerine yönelik stantlar açılabilir, yörük ayranı, yörük yemekleri öğretilir. Ayrıca Yörük yerleşimlerinde toplanan ve yemek yapımında kullanılan yöreye ait otların tanıtılması ve yiyecek-içecek işletmelerinde kullanılması farklı ürünler yaratılması yönünde de önem taşımaktadır. Yine bu otların (dağ kekiği, vb.) yerinde toplanması hazırlanmasına yönelik yörük kültürüne ait etkinlikler yaptırılabilir. Yörede yer alan Yörük yerleşimlerine bu alanlara uygun pansiyon, vb. küçük ölçekli konaklama işletmeleri yapılarak Antalya Yörük kültürü turizme entegre edilerek turistik ürüne dönüştürülebilir. Ancak burada önemli olan kültürel değerleri koruyan ve doğru kullanan bir yaklaşımın benimsenmesidir. Çünkü turizm var olan değerleri gelecek nesillere aktaran, sürdürülebilir turizm anlayışıyla işlediği ölçüde uzun vadede istenen faydayı sağlayabilmektedir.

KAYNAKÇA

Eröz, Mehmet, 1991, Yörükler, İstanbul, TDAV Yayınları.

Şahin, İlhan, 1982, "Osmanlı İmparatorluğu Konar-Göçer Aşiretlerinin Hukuki Nizmaları, Türk Kültürü, XX (227), 285-294.

Ersavaş Hasan, Oya Özkarlı (2018). 20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü, Aydın Gastronomy, 2(1), 39-49.

Karkın, A. Metin, Oyan, Selin, 2015, Mersin’de Yaşayan, Son Yörükler Olan Sarıkeçililer’in Yaşantıları, Kültürel Özellikleri ve Yörük Müziği Üzerine Bir Araştırma, Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, Sayı 35, 271-285.

<http://www.yorukfest.com/21.07.2019>, Erişim tarihi: 24.07.2019.

<https://www.topragizbiz.com/konular/antalya-ili -gelenek-ve-gorenekleri.8951/>; Erişim tarihi: 02.08.2019

PROFESYONEL ZİYAFET ORGANİZASYONLARINDA İŞ AKIŞ SÜRECİNE YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME

Öğr. Üyesi Dr. Adem ARMAN

Akdeniz University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

ORCID: 0000-0003-3999-3751

Hikmet Can ÇETİN

Akdeniz University, Social Science Institute

ORCID: 0000-0001-8807-2778

ÖZET

Son yıllarda, yiyecek-içecek hizmeti üretiminde dış kaynak kullanımının tercih edilmesindeki artışın kaynağı olarak, işletmelerin düzenledikleri etkinliklerin, devlet kurumlarının, vakıf ve birey etkinliklerinin yiyecek-içecek ihtiyacı gösterilebilir. Bu talebin karşılanması için gerçekleştirilen üretim sistemlerinin ve sürecinin, catering işletmeleri tarafından sistemsel ve planlı bir şekilde gerçekleştirilmesi işletmenin sürdürülebilirliğine etki eden parametreler açısından gerekli görülmektedir. Çağdaş yüksek kalitede ki yiyecekleri talep eden ziyafet organizasyonu tüketicileri, gün geçtikçe yemek ve gastronomi ile ilgili daha çok bilgiye erişmektedir. Bu kapsamda organizasyon sürecinde işletmelerin, müşterilerinin eğilimlerinin farkına vararak bu eğilimler ölçüsünde eylem planlarını oluşturdukları bilinmektedir. Araştırma kapsamında ziyafet organizasyonu catering işletmelerinin üretim aşamaları ana başlıklar altında incelenmektedir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda çalışma verileri yarı yapılandırılmış soru formu eşliğinde mutfak yöneticileri ile yapılan görüşmeler neticesinde elde edilmiştir. Görüşme yönteminde temel amaç araştırılan konu hakkında özel bilgileri toplamaktır. Araştırma sonucunda firma üst yönetimi ya da sahiplerinin, profesyonel ziyafet uygulamalarını düzenlerken kâr oranlarını arttırma amaçlarının yanı sıra, misafir beklentilerini karşılamayı, onları memnun etmeyi, sürdürülebilirliği sağlamayı, rekabet avantajı elde etmeyi, işletmelerinin tanıtımı yapmayı ve reklamı konusunda rakiplerinin önüne geçmeyi amaçladıkları görülmüştür. Ayrıca sektördeki trendleri takip eden, kaliteli araç – gereç donanımına dikkat eden ve müşteri talepleri doğrultusunda sürekli kendini güncelleyen işletmelerin, hem tercih edildikleri hem de işletmenin maddi getirileri açısından fark yaratan kazanımlar elde ettikleri gözlemlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ziyafet yönetimi, Catering hizmetleri, Gastronomi

AN EVALUATION OF THE WORK FLOW PROCESS IN PROFESSIONAL BANQUET ORGANIZATIONS

ABSTRACT

In recent years, as the source of the increase in the preference of outsourcing in the production of food and beverage services, the food and beverage needs of the events organized by the enterprises, the state institutions, foundations and individuals can be shown. The systematic and planned implementation of the production systems and processes realized in order to meet this demand by catering enterprises is deemed necessary in terms of the parameters affecting the sustainability of the enterprise. The consumers of the banquet organization who demand contemporary high quality food are getting more and more information about food and gastronomy day by day. In this context, it is known that enterprises recognize the trends of their customers and create action plans in line with these trends in the organization process. Within the scope of the research, the production stages of the banquet organization catering establishments are examined under main headings. Qualitative research method has used in the research. In this context, the study data were obtained as a result of interviews with kitchen managers in company with a semi-structured questionnaire. The main purpose of the interview method is to collect specific information about the subject being researched. At the end of the research, it was seen that the top management or owners of the company aimed not only for profit purposes but also to meet the expectations of the guests, to satisfy them, to ensure sustainability, to gain competitive advantage, to get ahead of their competitors in the promotion and advertisement of their business. In addition, it has been observed that businesses that follow the trends in the sector, pay attention to quality equipment and constantly update themselves in line with customer demands, have achieved great gains in terms of both being preferred and the financial returns of the business.

Keywords: Banquet management, Catering services, Gastronomy

GİRİŞ

Birlikte yaşamın yaygınlaşması küçük ölçekli yerleşim alanları, köyler, kasabalar, kaleler, şehirler, devletler ve imparatorlukların kurulmaya başlanmasıyla toplulukların bir araya geldiği etkinliklerde, sürekli yiyecek tüketme kültürünün gelişmesi sonucu catering hizmeti, yemek üretim görevlileri tarafından etkinlik alanının belirlenen bir bölümünde pişirme işleminin ardından servis işleminin gerçekleştirildiği söylenilebilir (Karadeniz & Çetin, 2007). Catering

hizmetinin başlangıcının hangi tarihlere uzandığı bilinmese de toplu etkinlikler için toplu yiyecek-içecek hizmetinin tahsis edildiği, düğünler, festivaller, dini törenler gibi etkinliklerle başladığı bilinmektedir (Lewicka-Strzałecka, 2002). Ancak catering işletmeleri kurumsal olarak hizmet vermeye, 1778'de ABD'nin "Philadelphia" eyaletinde gerçekleşen bir baloda başladığı düşünülen (Chastain, 2014) ziyafet hizmetlerinin "yemek hizmetinin yaratıcısı" olarak tanınan Robert Bogle'ın girişimleri ile profesyonelleşmeye başladığı ifade edilmektedir (Walker, 2014). 20. Yüzyılda büyüme gösteren ziyafet hizmetleri, ticaretin yaygın olduğu birçok şehirde kendilerine yer bulabilmiş, pazar alanlarını özel işletmeler, devlet kurumları, vakıflar, kişisel etkinlikler gibi geniş alanlara yayılabilmişlerdir (Ergün & Gül, 2010). Toplu yiyecek-içecek üretimi yapan işletmeler, hizmetlerinin işlevselliğini, sürdürülebilirliğini arttırmayı ve toplumun her kesimine hizmet edebilmeyi hedefler hale gelmişlerdir (Eraslan, Gülegül, Sunar, & Uygur, 2003) İşgücü piyasasına daha fazla kadının girmesi, hane kompozisyonundaki değişiklikler, çalışan çiftler, ailelerin yarattığı zaman baskısı ve kişisel harcanabilir gelirlerin artmasıyla ev dışı yeme eğiliminin ivmesinin aynı yönde olduğu görülmektedir (Young & Ali, 2012). Catering hizmetinin toplum arasında yaygınlaşması ile gelir seviyesi yüksek tüketicilerin daha kaliteli, seçkin hizmet alma talebi oluşmuş ve Vip catering (Fine Catering) hizmeti veren işletmeler bu sayede ortaya çıkmıştır (Bryan, 1995).

Alanyazın Taraması

Catering üretim sistemleri, hedeflenen kalite ve maliyeti yakalamak için düzenli bir yol izlenmesine yarayan sistemler bütünü olarak tanımlanabilir (Lee-Ross, 1999). Ziyafet hizmetlerinde üretimin sistemli olarak yönetilmesi işletmenin verimlilik oranını arttırmasına katkıda bulunabilir (Reynolds, 1998). Bu bağlamda Enqvist (2005) çalışmasında, ziyafet hizmeti veren catering mutfaklarının üretiminde ki zorluklardan bahsetmekte ve catering işletmelerine yönelik önerilerde bulunmaktadır. Johnes ve Huelin, (1990) temel olarak geleneksel üretim sistemi, pişir-soğut üretim sistemi ve pişir-dondur üretim sisteminden oluşan 3 farklı catering üretim sisteminin varlığından söz etmiştir. Öney (2010) ise bu çalışmayı destekleyerek yemek hizmeti sunan işletmelerde, geleneksel üretim sistemi ile pişir-soğut üretim sistemini karşılaştırmış bu sistemler arasındaki farklara, avantaj ve dezavantajlara değinmiştir. Mattel (2015) çalışmasında, bir catering işletmesini kavramsal olarak tanımlayarak işletmenin menü planlamasını, personel seçim kriterlerini, etkinlik planlamasını, pazarlama faaliyetlerini, etkinlik organizasyon şemasını, yemek üretimi ve servisini, başarılı bir işletme yönetimi için yapılması gerekenleri verilere dayandırarak anlatmıştır. Ceyhun Sezgin ve Özkaya (2013) çalışmalarında, toplu beslenme sistemlerine genel hatlarıyla üretim sistemlerine,

hijyen ve sanitasyon gerekliliklerine değinmiştir. Ayrıca Avrupa ve dünya ülkelerinin kurumlarının toplu beslenmeye bakış açılarını anlatmıştır. Günümüzde birçok ziyafet organizasyonlarının servis sürecinde hijyen durumu, işletmenin hizmet ettiği kitlelere karşı sorumluluklarını yerine getirdiği operasyonel bir aşamadır (Beyhan, 1998). İşletme çalışanları, servis alanının temizliği, hijyenikliği, yemeklerin sıcaklığı, pişme derecesi, servis ekipmanlarının temizliği, servis alanının servis öncesi temizliği gibi görevlerden sorumlu tutulmalıdır (Türksoy, 2002).

Karahasanoğlu (2010) çalışmasında, hazır yemek sanayinde üretim sistemleri ve maliyet kontrolüne değinmiştir. Çalışmada üretim giderlerini oluşturan gruplar anlatılmıştır, catering işletmelerinin üretim aşamaları, üretim şemaları bölümler halinde anlatılmıştır. Menüler, catering işletmeleri için ürün, personel, üretim alanı ve kullanılacak ekipmanlar, elektrik, su, doğalgaz gibi birçok işletme maliyetinde belirleyici unsurlardır (Herrera, 2005). Bu sebeple işletme tedarik, üretim, depolama, dağıtım aşamalarını göz önünde bulundurarak menü tasarlamalı ve yatırımlarını tasarladığı menü gereğince gerçekleştirilmelidir (Iff, ve diğerleri, 2008). Nitekim catering işletmelerinin kamu kuruluşları, özel şirketler ve özel davetlerde tercih edilmesinin yanı sıra yurt dışında yaygınlaşmış olan, Türkiye’de de yayılma gösteren evlere dağıtım hizmetinde bulunması, toplumun yemek için harcadığı zamandan, sağlıklı beslenmek için katlanılacak maliyetten tasarruf etmesine yardımcı olur ayrıca dengeli beslenmesine imkân sağlayabilen bir etmen olarak görülebilir (Volkhardt, ve diğerleri, 2016). Ankaralıgil (2019) ise yemek üretim sektöründe (catering) risk analizi konulu araştırmasında yatırım, tedarik, üretim ve üretim alanları, depolama, taşıma, personel ve personel kullanım alanları kaynaklı ayrıca yangın, elektrik, kimyasal, biyolojik, sağlık ve genel acil durum kaynaklı üretim risklerine değinmektedir. Kalkan (2018) çalışmasında, catering işletmelerinde meydana gelen üretim kayıpları ve kayıpların önlenmesini konu almış. Catering işletmelerinde maliyet kontrolü ile ilgili literatür taraması gerçekleştirmiş. Ayrıca Hatay ilindeki 16 catering işletmesi yönetici ile odak grup çalışmasında bulunmuştur.

Profesyonel Ziyafet Organizasyonlarında İş Akış Süreci

Tedarik süreci catering işletmeleri için yiyecek üretiminin başlangıç noktası olan ilk aşamadır (Wells, 1994). İşletmeler, satın alma politikaları kapsamında belirlenmiş maliyet ve karlılık oranlarına göre satın alma işlemi gerçekleştirir (Ulu & Sarıışık, 1996). Tedarik edilen malzemelerin fiyatı, kalitesi, teslimat süresi, iade-geri alım kriterleri, depolanabilirliği gibi ölçekler üzerinden tedarik süreci değerlendirilebilir (Denizer, 2005). Satın alma sorumlusu tedarik firmalarını tanımalı, kuvvetli iletişim gücüne sahip olmalı, tedarik firmalarının catering

işletmesinin üretim zincirini aksatmasıyla sonuçlanacak eylemlerine izin vermemelidir. Satın alınacak ürünün fiyat, etiket, marka, ambalaj, duyuşal kalite, tedarikçi firmanın kalite belgeleri vb. etmenler ölçüsünde değerlendirilmesi catering işletmeleri için işlevseldir (Demirci, 2005).

Ön hazırlık, belirlenen menü kalemi malzemelerinin önceden ayıklanması, soyulması, yıkanması, doğranması, marine edilmesi, ön pişirmelerinin gerçekleştirilmesi ve depolanması gibi işlemlerin gerçekleştiği aşamaya denilebilir (Gürsoy, 1995). Ön pişirme aşamasında yapılan işlemlerden, ekipmanların temiz ve hijyenik olmasından aşçı ve bulaşıkçılar sorumlu tutulmalı, bu aşamada üretilen ürünler mutfak sorumlusu tarafından denetlenmelidir ancak bu duyuşal denetleme yiyecek-içecek ürünlerinin kimyasal içeriğini ölçemez bu sebeple üretilen ürünlerin kimyasal içeriklerini ölçen ve denetleyen firmalardan destek alınmalıdır. (Şaylan, 2012). Pişirme işlemi, ürünlerin renk, doku, koku, tat, lezzet, sağlık, hijyen gibi etmenler kontrol edilerek gıda ürünlerini kolay sindirilebilmesi, zararlı mikroorganizmalardan arındırılması için gerçekleştirilen işleme denilebilir (Baysal & Kutluay, 1986).

Catering işletmelerinin ön hazırlığını gerçekleştirdiği ve depoladığı ürünler kontrol edilerek servisin gerçekleşeceği alana güvenli bir biçimde yiyecek kutuları (food box) içerisinde taşınmalıdır ardından önceden planlanmış servis usulüne göre servis ekipmanlarının kurulumu yapılmalı ve yemekler ideal servis ısılarına getirilmelidir (Gisslen, 2004). Catering işletmesinin personelleri tarafından servis gerçekleştirilmeli, servis bittikten sonra işletmeye ait ekipmanlar toplanmalı, servis alanının düzeni ve temizliği eğer catering firması tarafından gerçekleştiriliyorsa sağlanmalıdır (Griffith, 2000). Kirli ekipmanlar catering işletmesi görevlileriyle birlikte işletmeye dönmeli ve işletmedeki bulaşık yıkama görevlilerine teslim edilmelidir (Manask, 2002).

YÖNTEM

Bu çalışma nitel araştırma yöntemleri ile gerçekleştirilmiştir. Çalışma verileri yarı yapılandırılmış soru formu eşliğinde mutfak yöneticileri ile yapılan görüşmeler neticesinde elde edilmiştir. Görüşme yönteminde temel amaç araştırılan konu hakkında özel bilgileri toplamaktır. Araştırmacı bu süreçte katılımcıların aklında bulunan şeyleri, konuya dair bilgi ve deneyimlerini ayrıntılı şekilde öğrenmeye çalışır Patton (2002). Yarı yapılandırılmış görüşmeler ise sınırlı sayıda soru eşliğinde, görüşmenin alınan cevaplara göre şekillendiği bir tekniktir. Bu görüşmeler, araştırmacıya belirli oranda bir esneklik sunmakta ve konuları derinlemesine irdeleme fırsatı ortaya çıkartmaktadır Yıldırım ve Şimşek (2003) Mutfak yöneticileri için yapılan çalışmalarla ilgili bu yönlü bir araştırmaya rastlanmamış olması ve konuya dair deneyime dayalı, derinlemesine bilgi ihtiyacının olduğu görülmesi sebebi ile bu

yöntemler izlenmiştir. Yapılan görüşmeler neticesinde elde edilen veriler önce kodlanmış sonrasında ise kodlamaya dayalı içerik analizi yönetimi uygulanmıştır. İçerik analizi sözel, yazılı ve diğer materyallerin nesnel ve sistematik bir şekilde incelenmesine olanak tanıyan bilimsel bir yaklaşımdır Tavşancıl ve Aslan (2001). Cohen, Manion ve Morisson (2007) verileri kodlamak, kıyaslamak ve buradan hareketle kavramsal sonuçlara varma amacının öneminden bahseder. Corbin ve Strauss (2014) ise üç tür kodlama biçiminden söz etmektedirler, bunlar daha önce belirlenen kavramlar üzerine yapılan kodlama, verilerden elde edilen bilgilere göre yapılan kodlama ve genel çerçeve içerisinde yapılan kodlamadır. Bu çalışmada ikinci seçenek olan verilerden çıkarılan kavramlara odaklanılarak bir kodlama gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında kartopu örneklem yöntemi ile 14 adet mutfak yöneticisine ulaşılmıştır. Kartopu örnekleme, kişiden kişiye, ondan da olgulara ulaşmayı sağlama amacını taşıyan bir örneklem çeşididir Baltacı (2018). Ulaşılan mutfak yöneticilerinin bir kısmının çalışmaya vakit ayırmaması bir kısmının ilgili tarihler içerisinde turda olması sebebi ile 9 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler, yüz yüze yapılmış olup ortalama 25 -35 dakika arasında sürmüştür.

BULGULAR

Araştırmaya 9 yönetici olumlu cevap verdiği için toplamda 9 mutfak yöneticisi ile 14 soru sorularak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcı bilgileri aşağıda yer almaktadır.

Tablo 1: Araştırmaya Katılan Mutfak Yöneticileri Bilgileri

Katılımcı	Görevi	Mesleki tecrübe
Katılımcı 1	Mutfak şefi	16-20 yıl
Katılımcı 2	Mutfak koordinatörü	21-25 yıl
Katılımcı 3	Mutfak şefi	16-20 yıl
Katılımcı 4	Mutfak şefi	21-25 yıl
Katılımcı 5	Mutfak koordinatörü	16-20 yıl
Katılımcı 6	Mutfak koordinatörü	16-20 yıl
Katılımcı 7	Mutfak şefi	21-25 yıl
Katılımcı 8	Mutfak şefi	26-30 yıl
Katılımcı 9	İşletme sahibi	16-20 yıl

Profesyonel ziyafet organizasyonlarının iş akış sürecinde önemli olan noktaların irdelendiği araştırmada yapılan analizler sonucunda, “gıda arzı”, “ziyafet ambiyansı”, “servis organizasyonu” ve son olarak da “yer/müşteri kitlesi” kategorilerine ulaşılmıştır. Gıda arzı kategorisinde oluşturulan kodlamalarda misafirlerin keyif değerlerine odaklandıkları, yemeklerde belirli bir standart arayışında oldukları ve lezzet, görünüm, tazelik, sıcaklık ve son olarak kokuya odaklandıkları ifade edilmiştir.

Mutfak yöneticileri gıda arzı kapsamında besin değerlerine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Yine aynı kategori altında yiyecek ve içeceklerin yapısıyla birlikte tercih aralığı, talebe

uygunluğu ve açılış saatlerindeki çeşitliliğe vurgu yapılmıştır. Katılımcılar yiyecek maliyetlerinin temelinde porsiyon büyüklüklerinin, servis tipinin ve organizasyonu düzenleme şeklinin önemli olduğunu belirtmişlerdir.

Ziyafet ambiyansı kategorisinde ele alınan kodlamalarında başında ise ziyafet tasarımı ve zemin alanı gelmektedir. Kapalı alanlarda salonunu tavan yüksekliği ile salonda kullanılan araç gereçlerin çeşitliliği ve kalitesi de genel anlamda misafirlerin memnuniyetine etki ettiğini vurgulamışlardır. Katılımcılar aynı zamanda iklim ve aydınlatmanın da memnuniyete etki eden etmenlerin başında geldiğini vurgulamışlardır. Servis organizasyonu kategorisinde masa düzenlemesi önem arz eden konularında başında gelirken yer/müşteri kitlesi kategorisinde ise müşterilerin yoğunlaşma sıklıkları ziyafet organizasyonlarının iş akışını önemli ölçüde etkilediği vurgulanmıştır.

SONUÇ

Günümüzde, toplumsal beslenme taraftarları, görsel açıdan zengin sunulan, satış promosyonları, vasıflı ve kibar satış elemanları ve hoş bir ambiyansta desteklenen yiyecek ve içeceklerin çeşitlendirilmiş, çok yönlü ve sağlıklı türlerini talep etmektedir. Yiyeceklerin diğer insanlarla birlikte yenmesi, modern toplumlarda giderek artan insan izolasyonu açısından yaşam kalitesini iyileştirmenin temel bileşeni haline de gelmektedir. Konaklama endüstrisi ve toplumsal beslenme arasındaki catering ve hizmet seviye farklılıkları artık daha belirsiz hale gelmiştir. Günümüzde birçok tesis yüksek konaklama kalitesiyle zengin yiyecek ve içecek çeşitleri sunmaktadır. Zamanın ruhunu ve ekonomik nedenlerini izleyen tüm bu kuruluşlar temel ihtiyaçları karşılamanın yanında yüksek servis kalitesi, nadir bulunan yiyeceklerin modern pişirme teknikleriyle sunumu da dahil olmak üzere birbiri ile iç içe geçmiş birçok noktanın birleşimiyle hizmet vermektedir. Bu araştırmada ziyafet organizasyonların iş süreçlerinde öne çıkan faktörler arasında besinlerin yenebilme değerlerindeki (görünüm, biçim, renk, lezzet, sıcaklık) standartlar ön plana çıkmıştır. Buna ek olarak besinlerin fayda değerlerini oluşturan atıkların yüzde oranları, toplam iş gücü girişi ve sunum şekilleri ziyafet organizasyonlarında ki iş sürecini etkileyen önemli faktörlerin başında gelmektedir. Katılımcılar ziyafet organizasyonlarının iş sürecinde önemli olan faktörler arasında imaj ve prestijin de önemli olduğunu vurgulamışlardır. Belirli bir gelir seviyesinin üzerindeki misafirlere hizmet edildiğinde hizmet kalitesinin de paralel olarak yükseldiği ifade edilmiştir. Katılımcılara göre bu durum aynı zamanda kendilerine yönelik bir baskı unsurudur. Misafirlerin kendilerine yönelik olarak yaşadığı güven kayıpları iş sürecini önemli seviyede etkilemektedir.

Kaynakça

- Ankaralıgil, T. (2019, 10). Yemek Üretimi Sektöründe (Catering) Risk Analizi. *Yüksek Lisans Tezi*, s. 32-36.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklendirme Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 231-274.
- Baysal, A., & Kutluay, M. (1986). Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Yemek Planlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeler. *Milli Produktivite Merkezi*.
- Beyhan, Y. (1998). Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yönetim ve Organizasyon: Toplu Beslenme Sistemlerinde Menü Yönetim ve Denetimi. *Hizmet İçi Eğitim Seminerleri* (s. 72-80). Ankara: Türkiye Diyetisyenler Derneği.
- Bryan, F. (1995). Applied Food Service Sanitation A Certification Coursebook. *The Educational Foundation of The National Restaurant Association*.
- Chastain, S. (2014). Philadelphia's Historic Feasts How Blacks Carved Out A Niche In Society Through Catering. *The Philadelphia Inquirer*.
- Cohen, L., Manion, L., & Morisson, K. (2007). Research Methods in Education. *Routledge*.
- Corbin, J., & Strauss, A. (2014). *Basic of Qualitative Research Technuiques and Procedures for Developing Ground Theory*. London: Sage Publications.
- Demirci, M. (2005). Beslenme Toplu Beslenme Endüstrisi. *Detay Yayıncılık*, 246.
- Denizer, D. (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. *Detay Yayıncılık*, 97.
- Enqvist, H. (2005). Preparedness of Households and Catering Establishments for Incidents Involving Radioactive Contamination. *Journal of Environmental Radioactivity*, 415-419.
- Eraslan, M., Gülegül, H., Sunar, F., & Uygur, F. (2003). Toplu Beslenme Sektörü Araştırması (Merkezî Mutfaqlar). *Milli Eğitim Basımevi*.
- Ergün, H., & Gül, K. (2010). Endüstriyel Yiyecek İşletmelerinde Maliyet Azaltıcı Yöntemler ve Bir Uygulama. *Muhasebe ve Finansman Dergisi*, 127-145.
- Gisslen, W. (2004). *Essentials of Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons Incorporated.
- Griffith, C. (2000). Food Safety in Catering Establishments. *Marcel Dekker*, 253-256.
- Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçilik Devrim. *Eren Yayınevi*.
- Herrera, S. M. (2005). *La Endustria del Catering en el Turismo: Una Propuesta Para Mejorar La Calidad de sus Servicios*. Küba : Universidad Central Marta Abreu de Las Villas.

- Iff, S., Leuenberger, M., Rösch, S., Knecht, G., Tanner, B., & Stanga, Z. (2008). Meeting the Nutritional Requirements of Hospitalized Patients: An İnterdisciplinary Approach to Hospital Catering. *Clinical Nutrition*, 800-805.
- Jones, P., & Huelin, A. (1990). Thinking About Catering Systems. *International Journal of Operations & Production Management*, 43-51.
- Kalkan, N. (2018, 07 12). Catering İşletmelerinde Üretim Kayıplarının Önlenmesi: Hatay İlinde Uygulama Çalışması. *Yüksek Lisans Tezi*, s. 6-32.
- Karadeniz, N. A., & Çetin, Ş. (2007). Adana İlinde Faaliyet Gösteren Beş “Catering” İşletmesinin Tesis Dışı Ziyafet Organizasyonlarında Uyguladıkları Kalite Kontrol Sürecinin İncelenmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 75-89.
- Karahasanoğlu, Ü. (2010, 07 13). Hazır Yemek Sanayinde Üretim Sistemleri ve Maliyet Kontrolü. *Yüksek Lisans Tezi*, s. 54-56.
- Lee-Ross, D. (1999). A comparative survey of job characteristics among chefs using large and small-scale hospital catering systems in the UK. *Journal of Management Development*, 342-348.
- Lewicka-Strzałecka, A. (2002). On Consumer’s Responsibility (O odpowiedzialnos´ cikonsumenta). *Prakseologia*, 142.
- Manask, A. M. (2002). The Complete Guide to Food Service in Cultural Institutions. *John Wiley & Sons*, 5-35.
- Mattel, B. (2015). *Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation*. New Jersey: The Culinary İnstitute of America.
- Öney, H. (2010). Yemek Hizmet İşletmelerinde (Catering İşletmeleri) Geleneksel ve Pişir-Soğut Üretim Sistemlerinin Karşılaştırılması. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, 60-75.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods (3rd edition)*. Thousand Oaks-CA.: Sage Journals.
- Reynolds, D. (1998). Productivity Analysis: In the On-Site FoodService Segment. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 22-31.
- Sezgin, A. C., & Özkaya, F. D. (2013). Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir Bakış. *Academic Food Journal*, 124-128.
- Şaylan, M. (2012, 09 01). *Hazır Yemek Sektörü Sektörel Bilgiler*. Blogger.com: <http://sektorlernerdurumda.blogspot.com/2012/09/> adresinden alındı
- Tavşancıl, E., & Aslan, E. (2001). *İçerik Analizi ve Uygulama Örnekleri*. İstanbul: Epsilon Yayınları.
- Türksoy, A. (2002). *Yiyecek - İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Turhan Kitapevi.
- Ulu, A., & Sarıışık, M. (1996). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Türkiye Açısından Uygulanabilirliği*. İzmir: 7. Ulusal Turizm Kongresi.

- Volkhardt, I., Halle-Wittenberg, Edmund Semler, N., Markus Keller, B., Toni Meier, H.-W., Claudia Luck-Sikorski, G., & Olaf Christen, H.-W. (2016). Checklist for a Vegan Lunch Menu in Public Catering. *Ernaehrungs Umschau Internationala*, 176-184.
- Walker, E. K. (2014). The history of black business in America: capitalism, race, entrepreneurship. *University of North Carolina Press*.
- Wells, K. (1994). Food and Beverage Management. *Blackpool and the Fylde Collage*, 8.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2003). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Young, A., & Ali, A. (2012). Determinant of factors that influence consumer in choosing normal full-service restaurant, Case in Seri Iskandar. *South East Journal of Contemporary Business*, 137–145.

EFFECTS OF CERTAIN TOXIC METALS ON HUMAN HEALTH AND METHODS OF DETERMINING THEIR CONTENT IN RAW MATERIALS AND FOODS

Ph.D. student Jalalov Azer Aydin

Lankaran State University, The Department of Technology and Technical Disciplines

Ph.D. Maharramova Sevinj Ismail

Azerbaijan State Economic University, Department of Engineering and Applied Sciences

Ph.D. student Jahangirov Muhendis Mammadhusein

Lankaran State University, The Department of Technology and Technical Disciplines

Doctor of Technical Sciences, Professor Maharramov Mikail Akbar

Lankaran State University, The Department of Technology and Technical Disciplines

ABSTRACT

This paper examines the impact of heavy toxic metals on human health. It has been shown that the long-term accumulation of heavy metals in the body can lead to a slowdown in the development of physical, muscle and neurological degenerative processes that mimic certain diseases, such as Parkinson's disease and Alzheimer's disease. The transfer of heavy metals from ecosystem to human is also analyzed. It is noted that some heavy metals generate free radicals, which can lead to oxidative stress and cause other cellular damage, a carcinogenic effect, affecting a number of proteins. As a result of the measurement of mass concentrations of zinc, cadmium, lead and copper by inversion voltammetry after preliminary preparation of samples by wet mineralization, it was found that the content of concentrations of Zn, Cd, Pb, Cu in tea flashes was 3.50 ± 1.40 mg/kg, 0.03 ± 0.038 mg/kg, 0.370 ± 0.130 mg/kg, 3.20 ± 1.10 mg/kg, respectively Low Zn and Cd 0.56 ± 0.22 mg/kg and $0,0012 \pm 0,0048$ mg/kg, respectively, were found in fresh tomatoes, and Pb and Cu $0,013 \pm 0,0045$ mg/kg and 0.57 ± 0.21 mg/kg, were found in fresh cucumbers respectively. The content of mass concentrations of toxic metals Cd, Pb in all analysed samples of tea leaves and vegetables (tomatoes and cucumbers) is less than their permissible levels specified in regulatory documents in force in the Republic of Azerbaijan.

*Corresponding author: Marrahamov Mikayil Akbar, Doctor of Technical Sciences, Professor, Department of Technology and Technical Disciplines, Agro-engineering Faculty, Lankaran State University, Lankaran, Azerbaijan, pone +994502165057, e-mail mikailbyst@mail.ru

INTRODUCTION

The importance of food safety issues increases every year, since ensuring the proper quality of food raw materials and foods is one of the main factors determining the absence of danger to human health when eating them. The hygienic food safety management is one of the priorities of the state policy in the field of healthy nutrition and is a prerequisite for ensuring the sanitary and epidemiological well-being of the population [1].

In modern conditions, food products contain different amounts of contaminants, in some cases, mainly below the level of established hygienic standards [2]. However, some contaminants in specific types of foodstuffs, even within acceptable levels, exert a strain on the human body [3]. Long-term chemical loads of low intensity are one of the most significant health risk factors that reduce the body's resistance to other adverse environmental and social factors [1].

Metals are natural components that exist in the ecosystem. These are substances with high electrical conductivity that voluntarily lose their electrons, forming cations. Metals are found throughout the earth, including the atmosphere, Earth's crust, water bodies, and can also accumulate in biological organisms, including plants and animals. These heavy metals accumulate in living organisms and the human body as a result of various processes that cause adverse effects. In the human body, these heavy metals are transported and separated into cells and tissues of the body, binding to proteins, nucleic acids destroy these macromolecules and disrupt their cellular functions. Thus, the toxicity of heavy metals can have several consequences for the human body. This can affect the function of the central nervous system, leading to mental disorders, damage blood components and can damage the lungs, liver, kidneys and other vital organs, contributing to the development of a number of diseases [1,4]. In addition, the long-term accumulation of heavy metals in the body can lead to a slowdown in the development of physical, muscle and neurological degenerative processes that mimic certain diseases, such as Parkinson's disease and Alzheimer's disease [4]. Moreover, repeated prolonged contact with some heavy metals or their compounds can even damage nucleic acids, cause a mutation, mimic hormones, thereby disrupting the endocrine and reproductive system and ultimately leading to cancer [1,5].

People can directly contact heavy metals by consuming contaminated food, marine animals and drinking water, inhaling contaminated air in the form of dust vapors or as a result of occupational exposure at the workplace [6]. The chain of heavy metal contamination almost always follows this cyclic order: from industry to the atmosphere, soil, water and food, and then humans [7]. These heavy metals can be received through several routes. Some heavy metals, such as lead, cadmium, manganese, arsenic, can enter the body through the gastrointestinal tract; that is, through the mouth when eating food, fruits, vegetables or drinking water or other beverages. Others can enter the body by inhalation, while others, such as lead, can penetrate the skin.

It is known that some heavy metals generate free radicals, which can lead to oxidative stress and cause other cellular damage [8]. The mechanism of free radical formation depends on the type of heavy metal. It is also known that some heavy metals have carcinogenic effects. Several signaling proteins or cellular regulatory proteins that are involved in apoptosis, cell cycle regulation, DNA repair, DNA methylation, cell growth and differentiation are targets for heavy metals [9]. Thus, heavy metals can cause a carcinogenic effect by affecting a number of these proteins.

Despite the fact that in recent years the Republic of Azerbaijan has carried out tremendous efforts to ensure the food security of the population and to strengthen control over the safety of food and raw materials [1,10-12], however, the issue of food safety remains urgent.

However, the safety of food produced in different localities in the same region remains little understood in comparison to date. There are no scientific publications on the study of levels of contamination of local food products and raw materials, doses of toxic substances entering the body of the population living in certain regions of Azerbaijan.

OBJECTS AND METHODS OF RESEARCH

The subjects of the study were:

- green tea sheets grown, zoned and introduced in farms of the Lankaran-Astara region, which entered the Lankaran "MMS" for the production and processing of tea in the period May-September 2018-2019.

- vegetables grown in the territories of the educational and experimental bases of Lankaran State University and the Lankaran experimental station of the Scientific Research Institute of Vegetable Growing.

Taking into account simplicity and availability, we used the method of measuring the mass concentration of zinc, cadmium, lead and copper in all groups of food products and food raw materials and their processing products.

Measurements of mass concentrations of zinc, cadmium, lead and copper are performed by method of inversion voltammetry after preliminary preparation of samples by "wet" mineralization [13]. The method of inversion voltammetry is based on the ability of the elements accumulated on the working electrode from the analyzed solution to dissolve electrochemically at a certain potential characteristic of each element. The maximum anode current of the cell to be recorded depends linearly on the concentration of the cell to be detected. The electroaccumulation process (electrolysis) on the working electrode takes place at a certain electrolysis potential for a given time. The process of electro-dissolving the elements from the electrode surface and recording analytical signals (in the form of peaks on a voltammeter is carried out at a changing potential).

The potentials of the maxima of the recorded anode peaks (analytical signals Zn, Cd, Pb against the background of formic acid are respectively: (-0.9 ± 0.10) V, (-0.6 ± 10) V, (-0.4 ± 0.10) V and (-0.1 ± 0.10) V. Repetition of experiments - 3.

The work was carried out in the laboratory of ecology and food safety of the Department of Technology and Technical Disciplines of Lankaran State University and in the educational and research laboratory of the Department of Engineering and Applied Sciences of Azerbaijan State Economic University.

DISCUSSION OF RESULTS

The results of the analyses of toxic metals (Zn, Cd, Pb, Cu) in tea leaves and vegetables for 2018- 2019 years are shown in Table.

Table

Content of mass concentrations of toxic metals in tea sheets and vegetables

Name of raw materials and products	Content of mass concentrations, mg/kg			
	Zn	Cd	Pb	Cu
Tea flashes (young shoots)	3,50±1,40	0,03±0,038	0,370±0,130	3,20±1,10
Chopped tea sheets	2,90±1,10	0,029±0,029	0,110±0,040	3,10±1,10
Fresh tomatoes	0,56 ±0,22	0,0012±0,0048	0,017 ±0,0062	0,73 ±0,26
tomato juice	0,54±0,18	0,0013±0,0039	0,016 ±0,0039	0,74 ±0,18
Marinated tomatoes	0,32±0,05	0,0038 ±0,0015	0,024 ±0,0087	0,30 ±0,11
Tomato paste, 30%	2,90 ±1,10	0,014 ±0,0056	0,023 ±0,0084	1,40 ±0,50
Fresh cucumbers	0,68 ±0,27	0,00±0,0	0,013 ±0,0045	0,57 ±0,21

As can be seen from the table, relatively high concentrations of Zn, Cd, Pb, Cu 3.50 ± 1.40 mg/kg, 0.03 ± 0.038 mg/kg, 0.370 ± 0.130 mg/kg, 3.20 ± 1.10 mg/kg, respectively, were found in tea flashes, and the lowest content of Zn and Cd 0.56 ± 0.22 mg/kg and 0.0012 ± 0.0048 mg/kg, respectively.

In fresh cucumbers, Cd is not found at all. Differences in the content of toxic metal concentrations in processed tomatoes are due to the use of technological techniques. So in the production of pickled tomatoes, metals migrate from the raw material to the liquid medium, and at the same time the content of toxic metals increases with the concentration of tomato paste.

The content of Zn and Pb concentrations in young shoots (flashes) formed on tea bushes in the May-June months is 17.14% and 70.27%, respectively, more than in chopped sheets formed on tea bushes in the August-September months of the year. In our opinion, this is due to the physiological features of tea plants during the growing season. As for the content of Cd and Cu in young shoots (flashes) and chopped leaves, no particular differences are observed here.

The results of the analyses in Table show that the total concentrations of all tested toxic metals in tea leaves are slightly higher in order than in vegetables growing on soil.

According to the Sanitary and Epidemiological Rules and Norms of the Republic of Azerbaijan "Hygienic Requirements for Food Safety and Nutritional Value" [14], the permissible level of Cd, Pb in tea products and fruit and vegetable preserves is not more than 1.0 mg/kg and 10.0 mg/kg, respectively, and in fresh vegetables, not more than 0.03 mg/kg and 0.5 mg/kg, respectively.

As the results of our studies show, the content of mass concentrations of toxic metals Cd, Pb in all analysed samples of tea leaves and vegetables (tomatoes and cucumbers) is less than their permissible levels specified in [14]. The content of mass concentrations of toxic metals Zn, Cu in fresh tomatoes and tea leaves is not regulated by these standards.

CONCLUSION

Partial analysis of existing literature and patent sources of information shows that some contaminants in specific types of food products, even within acceptable levels, put a strain on the human body. Heavy

metals accumulate in living organisms and the human body as a result of various processes that cause adverse effects. In the human body, these heavy metals are transported and separated into cells and tissues of the body, binding to proteins, nucleic acids destroy these macromolecules and disrupt their cellular functions.

As a result of the studies, it was found that relatively high concentrations of Zn, Cd, Pb, Cu 3.50 ± 1.40 mg/kg, 0.03 ± 0.038 mg/kg, 0.370 ± 0.130 mg/kg, 3.20 ± 1.10 mg/kg, respectively, were found in tea flashes, and the lowest content of Zn and Cd 0.56 ± 0.22 mg/kg and 0.0012 ± 0.0048 mg/kg respectively, fresh tomatoes, Pb and Cu 0.013 ± 0.0045 mg/kg and 0.57 ± 0.21 mg/kg respectively were found in fresh cucumbers.

Keywords: man, food safety, toxic metals, tea sheets, vegetables

REFERENCES

1. Maharramov M. A., Maharramova S. I., Kazimova I. H. Safety of raw materials and food products. Textbook. Baku, University of Economics Publishing House, 2019.- 270 p. (In Azerbaijani).
2. Vasilovsky, A.M. Hygienic assessment of the safety of food raw materials in Central Siberia/A.M. Vasilovsky, S.V. Kurkatov//Mater. XI Vseros. congress of hygienists and sanitary doctors. - M., 2012. - Vol. III. - P. 57-60. (In Russian).
3. Frolova, O. A. Hygienic assessment of the health risk of the population formed under the influence of contaminants polluting food products (on the example of the Republic of Tatarstan)/O. A. Frolova, M. V. Karpova, Z. F. Safiullina, D. N. Frolov//Preventive medicine. - 2012. No. 3. P. 34-36. (In Russian).
4. Monisha J, Tenzin T, Naresh A, Blessy BM, Krishnamurthy NB. Toxicity, mechanism and health effects of some heavy metals. *Interdisciplinary Toxicology*. 2014;7(2):60-72
5. Jarup L. Hazards of heavy metal contamination. *British Medical Bulletin*. 2003;68(1):167-182
6. Ming-Ho Y. *Environmental Toxicology: Biological and Health Effects of Pollutants*, Chap.12. 2nd ed. Boca Raton, USA: CRC Press LLC; 2005 ISBN 1-56670-670-2.
7. Krishna AK, Mohan KR. Distribution, correlation, ecological and health risk assessment of heavy metal contamination in surface soils around an industrial area, Hyderabad, India. *Environment and Earth Science*. 2016;75:411. DOI: 10.1007/s12665-015-5151- 7.
8. Valko M, Morris H, MTD C. Metals, toxicity and oxidative stress. *Current Medicinal Chemistry*. 2005;12:1161-1208.
9. Valko M, Izakovic M, Mazur M, Rhodes CJ, Telser J. Role of oxygen radicals in DNA damage and cancer incidence. *Molecular and Cellular Biochemistry*. 2004;266:37-56.
10. Maharramov M. A. Some aspects of ensuring the safety of food raw materials and food products. Collection of scientific news. Azerbaijan University of Technology, Ganja. 2017, I (№23). P. 61-65. (In Azerbaijani).
11. On ensuring the activities of the Food Safety Agency of the Republic of Azerbaijan. Decree of the President of the Republic of Azerbaijan of November 13, 2017 Baku, 2017,8 p. (In Azerbaijani).

12. The State programme for the socio-economic development of the regions of the Republic of Azerbaijan for 2019-2023 years. Decree of the President of the Republic of Azerbaijan of January 29, 2019 Baku, 2019. (In Azerbaijani).
13. MU 08-47/242. Writing products, food raw materials, feed and food products, dietary supplements, alcoholic beverages, soft drinks. Procedure for measurement of mass concentration of zinc, cadmium, lead and copper by inversion voltammetry using TA type analyzers. Tomsk, 2009, 16 p. (In Russian).
14. Sanitary-epidemiological rules and regulations "Hygienic requirements for food safety and nutritional value". Order No. 25 of the Ministry of Health of the Republic of Azerbaijan dated 30.04.2010. Baku, 2010. (In Azerbaijani).

**Bu kitabın tüm hakları İKSAD Yayınevine aittir.
Kitapta bulunan çalışmaların yasal ve etik sorumluluğu
yazarlara aittir.*

YAYIN TARİHİ : 17.03.2021
ISBN: 978-625-7636-08-7