

**T.C.**  
**İSTANBUL KENT ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**



**İSTANBUL KENT**  
**ÜNİVERSİTESİ**

**TOKAT ERBAA İLÇESİ'NİN GELENEKSEL MUTFAK**  
**KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ VE GASTRONOMİK ÜRÜN**  
**ENVANTERİNİN OLUŞTURULMASI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**UĞUR KOLCU**

**İSTANBUL – 2025**

**T.C.**  
**İSTANBUL KENT ÜNİVERSİTESİ**  
**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**TOKAT ERBAA İLÇESİ'NİN GELENEKSEL MUTFAK**  
**KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ VE GASTRONOMİK ÜRÜN**  
**ENVANTERİNİN OLUŞTURULMASI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**  
**UĞUR KOLCU**

**Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Ecem İNCE KARAÇEPER**

**İSTANBUL – 2025**

## KABUL VE ONAY

Uğur KOLCU tarafından hazırlanan “Tokat Erbaa İlçesi’nin Geleneksel Mutfak Kültürünün İncelenmesi ve Gastronomik Ürün Envanterinin Oluşturulması ” adlı tez çalışmasının savunma tarihi 09.07.2025 tarihinde yapılmış olup aşağıda verilen jüri tarafından oy birliği ile İstanbul Kent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı Yüksek Lisans olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

İmza

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Ecem İNCE KARAÇEPER

Üye

Prof. Dr. Burak MİL

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Yağmur ÖZER

İstanbul Kent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu’nun ..... tarih ve ..... sayılı kararıyla onaylanmıştır.

.....

Doç. Dr. Bülent DEMİR

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

## **BEYAN**

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

**Uğur KOLCU**

**09.07.2025**



## ÖN SÖZ

Bu tezin yazılması aşamasında, çalışmamı sahiplenerek titizlikle takip eden danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Ecem İNCE KARAÇEPER'e değerli katkı ve emekleri için içten teşekkürlerimi ve saygılarımı sunarım. Tüm hocalarıma ve tezimin son okumasında yardımlarını esirgemeyen yakınlarıma teşekkürlerimi borç bilirim. Son olarak bu günlere ulaşmamda emeklerini hiçbir zaman ödeyemeyeceğim anneme ve babama, hayat arkadaşşıma, tüm aileme şükranlarımı sunarım.

**Uğur KOLCU**

**09.07.2025**

# İÇİNDEKİLER

<b>KISALTMALAR</b> .....	<b>i</b>
<b>TABLO LİSTESİ</b> .....	<b>ii</b>
<b>ŞEKİL LİSTESİ</b> .....	<b>iii</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
<b>1. BÖLÜM: KAVRAMSAL ÇERÇEVE</b> .....	<b>5</b>
1.1. Yemek ve Kültür .....	5
1.2. Yemek Kültürünü Etkileyen Faktörler .....	6
1.2.1. Coğrafi Konum ve İklim .....	7
1.2.2. Göç Hareketleri .....	7
1.2.3. Dini İnanışlar ve Ritüeller .....	9
1.2.4. Ekonomik Faaliyetler .....	10
1.3. Gastronomik Kimlik .....	11
1.4. Coğrafi İşaret .....	13
1.4.1. Tokat İli Mutfak Kültürü ve Coğrafi İşaretili Ürünleri.....	15
1.5. İlgili Çalışmalar .....	21
1.6. Erbaa .....	28
1.6.1. Erbaa Mutfak Kültürünü Etkileyen Faktörler .....	31
1.6.1.1. Erbaa’da Göç Hareketleri.....	31
1.6.1.2. Erbaa’da Dini İnanış ve Ritüeller.....	32
1.6.1.3. Erbaa’da İklim ve Coğrafi Koşullar .....	34
1.6.1.4. Erbaa’nın Ekonomisi.....	35
<b>2. BÖLÜM: ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ</b> .....	<b>38</b>
2.1. Araştırmanın Deseni .....	39
2.2. Evren ve Örneklem .....	39
2.3. Veri Toplama Yöntem ve Süreci .....	40
2.4. Verilerin Analizi .....	42
2.5. Geçerlilik ve Güvenirlik .....	43
<b>3. BÖLÜM: BULGULAR</b> .....	<b>44</b>
3.1. Demografik Bilgiler .....	44
3.2. Erbaa’da Yöresel Yiyecek İçecek Kültürü .....	47
3.3. Erbaa’da Gıda Tüketim ve Üretim Alışkanlıkları .....	53
3.4. Erbaa Mutfak Kültüründe Kullanılan Ekipmanlar ve Yemek Hazırlama Süreci .....	57

3.5. Erbaa Gastronomisinde Yerel Mutfak ve Turizm .....	61
3.6. Erbaa Mutfak Gelenekleri ve Kültürel Süreklilik.....	65
3.7. Erbaa Mutfağında Kullanılan Deyimler .....	67
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER .....</b>	<b>69</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>77</b>
<b>EKLER .....</b>	<b>90</b>
<b>ÖZ GEÇMİŞ .....</b>	<b>101</b>



## KISALTMALAR

<b>Gr</b>	: Gram
<b>Km</b>	: Kilometre
<b>TDK</b>	: Türk Dil Kurumu
<b>TÜİK</b>	: Türkiye İstatistik Kurumu
<b>Vd</b>	: Ve diğerleri
<b>Yy</b>	: Yüzyıl



## TABLO LİSTESİ

<b>Tablo 1:</b> Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı .....	15
<b>Tablo 2:</b> Tokat İli Tescilli Ürünleri .....	17
<b>Tablo 3:</b> Tokat İli Tescil Başvuru Durumundaki Ürünler .....	18
<b>Tablo 4:</b> Erbaa İlçesi Nüfus Dağılımı .....	30
<b>Tablo 5:</b> Katılımcılar ile İlgili Demografik Bilgiler.....	44
<b>Tablo 6:</b> Katılımcıların Cinsiyet ve Eğitim Durumuna Göre Dağılımları .....	45
<b>Tablo 7:</b> Katılımcıların İkamet Yerlerine Göre Dağılımları.....	46
<b>Tablo 8:</b> Katılımcıların Meslek Dağılımları.....	46
<b>Tablo 9:</b> Erbaa Mutfağında Toplumsal İş Bölümü.....	61
<b>Tablo 10:</b> Erbaa'yı Ziyaret Eden Misafire Hazırlanan Yiyecek ve İçecekler .....	62
<b>Tablo 11:</b> Erbaa'da Yöresel Restoran Varlığı.....	64
<b>Tablo 12:</b> Erbaa Yemek Kültüründe Unutulmaması Gereken Adet ve Gelenekler.....	65
<b>Tablo 13:</b> Erbaa Mutfağında Kullanılan Deyimler .....	68

## ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: Tokat İl Haritası .....	16
Şekil 2: Tokat Kebabı Fırını .....	19
Şekil 3: Bat Yemeği.....	19
Şekil 4: Keşkek Yemeği .....	20
Şekil 5: Madımak Yemeği .....	21
Şekil 6: Erbaa İlçe Haritası .....	29
Şekil 7: Erbaa Organize Sanayii Bölgesi .....	30
Şekil 8: Çalkara Köyü'nde Devir Mevlidi .....	33
Şekil 9: Erbaa Arazi Dağılımı .....	35
Şekil 10: Karayaka Koyunu Yetiştirilen Bir Ağıl.....	37
Şekil 11: Erbaa Mutfağına Özgü Olduğu Düşünülen Yemeklerin Kelime Bulutu.....	47
Şekil 12: Erbaa'da İmece Usulü Yapılan Yemeklere İlişkin Kelime Bulutu.....	49
Şekil 13: Erbaa'da Özel Günlerde Yapılan Yemeklere İlişkin Kelime Bulutu.....	50
Şekil 14: Erbaa'da Mevsimsel Hazırlanan Ürünlere İlişkin Kelime Bulutu.....	52
Şekil 15: Erbaa'da Gıda Tüketim Alışkanlıklarına İlişkin Kelime Bulutu .....	53
Şekil 16: Katılımcıların Üretimini Yaptıkları Tarım Ürünlerine İlişkin Kelime Bulutu .....	56
Şekil 17: K29'a Ait Üzüm Bağı .....	57
Şekil 18: Katılımcıların Yemek Hazırlığında Kullandıkları Ekipmanlara İlişkin Kelime Bulutu .....	58
Şekil 19: Katılımcıların Yemek Hazırlığında Kullandıkları Ekipman Örnekleri.....	60
Şekil 20: K8'in Hazırlamış Olduğu Misafir İkramlıkları.....	63
Şekil 21: Honça Tepsisi.....	67

## ÖZET

**İstanbul Kent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü**

**Tokat Erbaa İlçesi'nin Geleneksel Mutfak Kültürünün İncelenmesi ve Gastronomik  
Ürün Envanterinin Oluşturulması**

**Uğur KOLCU**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı /Gastronomi ve Mutfak Sanatları  
Bilim Dalı**

**Danışman: Dr. Öğr. Üyesi, Ecem İNCE KARAÇEPER**

**Temmuz, 2025 - Sayfa Sayısı 101**

Yemek kültürü, toplumların ürettiği gıda ürünleri, bu ürünleri pişirirken ve sunarken kullandıkları ekipmanlar, beslenme düzenini etkileyen dini inanış ve ritüeller, bayram- düğün- cenaze gibi özel günlerde tüketilen ürünler gibi birçok unsurdan beslenmektedir. Bölgelerin sahip olduğu gastronomik kimliğini anlayabilmek için tüm bu etmenlerin detaylı analiz edilmesi gerekmektedir. Gastronomik kimliği ve bu kimliği oluşturan ürünlerin envanterini çıkarmak, şehirlerin markalaşmasında ve gelecek nesillere somut olmayan kültürel miraslarını taşımak açısından önem arz etmektedir. Erbaa günümüzden 5000 yıl öncesine dayanan bir yerleşim yeri olmakla birlikte çeşitli göç dönemlerinde birçok farklı etnik kökenden nüfusa ev sahipliği yaptığı için mutfak kültürü de zenginleşmiştir. İkliminin sahip olduğu özellikler ve Yeşilirmak, Kelkit havzasında bulunması sayesinde zengin bir tarım üretimi merkezi konumundadır. Bu çalışmada Erbaa'nın geçmişten günümüze mutfak kültürüne etki eden faktörler araştırılırken, unutulmaya yüz tutmuş tarifleri ve gastronomik unsurları kayıt altına alınması hedeflenmiştir. Nitel araştırma yöntemleri kullanılarak mutfak kültürünü etkileyen faktörler, yazılı birçok kaynak ile incelendikten sonra 35 yaş üstü, 30 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılarak veriler toplanmıştır. Kartopu örneklem yönteminden yararlanılan bu çalışmada elde edilen veriler, analiz edilerek anlamlı veriler elde edilmiştir. Çalışmanın amacı Erbaa'nın mutfak kültürüne dair veriler elde etmek olduğu için görüşme yapılan coğrafya Erbaa'nın ilçe sınırları içinde kalan mahalle ve köyler ile sınırlandırılmıştır. Yapılan bu çalışmanın, Erbaa'nın gastronomik kimliği üzerine daha önce detaylı bir araştırma yapılmadığı için bundan sonraki çalışmalarda kaynak olarak kullanılması ve gelecek nesillere miras kalması açısından önem arz ettiği düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Erbaa Mutfak Kültürü, Gastronomik Ürün Envanteri, Gastronomik Kimlik, Erbaa

## **ABSTRACT**

**Istanbul Kent University Postgraduate Education Institute**

**The Examination Of The Traditional Culinary Culture Of Tokat's Erbaa District And  
The Creation Of A Gastronomic Product Inventory**

**Uğur KOLCU**

**Master Thesis**

**Department of Gastronomy and Culinary Arts / Gastronomy and Culinary Arts**

**Supervisor: Asst. Prof. Dr. Ecem İNCE KARAÇEPER**

**July, 2025 - Page Number 101**

Food culture is nurtured by numerous elements, including the food products societies produce, the equipment used in their preparation and presentation, religious beliefs and rituals influencing dietary patterns, and specific products consumed during special occasions such as holidays, weddings, and funerals. A detailed analysis of all these factors is crucial for understanding a region's gastronomic identity. Documenting gastronomic identity and inventorying the products that constitute it are vital for urban branding and for transmitting intangible cultural heritage to future generations. Erbaa, a settlement dating back 5000 years, has hosted diverse ethnic populations during various migration periods, thereby enriching its culinary culture. Its climatic characteristics and location within the Yeşilirmak and Kelkit basins have established it as a rich agricultural production center. This study investigates the factors that have influenced Erbaa's culinary culture from past to present, aiming to record forgotten recipes and gastronomic elements. Utilizing qualitative research methods, factors affecting culinary culture were examined through extensive written sources. Subsequently, data were collected from 30 participants over the age of 35 through semi-structured interviews. Employing the snowball sampling method, the gathered data were analyzed to yield meaningful insights. Given that the study's objective was to obtain data on Erbaa's culinary culture, the interview geography was confined to the neighborhoods and villages within Erbaa's district boundaries. This study is considered significant as it represents the first detailed research on Erbaa's gastronomic identity, making it a valuable resource for future studies and a legacy for generations to come.

**Keywords:** Erbaa Culinary Culture, Gastronomic Product Inventory, Gastronomic Identity, Erbaa

# GİRİŞ

İnsanlığın varoluşundan itibaren yemek, fizyolojik olarak bir gereklilik olmuştur. Tüm canlılar hayatlarını devam ettirmek için gerekli olan enerjiyi besinlerden elde etmektedir ve bu besinler yaşadıkları coğrafya, iklim gibi koşullardan etkilenmektedir. Toplumların yaşadıkları coğrafi konumlar, iklim ve zirai faaliyetler gibi koşullar yedikleri gıdaların çeşitliklerini oluşturur. Tarih boyunca yaşanan savaşlar, göçler bu kültürel mirasın nesiller boyu değişmesi ve gelişerek bir sonraki nesillere aktarılan bilgi birikimlerini oluşturmaktadır. Yemek pişirmek, insanların belli bir masa etrafında belli periyotlarda buluşması ve paylaşımında bulunmasını sağlamaktadır. Farklı coğrafyalarda bir araya gelen topluluklar, kendi kültürel kimliklerinin oluşmasını sağlamaktadır. Kültürel bağlamda bakıldığında toplumun kendine has özellikleri olan yemeklerin yapılış biçimi, kullanılan malzemeler ve teknikler, çeşitli araç gereçler gibi unsurlar toplumların gastronomik kimliklerini oluşturur.

Şehirlerin markalaşmasında ve gastronomi turizmi kapsamında bakıldığında turistlerin seyahat motivasyonunda bölgenin yerel değerlerinin ön planda olduğu bilinmektedir. Akbulut ve Yazıcıoğlu'nun (2020) yaptığı araştırmaya göre, genel gastronomik imajın turistlerin destinasyon seçmesinde önemli oranda etkilediği bulgularına rastlanmıştır. Destinasyon seçiminde turistlerin yaşayacağı deneyimler için önceden araştırma yapmak ve bölgede deneyimleyeceği yiyecek içecek ürünlerinin seçimlerini doğrudan etkilemektedir (Bakkaloğlu ve Koçoğlu, 2022). Önceden deneyim yaşayan turistlerin görüşleri ve gastronomik kimlik çalışmaları yapan şehirlerin tanıtım ve turist çekme konusunda başarılı olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca turistlerin deneyimleri sonucu ziyaret edilen bölge hakkında genel bir algılarının oluşması ve bu algı üzerinden gelecek dönemlerde tekrar ziyaret etmeleri söz konusu olduğu görülmüştür. Turizm faaliyetlerinin artması ile gastronomi turizmi de hareketlenmektedir. Bir ülkenin kültürel değerlerine dahil olan mutfak kültürü de turistler için ülkenin kültürünü anlamak adına yerel yiyeceklere yönelmesine neden olmaktadır (Yuan, 2015). Gastronomi turizminin sağlamış olduğu ekonomik gelirden yararlanmak için toplumlar ya da bölgelerin mutfak kültürünü oluşturan unsurlarını korumaları ve tanıtımını yapmaları çok önemlidir (Bucak ve Yiğit, 2019).

Yabancı turistlerin seyahat motivasyonu incelendiğinde deniz, kum, güneş tatilinden sonra ikinci sırada en önemli motivasyonlarının gastronomik imaj ve gastronomi kültürü

olduğu görülmüş, gastronomik çeşitliliğe sahip şehirlerin yerel kalkınmada turizmin payının etkilerinin olumlu yönde olduğu anlaşılmıştır (İlban vd., 2018).

Tokat Erbaa ilçesi tarihi M.Ö 3000 yıllarına dayanan ve birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış, nüfusu sürekli artan ve turizm potansiyeli yüksek bir yerleşim yeridir. Anadolu'da yetişen birçok meyve (turunçgiller hariç), sebze ve tahıl grubunun neredeyse hepsinin yetiştiği bereketli topraklara sahiptir. Ayrıca birçok etnik kökenden insanların bir arada yaşaması ve kültürel etkileşimleri sayesinde kendine has bir mutfak kültürü oluşturmaktadır. Ancak yapılan alan yazın taramasında Tokat mutfak kültürü ile ilgili sınırlı sayıda da olsa çalışmalar yapılmışken Erbaa'nın yerel gastronomisine dair bir çalışma yapılmadığı görüldüğü için bu çalışmanın yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur. Bu kapsamlı çalışma ile şehrin gastronomik unsurlarının bir bütün halinde incelenerek detaylı bir şekilde gastronomik envanterinin çıkarılması, gelecek nesillere miras kalması, daha sonra yapılacak akademik çalışmalarda örnek teşkil etmesi ve şehrin markalaşmasında yardımcı olabilmesi amaçlanmıştır.

### **Araştırmanın Konusu**

Aynı coğrafyayı paylaşan insanlar geçmişten gelen kültürel birikimleri ile buldukları coğrafyanın yemek kültürüne katkıda bulunmaktadır. Bölgenin yemek kültürünü oluşturan unsurlar arasında göçler, dini inanışlar, toplumsal ritüeller, iklim ve coğrafi koşullar, kültürel birikimler vd. yer almaktadır. Araştırmanın konusu, gastronomik kimlik kapsamında Tokat ili Erbaa ilçesinin mutfak kültürüne ait gıda ürünleri, reçeteleri, pişirme teknikleri, örf ve adetler gibi toplumsal yapılarında yer alan unsurların belirlenmesini sağlamaktır. Araştırma kapsamında Erbaa ilçesi içerisinde ikamet eden belli bir yaş üstü ve geçmiş mutfak kültürüne de hâkim olduğu düşünülen halk ile yapılan görüşmelerle şehrin mutfak kültürüne ait unsurların belirlenmesi ve şehrin kalkınması için yapılacak faaliyetlerde kaynak olarak kullanılacak yazılı bir metin elde etmek hedeflenmiştir. Bu çalışmada elde edilen verilerin daha sonraki yapılacak araştırmalara örnek olması ve Erbaa'ya ait olan gastronomik ürünlerin kayıt altına alınarak gelecek nesillere akademik çalışma olarak sunulmasını amaçlamaktadır.

## **Araştırmanın Problemi**

Şehirlerin markalaşması, turizm için cazibe merkezi haline gelmesi ve gelecek nesiller için kültürel miras kavramında kaynak teşkil etmesi açısından mutfak kültürünün kayıt altına alınması önem arz etmektedir. Yapılan literatür taramasında birçok şehir ve ilçenin gastronomik kimliği ve bu kimliği oluşturan gastronomik unsurların kayıt altına alındığı ancak Erbaa ilçesi için henüz bu konuda detaylı bir çalışma yapılmadığı görülmüştür. Sözlü ve kulaktan kulağa dayalı kültürel miras aktarımı zamanla deformasyona uğramakta ve benliğini yitirmektedir. Erbaa gibi geçmişi bin yıllara dayanan ve birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı için zengin bir gastronomik kimliğe sahip olan şehrin mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş tariflerinin ve pişirme tekniklerinin kayıt altına alınmamış olmasını görmek bu araştırmanın problemini oluşturmuştur.

## **Araştırmanın Amacı**

Şehirlerin mutfak kültürleri buldukları bölgede yetiştiren ürünler, farklı kültürel dokulara sahip toplumların etkileşimleri, gelenek görenek ve dini inanışlar gibi farklı unsurların bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler, şehirlerin düzenlediği festivaller ve markalaşma çalışmaları gibi faktörler şehirlerin sahip oldukları kültürel dokunun korunmasını sağlamaktadır. Günümüzde teknolojinin gelişmesi ve küreselleşme ile kültürel dokuların zedelendiği bilinmektedir. Bu nedenle kültürel mirasın korunması için şehirlerin sahip olduğu eşsiz mutfak kültürlerinin yaşatılması, bölge halkının sahip olduğu potansiyelin farkına varması ve katma değerli ürün üreterek kalkınmaya yardımcı olması açısından bu gibi çalışmaların sürdürülebilirliği önemlidir. Çalışmaya katılan katılımcılar ile yapılan görüşmelerde elde edilen bulguların detaylı analizinin yapılması ve literatüre kazandırılması bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır.

## **Araştırmanın Önemi**

Son yıllarda yapılan çalışmalar incelendiğinde yerel ve ulusal mutfak kültürlerinin araştırılarak literatüre kazandırılmasının hedeflendiği görülmüştür. Çeşitli ülkelerin bölgesel mutfak kültürlerinin kayıt altına alınması bölgelerin somut olmayan kültürel değerlerini korurken yerel halkın bilinçlenmesi sağlanarak maddi ve manevi kazançlar elde edilmektedir. Bir bölgeyi tanımak ve anlamak için o coğrafyaya ait gastronomik unsurlar

ziyaretçilere fikir vermektedir. Bu bağlamda incelendiğinde zengin bir tarihi ve kültürel değere sahip Erbaa ilçesinin gastronomisine dair bulguların araştırılarak kapsamlı bir çalışma yapılması, bölgeye dair kültürü ortaya çıkartırken, gelişen teknoloji ve küreselleşmenin mutfak kültürüne verilen tahribatı en aza indirmesi açısından çalışma önemli bir yere sahiptir. Daha sonra yapılacak çalışmalara öncülük etmesi beklendiği için mutfak kültürü ve gastronomik envanter konusunda Erbaa bölgesinde yapılan ilk çalışma olması araştırmayı önemli kılmaktadır.

### **Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları**

Bu çalışmada Tokat ili Erbaa ilçesinin mutfak kültürünü oluşturan etmenler incelenerek gastronomik ürün envanterinin oluşturularak kayıt altına alınması hedeflenmiştir. Araştırmanın kapsamı öncelikle literatür taraması ile bu coğrafyaya ait mutfak kültürü ile ilgili değerlerin ortaya çıkarılması ardından Tokat iline bağlı Erbaa ilçesinin mahalle ve köylerinde yaşayan halk ile yapılan görüşmelerde elde edilen verilere dayanmaktadır. Bu bağlamda araştırmanın sınırlılığı coğrafya ve konum olarak Erbaa ilçe merkezi ve köylerindeki yerleşim alanlarından oluşmaktadır.

# BÖLÜM 1: KAVRAMSAL ÇERÇEVE

## 1.1. Yemek ve Kültür

Kültür, genel anlamı ile toplumların ortaklaşa inşa ettikleri tutum ve davranışlar bütünüdür. Dil, inanış, gelenekler, yasalar, semboller, ritüeller gibi birçok davranışın altında kültür yatmaktadır (Çüçen, 2005). İnsanlar ait olukları toplumlarda birçok yeni bilgi öğrenir ve hayatlarını bu bilgiler ışığında yaşarlar. Beslenme, canlılığın var olması için gereken en önemli etkenlerdendir. Hava koşullarına ve barınacak konuma ulaşabilme durumuna göre insanlar çıplak da yaşayabilir ancak beslenmeden çok az bir süre hayatta kalmaktadır (Baysal, 2004).

Toplumları bir başka toplumdan ayırt eden özellikler; gelenek görenek, alışkanlıklar, yaşıntılar, yemekler gibi birçok etmen sayesinde var olmaktadır. Bunların içinde yemek, bulunduğu coğrafyada üretilen ürünler, saklama koşulları, pişirilirken ve servis edilirken kullanılan ekipmanlar ile mutfak kültürünü oluşturur (Albayrak, 2013).

Yemek, sosyologların çalışmalarında kültürel boyutunu ele almak için araştırılan konulardan biri olmaktadır. Simmel (1994), insanların ilk ortaklıklarının yemek ile başladığını savunur. Bir sosyalleşme aracı olarak yemeğin kullanılması, Arapların kurban kesme adetlerinden örnek verilebilmektedir (Symons, 1994). Ateşin bulunuşu ile yemek farklı bir noktaya dönüşmüştür. Aynı şekilde tarımın keşfi de insanların kendi gıdalarını kontrollü şekilde üreterek yemeklerini bu ürünlerden yapmalarını sağlamıştır. Dolayısıyla insan doğayı kendi ihtiyaçları doğrultusunda dönüştürmeye başlamıştır (Karaduman, 2023).

Yemek, temininden tüketimine kadar çeşitli süreçleri içerir ve bu süreçler toplulukların bir araya gelmesi, iş bölümü, topluluksal davranışlar gibi olguları dolayısıyla da kültürü önemli hale getirir (Beşirli, 2010). Yemek, antropoloji, sosyoloji ve kültürel çalışmalar alanlarında sıkça incelenmiş bir konudur. Yemekle ilgili genellikle ilk akla gelen sorular, kaynağı, tadı ve arkasındaki hikâyedir; bu soruların yanıtları genellikle kültürel bağlamla ilişkilendirilir (Stajcic, 2013). Yemekler toplumların refah seviyesi, gelenek görenekleri, kültürel farklılıkları gibi unsurlar ile gelişmekte ve değişmektedir. Toplumların göç etmesi ve kültürel miraslarını buldukları coğrafyaya taşınması ile yemek kültürünün belirlenmesinde söz sahibidir (Düzgün ve Özkaya, 2015).

Bölgelerin yemek kültürü araştırılırken o bölgeye ait geçmişten günümüze kadar gelen dini, siyasi, ekonomik, coğrafi, fiziki tüm unsurlarının bilinmesi, yemek ve kültür ilişkisi bağlamında sağlıklı sonuçlar elde etmek için önemlidir (Talas, 2005).

Gastronomi dünyasının ünlü isimlerinden Fransız gastronom ve yazar Jean Anthelme Brillat-Savarin'in ‘‘Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim.’’ sözü, yapılan bu araştırmada da konusu geçen yemeğin kültür ile iç içe olduğunu, kültürün insanların tutum ve davranışlarını şekillendirirken yemeğinde kültürün göstergelerinden biri olduğunu doğrular niteliktedir (Brillat-Savarin, 2016).

Ateşin bulunuşunun ardından başlayan yemek devrimi ile insanların bir araya gelerek sosyalleşmeleri ve paylaşım yapmaları sürpriz olmayacaktır. Sofra kültürü bugün dahi insanları bir araya getirirken sadece beslenmek için değil aynı zamanda sosyalleştikleri bir zemin oluşturmaktadır. Akşam yemeğinde bir sofranın etrafında buluşan aile bireyleri günlerinin nasıl geçtiği, birbirine kendilerini anlattıkları ve dinledikleri alanlar olmaktadır. Bu yönüyle sofranın birleştirici gücü, kültürel paylaşım açısından düşünüldüğünde, özel günlerde de kalabalık aile fertlerinin buluştuğu sosyal ortamlar olmaktadır (Beşirli, 2010). Uzaktan gelen bir kişiye hiç tanımasa dahi ilk tanışma esnasında bir bardak su ya da bir parça ekmek ikram etmek kültürel olarak yemeğin ilk temastan itibaren önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

İnsanlar sadece kendi kültürlerini araştırıp öğrenmek ve yaşatmaktan ziyade farklı kültürleri de tanımak ve deneyim kazanmak istemektedirler (Akkuş ve Güneş, 2016). Bu bağlamda yapılan seyahatlerde genellikle yöresel lezzetlerin tadıldığı, beğenilen ürünlerinde geri dönerken ailelerine ve arkadaşlarına götürerek onların da deneyimlemesini istenmektedir.

## **1.2. Yemek Kültürünü Etkileyen Faktörler**

Kültür, içinde bulunan toplumun yaşam biçimleri, gelenek görenekleri, sosyal yapısı ve diğer toplumlar ile etkileşimleri sonucu gelişip değişim göstermektedir. Buna çeşitli göç hareketleri, dini unsurlar, küreselleşme ve yerelleşme gibi etkenler örnek gösterilebilir. Yemek kültürü de toplum kültürünü diğer toplumlardan ayırt eden önemli bir unsurdur. Toplumların yemek kültürü de zamanla değişim gösterebilmektedir. Bu değişimin sebepleri araştırıldığında Yücecan' a (1997) göre kişilerin beslenmesi ile ilgili tutumlarının doğal ve kişisel olarak iki farklı ana başlıkta incelemiştir. Doğal sebepler; doğal çevre, iklim, yerel özellikler, toprağın durumunu vb. üretilebilecek besin ürünlerini, bu besinlerin teknolojinin

yardımı ile işlenebilmesi, pazarlanması ve saklanması etkiler. Kişisel sebepler ise sosyal çevrenin etkisi, kültürel normlar ve ekonomik yapı gibi unsurlardan oluşmaktadır. Doğal sebepler, kişisel tercihleri de etkileyerek yemek kültürünü oluşturmaktadır.

Bu çalışmada yemek kültürünü etkileyen faktörleri incelerken 4 ana başlıkta değerlendirilmiştir. Bunlar coğrafi konum ve iklim, göç hareketleri, din ve inanışlar ve ekonomik faaliyetlerdir.

### **1.2.1. Coğrafi Konum ve İklim**

Bir bölgenin, dünya üzerindeki enlem ve boylam bilgilerileri ile belirlenen, kendine has ayırt edici özelliklere sahip coğrafi koşullara ‘‘coğrafi konum’’ denir. Ülkemizin coğrafi konumu ve sahip olduğu potansiyel sayesinde tarih boyunca ekonomik, siyasal ve kültürel normları şekillendiren bir unsur olmuştur (Kaya, 2017). Dağların denize uzanış şekilleri, coğrafi konumun bulunduğu enlem, kuşak, ekvatora ya da kutup noktalarına yakınlık, dağlık- engebeli araziler, denize kıyıya sahip olunması ya da sahip olunan su kaynaklarının azlığı çokluğu gibi coğrafi koşullarla ilgili olan tüm etkenler, bölgede yetişen ya da avlanan ürünlerin zenginliğini etkilemektedir. Örneğin denize kıyısı olan bölgelerin mutfak kültürünün balık ve deniz ürünleri ile ilintili olması beklenir. Engebeli arazilere sahip olan bölgelerde ise tarım faaliyetlerinin zorluğundan dolayı hayvancılığın ön plana çıkması ülkemiz coğrafi bölgelerine bakıldığında sık karşılaşılan bir durum olmaktadır.

İklim, bölgenin tarımsal üretimini doğrudan etkilediği için yemek kültürünün oluşumunda etkili olmaktadır. Karadeniz gibi yıl boyu sık yağış alan bölgelerde çay, fındık, kivi gibi ürünler yetiştirilirken Akdeniz gibi yıl boyu sıcak iklime sahip bölgelerde ekvatorial meyvelerin yetişmesi, seracılık faaliyetlerinde bulunulması hemen her türlü meyve sebzenin yetiştirilmesini sağlar. Yağışın az olduğu yerlerde susuz tarıma uygun ürünlerin yetiştirilmesi tercih edilirken yağışın bol olduğu alanlarda ise yetiştirilecek meyve, sebze ve tahıl ürünlerinin çeşitliliği artmaktadır.

### **1.2.2. Göç Hareketleri**

Genel anlamı ile nüfusun yer değiştirmesi anlamını taşıyan göç, yola çıkılan ve ulaşılan bölgelerin sayısal nüfus verilerinin değişmesinin yanı sıra taşınan kültür, manevi değerler, gelenek görenek ve yaşam tarzını da etkilemektedir (Dursun ve Güzeller, 2023).

Göç hareketleri kitlesel ya da gruplar halinde olabilmektedir. Savaş nedeniyle sayıca fazla nüfusun yer değiştirmesi kitlesel göçlere örnek verilebilir. Kişilerin ya da ailelerin daha

iyi yaşam şartları, buldukları bölgedeki dini, siyasi baskılar ya da eğitim gibi amaçlarla yaptıkları göçler ise kişisel, grup göçleri olarak adlandırılır.

Ülke değiştirilen göçler genellikle savaş, doğal afetler, ekonomik sıkıntılar, kaynakların yetersizliği gibi sorunlara dayanırken yurt içinde yapılan göçler çoğunlukla, ekonomik sıkıntılar, işsizlik, kan davası gibi aile problemlerine dayanmaktadır. Süresine göre göçler, kalıcı göçler ve geçici göçler olarak ayrılır (Günay vd., 2017).

Geçici göçler; belli bir süre dahilinde eğitim almak ya da çalışmak gibi eylemler için bulunduğu bölgeden ayrılmak olarak tanımlanabilir. Kalıcı göçler ise yaşanan bölgeyi terk ederek başka bir konumda hayatına devam etmek üzere yapılan göçlerdir. Mevsimlik göçler; bireylerin bir tarım ürünü hasatında çalışmak, bir bölgede tatil yapmak, dinlenmek, gezmek gibi aktiviteler için senenin belli bir süresinde buldukları bölgeleri değiştirmesi olarak görülür. Bu göç türleri nüfusu ve sosyal yapıyı etkilememektedir (Tüfekçi, 2003).

Tarih boyunca insanlar çeşitli sebeplerden dolayı yer değiştirmiş ve kendi kültürlerini, gittikleri bölgenin kültürleri ile sentezlemişlerdir. Türkiye içinde ise 1950'li yıllarda teknolojinin gelişmesi ile tarımda makine kullanımı artmış, el ile yapılan tarım işleri yerini daha kısa sürede ve daha az işçi gücü ile yerine getirmeye başlamıştır. Bu sanayileşme süreci iç göçü oluşturmuş ve kırsaldan kentlere göç çok artmıştır. Büyükşehirlere göç eden kitle sayısı artınca tarım sektörü olumsuz yönde etkilenmiştir. Şehir nüfusu ise beklenenden fazla göç aldığı için yaşam kalitesi düşmüştür. Bu dönemdeki göç hareketleri hem şehirler için hem de kırsal bölgeler için olumsuz sonuçlara neden olmuştur (Işkın, 2021).

Geçmiş dönemde kitlesel olarak yapılan göçlerde, göç eden toplumların kültürel değerlerini göç ettikleri coğrafyaya taşıdıkları bilinmektedir. Buna örnek vermek gerekirse tarih boyunca yaşanan göçlerde, mutfak kültürünün gidilen bölgelerde yaşatılması gösterilebilir. İstanbul mutfağı; Rumlar, Ermeniler gibi farklı etnik kökenden toplumların sentezi ile oluşmuştur (Zafera, 2023). Ancak günümüz göçleri savaş durumu olmadıkça kitleselden ziyade bireysel göç ve beyin göçü olarak uygulanmaktadır. Bireysel göçlerde ise kültürel değerlerin yaşatılması zorlaşmakta, kültür erozyonu yaşanmaktadır. Işkın'ın (2021) yaptığı çalışmada, kırsaldan kente göç edenlerin kümelenme stratejisi ile yaşamayı tercih ettikleri bölgelerde mutfak kültürlerini daha kolay yaşatabildikleri görülmüştür. Şen'in (2021) yaptığı çalışmada ise kırsaldan kente göçlerde yöresel yiyeceklerin üretiminde kullanılan pişirme tekniklerinden bazılarının zorunlu değişime uğradığı görülmüştür. Bunun sebebi fırın, tandır gibi ev dışında kullanılan pişirme bölümlerinin kentlerde rahat

uygulanamaması, apartman yaşamına uyum sağlamak zorunda kalındığı için ev tipi fırınlar ile bu pişirme işlemlerinin gerçekleştirilmeye çalışılmasıdır.

### 1.2.3. Dini İnanışlar ve Ritüeller

TDK'ya göre "karşılık vermek, itaat etmek, adet, hayat tarzı ve yol" manasına gelen din, toplumların kültürlerinin şekillenmesinde rol oynar (TDK, 2025). Binlerce yıldır insanlar varoluşunu sorgulamakta, kendilerini ait hissettikleri sosyal ve doğal çevredeki davranış biçimlerini uygulamaktadırlar. Dini inanışlar yaşam şekilleri, gelenek görenek, adetler gibi davranışları etkilerken yemek kültürü ve beslenme düzeni pratiklerinin şekillenmesinde de etkili olmaktadır (Acun ve Gül, 2012). Bu bağlamda incelendiğinde farklı dini inanışa mensup bireylerin tükettikleri gıda ürünleri de benzerlikler ve farklılıklar göstermektedir. Bir dini inanışta tüketilmesi uygun görünmeyen gıdalar bir başka dini inanışta tüketilmesinde bir sakınca görülmemektedir. Müslümanlar alkol tüketmezken Hristiyanların alkol tüketmesinde bir mazur yoktur. Müslümanlar inekleri kurban ederken Hint geleneğinde inek kutsal bir varlık olduğu için kesilmesi yasaktır. Yahudilerin inanışına göre et ve süt ürünleri birlikte tüketilmemelidir.

Farklı dine mensup kişilerin inandıkları ortak değerlerde vardır. Müslüman ve Hristiyanlar, Âdem ve Havva'nın yasak meyve olan elmayı yedikleri ve bu yüzden cennetten kovularak Dünyaya gönderildiklerine inanırlar. Dünyada insanların varoluşunun başlangıcının bir gıda ürününün neden olduğunu düşünmektedirler (Emiroğlu, 2011). Yasak olan gıdalar belli kurallar çerçevesinde belirlenmiştir. Bu gıdalar helal ve haram olarak tanımlanmıştır. Helal gıdalar; tüketilmesinde bir mahsur olmayan gıdaları, temiz içerikleri temsil eder. Musevilikte helal kavramı "koşer" olarak ifade edilir. Koşer, temiz, uygun, tüketilmesinde bir mâni olmayan anlamına gelir. Haram gıdalar ise dinen tüketilmesi uygun görülmeyen, kirli olarak betimlenen gıdalardır (Türker, 2020). Semavi dinlere bakıldığında en katı yiyecek içecek kurallarının Musevilik ve İslamiyet inançlarında olduğu görülmektedir.

**Musevilikte;** koşer kuralları geçerlidir. Koşer kurallarına göre; domuz, deve, tavşan, sürüngenler, böcekler, kemirgenler, kuşlar, kan ve kanlı etler, pullu ve yüzgeçli balıklar dışındaki tüm deniz canlıları ve havyar tüketilmesi yasaktır. Ayrıca et ve süt ürünleri birlikte tüketilmez. Koşer kurallarına göre, gıdaların hazırlanması, ambalajlanması gibi üretim faaliyetleri sırasında bir haham bulunmalı ve hahamın kontrolünde bu işlemler gerçekleştirilmelidir. Hahamın onay verdiği ürünler tüketilebilir. (Koluman, 2009)

**Müslümanlıkta;** ölmüş hayvan (leş), domuz, akmiş kan, Allah'tan başkası adına kesilen hayvanların etleri yasaktır. İslamiyet'e göre bir hayvan kesilecekse kesen kişinin Müslüman olması, abdestli olması ve besmele ile kesilmesi gerekir. Hayvanlara kesim öncesinde strese sokmadan, kötü davranmadan muamele edilmelidir. Ayrıca hayvan en hızlı ölecek şekilde boynundan kan akıtılarak kesilir (Atasever ve Alişarlı, 2022). Domuz eti ve domuzdan elde edilen ürünler, alkol içeren içecekler, alkol ve uyuşturucu içeren bitkiler yasaklanmıştır. Balıklarda ise yüzgeçli ve pullu balıklar helal iken mezhep farklılıklarına göre diğer deniz kabuklularının tüketimi haram olarak kabul edilebilmektedir.

**Hristiyanlıkta;** mezhep ayrılıklarına göre küçük farklılıklar olabilmektedir ancak genel olarak belirli günler dışında tüketilmemesi gereken ürünler çok değildir. Sadece kan ve boğulmuş hayvanların tüketilmesi hoş görülmez. Oruç dönemlerinde su ve hayvansal gıda tüketilmez.

Ritüeller düzenli olarak tekrarlanan sembolik davranışlardır. Toplumsal alışkanlıklar olduğu gibi doğa üstü ve dini inançlar için yapılan törenler olabilmektedir (Dağı ve Minez, 2022). Dini inanışlara göre beslenme düzenleri belirli zaman aralıklarında tekrarlanarak ritüellere dönüşmüşlerdir. Bu ritüeller geçiş dönemlerinde (doğum, düğün, askerlik, ölüm vb.), bayramlarda, özel günlerde gerçekleştirilmektedir. Bu özel günlerde bir araya gelen aile ve arkadaşlar özel yemekler hazırlamakta, inanışlarına ve gelenek- göreneklerine dair kurban kesme gibi adetlerini yerine getirerek sosyal yapılarını güçlendirmektedir. Özel günler olarak bakıldığında Müslümanların Ramazan ve Kurban Bayramları, Hristiyanların Şükran Günü ve Paskalya Bayramı, Yahudilerin Sukoh ve Peskat Bayramları örnek verilebilir (Kara, 2024).

İslamiyet paylaşma ve yardımlaşma dinidir. Aç biri görülürse doyurulur, kimseyi incitmeden yardım edilir. Kandil günleri lokma dağıtılması, Muharrem ayının 10. günü aşure pişirip dağıtılması, ölen kişilerin ardından yemek dağıtılması, Kurban Bayramı'nda büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kurban edilerek etlerinin pay edilmesi ve dağıtılması, yağmur duası esnasında topluca tüketilen yemekler, İslamiyet inancı doğrultusunda yapılan, dini ritüellerin mutfak kültürüne olan etkilerine en iyi örneklerdir (Sağır, 2012).

#### **1.2.4. Ekonomik Faaliyetler**

Farklı coğrafyalara ait mutfak kültürleri, yörede tarımı yapılan gıda ürünleri, yetiştirilen hayvanlar ve bu unsurları işlerken kullanılan ekipman, teknik gibi değerler ile birbirlerinden farklılıklar gösterir. Toplumların gıda seçimlerini etkileyen faktörlerden biri

de ekonomik faaliyetlerdir (Chen ve Marta, 2020). Tarım ve hayvancılık ürünleri, mutfak kültürünün temelini oluşturduğu gibi bu ürünler ekonomik olarak da değerlendirilerek kazanç elde edilmektedir. Bölgelerin kendine has gıda ürünleri diğer bölgeler ile ekonomik anlamda rekabet edebilmek için fırsat yaratır. Gıda endüstrisi ile elde edilen ürünler sadece üretim ile sınırlı kalmaz ve bu ürünlerin işlenmesi, depolanması, paketlenmesi, dağıtımı gibi birçok alanda istihdam sağlar (Direk, 2012). Tarım, beslenmede kullanıldığı gibi sanayi sektörüne hammadde, hayvancılıkta da yem elde edilerek çok fonksiyonlu bir faaliyettir (Aliağaoğlu ve Uğur, 2010).

Günümüzde şehirlerin ekonomik faaliyetleri tarım ve gıdanın dışında, turizm, kültür, sağlık, eğitim gibi birçok sektörde yürütülmektedir. Özellikle turizm sektöründe destinasyon seçimini etkileyen faktörlerden biri de yöreye özgü mutfak kültürüdür ((Şengül ve Türkay, 2018). Mutfak kültürünü turizmde değerlendirmek, şehrin çekiciliğini artırırken yöreye özgü tarım ve gıda ürünlerinin de sürdürülebilirliğini teşvik eder. Bölge halkının üretim konusunda bilinçli yaklaşmasını, ekonomik olarak da kalkınmasını sağlar. 1986 yılında İtalya’da başlayan ‘‘Slow Food’’ hareketi ile küreselleşme ve tek tipleşmeye karşı yerel mutfakları savunan bir oluşum meydana gelmiştir (Sabur ve Güneş, 2023). Bu hareket kapsamında sürdürülebilir tarım politikaları ve yerel unsurların korunması, gastronomi faaliyetlerinin turizmde fayda sağlaması amaçlanmıştır.

Turizm sektörünün bir parçası olarak restoranlarda mutfak kültürünün bir parçasını temsil eder. Yerel ürünler ile yapılan yemekler turistlere şehrin kültürel yapısını tanıtırken çiftçilerinde sürdürülebilir tarım üretimine yardımcı olur. Mutfak kültürünün tanıtımında restoranlarda bulunan yöresel ürün çeşitliliği, bu ürünlerin kalitesi ve sunumu, ziyaretçilerin deneyimlerini olumlu ya da olumsuz şekilde etkileyebilir (Sormaz, 2017). Bu yüzden restoranların mutfak kültürünün tanıtımı ve sürdürülebilirliği için üzerine düşen sorumlulukları alması beklenir. Yerel yönetimler de çeşitli organizasyonlarla bölgenin kalkınmasında yardımcı olmaktadır (Selvi ve Şahin, 2017). Festivaller, tanıtım günleri ve etkinlikler gibi organizasyonlar turizmin kalkınması ve bölgenin tanıtımında aktif rol oynarken kültürel değerlerin de yaşatılmasına imkân verir.

### **1.3. Gastronomik Kimlik**

Gastronomi, Yunanca’ da ‘‘Gastro’’ (mide) ve ‘‘Nomos’’(kurallar) kelimelerinin birleşiminden oluşmuş, en genel tanımıyla kültür ile yemek arasındaki ilişkiyi araştıran yeme ve içme bilim ve sanatıdır. Kimlik ise ‘‘Herhangi bir nesneyi betimlemek için kullanılan

özelliklerin bütünü, çehresi” anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2024). Bu bağlamda gastronomik kimlik, destinasyonun sahip olduğu ve diğer bölgelerden farklılaştıran gastronomik niteliği ve özelliklerinin tümü olarak ifade edilmektedir (Akbulut ve Yazıcıoğlu, 2020).

Harrington (2005) gıda ürünlerindeki bileşenlerin tat ve doku üzerine etkilerini, yetiştirilen coğrafya ve kültürünü ele alarak “Gastronomik Kimlik” kavramı üzerine çalışma yapmış, toplumların kendi kültürel miraslarını korumalarını ve farklı destinasyonlar arasında rekabet edebilmelerini sağlayabileceklerinden bahsetmektedir. Bölgede yetişen gıdalar, bu gıdaların kendine has bir teknikle işlenmesi, işlenirken kullanılan araç gereçler, elde edilen özgün ürün gibi faktörler şehrin gastronomik kimliğini oluşturmaktadır (Başat vd., 2017). Bu ürünlerin bölgeye has olduğunun vurgulanarak pazarlama stratejilerinin belirlenmesi, destinasyon çekiciliği ve tercih edilme unsuru olarak kullanılmaktadır. Birbirine benzer özelliklere sahip olan iki farklı bölge rekabet edebilmek için sahip olduğu gastronomik unsurlar gibi ayırt edici özelliklerini ön plana çıkarabilmektedir (Deveci vd., 2013). Gastronomik kimlik, destinasyon rekabeti açısından olumlu yönde etkilere sahiptir (Acuner ve Keskin, 2023).

Küreselleşme ile insanların gıda ihtiyaçlarını karşılamak için başvurduğu market ve pazarlar global ürünlere yerellerden daha çok yer verdikçe bölgelerin yemek kültürleri de zamanla yok olmakta ve kendilerine has özellikleri deforme olmaktadır. Buna karşın yerele özgü bileşenlerin erişilebilir ve sürdürülebilir olması için önlemler alınmalıdır. Teknolojinin gelişmesi, hayatın birçok alanında kolaylaştırıcı çözümler üreterek insanlığa katkı sağlamaktadır. Ancak gelişen teknolojinin eskiden uzun vakit geçirdiğimiz bazı işlerin süresini kısaltması bir dezavantaj olarak mutfakta da geçirilen süreyi azalttığı için uzun süren ve meşakkatli reçetelerin giderek hayatımızdan çıkarılmasına da neden olmaktadır (Önçel, 2015). Gastronomik kimlik oluşumu gelecek nesillerin de unutulmaya yüz tutan teknik ve reçetelerden yararlanarak kültürel deformasyonun etkilerini azaltacaktır.

Gastronomik kimliği oluşturan etmenler arasında dini boyutlar da yer almaktadır. İnsanları bir araya toplayan sofraya kültürü, Hristiyanların “Şükran Günü”, Müslümanların “İftar” sofraları, Yahudilerin “Şabat” yemeği gibi özel günlerde kendine özgü inanç ritüelleri ile gerçekleştirilen faaliyetlerdir (Beşirli, 2010). Helal ya da haram olarak sınıflandırılan ürünler, kişilerin dini inançlarına göre beslenme şekillerini düzenleyerek gastronomik kimliklerine etki eden faktörlerden biri konumundadır.

Gastronomik ürün kavramı incelendiğinde, yöreye ait bir ürünün kendine has karakteristik özellikleri olması beklenmektedir. Bu karakteristik özellikler kimi zaman bölgenin teruarını taşıırken kimi zamanda yapılış biçimi ve teknikleri gibi özelliklerinin ayırt edici ve benzersiz olması beklenmektedir (Güllü ve Karagöz, 2019). İnsanların bir bölgenin gastronomik kültürüne dair fikir edinmesi ve o kültüre ait unsurların deneyimlenmesi için gastronomik ürünler önem arz etmektedir. Bölgenin kendine ait yemek kültürünü tanıtabilmek için gastronomik ürünlerin kayıt altına alınarak korunması ve tanıtımının yapılması gerekmektedir (Oğan, 2024)

#### 1.4. Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret, bir bölgede yetişen ürünün o bölgeye has tat, doku, koku gibi fonksiyonlarını belirtmek için kullanılan ve yerel üreticiyi koruma, tüketiciler için ise ürünlerin kalite garantisini sağlamak amacıyla ortaya çıkan ve küresel bir olgu haline gelen tanımlamadır. Ülkemizde ise ilk olarak 1995 yılı 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" ile uygulamaya geçmiş, 10 Ocak 2017 tarihinde ise 6769 sayılı "Sınai Mülkiyet Kanunu" ile coğrafi işaretli ürünler koruma altına alınmıştır. "Türk Patent Enstitüsü" tescil vermekle görevlendirilmiştir (Tekelioğlu, 2019). Coğrafi işaretli ürünler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak 2 türde tescillenir.

**Menşe adı;** belirli bir coğrafya ile özdeşmiş, karakteristik özelliklerini bulunduğu bölgedeki doğal ve beşerî unsurlardan alan ürünlerin işaretlenmesi olarak tanımlanır. Bahse konu ürünün adını aldığı bölgede üretilmesi ya da işlenmesi gerekmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Mahreç işareti;** belirgin bir özelliği ile bulunduğu bölgeye atfedilmiş, yörenin sınırları içerisinde üretim veya işleme gibi eylemlerden en az birinin yapılması ile oluşan coğrafi işarete verilen isimdir. Mahreç adı ile tescillenen ürünün içeriği ya da üretim biçimlerinden en az biri atfedilen bölge ile ilişkili olursa başka bölgelerde de üretim faaliyeti gerçekleştirilebilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

Küreselleşen dünyada nüfusun hızla artmasına bağlı olarak yeni üretim teknolojileri ve genetiği ile oynanmış gıda ürünlerinin çoğalması, tüketicilerde tükettiği ürünün içeriğini ve kalitesini araştırma noktasına taşımaktadır. Aşırı kâr amacı ile hareket eden üreticilerin gıda sağlığını ikinci plana atması ve içeriği değişen ürünlere karşı tüketicilerin geleneksel ürünlere olan ilgileri sağlıklı, yerel ürünler tercih etme alışkanlığı kazanmalarına neden olmuştur (Orhan, 2010).

Bir bölgenin kalkınması için öncelikle o yöreye ait ürünlerin potansiyeli belirlenmelidir. Belirlenen potansiyelin ortaya çıkarılması için ise bireysel değil üretici, belediye, perakendeciler gibi birçok unsurun destekleri ile ayağa kalkmalıdır. Ayrıca coğrafi işaret ile tescillenen ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için HACCP gibi koruyucu faktörlerden yararlanılarak gıda güvenliği sağlanmalıdır (Kan ve Gülçubuk, 2008). Turistlerin seyahat edecekleri bölgeleri seçerken deneyimleyecekleri ürünler belirleyici faktörlerden biridir. Bu bağlamda yöresel-yerel-bölgesel ürünlerin öneminin artmasını sağlamaktadır. Ancak yerel halkın bu ürünler hakkında farkındalığının artması elzemdir (Kendir ve Arslan, 2020).

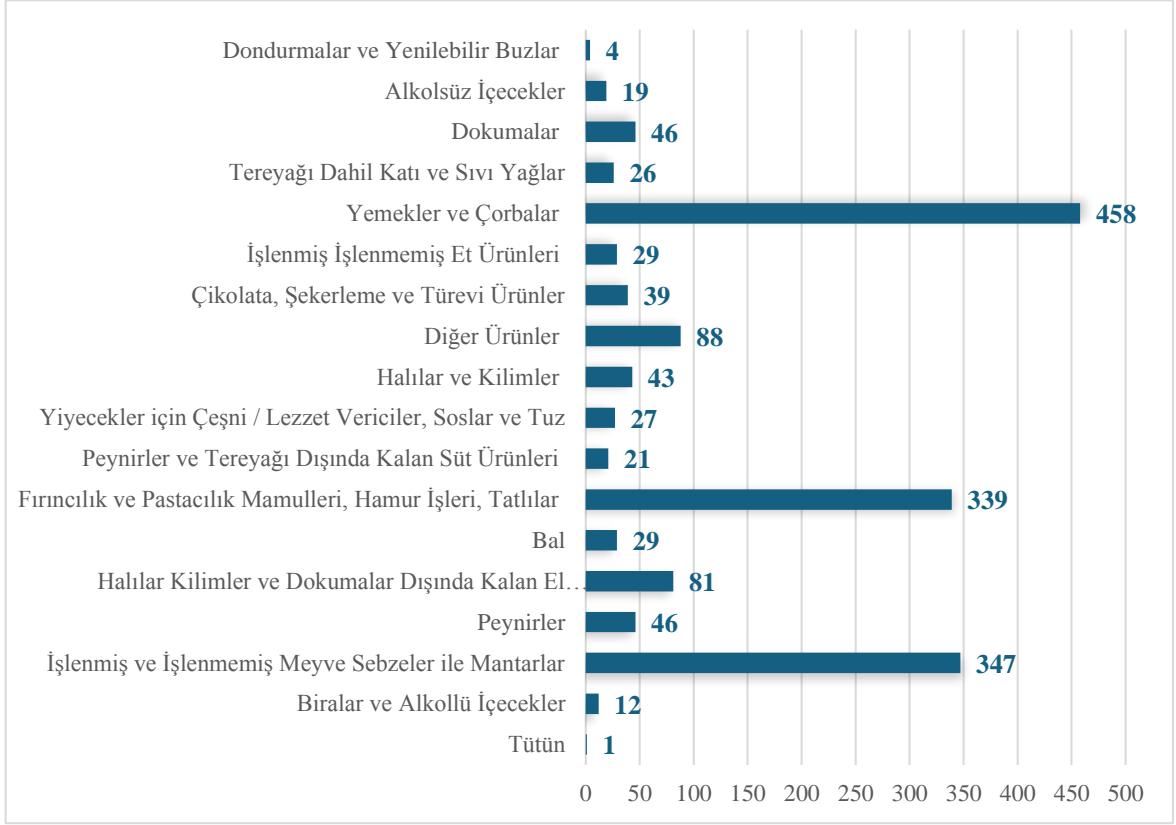
Coğrafi işaretli ürünlerin gelişmiş ülkelerde ekonomik kalkınmaya katkısı yüksek olmakta ancak Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde yeterince katkı sağlayamamaktadır. Bu gibi ülkelerde sorunun kırsal alandaki eğitim seviyesinin görece daha düşük olduğu için coğrafi işaretli ürünlerin üreticiye sağlayacağı faydanın yeteri kadar anlaşılması olduğu düşünülmektedir. Bir diğer sorunun ise coğrafi işaretin bireysel değil kamuya mal olmuş, kolektif bir yarar sağlamasından dolayı küçük üreticilerin direkt olarak bu durumdan kazancının yüksek olmaması, bölgenin genelinin toplu olarak yarar sağlaması örnek olarak gösterilmektedir (Gökovalı, 2007). Festivaller, il ve ilçelerin tanıtım günleri gibi etkinlik ve yiyecek içecek faaliyetlerinin yapılması, üreticinin ürünlerini doğrudan tüketiciyle buluşturmasını sağlarken tüketicinin de ürünleri deneyimlerken ürün hakkında bilgi alabilmesini ve karşılıklı güven ortamının oluşturulmasına yardımcı olmaktadır.

Günümüz turistinin ziyaret ettiği bölgedeki yerel ürünleri denemeyi, yerel halk gibi davranarak bulunduğu bölgenin kültürünü deneyimlemeyi arzu ettiği görülmüştür (Yüncü, 2010). Bu tutum ve davranışlar göz önünde bulundurulduğunda bölgenin gastronomik kimliğinin oluşturulurken coğrafi işaretli ürünlerden yararlanılması ve tanıtım faaliyetlerinin artırılmasının önemi ortaya çıkmaktadır.

Türkiye’de Kasım 2024 itibari ile 1658 adet coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bunların ürün gruplarına göre dağılımı ise; Tütün 1, Biralılar ve Alkollü İçkiler 12, İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve Sebzeler ile Mantarlar 347, Peynirler 46, Halılar Kilimler ve Dokumalar Dışında Kalan El Sanatı Ürünleri 81, Bal 29, Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar 339, Peynirler ve Tereyağı Dışında Kalan Süt Ürünleri 21, Yiyecekler için Çeşni / Lezzet Vericiler, Soslar ve Tuz 27, Halılar ve Kilimler 43, Diğer Ürünler 88, Çikolata, Şekerleme ve Türevi Ürünler 39, İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri 29, Yemekler

ve Çorbalar 458, Tereyağı Dahil Katı ve Sıvı Yağlar 26, Dokumalar 46, Alkolsüz İçecekler 19, Dondurmalar ve Yenilebilir Buzlar 4 adettir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

**Tablo 1**  
**Tescilli Coğrafi İşaretlerin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı**



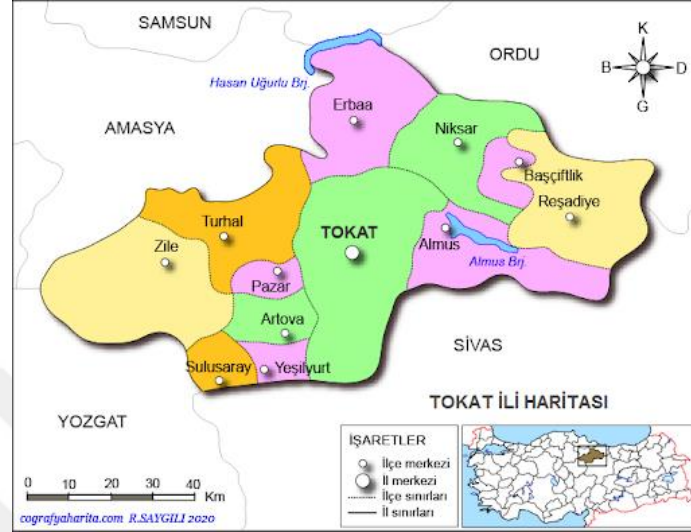
**Kaynak:** Türk Patent Enstitüsü (2025).

#### 1.4.1. Tokat İli Mutfak Kültürü ve Coğrafi İşaretli Ürünleri

Tokat coğrafi olarak Orta Karadeniz Bölgesinin orta, iç kesiminde yer almaktadır. Tokat merkezin rakımı 643 metredir ve bulunduğu coğrafya itibari ile bereketli ovalara sahiptir. Bu bereketli coğrafyada çok çeşitli meyve ve sebze tarımı gerçekleştirilmektedir. Ayrıca toprakları tahıl ve baklagil üretimi içinde elverişlidir. Üretilen başlıca tarım ürünlerini domates, biber, patlıcan, salatalık vb. sebzeler, kiraz, şeftali, üzüm, kuşburnu vb. meyveler, ayçiçeği, mısır, arpa, buğday gibi tahıllar oluşturmaktadır (T.C Tokat Valiliği, 2024).

Şehir kuzeyden Samsun, Ordu ve Amasya ile güneyden Yozgat ve Sivas illerine komşudur ve 11 adet ilçeye sahiptir (Şekil 1).

**Şekil 1**  
**Tokat İl Haritası**



**Kaynak:** (Coğrafya Harita, 2025)

Çin'den Batı'ya ulaşan ticaret yolları (İpek Yolu, Pers Kral Yolu ve Kürk Yolu) üzerinde bulunan Tokat ili antik çağdan günümüze kadar birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu medeniyetler arasında ilk çağlardan itibaren Hititler, Frigler, Kimmerler, İskitler, Medler ve Persler bulunmaktadır (Şenol, 2022). Daha sonrasında kentte yaşayan Ermeni, Rum, Yahudi ve mübadele sürecinde göç eden muhacir topluluklar ile kentin kültürel mirası artarak devam etmiştir (Yaylacı ve Mertol, 2021). Yemek kültürü, bağlı bulunduğu topluluğun gelenek göreneklere, refah durumları, kültürel boyutu gibi bir dizi unsurun gelişiminden beslenir. Bunlara ek olarak göç etmek ve yer değiştirmek yemek kültürünü etkilemektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Bir coğrafyanın mutfak kültürünü belirleyen en önemli unsurlardan biri de topluluklar arası etkileşimdir. Tokat bu konuda çok fazla medeniyet ve toplulukların aynı coğrafyada bulunmasından dolayı zengin bir kültür birikimine sahiptir. Bereketli coğrafyadan elde edilen tarım ürünleri ve farklı toplumların yemek kültürlerinden elde edilen mutfak teknikleri Tokat gastronomisinin ana unsurlarını oluşturmuştur.

Tokat mutfağının zengin bir kültüre sahip olması, gastronomik kimliğinin en belirgin özelliklerinden biridir. Üzüm yaprağından yapılan yemeklerden etli yemeklere, yöresel otlardan yapılan yemeklerden çorba ve tatlılara kadar pek çok yöreye has yemek sofraları

şenlendirmektedir. Anadolu'nun pek çok bölgesinde görülen düğün, cenaze bayram gibi önemli olaylarda kişileri bir araya toplamak için "sofra" birleştirici rol oynamaktadır. Kış ve yaz aylarında gıdaların saklanması için yapılan hazırlıklarda halkın bir araya toplanması da mutfağın toplumsal dayanışma için önayak olduğunun göstergesidir (Sağır, 2012). Tokat'a özgü yemekler denilince akla ilk gelen ürünler ise Tokat Kebabı, Tokat Yaprak Sarması, Baklalı Dolma, Bat, Keşkek, Zile Pekmezi, Madımak, Pehlili Patlıcan, Tokat Bez Sucuğu, Bacaklı Çorba, Hasuda ve Nivik olarak sıralanabilir (Şahin ve Karabacak, 2006).

Tokat ili Türk Patent Enstitüsü'ne 33 adet ürün ile başvurmuştur. Bunların 21 adeti tescillenmiş, 12 adeti ise henüz başvuru aşamasındadır. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024)

**Tablo 2**  
**Tokat İli Tescilli Ürünleri**

Zile Pekmezi	Tokat Yağlısı	Tokat Honçası	Reşadiye Hamam Kesesi
Zile Kömesi	Tokat Yazması	Tokat Ekmeği	Niksar Cevizi
Zile Beji Mermeri	Tokat Perpereli Küpesi	Tokat Bileziği / Tokat Mengil Kolluğu	Erbaa Narince Bağ Yaprağı
Turhal Yoğurtmacı	Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	Tokat Bez Sucuk	Erbaa Katmeri
Tokat Üzüm Tarhanası	Tokat Kebabı	Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu	Tokat Karayaka Kuzu Eti
Tokat Çöreği			

**Kaynak:** (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024)

Tokat ilinin tescillenen ürünlerinin dağılımına göre; 5 adet halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri, 5 adet fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar, 5 adet işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar, 2 adet çikolata, şekerleme ve türevi ürünler, 2 adet işlenmiş işlenmemiş et ürünleri, 1 adet yemekler ve çorbalar, 1 adet de diğer ürünler grubunda yer almaktadır.

Başvurusu süren ve tescillenmesi beklenen ürünler ise;

**Tablo 3**

**Tokat İli Tescil Başvuru Durumundaki Ürünler**

Ak Zambak Reçeli	Tokat Ayçiçek Balı	Tokat Narince Üzüümü
Gökal Sırık Şeker Fasulyesi	Tokat Biberi	Tokat Yassı Soğanı
Mis Zambak Kolonyası	Tokat Dive Dokuma	Tokat Yeşilyurt Kocabaş Tatlısı
Tokat Aynalı Çarık	Tokat Kızık Kilimi	Tokat İğne Oyaları

**Kaynak:** (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024)

Başvuru listesinde bulunan ürünlerin gruplarına göre dağılımı 5 adet işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar grubunda, 2 adet halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri, 2 adet diğer ürünler, 1 adet fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar, 1 adet halılar ve kilimler ve son olarak 1 adet dokumalar şeklindedir.

Erbaa ilçesinin coğrafi işaretli 2 adet ürünü bulunmaktadır. Bunlar; Erbaa Narince Yaprağı ‘menşe adı’, Erbaa Katmeri ise ‘mahreç’ ile tescillenmiştir.

Tokat iline ait bazı yöresel yemekleri aşağıdaki gibi sıralamak mümkündür.

***Tokat Kebabı***

Kendine has pişirme tekniği ve yerel ürünlerin kullanımından dolayı Tokat Kebabı olarak adlandırılır. Yörede yetişen Karayaka kuzusunun, domates, biber, patlıcan, sarımsak ile sıralı bir şekilde şişe dizilerek sağ ve solunda ateş yanan yöresel fırının ortasına, şişler yukarıdan aşağıya sallanacak şekilde asılarak pişirilmesiyle elde edilen oldukça lezzetli bir üründür. Ülkenin genelinde meşhur olmadan önce bağ evlerinde hane halkı tarafından sıklıkla tüketilen bir yemek iken lezzeti il sınırlarını aşarak ülke genelinde tanınmıştır (Arslan, 2020).

**Şekil 2**  
**Tokat Kebabı Fırını**



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2024).

***Bat***

Sıcak su ile ıslatılıp beklenen düğü, haşlanmış yeşil mercimek, salça ve su ile karıştırıldıktan sonra çorba kıvamına gelen yemeğin üzerine, küçük doğranmış domates ve ince kıyım soğan, maydanoz, dereotu ilave edilir. Son olarak ceviz eklenir ve ekmeğe ya da tercihe göre asma yaprağı ile servis edilir. Adını asma yaprağının batırılarak yenmesinden alan bat yemeği Tokat'ın yöresel yemeklerinden biri olarak bilinmektedir (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).

**Şekil 3**  
**Bat Yemeği**



**Kaynak:** (Konyar, 2025).

### ***Keşkek***

Bir gece önceden ıslatılan nohut ile etler haşlamaya bırakılır. Nohutlar yumuşayınca içine yarma eklenir ve az miktarda su ile seyreltilmiş çemen, baharat ve tuz karışımı ile harmanlanarak ekmek fırınında 4-5 saat pişmeye bırakılır. Düğün ve bayramlarda misafirlere ikram edilen yemeklerin başında gelir. Türkiye'nin her yöresinde farklı içeriklerle yapılan keşkek, Tokat mutfağında da önemli bir yere sahiptir (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).

#### **Şekil 4**

#### **Keşkek Yemeği**



**Kaynak:** (Tulum, 2025).

### ***Madımak***

Yörede bol miktarda yetişen madımak otunun kuru soğan, sarımsak, salça ve isteğe göre bulgur ile pişirilerek sulu yemek olarak tüketildiği bir yemektir. Tokat halkı için yemekten öte bir kültüre ithaf olmuş, hakkında maniler ve türküler yazılmış olan bir gıda ürünüdür. Yörenin kadınları sosyalleşmek için bir araya gelerek madımak toplayarak dostluk ve arkadaşlık bağlarını güçlendirirler (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).

**Şekil 5**  
**Madımak Yemeği**



**Kaynak:** Lezzet Dergisi (2025).

### 1.5. İlgili Çalışmalar

Mutfak kültürleri ulusal ve yerel olmak üzere birçok farklı çalışmalara konu olmuştur. Toplumların beslenme düzenleri ve tükettikleri gıdalar, gelenekleri ve adetlerini yansıtan ritüeller ile ilgili yapılan çalışmalar, mutfak kültürlerinin kayıt altına alınarak korunmasını ve bu kültürün turizm gibi faaliyetlerde kültürel ve ekonomik olarak kalkınmaya yardımcı olmasını hedefler. Erbaa'nın yerel mutfak kültürü ve gastronomik unsurları incelenirken benzer konularda yapılan çalışmalar incelenerek konu hakkında bilgi toplanmıştır.

Eren ve Doğan'ın (2023) Kütahya ilinin Domaniç ve Tavşanlı ilçelerinde yerel halktan kişilerle görüşme yöntemi ile yaptığı çalışmada gastronomik ürün ve mutfak envanterlerinin tespiti için çalışılmıştır. Hızlı tüketim mallarının insanların hayatına dahil olduktan sonra geçmiş mutfak kültürlerinin yaşatmakta zorlanıldığı, kadınların iş yaşamına dahil olması ve geçmiş mutfak kültürüne hâkim yaşlı bireylerin bilgi birikimini bir sonraki nesillere aktaramadan ölmesi gibi sebeplerden dolayı mutfak kültürlerinin yazılı kaynak ile kayıt altına alınmasının önemine dair bulgulara rastlanmıştır.

Orhan'ın (2010) İzmit ilinin coğrafî işaretli ürünü olan İzmit Pişmaniyesi hakkında yaptığı çalışmada, şehirlerin özgün ürünlerinin coğrafî işaret ile tescillenerek şehrin marka imajına katkı sağladığı, yerel halkın kültürel değerleri hakkında farkındalık kazanmalarının turizm faaliyetlerinde kazanç elde etmelerine yardımcı olduğu görülmüştür.

Tüfekçi vd. (2016) Isparta Eğirdir bölgesinde turistlerin tüketim tercihlerinden yola çıkarak destinasyonun markalaşmasında gastronomik unsurların kullanılmasının faydalı olacağından ve turizm faaliyetlerinde aktif rol oynayacağından bahsetmektedir. Çalışmanın bulgularında ‘göl levreği, sazan dolma, kurma balık ve yaprak sarma’ yemeklerinin yöreyle özdeşleştiği savunulmuştur.

Ören vd. (2021) tarafından Anadolu’nun Gastronomik kimlik unsurlarından biri olan ‘Bulgur’ ürününü ve bu üründen yapılan bulgur yemeklerini incelediği araştırmada, gastronomik kimliği etkileyen faktörlerin, üzerinde bulunan coğrafyanın, yapısı, iklimi, tarih boyunca üzerinde yaşayan medeniyetler, gelenek-görenekler gibi birçok faktörden etkilendiğine dair atıf yapmaktadırlar. Kartopu örneklem yönteminin kullanıldığı bu çalışmada Anadolu’nun gastronomik envanterinde bulunan bulgurla yapılan 15 adet bulgur yemeği incelenmiş, unutulmaya yüz tutan tarifler kayıt altına alınmış ve 10 adet bulgur yemeğinin özel günlerde ve eğlencelerde tüketildiği belirlenmiştir.

Şat (2024) çalışmasında, Anadolu’nun hemen her yöresinde halkı bir araya getiren önemli kültürel faaliyetlerden biri olan düğün organizasyonlarında birleştirici bir güç olarak yemek kültürüne odaklanılmıştır. Muğla ilinde yapılan çalışmada yörenin düğünlerinde sunulan kendine has lezzetler kayıt altına alınırken henüz coğrafi işaret almamış olan ancak potansiyel taşıyan ürünlerin de tescillenmesi için motivasyon kaynağı olması hedeflenmiştir.

Mutlu ve Sandıkçı’nın (2022) çalışmasında Afyon ilinin geçmişten günümüze miras kalan mutfak kültürünü incelemiş ve toplumsal birliktelikte mutfağın önemli bir rol üstlendiği aktarılmıştır. Misafire yemek hazırlanırken evdeki en değerli ürünlerin kullanılması, bir araya gelen insanların imece usulü yiyecekler hazırlaması, bayram ve düğün gibi önemli günlerde baklava gibi yapımı uğraştırıcı ancak lezzetli yemeklerin ikram edilmesi sofraya verilen değeri göstermektedir. Araştırma kapsamında elde edilen bulgularda hamur işleri, pilavlar, çorbalar ve etli yemeklerin ön planda bulunduğu, Afyonkarahisar’ın Ege bölgesi sınırları içerisinde olmasına rağmen İç Anadolu mutfağını benimsemeleri gibi veriler elde edilmiştir. Ayrıca yörenin gastronomik kimliğini oluşturmak için kullanılan otlar, bakliyatlar, etler, sakatatlar, sebzeler ve meyvelerden yapılan reçetelere örnekler verilmiştir.

Şahin’in (2023) yaptığı tez çalışmasında Edremit yöresinin gastronomik ürün envanterini çıkarmak üzere yöre halkından 62 kişiyle yüz yüze görüşme tekniğini kullanmıştır. Görüşme yapılan kişilerin yörenin mutfak kültürünün unutulmaması için çaba

sarf ettikleri dile getirilmiştir. Bölgenin ikliminden dolayı zeytin ve zeytinyağının, çeşitli yöresel otların mutfakta sık kullanıldığı ve doğal ürünlerin gastronomik ürünlerinin başında geldiğini vurgulamıştır. Turizmin alt kollarından olan gastronomi turizminin bölge için önemli bir potansiyel taşıdığı, yöre halkının bilinçlendirilmesini sağlayarak turizmde önemli faydalar sağlayacağını belirtmiştir. Bu faydanın sağlanması için ise gastronomik ürün envanterinin çıkarılmasının hızlı bir şekilde harekete geçmek için öneminden bahsetmektedir.

Girgin (2024) Çanakkale ili Gelibolu ilçesi mutfağının kültürel değerleri ve envanteriyle ilgili tez çalışması yapmıştır. Çalışma bölgede yaşayan orta yaş üstü 41 kişi ile yüz yüze yapılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak yürütülmüştür. Elde edilen bulgular 3 başlık halinde sıralanırken çevre, tarih, yetiştirilen ürünler, etnik köken gibi etmenlerin gastronomik kimliği şekillendirdikleri şeklindedir. Gelibolu'nun kendine has mutfak kültüründeki ürünlerin, sardalye, peynir helvası ve tavuklu mantı sonucuna varılmıştır. Bölge gastronomisinin sürdürülebilirliği üzerindeki negatif etmenlerin ise gençlerin büyükşehirlere göç etmesi, denizlerdeki balık miktarının azalması ve hazır gıda sisteminin yaygınlığı olarak belirtilmektedir.

Alyakut ve Küçükkömürler'in (2017) yaptığı çalışmada, Kartepe'nin mutfak kültürüne ve kırsal gastronomi turizminin kalkınmadaki rolüne odaklanmıştır. Kartepe'nin köylerinde yapılan araştırmada hala gün yüzüne çıkmayan ürünlerin olduğu görülmektedir. Geleneksel Türk mutfağının özelliklerini taşıdığı görülen Kartepe mutfağının, yerel yönetim ile desteklendiği takdirde kültürel tarihinin koruma altına almak için yararlı olacağı varsayılmaktadır.

Ayyıldız ve Yüksel (2024), Kayseri ilinin mutfak kültürüne ait envanterin çıkarılması için yaptığı çalışmada Kayseri'de yaşayan orta yaş grubu ve üstü 21 kadın ile yaptığı yüz yüze görüşmelerden elde ettiği verilere göre Kayseri'nin yemeklerinin tanıtım için yeterli olduğu ancak bölgenin gastronomi turizmi potansiyelinin yeterince kullanılmadığını düşündüklerini belirtmektedir. Bu bağlamda halkın, gastronomik ürünlerinin tanıtımı için yerel yönetimin ve bölge şeflerinin desteklerinin artırılmasının gerektiği düşüncesinde olduklarını belirtmektedir. Aynı şekilde coğrafi ürünleri için yapılan başvuruların da istedikleri şekilde sonuçlanmadığından bahsetmektedir.

Şahin (2019), Çorum mutfağının gastronomik ve coğrafi işaretli ürünleri üzerine yaptığı çalışmada gastronomi turizmi için potansiyel taşıyan 148 adet ürün olduğunu ancak

daha kapsamlı çalışmalar yapılarak ürün envanteri oluşturulursa bu sayının artacağı bulgularına rastlamıştır. Geleneksel Türk mutfağının izlerini taşıyan Çorum mutfağının Hititlere ait arkeolojik kazılardan elde edilen gıda ürünlerinin (ekmek vb.) Çorum'un gastronomik kimliği üzerinde etkilerinin olduğunu dile getirmektedir. Geleneksel mutfağının turizmde önemli bir rol oynayabileceği ve şehrin kalkınmasında etkili olabileceği öngörülmektedir.

Irmak (2019), Bingöl ili mutfak kültürünü etkileyen faktörleri ve yörenin kimliğini oluşturan yemekleri üzerine çalışma yapmıştır. Bölgenin yeme alışkanlıklarının mevsimsel olarak yazın et ve sebze, kışın hamur işi ve süt ürünleri üzerinde yoğunlaştığı bulgularına rastlanmıştır. Literatür taramasının yanında yerel halkla yapılan görüşmelerden veriler elde edilmiştir. Aynı zamanda yapılan çalışmada elde edilen reçeteler ve tarifler detaylı bir şekilde yazıya dökülmüş, ürünlere ait görseller ile çalışma zenginleştirilmiştir. Bingöl mutfağının kendine özgü ürünlerinin kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması hedeflenmektedir.

Elmas (2021), yaptığı çalışmada Hakkâri ilinin mutfak kültürüne etki eden faktörleri incelediğinde şehrin coğrafi ve beşerî yapısının mutfak kültürünü şekillendiren en önemli faktör olarak görmüştür. Bölgenin hayvancılıkla ilgili faaliyetlerde bulunması da yine mutfak kültüründe beslenme alışkanlıklarını etkileyen bir unsur olarak belirlenmiştir. Literatür taraması yapılarak ikincil verilerden yararlanılan çalışmada Hakkâri iline dair özgün yiyeceklerin ortaya çıkarılması için çeşitli önerilerde bulunulmaktadır.

Büyükkiraz vd. (2023), 2023 yılında yaptıkları araştırmada Türkiye'nin gastronomi envanter listesini çıkarmak için çalışmalar yapmıştır. T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, T.C Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu'nun Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adları veri tabanı gibi kaynaklardan literatür taraması yapılarak oluşturulan envanter listesi, Türkiye'nin 7 coğrafi bölgesini içerecek şekilde her bir ilin kendine has mutfak ürünlerini içermektedir. Aynı zamanda liste oluşturulurken coğrafi işaretli olup olmadığı, gıdanın türü, Ark of Taste listesine dahil olup olmadığı gibi verilerden kapsamlı bir tablo oluşturulmuştur. Bu oluşturulan listenin Türkiye'nin gastronomi turizm potansiyelini gerçekleştirmesinde önemli rol oynayacağı belirtilmektedir (Büyükkiraz vd., 2023).

Deniz (2023), Gevaş ilçesinin mutfak kültürü ve gastronomik ürün envanteri ile ilgili yaptığı çalışmada 50 yaş üstü 42 kişiyle görüşmeler yapmış ve 19 yemek, 7 çorba, 4 tatlı ve

1 mezenin Gevaş ilçesinin kendine özgü, unutulmaya yüz tutmuş tarifinin kayıt altına alınmasına yardımcı olmuştur. Ayrıca ilçedeki işletme sahipleriyle yapılan görüşmelerde bu ürünlerden sadece 7 tanesinin lokantalarda servis edildiği bilgisine ulaşılmıştır. Somut olmayan kültürel miras kapsamında, ulaşılan bu yemeklerin gelecek nesillere aktarımında yararlı olacağı düşünülmektedir.

Özbek ve Güzeler (2022), Mersin ili gastronomik ürünlerine dair yaptıkları çalışmada, Mersin halkının etnik köken çeşitliliğinin mutfak üzerine zengin bir etkiye sahip olduğu bulgularına ulaşılmıştır. Bir liman kenti olmasının da etkisi ile tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Mersin, mutfak ürünleri açısından çeşitliliğe sahiptir. Akdeniz ikliminin hâkim olduğu Mersin’de çeşitli meyve, sebze, baklagil ve otlarla yapılan yemekler literatür taraması ile araştırılmış ancak yeterli kaynak bulunmadığı belirtilmiştir. Bu kapsamda değerlendirildiğinde Mersin mutfak kültürü ve yöresel ürünleri ile ilgili detaylı çalışmalar yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Ergan vd. (2020) çalışmasında Edirne ilinin yöresel gastronomik ürünlerinin, bölgenin turizmine katkı sağlayıp sağlamadığı konusunda yapılan çalışmada, gastronomik ürünlerin destinasyon seçimi üzerine olan etkisi incelenmiştir. Edirne ilinin tarihi ve kültürel olarak zengin geçmişi, Osmanlı döneminde başkent olarak on yıllarca hizmet vermesinin gastronomi ve mutfak kültürünü etkilediği bulgularına varılmıştır. Yerel turistlerin görüşleri incelenerek şehrin kendine has lezzet ve dokudaki ürünlerinin bir tercih sebebi olarak kalkınmada ve turizm faaliyetlerinde yardımcı olduğu görülmektedir.

Acar (2016), çalışmasında Aksaray ili Güzelyurt ilçesinin mutfak kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş tariflerinin gün yüzüne çıkartılması amaçlanmıştır. Bu kapsamda yöre halkından yaşı ileri olan bir grup insanla yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak reçeteler detaylı bir şekilde incelenmiş ve yazıya dökülmüştür. Aynı zamanda görsellerle de zenginleştirilen çalışmanın mutfak kültürünü gelecek nesillere aktarmak, daha sonra yapılacak akademik çalışmalarda referans olması hedeflenmiştir.

Daşdemir (2021), özellikle kahvaltısı ile şöhret oluşturmuş Van ilinin gastronomik kimliğine dair yaptığı çalışmada, yöreye özgü birçok gastronomik ürünün var olduğunu, Van’ın sadece kahvaltıyla anılmaması gerektiğini savunmuştur. Bölgede hızla artan restoran sayısı ve bu restoranların menülerinde yöresel ürünlerine yer vermesi de bölgeye gelen turistlerin Van mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olmalarını desteklemektedir.

Çavuşoğlu ve Altun (2023), Cittaslow unvanı almaya hak kazanan Gökçeada'nın gastronomik unsurlularının yöresel restoranlarında kullanım düzeylerine dair araştırma yapmıştır. Nitel araştırma yöntemlerine başvurulmuş 29 yerel restoranla görüşme yapılmış, 14 adet ticarileştirmeye ve coğrafi işaret almaya uygun ürün belirlenmiştir. Bu ürünlerin kayıt altına alınarak şehrin turizm potansiyeline katkıda bulunulması hedeflenmiştir. Ayrıca restoranlarda yöreye özgü tatların menülerine dahil edildiğini, turistler tarafından beğenilerek tüketildiği ancak tanıtım faaliyetlerinde gerekli önemin gösterilmediği görülmüştür. Bu bağlamda yerel ürünlerin desteklenmesi ve marka imajına katkı sağlayacağı göz önünde bulundurulması gerektiği saptanmıştır.

Şenel ve Karabulut (2024), Adana ilinin unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerinin kayıt altına alınması ile ilgili yaptıkları çalışmada, Adana'da doğup büyümüş ve hala orada ikamet eden orta yaş üzeri 15 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak derinlemesine analiz yöntemine başvurmuşlardır. Çalışmanın bulguları arasında 25 adet tarif ve 1 adet çay kayıt altına alınırken, düğün cenaze, bayram gibi toplumun birçok kesimini ilgilendiren özel gün ritüellerine dair de veriler elde edilmiştir. Adana ilinin gastronomik ürünleri ve mutfak kültürüne dair elde edilen veriler daha sonra yapılacak akademik çalışmalar için başvurulacak kaynaklar arasında yerini almıştır. Adana ilinin coğrafi işaret olarak tescillediği, Adana Kebabı deneyimleyen turistler üzerine yapılan çalışmada şehrin imajı ve markalaşması üzerine olumlu yönde etkilerinin olduğu görülmüştür. Adana kebabının imaj algısının çok yüksek olduğu bulguları elde edilmiştir.

Hazarhun ve Tepeci (2018) coğrafi işaretli ürünlerin turizme katkısını inceledikleri çalışmada Manisa iline ait 6 adet coğrafi işaretli gıda ürününün pazarlama ve ticari kalkınmaya destek olması açısından çeşitli önerilere başvurmuştur. Rekabet için önem arz eden coğrafi işaretli ürünlerin turizm faaliyetlerde kullanılması için gastronomi turlarının gerçekleştirilmesi, sosyal medyada yöresel ürünlerin tanıtılması, yerel marketlerde coğrafi işaretli ürünlerin üreticiden tüketiciye direkt satışının yapılabileceği standlar açılması gibi öneriler sunulmaktadır.

Akdemir ve Selçuk'un (2017) Taraklı ilçesinde yaptıkları çalışmada, mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine etki eden faktörlerden menülerde yöresel ürün kullanım düzeyi üzerinde durulmuştur. Bu kapsamda yerel halk ile yapılan görüşmelerden Taraklı ilçesinin gastronomik unsurları belirlenmiş, şehrin yiyecek içecek işletmelerinin menüleri

üzerinde içerik analizi yapılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda mutfak kültürünün sürdürülebilirliği hakkında birtakım öneriler sunulmaktadır.

Denk (2023), Erzurum ilinin sahip olduğu mutfak kültürünü, yetişen ürünlerden elde edilen yemekleri ve bu ürünlerin yapılışında kullanılan araç gereçleri kayıt altına alarak somut olmayan kültürel mirasa katkı sağlamayı hedeflemiştir. Bölgedeki halk ile yarı yapılandırılmış görüşmeler düzenlenmiş, literatür taraması ile elde edilen veriler ve görüşme verileri harmanlanarak unutulmaya yüz tutmuş tarifler derlenmiştir. Aynı zamanda kullanılan araç gereç ve yemeklerin görselleri de çalışmaya dahil edilip Erzurum mutfak kültürünün gastronomik unsurları belirlenmiştir. Elde edilen bulgulara göre Erzurum mutfağının yaşatılması ve tanıtılması için çeşitli öneriler sunulmuştur. Serçeoğlu'nun (2014) çalışmasında ise, Erzurum yöresinde yerel halkın kendi mutfak kültürlerini tanıma düzeylerini ölçmek için öncelikle şehrin mutfak kültürünü yansıtan unsurlar ve gastronomik ürünleri belirlenmiştir. Belirlenen ürünler, hazırlanan anket formu ile Erzurum halkından 390 kişiye uygulanarak analiz edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre halkın Erzurum mutfak kültürüne hâkim olduğu ve evlerinde gerek kültürel gerekse tatlarını beğendikleri için sıklıkla yöresel yemekleri tercih ettikleri saptanmıştır. Ayrıca halkın, gelecek nesillerin yerel lezzetlerini unutmaması için yazılı ve görsel basında mutfak kültürüne dair bilgiler verilmesini, çeşitli eğitimler sağlanmasını talep etmektedir.

Aksoy ve Sezgi (2015) Güneydoğu Anadolu bölgesinin gastronomik ürünlerini değerlendirerek gastronomi turizmine katkı sağlamayı hedeflemiştir. Turizmde gastronominin önemli bir unsur olarak ele alındığı bu çalışmada Mezopotamya'nın coğrafi özelliklerinden kaynaklanan zenginliğin mutfak kültürüne etkileri göz önünde bulundurulmuştur. Oğan ve Büyükyılmaz (2020) ise Karadeniz bölgesinin coğrafi işaretli ürünlerini inceleyerek bölgedeki gastronomik ürünlerin, tüm coğrafi işaretli ürünler arasındaki payının yüksek olduğunu ve bu mevcut potansiyelin turizmde değerlendirilmesinin gerektiği sonuçlarına ulaşmıştır. Bu bağlamda oluşturulan ürün envanterleri, daha sonra yapılacak çalışmalarda katkı sağlamaktadır. Kargiglioğlu vd. (2019) ise coğrafi işaretli ürünlerin turizmde kullanılmasına örnek olabilmesi açısından bir model üzerine çalışmışlardır. Çalışmada 3 günlük bir Batı Karadeniz rotasının doğal güzellikler ve kültür rotasının, gastronomik ürünler ile birleştirilerek turistlere zengin bir deneyim kazandırmak hedeflenmiştir. Çalışmanın örneklemini Batı Karadeniz bölgesi oluştursa da ülkenin diğer coğrafi bölgelerinin zengin mutfak kültürü düşünüldüğünde farklı yörelerde de uygulanabilir olduğu düşünülmektedir. Şengül ve Genç (2016), festival turizminde

yörenin gastronomi potansiyelinin destekleyici bir unsur olarak kullanılmasına dair çalışma yapmıştır. Mudurnu bölgesinde yapılan çalışmada yetkili kişilerle yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulayarak veriler toplanmış ve bölgenin gastronomik ürünlerinin festival turizmine olumlu yönde katkı sağlayacağı bulgusuna ulaşılmıştır.

Ayaz ve Güllü (2018) yaptıkları çalışmada, Tokat'ın Zile ilçesinde Avrupa Birliği destekli bir program olarak hayata geçirilen ve yerel kalkınmayı destekleyen programda Zile halkının yöresel mutfaka olan ilgisini artırmak, kültürel değerlerin kaybolmasını engellemek adına yapılan çalışmayı değerlendirmiştir. 25 kişinin katıldığı programda yerel mutfak eğitimi verilmiş ve eğitimin sonunda Zile'nin yöresel tatları standart reçetelere dönüştürülerek kayıt altına alınmıştır. Bu değerlendirmenin amacı diğer bölgelerde de örnek uygulamaların yapılması ve somut olmayan kültürel mirasın yaşatılmasını sağlamaktır.

İncelenen çalışmaların ortak özelliklerini sıralamak gerekirse;

- Yerel mutfak kültürünü araştırarak elde edilen bulguları kayıt altına almak
- Gelecek nesillere bu kültürün miras kalmasını sağlamak
- Şehirlerin markalaşma sürecinde turizm potansiyellerini artırmanın hedef alınması adına çalışmalar yapılmaktadır.

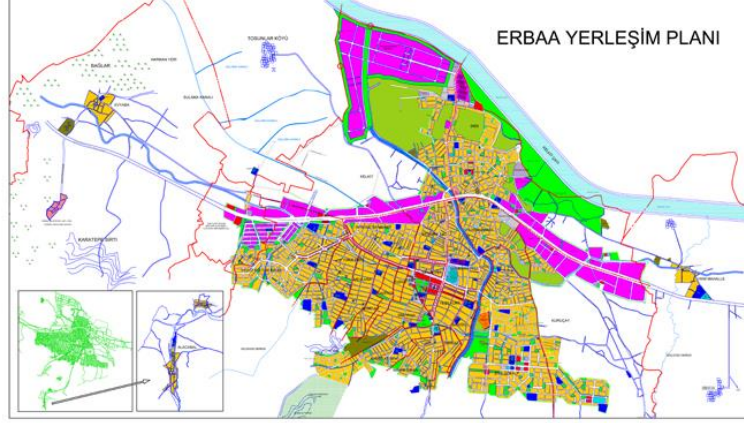
Erbaa ilçesinde daha önce bu tarz bir çalışma yapılmadığı için mutfak kültürünü kayıt altına alarak gelecek kuşaklara bir kaynak oluşturulması hedeflenmektedir. Aynı zamanda şehrin tanıtımında kullanılabilir ve markalaşmasına yardımcı olabilecek bir gastronomi potansiyelinin ortaya çıkarılması öngörülmektedir.

## **1.6. Erbaa**

Erbaa ilçesi Tokat iline bağlı, Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz Bölümü'nde bulunan bir yerleşim yeridir. Güneyinde Tokat Merkez, güney batısında Turhal (Tokat) ilçesi, kuzeyinde Ayvacık (Samsun) ve Akkuş (Ordu) ilçeleri, doğusunda Niksar (Tokat) ilçesi ve batısında Taşova (Amasya) ilçeleri bulunur. 1111 kilometrekare yüzölçümüne sahip olan ilçe, şehir merkezine 85 kilometre uzaklıkta bulunmaktadır (T.C Tokat Valiliği, 2024).

Coğrafi konum olarak Kelkit ve Tozanlı çaylarının birleşerek oluşturduğu Yeşilirmak boyunca uzanan Erbaa Ovası'nda bulunmaktadır. Denizden 240 metre yükseklikte bulunan ve bereketli topraklara sahip olan bir yerleşim yeridir. Nüfus yoğunluğu bakımından 2024 yılı verilerine göre 101.568 kişi ile Tokat'ın en kalabalık nüfusuna sahip ilçesi konumundadır (TÜİK, 2025).

## Şekil 6 Erbaa İlçe Haritası



**Kaynak:** (Bolat Y. E., 2020)

Bulunduğu bölge olarak Erek, Karayaka, Sunisa (Sonusa) ve Tasabat (Taşova) nahiyelerini kapsayan coğrafyaya Tanzimat Dönemi'nde "Nevahi-i Erbaa", Türkçe anlamı ile "Dört Nahiye" adı verilmiştir (<http://www.erbaa.gov.tr/tarihi>, 2024). Bu dört nahiyeden Erek, zamanla gelişip diğer 3 nahiyeden ayrılarak 1872 yılında Amasya Sancağına bağlı bir kaza olarak teşkilatlandırılmış ve daha önce alanın genel ismi olan Erbaa adını almıştır. 1892 yılında ise Erbaa Kaymakamlığı, Tokat vilayetine bağlanmıştır (Oral ve Sümer, 1968).

2024 yılında Erbaa ilçesine bağlı 3 belde (Gökal, Karayaka, Tanoba) ve 74 köy (Ağcaalan, Ağcakeçi, Akça, Akgün, Alan, Aşağıçandır, Ayan, Aydınsofu, Bağpınar, Ballıbağ, Benli, Beykaya, Canbolat, Cibril, Çakır, Çalkara, Çamdibi, Çatalan, Çerkezfındıcak, ,Çeşmeli, Çevresu, Değirmenli, Demirtaş, Doğanyurt, Dokuzçam, Endikpınar, Engelli, Erdemli, Ermeydanı, Eryaba, Evciler, Evyaba, Ezebağı, Gölönü, Gümüşalan, Güveçli, Hacıali, Hacıbükü, Hacıpazar, İkizce, İverönü, Kale, Karaağaç, Karşiyaka, Kartosman, Kavalcık, Keçeci, Kırıkgüney, Kızılçubuk, Koçak, Kozlu, Kurtuluş, Kuzköy, Küplüce, Madenli, Meydandüzü, Narlıdere, Ocakbaşı, Oğlakçı, Ortaköy, Pınarbeyli, Salkımören, Sokutaş, Şükür, Tandırlı, Tepekışla, Tosunlar, Türkfındıcak, Ustamehmet, Üzümlü, Yaylacık, Yaylalı, Yoldere, Yukarıçandır, Yurtalan, Zoğallıçukur) bulunmaktadır. Erbaa'nın nüfus dağılımına Tablo 4' de yer verilmiştir.

**Tablo 4**  
**Erbaa İlçesi Nüfus Dağılımı**

Erbaa İlçesi Erkek Nüfusu	50.314
Erbaa İlçesi Kadın Nüfusu	51.254
Erbaa İlçesi Toplam Nüfus	101.568
Yıllık Nüfus Artış Hızı	12,3

**Kaynak:** Türkiye İstatistik Kurumu, (2025)

Erbaa'nın kuruluşu ve gelişmesi verimli toprakları ve tarım potansiyelinin yüksekliği sayesinde olmuştur. Erbaa bir tarım şehridir ve coğrafi konumunun avantajlarını kullanarak gelişmektedir. 1973 yılında Tokat, kalkınmada öncelikli şehirler arasına alınmış bu sayede bölgeye yatırımların artması hedeflenmiştir. Bu duruma bağlı olarak 1980'lerde Erbaa'da tuğla ve kiremit fabrikaları, tekstil fabrikaları, un fabrikası açılmıştır. Şehir nüfusunun büyük bir kısmı tarım faaliyetlerinde bulunurken bir kısmı da hizmet ve sanayii sektöründe çalışmaktadır (Tokat İl Yıllığı, 1973).

**Şekil 7**  
**Erbaa Organize Sanayii Bölgesi**



**Kaynak:** Erbaa Belediyesi, (2025).

Şehir tarım ve gıda bakımından önemli bir potansiyele sahip olmasına rağmen gıda sanayiinde beklenen atağı gösterememiştir. Toplam sanayii istihdamının %1,6'sı gıda alanında çalışmaktadır. Sanayi sitesinde yer alan işletmelerin yalnız 3 tanesi gıda alanında faaliyet göstermektedir. Bunlar 1997 yılında kurulan "Er-Un" fabrikası, 2000-2002 yılları arasında kurulan Erbaa Birlik ekmek fabrikası ve 2006 yılında faaliyete geçen Mis Yaprak fabrikasıdır (Yılmaz, 2020). Gıda üretimi konusunda bereketli topraklara sahip olan

Erbaa'nın gıda sanayiinde geride kalmasının en önemli etkenlerinden birinin halkın küçük ölçekli tarım yapması ve ev ihtiyaçlarına yönelik ürün üretilmesi, bölgede yaş sebze ve meyvelerin depolanıp dağıtımının yapılabileceği soğuk hava depolarına sahip olmaması gösterilebilir.

Erbaa 1939 ve 1942 yıllarında iki büyük depremle mal ve can kaybı yaşamıştır. Bu yıkımlardan sonra yapılan incelemelerde şehrin fay hattı üzerinde bulunduğu anlaşılmış ve 1943 yılında bakanlar kurulu kararıyla, Alman bir şehir planıcısına yeni şehir planı hazırlatılarak şehrin yeni yerine taşınması gerçekleştirilmiştir (Temiz ve Peynirci, 1996).

### **1.6.1. Erbaa Mutfak Kültürünü Etkileyen Faktörler**

Erbaa, tarihi M.Ö 2500-3000 yıllara dayanan bir yerleşim merkezi olmakla birlikte sahip olduğu mikroklima, coğrafi konumu, tarih boyunca aldığı çeşitli etnik kökenlerden göçler ile mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır. Erbaa'nın mutfak kültürünü etkileyen faktörler araştırıldığında göç hareketleri, dini inanış ve ritüeller, coğrafi konum ve iklim, ekonomik yapısı gibi unsurların etkili olduğu görülmektedir ve bu başlık altında incelenmiştir.

#### **1.6.1.1. Erbaa'da Göç Hareketleri**

1071 yılında Malazgirt Zaferi ile başlayan Anadolu'nun Türkleştirilmesi kapsamındaki göç hareketlerinden Erbaa'da etkilenmiştir. Özellikle Balkan, Kafkas, Çerkez ve Gürcü kökenli vatandaşların Erbaa'ya yerleştikleri bilinmektedir. Yerleşirken kendilerinden önce gelen muhacirlerin oldukları bölgeler seçilip kendi kültürel yaşantılarını devam ettirmek istedikleri görülmektedir. Bunun için dağınık yerleşimden ziyade aynı mahalleleri tercih ederek topluluk halinde yaşam seçilmiştir. Şehrin sahip olduğu iklim koşulları, verimli tarım arazileri gibi unsurlar, muhacirlerin yerleşim için Erbaa'yı tercih etmelerinde önem arz etmektedir. Göç ederken sahip oldukları yemekler, tarım ürünleri, düğün, cenaze ritüelleri gibi kültürel öğeler şehrin kendine has kültürel zenginliğine sahip olmasını sağlamıştır (Yılmaz, 2019).

1077 yılında Malazgirt Zaferinden sonra yöreye ilk göç edenlerin Horasan'dan gelen asker ve din görevlileri oldukları rivayet edilmektedir. Dini vecibeleri yaymak, Anadolu'da Müslümanlığı tanıtmak gibi faaliyetlerde bulunan bu askerlerin Erbaa'nın 8 km ilerisindeki Koçak köyüne geldiklerine inanılmaktadır. Bölgede Horasan Evliyaları olarak anılan

tekkeler bulunmakta ve asker uğurlaması, sünnet, bayram gibi özel günlerde tekke ziyaretleri yapılarak dualar edilip, kurban kesilmektedir (Bulut, 1992).

Osmanlı- Rus mübadelelerinin yaşandığı 18. yy. zamanlarından sonra Kafkaslardan büyük çoğunluğu Çerkez kökenli yaklaşık 700 bin insanın Anadolu'ya göç ettiği bilinmektedir. Amasya, Merzifon, Lâdik, Erbaa, Çerkeslerin yerleştiği başlıca alanlardan olmuştur. Erbaa'da Kozlu köyü, İverönü köyü, Osmanköy, Hacıali köyü, Canbolat köyü ve Çerkez Fındıcağı, Çerkez nüfusun toplu olarak yaşadıkları köyleri oluşturmuştur (Yılmaz, 2019).

1923 yılında Türk ve Yunan hükümetleri arasında yapılan antlaşma gereğince yaklaşık 400 bin Rum ve Türk'ün karşılıklı olarak yer değiştirmesi planlanmıştır (Arı, 1991). Göçmenler gidecekleri iller kararlaştırılırken uğraş alanları, meslekleri doğrultusunda bir yol çizilmesi hedeflenmiştir. Buna göre; bağcı, tütüncü, zeytinci gibi mesleklerle uğraşanların gidecekleri şehirlerde verimli ve mutlu olmasına dikkat edilmiştir. Tokat Erbaa'ya gelen mübadillerin genellikle daha önceden Yunanistan'a göçen Türklerden öğrendiği kadarıyla bağcılık faaliyetleri için Erbaa'nın topraklarının verimli olduğunu öğrenmeleri ile şekillenmiştir (Yılmaz ve Kadioğlu, 2017). 1924-1933 yılları arasında gemi yolculuğu ile önce İzmir ardından Samsun'a gelen mübadillerin geldikleri coğrafyayı beğenmeyip Tokat'a gelmek istediklerini belirttikleri ve ardından Erbaa'nın Endikpınar ve Demirtaş köylerine yerleştirildikleri bilinmektedir. Bu alanlarda özellikle bağcılık faaliyetleri ile uğraştıkları, bağlar kuraklıktan zarar gördüğü dönemlerde tütün ziraatını öğrenerek tütün tarımı da yaptıkları bilinmektedir.

#### **1.6.1.2. Erbaa'da Dini İnanış ve Ritüeller**

Erbaa ilçesine İran'ın Horasan şehrinden gelenler başta olmak üzere, İslamiyet için kendini adadığına inanılan ve şu anki mezar yerlerinin kutsal kabul edildiği evliyalar bulunmaktadır. Bu evliyaların mezarları zamanla ziyaret yerleri olarak kabul edilmiş ve halkın inançları doğrultusunda ziyaret edip dua ettikleri konumlardır. Ziyaretler genellikle bir istek ya da arzu dile getirmek, askerlik, sünnet ya da düğün gibi geçiş dönemlerinde iyi dileklerde bulunmak gibi gelenekler amacıyla gerçekleştirilir (Bolat ve Kuşdemir, 2019). Bekar kişiler için kısmet arayışı, çocuğu olmayanlar için çocuk sahibi olma arzusu, hac veya askerlik vazifesinin sağlıklı yerine getirilmesi isteği gibi ziyaretlerin yanında bir de hastalığı ya da engeli bulunanların şifa bulmak için yaptığı inanışlar vardır. Erbaa'da dinsel açıdan ziyaret edilmesinin yanı sıra sağlık konusunda da medet umulan 26 adet tekke bulunmaktadır

(İzgi ve Çoban, 2011). Bazı ziyaretler esnasında kurban kesme, yemek dağıtma gibi faaliyetlerde bulunulduğu bilinmektedir. Bunlar genellikle bir isteği, adağı kabul olan kişiler, askerlik görevini yerine getirip sağ salim dönenler, sıhhat bulanlardan oluşmaktadır.

Erbaa'ya bağlı Çalkara ve Karaağaç köylerinde halen devam etmekte olan ‘Devir Mevlidi’ ya da bilinen diğer bir adıyla ‘Manevi Kalkan’ geleneği, geçmişi bilindiği kadarıyla 1 asra kadar uzanan bir gelenektir. Çeşitli rivayetlerle birlikte geçmişte yaşanan ve birkaç yıl süren bir kuraklığa çare olması temennisi ile başladığına inanılır. İmamın eline Kur'an alarak dua eşliğinde Yeşilirmak ve Kelkit'in birleşimi olan noktada başlayarak dere boyunca dualar eşliğinde yürümesine köy halkı ve çevre köylerden çağırılan halk eşlik eder. Günümüzde ise kuraklık, sel, doğal afetlere karşı manevi bir kalkan oluşturduğuna inanıldığı için devam ettirilen bir gelenektir. At üzerinde birden fazla imamın uzun bir yolu Kur'an okuyarak gezerken ellerindeki Kur'an'ı birbirlerine devrederek Yasin okudukları bilinir. Günümüzde ise bu gelenek teknolojinin gelişmesi ile araç ve traktörler aracılığı ile yapılmaktadır. Devir Mevlidi için köy halkının gönlünden geçen bir miktarda para bağışlanarak imece usulü bir organizasyon yapılır. Hazırlıklar 3 gün öncesinden başlar ve kurban kesilen etler dinlendirilmeye alınır. Parası olmayan kişiler de kendileri ürettikleri yöresel ürünlerden bulgur, fasulye, nohut gibi ürünleri bağışlarlar. Bu ürünler çerçevesinde belirlenen menüler hazırlanır. Günümüzde alım gücü doğrultusunda mevlid menüleri tas kebab, yayla çorbası, bulgur pilavı, salata, cacık, etli pilav şeklinde oluşturulmaktadır. Erkeklerin yemek yedikleri yer ile kadınların yemek yedikleri alan birbirinden ayrıdır. Organizasyon herkese açık şekilde hazırlanır ve geniş çaplı katılım olması, yenilip içilip kalabalık bir şekilde dualar edilmesi arzu edilir (Toprak, 2024).

### Şekil 8

#### Çalkara Köyü'nde Devir Mevlidi



**Kaynak:** Erbaa Gündem Gazetesi, (2019).

Bayram ve arife günlerinde Erbaa'nın köylerinde, halkın kendi isteği doğrultusunda bağışta bulunarak para ve gıda ürünleri toplanmakta, toplanan ürünler ile köy merkezine kurulan kazanlarda yemek yapıp öncelikle ihtiyaç sahiplerine daha sonrasında köyün geri kalan nüfusuna eşit şekilde dağıtılarak tüketildiği bilinmektedir. Bu geleneklerde köyün gençleri önemli rol oynar. Bayram dönemlerinde arife günü, köy meydanında ateşler yakılarak kazanlarda yemek pişirilirken sabah kadar kaynayan kazanların başında gençler beklemekte ve düzenli aralıklarla yemekleri kontrol edip karıştırmaktadır. Toplumsal birlikteliğe olumlu katkılar yapan bu gelenek, insanların bir arada vakit geçirerek sosyalleşmesi ve kültürel değerlerinin kaybolmaması için büyük bir şanstır. Ancak köylerde nüfusun azalması ve özellikle gençlerin şehirlere göç etmesiyle bu gelenek de unutulmaya yüz tutmuştur.

Anadolu'nun birçok şehrinde olduğu gibi Erbaa'da da mutfak kültüründe düğünlerin ayrı bir önemi vardır. Komşularla yardımlaşarak yapılan düğün yemeklerinde çorba, pilav, etli yemekler, keşkek, dolma ve cacık ikram edilir. Düğünlerde alkol ikramına rastlanmaz. Gelin alma esnasında misafirlere sunulan yemekler düğün çorbası, etli dolma, pehlili pilav ve un helvasından oluşmaktadır (Sağır, 2012).

### **1.6.1.3. Erbaa'da İklim ve Coğrafi Koşullar**

Orta Karadeniz bölgesinde bulunan Erbaa, çevresini konuşlanan dağlar sayesinde çukur bir bölgede kaldığı için Karadeniz ikliminin karakteristik özelliklerinin tam anlamıyla yaşanmadığı bir şehirdir. Dağların arasında kalan Erbaa ovası kuzeyden ve doğu-batıdan gelen sert rüzgarları almaz, bu sayede ılıman bir iklime sahip olmaktadır. Çok fazla kar yağışı almaz ve ortalama sıcaklığı 14 derece civarındadır. Yıllık toplam yağış miktarı 440 mm olup, en çok yağış alınan aylar kış aylarıdır. Kar yağışı ise en çok ocak ayında gerçekleşerek bazı zamanlarda sonbahar ve ilkbahar aylarında da görülebilir. Bölgede Akyel olarak bilinen kuzey yönlü rüzgârın genellikle kış aylarında başlayarak ilkbaharda etkili olduğu bilinmektedir. Bu rüzgârın özellikle meyve ağaçlarına verdiği zarar dolayısıyla bölge çiftçileri tarafından meyve üretiminin tercih edilmediği görülmektedir. Etrafını çevreleyen dağlar ile şehir merkezi arasındaki yükselti farkından dolayı yüksek kesimler ile ovada kalan tarım arazileri arasında belirgin bir sıcaklık farkı vardır. Bölge genel olarak Karadeniz iklimi ile İç Anadolu Karasal iklimi arasında kalan bir geçiş iklimi özelliği göstermektedir (Yılmaz, 2017).

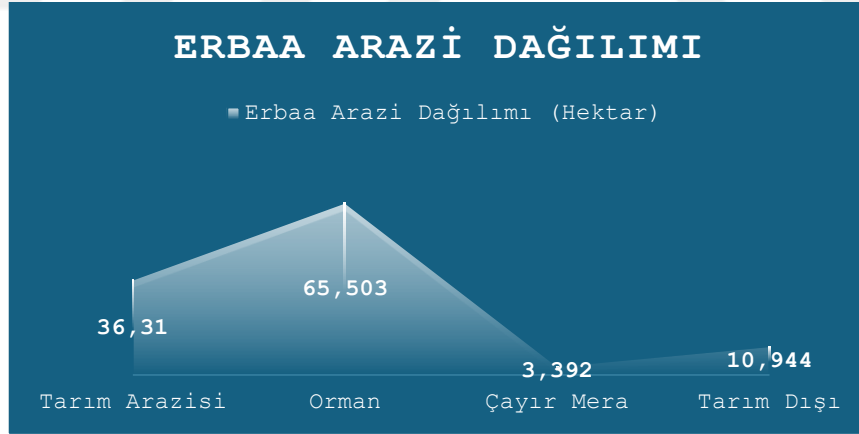
Bölgenin kendine has iklim koşullarının elverişliliği, yetiştirilen tarım ürünlerinin çeşitliliğinin zenginleşmesine yardımcı olmuştur.

#### 1.6.1.4. Erbaa'nın Ekonomisi

Erbaa'nın ekonomisi tarım ve sanayii sektörlerine dayanmaktadır. İlçenin ana sanayii kolu toprak ve tekstildir (Erbaa Kaymakamlığı, 2025). İlçede 19 aktif tuğla fabrikası, 10 adet parke fabrikası, 6 tekstil fabrikası, 3 kireç sanayii, 3 un fabrikası, 1 çelik eşya fabrikası, 1 ekmek fabrikası, 1 ambalaj fabrikası bulunmaktadır.

Tarım sektöründe ise bölgenin kendine has mikroklima özellikleri, kışları yağışlı ve ılıman geçmesi dolayısıyla narenciye hariç tüm tarım ürünleri yetişmektedir. Ayrıca bölgenin tarımsal yapısı ve ikliminden kaynaklı olarak orman bakımından zengin bir ilçe olduğu bulgusuna rastlanmaktadır. 116,149 hektar arazi varlığının 65,503 hektar ile en büyük kısmını ormanlık alanlar oluşturur. 36,310 hektar ile tarım arazileri 2. sırada gelirken 10,944 hektar ile tarım dışı alanlar 3. sırada 3,392 hektar ile çayır ve mera alanları son sırada yer almaktadır (Bolat, 2021).

Şekil 9  
Erbaa Arazi Dağılımı



**Kaynak:** Erbaa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, (2025)

Erbaa tarım arazileri incelendiğinde, birinci sırada %79 oranla en yüksek alanı tarla arazisi oluşturmaktadır. Tarlalarda tahıl grubundan buğday, arpa, mısır, çavdar, tritikale ve yulaf en çok üretimi yapılanlardır. Bu grupta yer alan ürünlerden mısır dışındakiler sulama konusunda çok fazla bakım gerektirmediğinden üreticiler için tercih sebebi olmaktadır. Baklagillerden ise nohut ve fasulye üretimi başta gelmektedir. Ayçiçeği, tütün, şekerpancarı

ve haşhaş ise ilçede tarımı yapılan endüstriyel ürünlerdir. Bu ürünler katma değerleri sayesinde sanayide kullanılarak ekonomik kazanç elde edilmektedir.

Arazi dağılımında ikinci sırada %9'luk payı ile meyvelik alanlar gelmektedir. Meyve ağaçları bir kez dikildikten sonra sadece bakımı yapılarak yıllar boyu meyve elde edildiği için üreticiler tarafından tarımı tercih edilen ürünlerden olmaktadır. Coğrafi işarete de sahip olan Erbaa yaprağı sayesinde ilçede en çok üretimi yapılan meyve üzümdür. Üzümlerin şaraplık ve sofralık çeşitleri ile meyvesinden gelir elde edilirken bağ yaprakları da salamura edilerek kazanç sağlandığı için ilçe tarımında önemli yer tutmaktadır. Yükseltisi fazla olan konumlarda ise iklim ve yağışın elverişliliği ile fındıklık alanlar görülmektedir. Fındık ilçedeki meyvecilik faaliyetlerinde ikinci sırada yer almaktadır. Elma, ceviz ve erik ise ilçede üretimi yapılan diğer meyvelerdir.

Sebzecilik ilçenin tarım arazileri içinde %7'lik paya sahip olmaktadır. İlçedeki üreticilerin hemen hepsi tarlalarının ya da evlerinin bahçesindeki bir bölümü, en az kendi hanelerinin ihtiyaçlarını karşılayacak kadar sebze üretimi için kullanmaktadır. Gelir elde etmek için tarımı yapılan sebzelerin başında ise tüm sebzecilik faaliyetlerinin içinde %31 oranla biber üretimi gelmektedir. Erbaa ovasının sıcaklığı uygun olduğu için kavun, karpuz üretimi biberden sonra ikinci sırada yer almaktadır. Üçüncü sırada yer alan domates üretimini soğan ve yeşil fasulye izlemektedir (Bolat, 2021).

Bağlar ise tarım arazilerinin %5'ini kapsamaktadır. Erbaa Narince yaprağının tüm ülke genelinde bilinmesi ve tercih edilmesi sayesinde üreticiler, bağcılık faaliyetlerinde bulunmaktadır. Coğrafi işarete sahip bağ yaprağı katma değerli bir ürün olduğu için şöhreti ülke sınırlarını aşmıştır.

İlçede hayvancılık faaliyetlerinin başında %80 oranla büyükbaş hayvan (sığır, manda) yetiştiriciliği gelmektedir. Büyükbaş hayvancılık için ahır ve mera hayvancılığı yöntemleri kullanılmaktadır. Yetiştiriciler sahip oldukları tarlaları sayesinde hayvanların beslenmesinin bir bölümünü kendi ürettikleri tahılların yan ürünü olan saman ile karşılayabilmektedir. Yetiştiricilikte %19 oranla küçükbaş (koyun, keçi) ikinci sırada yer almaktadır. Bölgenin coğrafi işaretli ırkı olan Karayaka koyunu, küçükbaş hayvancılıkta lider konumdadır. Kümes hayvancılığı genellikle hane halkının kendi ihtiyacını karşılamak amacıyla yapılmaktadır. Kendi yumurta ve tavuk eti ihtiyacını karşılayan aileler kalan ürünleri pazarda satarak gelir elde etmektedir. Arıcılık ise pek görülmesine de yer yer

yapılabilmektedir (Bolat, 2021). Balıkçılık ise Kelkit ve Yeşilirmak kenarında hobi olarak yapılırken Tepekışla Barajı ve Tanoba Köyü'nde işletmeler tarafından yapılmaktadır.

### Şekil 10

#### Karayaka Koyunu Yetiştirilen bir Ağıl



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2025).

## BÖLÜM 2: ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Kültür, toplumun maddi ve manevi birçok unsurunu bir araya toplayan kapsayıcı bir bütündür. Yemek ise bu kültürü oluşturan ana etmenlerden biridir. Kültürün ana etmenlerinden olan yemek, o kültüre ait coğrafya, iklim, toplumsal yapı, yörenin zirai faaliyetleri gibi birçok unsurdan etkilenmektedir. Aynı zamanda bu yiyeceklerin üretilmesi, işlenmesi, pişirilmesi, sunumu, toplumsal ritüelleri, sofrada adabı gibi bileşenlerin de ait olduğu kültürü yansıtan göstergelerdir (Karaçeper, 2024). Mutfak, toplumlar arasındaki kültür farklılıklarına dair bir gösterge olarak kabul edilir. Mutfak kültürüne ait yemeklerin hazırlanış ve sunumu ile ilgili kullanılan araç gereçler kültür ile ilgilidir. Toplumun mutfak kültürlerindeki yiyecek içecek sunumları ve kullanılan ürünler, kültürlerinin karakteristik özelliklerine dair sosyokültürel göstergeler olarak değerlendirilmektedir (Albayrak, 2013).

Bir yöreye ait gastronomik ürünlerin belirlenmesi, o bölgenin turizm açısından tercih edilebilirlik düzeyinin artmasına ve yöresel kalkınmanın sağlanmasına yardımcı olabilmektedir (Kesici, 2012). Turistlerin seyahat etme motivasyonunu belirlerken yerel lezzetleri deneyimleme arzusunun da göz önünde bulundurduğu bilindiğinden, bölgenin gastronomik ürün envanterinin belirlenip yerel üreticilerin bu ürünler hakkında farkındalığının sağlanması, bölgenin katma değerini artıracak bir faktör olarak görülmektedir.

Şehirlerin markalaşması, bir ürünün markalaşması gibi onu diğer ürünlerden farklılaştıran ve tanımlayan bir özellik olarak karşımıza çıkmaktadır (Özdemir, 2007). Gastronomik ürünler, destinasyon pazarlamasında tüketiciye sunulan gastronomik ürünler ve deneyimler, bölgenin çekici hale gelmesinde etkilidir (Viassone ve Grimmer, 2015). Bölgenin ayırt edici unsurlarından biri olarak gastronomisinden yararlanmak bu bakımdan fayda sağlamaktadır.

Bu çalışmada, öncelikle literatür taraması yapılmış bölgenin kültürü, nüfusu, coğrafi ve toplumsal yapısı, üretilen gıda ürünleri, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik kimliği ile ilgili çeşitli alan yazın taranmıştır. Ayrıca, gastronomik ürün envanteri belirlenirken derinlemesine araştırma yöntemi kullanılmıştır. Yöre halkı ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile mülakatlar yapılmış ve bu görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Görüşmelerden elde edilen verilere ek olarak Erbaa'nın mutfak kültürünü oluşturan yemeklerin reçeteleri ve görselleri kayıt altına alınarak, gelecek nesiller için korunması hedeflenmiştir.

## 2.1. Araştırmanın Deseni

Bu çalışmada, belirli bir toplumun davranış ve tutumlarını inceleyerek kültürlerini anlamaya yönelik yapılan çalışmalarda kullanılan kültür analizi deseni tercih edilmiştir. Bu desende araştırmacı, birey veya grupların yaşam tarzını, değerlerini, norm ve kültürlerini incelerken kültürün insanların yaşamındaki etkilerine odaklanmaktadır (Günbayı ve Sorm, 2018). Kültür analizi ile toplumsal hayattaki davranışlar, inanç, yemek yeme sanatı ve eğlenme kültürü gibi birçok alanda yapılan çalışmaları anlamlandırmaya olanak vermektedir (Akçaoğlu, 2022). Kültür analizi deseni, katılımlı gözlem, derinlemesine görüşme ve yaşam öyküsü yöntemlerini içerebilmektedir (Demir, 2024).

Tezin amacı doğrultusunda, toplumun kültürel yapısını oluşturan etmenlerden biri olan yemek kültürüne dair veriler elde edilirken Erbaa ilçesinin gastronomi kültürü ve bu yöreye ait gastronomik ürünler araştırılmıştır. Şubat- Nisan 2025 ayları arasında Erbaa'nın ilçe merkezi ve köylerinde ikamet eden yerel halk ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılarak veriler toplanmış ve analiz edilmiştir. Örneklem dahilindeki kişiler ile görüşülürken tükettikleri gıdalar ve pişirme teknikleri konusunda gözlem yapılmıştır.

## 2.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini, Tokat ilinin Erbaa ilçesi oluşturduğu için bu bölgede doğmuş ve yaşayan 35 yaş üstü bireyler oluşturmaktadır. Görüşmeye katılan kişilerin, eski reçetelere aşına ve mutfak kültürüne hâkim olması beklendiği için belli bir yaş grubunun üzerinde olmasına dikkat edilmiştir. Bölgenin komşu ilçelerle ortak değerlere sahip olması ve birbirinden etkilenmesi muhtemel olduğu için ilgili alan yazın taramasında Tokat merkez ve ilçelerinin mutfak kültürleri ile coğrafi işaretli ürünleri de incelenmiştir.

Bir araştırma ile ilgili yüz yüze derinlemesine görüşme tekniği kullanmak, o konu hakkında az sayıda kişiden kendi fikir, düşünce ve görüşlerini yüzeysel olmayacak şekilde derinlemesine anlamaya yardımcı olmaktadır (Kümbetoğlu, 2017). Bu doğrultuda çalışmada, yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak Erbaa ilçesine bağlı mahalle ve köylerde yaşayan kişilerle yüz yüze derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiş; böylece kapsamlı bir veri toplama süreci yürütülmüştür. Araştırmanın evrenini ise bu coğrafyada yaşayan bireyler oluşturmaktadır.

Araştırmada örneklem olarak, nitel araştırma örneklem türlerinden biri olan kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Bir kartopunun karda yuvarlanırken üzerinde daha fazla

kar biriktirerek büyümesine benzetilen bu teknik, araştırmacının çalışmasını yaparken umulandan daha fazla bilgiye götürmesini sağlayan bir tekniktir (Özen ve Gül, 2007). Araştırmada ilk olarak, konu hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen bir kişiyle görüşme gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmenin ardından, katılımcının önerdiği bir diğer kişiyle iletişime geçilerek ikinci görüşme yapılmıştır. Aynı yöntem izlenerek, her katılımcının önerisi doğrultusunda üçüncü, dördüncü ve devamındaki görüşmeler gerçekleştirilmiş ve bu şekilde araştırmadaki tüm katılımcılara ulaşılmıştır. Görüşme süreci, yanıtların tekrar etmeye başlaması ve verilen cevapların doygunluk düzeyine ulaşmasıyla sonlandırılmıştır.

### **2.3. Veri Toplama Yöntem ve Süreci**

Nitel araştırma yöntemlerinde geçerlik ve güvenilirliğin sağlanması zordur çünkü aynı araştırma farklı zamanda tekrar ettiğinde elde edilecek sonuçlar farklı olabilmektedir. Buna rağmen araştırma yapılan konu hakkında araştırmacı ve görüşülen kişiler arasında yapılan görüşmelerde kültürlerini anlamaya yönelik sorulara cevap aranırken gözlem yolu ile görüşülen kişilerin hayatlarına dahil olarak davranış biçimleri ve keşfedilmemiş veriler gün yüzüne çıkarılabilmektedir (Uslu ve Demir, 2023).

Derinlemesine görüşme, araştırılan konunun tüm yönlerini kapsayan, genellikle açık uçlu soruların sorulduğu ve detaylı cevapların alındığı bir veri toplama yöntemidir. Bu yöntem, yüz yüze ve birebir yapılan görüşmeler aracılığıyla bilgi toplamaya olanak tanır. Görüşme sırasında, karşıdaki kişinin duyguları, bilgileri, deneyimleri ve gözlemleri hakkında derinlemesine bilgi edinilir (Tekin, 2006).

Bu çalışmada, bir grubun mutfak kültürünü araştırmak ve ortaya çıkarmak hedeflendiğinden, nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine görüşme ve gözlem teknikleri tercih edilmiştir. Veri toplama süreci ise, etik kurallara uygun şekilde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla gerçekleştirilen görüşmeler ve yapılan gözlemlerle yürütülmüştür. Katılımcılara yöneltilen araştırma soruları hazırlanırken literatürdeki benzer araştırma konuları (Girgin, 2024) derinlemesine incelenmiş ve araştırmaya en uygun soruların oluşturulması hedeflenmiştir. Görüşmeler Şubat 2025- Nisan 2025 ayları arasında Erbaa ilçesinde ikamet eden orta yaş ve üzeri gönüllü kişilerle kendi rızaları alınarak gerçekleştirilmiştir. 15-20 dakika aralığında süren görüşmeler, daha sonra derinlemesine analiz edilmek üzere ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Kayıtlar araştırmacının bilgisayarında saklanarak analiz edilip raporlaştırılmıştır. Katılımcıların kişisel bilgileri 3. kişilerle paylaşılmamış, saklı tutulmuştur. Görüşmeler boyunca Erbaa

ilçesinin geleneksel mutfak kültürüne dair incelemelerde bulunulmuş, gastronomik ürün envanterinin oluşturulması için gözlem ve görüşmelerden yararlanılmıştır.

Görüşmede kullanılan form Ek 1’de belirtildiği üzere öncelikle katılımcıların demografik bilgilerine yönelik sorulardan ve Erbaa’nın mutfak kültürünü anlamaya yönelik sorulardan meydana gelmektedir.

Katılımcılara yöneltilen demografik sorular; yaş, cinsiyet, eğitim durumu, meslek, ikamet ve kaç yıldır Erbaa’da yaşadıklarına dair cevapları içermektedir.

Katılımcılara yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanırken yöresel yiyecek ve içecek kültürünü anlamaya yönelik aşağıdaki sorular sorulmuştur.

- Erbaa’ya özgü olduğunu düşündüğünüz yiyecek ve içecek ürünleri nelerdir?
- Topluluk halinde (imece usulü) hazırladığınız yiyecekler var mı? Bu süreçte kullanılan malzemeler veya özel ritüeller hakkında bilgi verebilir misiniz?
- Özel günlerde (bayramlar, düğünler, cenazeler vb.) hazırlanan veya tüketilen geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?
- Mevsimsel olarak hazırladığınız yiyecek ve içecekler var mı? (Örneğin, salça, turşu, konserve vb.)

Katılımcıların gıda tüketim alışkanlıklarını anlamlandırmaya yönelik aşağıdaki sorular sorulmuştur.

- Günlük beslenme alışkanlıklarınızda hangi gıda maddeleri daha fazla yer almaktadır? (Örneğin; kırmızı et, tavuk, balık, peynir, sebze, meyve, yağ vb.)
- Geçmişte tükettiğiniz ancak günümüzde artık tüketmediğiniz yiyecek veya içecek ürünleri var mı? Varsa, bunun nedenleri nelerdir?
- Tarımsal üretimle uğraşıyor musunuz? Eğer evet ise, yetiştirdiğiniz gıda ürünleri nelerdir?

Katılımcıların yemek hazırlığında kullandıkları ekipmanlar ve yemek hazırlık sürecine anlamlandırmaya yönelik aşağıdaki sorular sorulmuştur

- Yemek hazırlığında geleneksel veya modern hangi ekipmanları kullanıyorsunuz?
- Erbaa mutfağında yemek hazırlığı sırasında toplumsal bir iş bölümü var mıdır? Kadınlar ve erkekler arasında görev paylaşımı nasıl gerçekleşmektedir?

Katılımcılara yerel mutfak kültürü ve turizmi hakkında aşağıdaki sorular sorulmuştur.

- Erbaa'yı ziyaret eden turist veya misafirlere ikram edilen geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?
- Sizce Erbaa'da yöresel mutfağı tanıtan ve sunan restoranlar bulunuyor mu? Eğer yoksa, böyle bir işletmenin var olması gerektiğini düşünüyor musunuz?

Katılımcılara Erbaa'nın geleneksel mutfak kültürü ile ilgili aşağıdaki soru sorulmuştur.

- Erbaa yemek kültürüne ait unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini düşündüğünüz bir gelenek veya adet var mı?

#### **2.4. Verilerin Analizi**

Araştırma verilerinin çözümlenmesinde, tezin amacına uygun olarak içerik analizi, betimsel analiz ve kelime sıklığı analizi gibi nitel veri analiz yöntemlerinden yararlanılmıştır. İçerik analizi, çeşitli belgeler, metinler ve yazılı materyaller üzerinde belirli kurallar çerçevesinde yapılan bir inceleme yöntemidir. Bu teknik, örnekleme, kodlama ve kategori oluşturma gibi adımları kullanarak, elde edilen verileri sistematik bir şekilde değerlendirmektedir. İçerik analizi, nesnel, ölçülebilir ve doğrulanabilir bilgilere ulaşarak anlamlı sonuçlar elde etmek için kullanılmaktadır (Osman ve Ünal, 2022). Betimsel analiz ise nitel araştırmalarda toplanan verilerin doğrudan ve yüzeysel bir şekilde organize edilip sunulduğu bir yaklaşımdır. Bu analiz türü, özellikle hakkında çok az bilgi sahibi olunan bir konu veya grubu tanımlamaya odaklanmaktadır. Temel amacı, katılımcıların ifadelerini olduğu gibi yansıtarak onlara "ses vermek" ve verileri sistematik bir şekilde sınıflandırmaktır (Toker, 2022).

Araştırma kapsamında hazırlanan sorular, görüşmecilere yöneltilmiş ve alınan yanıtlar ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Görüşmeler sırasında elde edilen ses kayıtları yazıya dökülerek veriler metinleştirilmiştir. Betimsel analiz sürecinde, katılımcıların yanıtları doğrudan alıntılanarak analizde kullanılmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda uygun temalar ve kodlar belirlenmiş, bu doğrultuda veri analizi gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerin ardından, katılımcılara yanıtları tekrar sunulurken bilgilerin doğruluğu kendileri tarafından teyit edilmiştir.

## 2.5. Geçerlilik ve Güvenirlik

Araştırma kapsamında yerinde gözlem ve mülakat teknikleri kullanılmıştır. Araştırmaya katılan kişilerle görüşmeler düzenlenirken ses kayıt cihazı ile kayıtlar toplanmıştır. Ayrıca yerel halkın beslenme düzenleri ve gıda alışkanlıkları yerinde gözlemlenerek fotoğraf aracılığıyla kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar seçilirken özellikle eski mutfak kültürüne hâkim olabilmeleri hedeflendiği için belli bir yaş grubunun üstündeki kişilerin seçilmesine zen gösterilmiştir. Katılımcılardan elde edilen tarifler incelenmiş, şehrin mutfak kültürünü etkileyen etmenler de göz önünde bulundurularak veriler elde edilmiştir. Araştırmanın güvenirliğinin sağlanması için literatür taramasında elde edilen bilgiler ile katılımcılardan alınan görüşler sentezlenerek araştırmanın bulgularında paylaşılmıştır.



## BÖLÜM 3: BULGULAR

Araştırmanın bulgular bölümünde, katılımcılara dair demografik bilgiler ve görüşme sorularına verilen cevaplara yer verilmiştir. Katılımcılardan elde edilen, yörenin mutfak kültürü ve gastronomik ürün envanterine dair bulgular tablolştırılmıştır. Elde edilen bilgiler gelecek nesillere aktarılması ve bölgenin tanıtımına katkı sağlaması amacı ile kayıt altına alınmıştır.

### 3.1. Demografik Bilgiler

Katılımcılar ile ilgili demografik bilgilere Tablo 3'te yer verilmiştir. Toplamda 30 katılımcıdan elde edilen verilere göre katılımcıların yaş aralığı 35 ile 70 arasında değişkenlik göstermektedir.

**Tablo 5**  
**Katılımcılar ile İlgili Demografik Bilgiler**

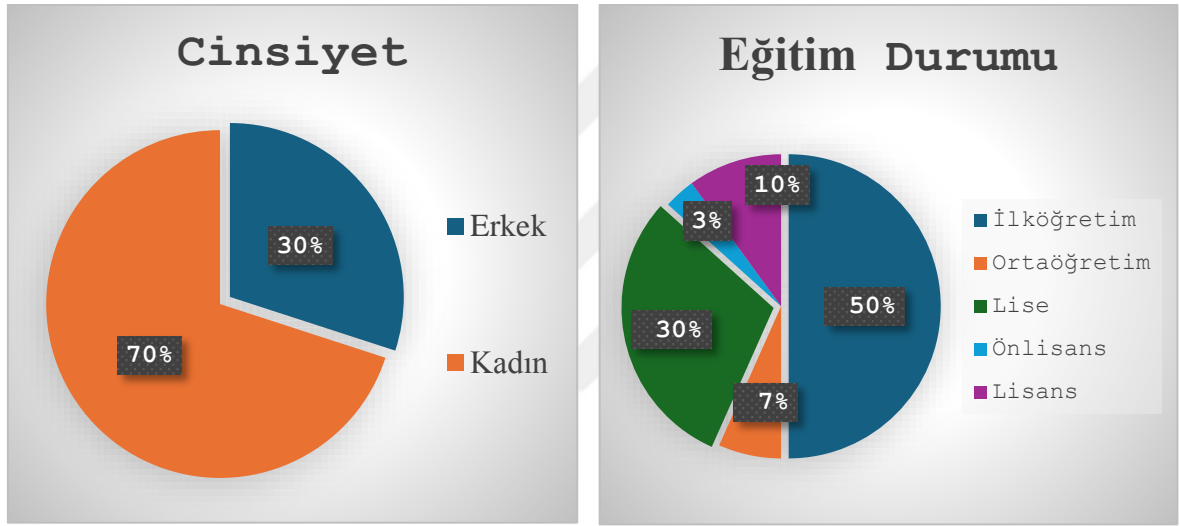
Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	İkamet Yeri	İkamet Süresi
K1	Erkek	43	Lise	Esnaf	Ahmet Yesevi	43
K2	Erkek	35	Lisans	Belediye Daire Müdürü	Gaziosmanpaşa	35
K3	Kadın	66	İlköğretim	Ev Hanımı	Koçak	66
K4	Kadın	55	İlköğretim	Ev Hanımı	Ezebağı	55
K5	Erkek	40	Lise	İşletmeci	Karayaka	40
K6	Erkek	60	İlköğretim	Çiftçi	Alacabal	60
K7	Kadın	50	İlköğretim	Ev Hanımı	Evyaba	50
K8	Kadın	53	İlköğretim	Ev Hanımı	Akkoç	53
K9	Erkek	59	Lise	İşletmeci	Gaziosmanpaşa	59
K10	Kadın	40	İlköğretim	Aşçı	Cumhuriyet	40
K11	Kadın	44	İlköğretim	Aşçı	Cumhuriyet	44
K12	Kadın	47	Lise	Yönetici	Yeşilyurt	47
K13	Kadın	65	Ortaöğretim	Aşçı	Ertuğrulgazi	65
K14	Kadın	47	Lise	Ev Hanımı	İsmetpaşa	47
K15	Kadın	48	Önlisans	Ev Hanımı	Cumhuriyet	48
K16	Kadın	49	Lisans	Belediye Personeli	İsmetpaşa	49
K17	Kadın	52	Lise	Aşçı	Ertuğrulgazi	52
K18	Erkek	40	Lise	Aşçı	Gaziosmanpaşa	40
K19	Kadın	65	İlköğretim	Ev Hanımı	Salkımören	65
K20	Kadın	46	İlköğretim	Ev Hanımı	İsmetpaşa	46
K21	Kadın	40	İlköğretim	Ev Hanımı	Değirmenli	40
K22	Kadın	46	Lise	Tekstil İşçisi	Üzümlü	46
K23	Kadın	53	İlköğretim	Ev Hanımı	Yeşilyurt	53
K24	Kadın	67	İlköğretim	Ev Hanımı	Alacabal	67
K25	Kadın	59	İlköğretim	Ev Hanımı	Beykaya	59
K26	Erkek	42	Lisans	Ses Teknisyeni	Gaziosmanpaşa	42
K27	Kadın	70	İlköğretim	Ev Hanımı	Koçak	70
K28	Erkek	65	Ortaöğretim	Emekli	Ahmet Yesevi	65
K29	Kadın	50	Lise	Ev Hanımı	Küplüce	50
K30	Erkek	55	İlköğretim	Emekli	Koçak	55

Katılımcılar K1' den başlayarak K30'a kadar kodlandırılarak ifade edilmiştir. Tablo 3, katılımcıların cinsiyet, yaş, eğitim durumu, meslekleri, ikamet yeri ve sürelerini içermektedir. Eğitim durumları ilköğretim ile lisans eğitimi arasında değişmektedir. Katılımcılar 35 yaş üstü bireylerde oluşmaktadır ve en yaşlı katılımcı 70 yaşındadır. Katılımcıların çoğunluğunu ilk ve orta öğretim mezunları oluşturmaktadır. Kadınların, erkeklere göre katılım oranı daha yüksektir.

Katılımcıların cinsiyet ve eğitim durumlarına dair elde edilen veriler analiz edilerek grafik haline getirilmiş ve Tablo 6'da yer verilmiştir.

**Tablo 6**

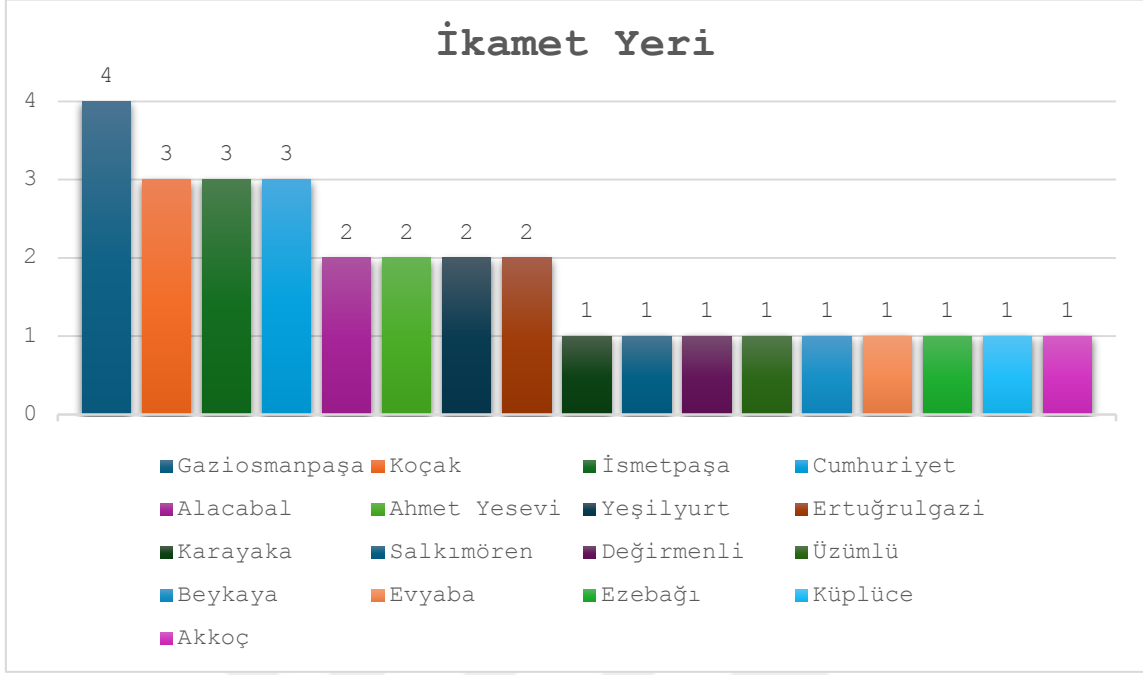
**Katılımcıların Cinsiyet ve Eğitim Durumuna Göre Dağılımları**



Katılımcıların cinsiyete göre dağılımı 10 kişi ile %30 erkek, 20 kişi ile %70 kadınlardan oluşmaktadır. Eğitim durumuna göre dağılımlarına bakıldığında ise %50'sinin ilköğretim mezunu, %30'unun lise mezunu, %10'unun lisans mezunu, %7 sinin ortaöğretim mezunu ve %3'ünün ön lisans mezunu olduğu görülmektedir.

**Tablo 7**

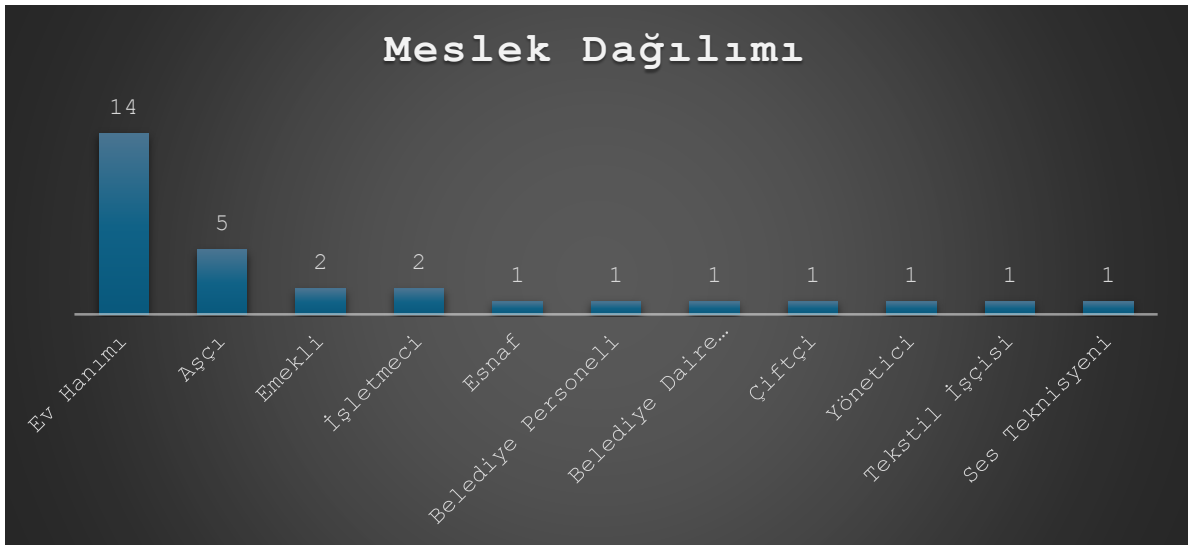
**Katılımcıların İkamet Yerlerine Göre Dağılımları**



Katılımcıların ikamet yerlerine göre dağılımları incelendiğinde 4 kişi Gaziosmanpaşa mahallesi, 3'er kişi Koçak kasabası, İsmetpaşa mahallesi ve Cumhuriyet mahallesinde, 2'şer kişi Alacabal, Ahmet Yesevi, Yeşilyurt ve Ertuğrulgazi mahallelerinde, 1'er kişi ise Karayaka kasabası, Salkımören, Değirmenli, Üzümlü, Beykaya, Evyaba, Ezebağı, Küplüce ve Akkoç köylerinde ikamet ettikleri görülmüştür.

**Tablo 8**

**Katılımcıların Meslek Dağılımları**





Katılımcılar cevaplarını şu şekilde ifade etmektedir.

*“Bizim Erbaa’ya ait 3 tane tescilli ürünümüz var. Birincisi Erbaa narince bağ yaprağı, onlarla yapılan yemeklerimiz çok. Zeytinyağlı dolma baklalı, yaprak dolması, bat gibi en bilindik yemekler var. Bu bölgeye ait Erbaa’ımızda.” K2*

*“Genel olarak evet işte yaptığımız yemekleri toyga çorbası deriz, ayranla karıştırılır. Yoğurtlu çorba. Tatlılardan irmik baklava öyle bayramlarda yapılır en çok baklavalara. Dolmalarımız hep olur. Yaprak sarma, baklalı dolma. Keşkek. Bat.” K7*

*“Erbaa’da yetiştirdiğimiz narince bağ yaprağıdır. Keşkeğimiz vardır. Sini böreğimiz var eskiye dair gömbe var. Cevizli fırında yapılır, hamur işi sinilerle o şey. Öyle bakır tepsi de yapılıyor.” K10*

*“Erbaa’ya özgü keşkek, köy dolması dediğimiz yaprak sarması etli daha sonra köy böreklerimiz var. Cevizli peynirli. Katmerimiz var. Tokat kebabımız var, mercimek batımız, cevizli mercimek batımız var. Bizde çok revaçta olur. Çorbalardan biz iri deriz tutmaç çorbası var. Yine yarmanın inceltilmiş aşlık onu hatta yazları taze yeşil fasulye de yaparlardı. Büyüklerimiz, mısır çorbamız var köy mısırı ile helle. Erişte çorbamız var. Bunu barbunya, yeşil mercimekle diyoruz. Güveç yemekleri çok yaparız.” K15*

*“Tokat dolma içi, keşkek, kemikli yaprak dolması, tekmeden sonra yapılan ekmekler, mercimek bat, boranlı ve haluj yapılır. Çorbalardan kara çorba, mısır çorbası. Ayrıca pancar, fasulye ve diğer bakliyatlar da çok kullanılır.” K22*

*“Tarhana çorbamız var un çorbaları muz var. Keşkeğimiz var dolmamız var. Zeytinyağlı dolmamız var. Köylerde köy ekmeği, parmak, sarıburma hamur işlerimiz var. Erbaa yöresinin en güzel, meşhur olan yemekleri bunlar işte.” K25*

*“Erbaa’ya özgü çanak tarhanamız, dolma, bat, hamur çorbası, paçalı çorba, mumbar, hamur işlerinden sarı burma, cevizli, haşhaşlı parmak, katmer tatlılardan da sütlaç leylek giliği vardır.” K29*

Katılımcıların “İmece usulü yaptığınız yemekler var mı?” Sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde 21 katılımcının yufka (%70), 16 katılımcının dolma (%53), 15 katılımcının köy ekmekleri (%50), 12 katılımcının erişte (%40), 10 makarna (%33), 9 mantı (%30), 7 katılımcının pekmez ve tarhana (%23), 6 katmer ve salça (%20) cevaplarını verdikleri bilinmektedir. Ayrıca imece usulü yapılan diğer ürünlerinde parmak, börek, salamura yaprak, kuşburnu ve pekmezler olduğu görülmüştür. İmece usulü yemekler yapılırken kadınların ön

planda olduğu, tek başına zorlandıkları işleri bir araya gelerek daha hızlı ve motive bir şekilde başardıkları bilinmektedir. Aynı zamanda mutfak kültürünün bir parçası olarak imece usulünün yaygın olarak tercih edilmesi sosyalleşmek için de önemli bir araç haline gelmiştir.

### Şekil 12

#### Erbaa’da İmece Usulü Yapılan Yemeklere İlişkin Kelime Bulutu



Katılımcıların verdiği cevaplar şu şekildedir.

“Sonbaharda kışlık ürünler yapılır, hazırlığa başlanır, imece usulüyle yapılır genelde. Yufka, mantı, dolma gibi. Böyle komşuluk ilişkilerini kuvvetlendirir. Birbirleriyle dayanışmayla komşular hem eriştelerini yaparlar. Pekmezler yaparlar. Salçaları yaparlar, kışa bir hazır hazırlıktır işte konserve menemenlik yaparlar. Bunlar da bizim evin evlerin böyle arka bahçelerinde.” K2

“Yaptığımız sarmalarımızı yaparız. Dolmalar işte yapılır. Yufkalar açarız, kesme makarnalarımız olur. Cimcik deriz o küçük küçük olur, kare kare cimcik aşı deniyor, nohutlu yapılır o da. Ortak fırınlar var orda haftalık ekmeklerimizi pişiririz.” K7

“Erbaa katmeri hazırlarlar, erişte keseriz makarnalık keseriz. Çanak tarhana. Köy ekmekleri birlikte yapılır. Salçalar, pekmezler birlikte hazırlanır.” K11

“Yaprak sarması toplu komşularla toplanıp. Yine zeytinyağlı herkese aynı şekilde. Mantı gibi uğraştırıcı şeyler imece usulü yapıyoruz.” K15



Katılımcıların cevapları şu şekildedir.

*“Özel günler işte o ferfeneyi diyebiliriz yani o. Köyde bir araya gelmeye yönelik aslında bir güzel bir bahane, yani yemek aslında insanları bir araya getirebilen güce sahip yemek çok önemli.” K2*

*“Ev baklavası falan yaptığımız olur. Yufka böreklerinden yapılır yani bayramlara. Özel dolma yapılır. Keşkek de yaparız. Kuru fasulye yaparız. Batımız var ekşi. Süt turşusu deriz biberle yapılır.” K4*

*“Ev baklavasını yapıyoruz. Özel günlerde tanıyor. Patates salatasıdır salatamız oluyor. Kendimize has fırında böreğimiz oluyor cevizli. Manti oluyor. Kısırımız oluyor, sütlacımız tatlımız oluyor. Tarhana çorbası, hamur çorbası, kara çorba. Tatlı falan kabak tatlısı, sütlaç irmik tatlısı onları hep yapıyor.” K8*

*“Bayramlarda daha çok şey yapılır. Mesela bizde cevizli parmak deriz. Biz cevizli böyle burma şeklinde olur. Daha çok böyle köy fırınlarında ve odun ateşiyle yapılan bir ekmektir. Yani Erbaa civarı da çok yaygındır. Onun dışında biz yaprak sarmamızı her halükârda, düğünlerde, bayramlarda her zaman yaparız. Onun dışında keşkek vardır. Bir de böyle nohutlu hafif, sulu tiritli.” K14*

*“Kuru fasulye, dolma, keşkek, kelem dolması, yaprak sarması yaparız. Misafirlere tavuk et ya da kuzudan fırın yemekleri yaparız. Börek de yapardık, cevizli ya da patatesli börekler çok popülerdir.” K23*

*“O zaman yani mercimek batı onu bir önceliğimiz o oluyor. Kısırlarımız, dolmalarımız işte böreklerimiz, tokat katmeri oluyor. Böreklerden aklına ne gelirse çökeleklisinden tut da patateslisinden, işte sebzelerinden aklına ne gelirse hepsinde yapıyor cevizli pişi.” K25*

Mevsimsel olarak hazırladığımız yiyecek ve içecekler var mı? (Örneğin, salça, turşu, konserve vb.) Sorularına verilen cevaplar incelendiğinde 24 katılımcının salça (%80), 23 katılımcının turşu (%76), 20 katılımcının menemenlik (%66), 15 katılımcının konserve (%50), 12 katılımcının kuşburnu marmelatı (%40), 9 katılımcının pekmez ve tevek (salamura yaprak), 6 katılımcının meyve/ sebze kurutması (%20), 6 katılımcının reçel (%20), 6 katılımcının şurup (%20), 6 katılımcının yufka (%20) hazırladıkları bulguları elde edilmiştir. En sık tekrarlanan cevaplara ek olarak bulgur, çanak tarhana, sirke, erişte gibi ürünlerin de Erbaa mutfak kültüründe mevsimsel olarak hazırlanan ürünler oluşu

görülmüştür. Aynı zamanda patlıcan, fasulye gibi ürünlerden türlü karışımları hazırlanarak dondurucuda saklandığı bilinmektedir.

#### Şekil 14

#### Erbaa'da Mevsimsel Hazırlanan Ürünlere İlişkin Kelime Bulutu



Katılımcıların cevapları şu şekildedir.

*“Bunlar için şimdi menemene ayrı yaparsın. Sebzeli fasulyeli, patlıcanlı, domatesli onu ayrı konserve yaparız. Onu kazanlarda pişiririz. Salçayı eziyor yani kaynatıyoruz akşama kadar yani 3 saat 4 saat kaynıyor. Turşulardan Lahana yapıyorum. Fasulye turşusu yapıyorum, karışık turşular yapıyorum. Bahçemizde yetişen tüm ürünlerin turşusunu yapıyoruz.” K3*

*“Mevsiminde, özellikle domates alıp kendi salçamızı yaparız. Ayrıca, karnabahar, fasulye, biber, baldırcan turşuları yaparız. Sirke ve sarımsak kullanarak turşuları hazırlarız. Salça için domatesin yanı sıra biber de kullanılır. Erik, ayva, çilek gibi meyveleri şurup yapmak için kullanırız. Kuşburnu da çok kullanılır, bu meyveden şurup yaparız. Kuşburnu şurubu ve erik şurubu yaparak kışa saklarız. Bazen fişne ve elma şurupları da yaparız.” K4*

*“Hepsini de yaparız. Salçalarını yaparız, turşuları karışık, turşu biber, salatalık, domates, kırmızı domatesten yaparız o da çok güzel olur. Konserve fasulye, menemenlik yaparız. Fasulye yaparız, onu da taze fasulye olarak pişiririz.” K7*

*“Tarhana 2 çeşit yaparım, bir bizim yöresel çanak tarhanamız vardır. Bir de un tarhanası yaparız. Ekşi tarhana dediğimiz ondan yaparım. Turşu. Çok salatalık lahana. Karışık, sirkeli sarımsaklı yaparım. Menemen yaparım sadece fasulyeyi dondurucu yaparım. Dondurucu olmadan onlar da konserve yapıyorduk.” K13*



Katılımcıların verdikleri cevaplar şu şekildedir.

*“Yani balık kullandığımız oluyor. Tavuk kullandığımız oluyor. Et kullandığımız oluyor, köfte yapıyoruz. Güveçte sebze etli sebze yapıyoruz. Güveçlerimiz var. Sebzelerden patates, soğan, patlıcan dolabımızda hepsi var bizim. Meyve elma, mandalina, portakal.” K3*

*“Burada en çok tüketilen gıda ürünü et. Genelde et tercih ediliyor, özellikle kemikli etler. Yani et, neredeyse her yemekte bulunur, ama daha çok kırmızı et tüketilir. Diğer yemekler de var, mesela dolma ama o biraz daha nadir. Genelde dolma yapımı da yüzde doksan, imkanlara bağlı. Ailelerin geçim şartları, ekonomik durumlarına göre yemekler değişiyor.” K6*

*“Karayaka koyunu coğrafi işaretli karayaka ırkı bu ırk özelliği de şudur. Lezzet olarak da bir numaradır. Padişahların dahi sofralarına buradan giden bir üründü. Kırmızı et tüketilir, ondan sonra da tavuk eti tüketilir. Balık daha 3 dönemdir.” K9*

*“Kırmızı kırmızı ette en çok. Yani benim kendi adıma şeyim küçükbaş onun tadını hiçbir şey vermiyor ama sağlık için de yağsız olan büyükbaş etleri. Hani şu anda maddi durumdan millet hep tavuğa döndü ama o ayrı bir.” K17*

*“Erbaa mutfağında en çok kırmızı et kullanılır. Ancak, kırmızı et bulmak bazen zor oluyor. Kurban zamanı etler elde edilir, ama o zaman dışında et almak zor. Ayrıca, balık pek kullanılmaz, daha çok kuzu eti ve tavuk etleri tercih edilir.” K25*

*“Kırmızı et kullanırız, mevsiminde balık da tercih ediyoruz. Tereyağı ile büyüdük biz Ayçiçek yağını bilmezdik. Yoğurt, süt, peyniri kendimiz yapardık eskiden hayvancılık yapıyorduk keçilerimiz varken işte. Bakliyalardan da bulgur, nohut, kuru fasulye, yeşil mercimek, kırmızı mercimek, bakla en çok tükettiklerimiz.” K30*

Katılımcılara sorulan “ Geçmişte tükettiğiniz ancak günümüzde artık tüketmediğiniz yiyecek veya içecek ürünleri var mı? Varsa, bunun nedenleri nelerdir?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde 10 katılımcının (%33) eskiden tükettiği ürünleri bugün de yaşadıkları 20 katılımcının (%67) ise bazı yemeklerin unutulmaya başlandığı, eskiden aile büyükleri yaparken şimdilerde pek yapılmadığı cevaplarının verdikleri görülmüştür. Günümüzde bazı yemeklerin tüketilmemesi şu nedenlere bağlanılmaktadır.

- Konserve, yufka, salça, bulgur gibi ürünlerin marketlerde hazır bulunması.
- Eski tarifleri aile büyükleri kadar iyi yapamadıklarını düşünmeleri.

- Kültürel değişimin yemek seçimlerini etkilemesi.
- Hayvancılıkla uğraşanların meslek değişimleri ile peynir, yoğurt gibi ürünleri yapmayı bırakmaları ve ambalajlı ürün satın alınmaya başlanması.
- Köylerde yaşlı nüfusun artması ve gençlerin geleneksel ürünleri yapmak için vakit ayırmak istememeleri.

Katılımcıların cevapları şu şekildedir.

*“Yoktur gibi hepsini eskisini de yapıyor, yeniyi de. Yapıyor. Hepsi de yapıyoruz. Bizden ne yiyorsak hala devam etmektedir.” K3*

*“ Evet, bulgurlar yapıyordu. Mesela bu kazanlarda büyük kazanlarda bulgurlar kaynatılıyordu kışa hazırlık oluyordu. Şimdi yapılmıyor. Şimdi hazır alınıyor.” K7*

*“Şu anda mısır ekmeği fazla yapılmıyor. Köy yoğurtları, millet elini yani hazır yoğurt alıyor. Şey peynir, el yapımı peynirler.” K17*

*“ Babaannem kemiğin üstünde et kuruturdu tuzlu. Çocukken yedik. Domates, patlıcan kuruturdu. Baharat pul biberini bile kendi yapardı artık hazır alınıyor.” K22*

*“Bizim büyüklerimizin yaptıkları vardır mesela içli köfte yapardık. Biz şimdiki içli köfte kıymalı falan seviyor; biz öyle yapmıyoruz. Bu şimdiki ince kısırlık bulgurun hamuruyla yuğururduk hamur yapardık. Barbunyayla, kavrulmuş soğanla yapardık. Servis yaparken üstüne tereyağı yakıp dökerdik.” K23*

*“ Tarhana yapardık eskiden çanak tarhana, onu yapmıyoruz bayadır. Yufkayı da hazır almaya başladık yaşlılıktan açamıyoruz. Peynir de yapardık eskiden onu yapmıyoruz artık.” K28*

*“Fırında ekmeği kurutup haşlanmış kemik suyuna doğrar yedik o çok lezzetli olurdu. Bir de annemin yaptığı köy ekmeği çok güzel olurdu. Onun haricinde gerisini devam ettiriyoruz biz eskiden ne yiyorsak hala.” K30*

Katılımcılara sorulan “Tarımsal üretimle uğraşır mısınız? Eğer evet ise, yetiştirdiğiniz gıda ürünleri nelerdir?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde sadece 2 katılımcının (%7) eskiden uğraştığı ancak şu anda uğraşmadığı geri kalan 28 katılımcının (%93) ise irili ufaklı bağ, bahçe ya da tarlalarında tarımsal faaliyet gösterdikleri öğrenilmiştir. Tarımsal faaliyetle uğraşanların ekip biçtiği ürünler ise şöyle sıralanmıştır. 19 katılımcı bağ (%63), 18 katılımcı biber ve domates (%60), 14 katılımcı patlıcan (%46), 9



*“Bağ, yaprak yapıyorum, üzümünden pekmez yapıyorum, oradan yiyeceğim. Sebzemi yapıyorum. Ya domates biber, patlıcan, salatalık, lahana, pancar hepsinden yapıyoruz. Nane reyhan dereotu hepsinden yapıyoruz. Her çeşit meyve var bahçede.” K13*

*“Karpuz, kavun, domates, biber, fasulye, kuru patlıcan bunlar hepsi yapılıyor, üzüm yapılıyor işte ekin, şeker pancarı, soğan. Bağ yapıyoruz.” K19*

*“Bağdan yaprak yaparız. Patlıcan, fasulye, patates, domates, salatalık en çok bunları yaparız. Dağlardan kuşburnu, böğürtlen topluyoruz.” K21*

*“Buğday ekıyoruz. Üzüm bağımız var. Bir de cevizlik var.” K29*

### Şekil 17

#### K29'a ait üzüm bağı



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2025).

### 3.4. Erbaa Mutfak Kültüründe Kullanılan Ekipmanlar ve Yemek Hazırlama Süreci

Katılımcılara, Yemek hazırlığında geleneksel veya modern hangi ekipmanları kullanıyorsunuz? / Erbaa mutfağında yemek hazırlığı sırasında toplumsal bir iş bölümü var mıdır? Kadınlar ve erkekler arasında görev paylaşımı nasıl gerçekleşmektedir? Soruları sorulmuştur. Sorulara yönelik verilen cevaplar bu başlık altında incelenmiştir.

Katılımcıların “Yemek hazırlığında geleneksel veya modern hangi ekipmanları kullanıyorsunuz?” sorusuna verdikleri cevaplar incelendiğinde 17 katılımcının güveç (%57),



*“Börekler sacda pişer. Fırınlr, kuzineler kullanılır. Bakır kaplar, kazanlar, oklava, ilistir bunlar hep kullanılır. Sini kullanırız tepsi.” K8*

*“ Valla imkân oldukça dışarıda o taş fırında ekmek yapmayı çok seviyorum. Apartmanda oturduğumuz için o tarz şeyler yapmıyoruz ama hani böyle çevrede işte müstakil evlerde arkadaşlarının evlerinde veya annemlerin evlerinde gittiğimizde.” K14*

*“En çok şey büyük çaplı kazan tencere, kevgir, kepçe. Şey küpeli dediğimiz büyük kazanlarla yemek yapılan büyük kazanlara böyle kazandı. Aşırtma isimleri buydu. Aşırtma dediğimiz tek saplı böyle ortada bir şey var böyle hani kovalar var ya kovalar gibi tutuyordun ama büyük kazandı o aşık mı böyle dediğimizde 2 yanda aynı pencereler gibi.” K18*

*“Eskiden büyük ocaklarda pişirilirdi, şimdi doğal gaz kullanımı yaygınlaştı. Fırında mısır çorbası çok güzel oluyor. Kelle paça koyuyorlar, çok güzel oluyor. Büyük kazanlarda yemek yapılırdı evlerde de güveç, tencere, sini, ilistir kullanılır. Fırında ekmek için fırın küreği olur.” K22*

*“Küp tencere dediğimiz bakır tencerelerimiz vardı artık çelik ve teflon kullanıyoruz. Hamur teknelerimiz var tahtadan. Hamuru teknedden kazırken kullandığımız ‘Eyişi’ dediğimiz alet var. Oklava, ekmekleri taşırken kullanılan ekmek tahtaları var. Fırın küreği, ayran yapmak için kullandığımız yayık var o da ağaçtan.” K30*

Şekil 19

Katılımcıların Yemek Hazırlığında Kullandıkları Ekipman Örnekleri



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2025).

Katılımcılara sorulan ‘‘Erbaa mutfağında yemek hazırlığı sırasında toplumsal bir iş bölümü var mıdır? Kadınlar ve erkekler arasında görev paylaşımı nasıl gerçekleşmektedir?’’ sorusuna verilen cevaplar Tablo 7’de gösterilmektedir. Cevaplar incelendiğinde 3 katılımcı

Hayır/ Yoktur (%10), 27 katılımcı ise Evet/ Vardır (%90) cevabını verdiği görülmüştür. Evet cevabını veren katılımcıların genellikle evde mangal ya da fırın yakılacaksa erkeklerin bu görevi üstlendikleri, yemek yapmayı bilmeyenlerin ise salata gibi görece daha basit ürünleri yaparken erkeklerin eşlerine yardımcı olduğu bulgularına varılmıştır.

**Tablo 9**  
**Erbaa Mutfağında Toplumsal İş Bölümü**

Soru	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Erbaa mutfağında yemek hazırlığı sırasında toplumsal bir iş bölümü var mıdır?	Evet	27
	Hayır	3

Katılımcıların cevapları şu şekildedir.

*“ Genelde erkekler ilgilenmiyor. Mangalı Erkekler yapıyor mesela. Tahtalar götürüyor, herkes fırın yaptı, fırını yakar. Ekmeğe güzel olması için fırını güzel yanması lazım. Odunu böyle kıvamında yakamaz. Erkekler yakar.” K3*

*“ Mutlaka olur mutlaka olur. E kadınlar genellikle hazırlar, erkekler pişirilir. Evet, evet. Sobayı erkekler yakar.” K7*

*“ Valla benim eşim adına konuşuyorsa ben mesela kuşburnu yaparken salça yaparken çok yardımcı olur. Hani kaldırır eder. Çünkü onlar büyük kazanlarda ve leğenlerde yapılır. Eee artı odun ateşinde yapıldığını, böyle odun getirme de götürmede ağır işlerde tabi ki hani beraber yaptığımızda daha şey olur. Çünkü onları zaten ben tek başıma yapamam.” K14*

*“Vardır, eşittir eşittir. Böyle toplu yemeklerde, düğünlerde, nişanlarda yani erkek de yardım eder.” K17*

*“ Erkekler ayrı yapar, kadınlar ayrı. Kurye gibi erkekler. Kadınlar pişiriyor. Erkekler götürüyor. Evde yemek yaparken mesela salatayı erkek yapar, yemeği kadın yapar ya da mangal erkek yakar.” K19*

*“Ederler niye etmesinler ederler, elinden gelen herkes elinden geleni yapar yapar. Benim oğlanlar yapar, gerçekten yaparlar, yaparlar eşlere yardımcı oluyorlar.” K23*

### **3.5. Erbaa Gastronomisinde Yerel Mutfak ve Turizm**

Katılımcılara, Erbaa'yı ziyaret eden turist veya misafirlere ikram edilen geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir? / Sizce Erbaa'da yöresel mutfacı tanıtan ve sunan restoranlar

bulunuyor mu? Eğer yoksa, böyle bir işletmenin var olması gerektiğini düşünüyor musunuz? Soruları sorulmuştur. Sorulara verilen cevaplar bu başlık altında incelenmiştir.

Katılımcılara sorulan “Erbaa’yı ziyaret eden turist veya misafirlere ikram edilen geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?” sorusuna verilen cevaplar Tablo 10’da gösterilmiştir.

**Tablo 10**  
**Erbaa’yı Ziyaret Eden Misafire Hazırlanan Yiyecek ve İçecekler**

Soru	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
’Erbaa’yı ziyaret eden turist veya misafirlere ikram edilen geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?	Köy dolması / Etlı Dolma	26
	Zeytinyağlı Yaprak Sarma	17
	Keşkek	16
	Sini böreği	11
	Mercimek Batı	8
	Tokat Kebabı	8
	Sarı Burma	7
	Cevizli Parmak	5
	Katmer	5
	Haşhaşlı	4
	Pilav	4
	Lahana Sarması	3
	Yufka Tatlısı	3

Katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde Erbaa’ya gelen turistlere ikram edilen geleneksel yiyeceklerin başında 26 katılımcı köy dolması/ etli dolma (%88), 17 katılımcı zeytinyağlı yaprak sarma (%60), 16 katılımcı keşkek (%57) ve 11 katılımcı sini böreği (%36) gelmektedir. Bu yiyecekleri 8 katılımcı mercimek batı ve Tokat kebabı (%27), 7 katılımcı sarı burma (%24), 5 katılımcı cevizli parmak ve Erbaa katmeri (%15), 4 katılımcı haşhaşlı ve pilav (%12), 3 katılımcı lahana sarması ve yufka tatlısı (%10) izlemektedir. Ayrıca katılımcılar Erbaa’da misafirperverliğe çok önem verdiklerini ve plansız bir

misafirleri gelse dahi dondurucuda hazır bulundurdukları dolma, sarma gibi yiyecekleri ikram ettiklerini belirtmektedir.

Katılımcıların verdikleri cevaplar şu şekildedir.

*“ Genelde gelen misafirlerimize tokat kebabını sezonundaysa muhakkak tattırmayı tercih ederim. Bu konuda tokat kebabı diyebilirim. Yazın yani bizim buralarda. Yaprak, yaprakla alakalı zeytinyağlı dolma mesela baklava, dolma ikram ediyoruz.” K2*

*“Dolapta hazır dolma, sarma, yufka olur. Hemen börek, sarma yaparız. Keşkek yaparız.” K4*

*“ Başta dolmamız olur. Ondan sonra özel yemekler hazırlamaya gayret ederiz ve Hamur işleri falan. Sarı burma deriz cevizli börek, parmak.” K8*

### Şekil 20

#### K8'in Hazırlamış Olduğu Misafir İkramlıkları



**Kaynak:** Kişisel Arşiv, (2025).

*“ Etlı, dolma yaparız kesin. Zeytinyağlı sarma, keşkekleri hazırlarız. Börekler yani sini börekleri herhalde. Dolma ve hamur işi ağırlıklı olur.” K11*

*“ Hemen bir tepsi börek, Bir çorba ilk başta çorbamız olur. Sini böreği. Pirinç pilavımız ondan sonra fişne suyu yaparız. Lahanalı sarmada olmazsa olmaz. Bir zeytinyağlı dolma, o başta keşkek yaparım, misafir gelinci ben hep öyle.” K19*

*“ İlk önce dolması mutlaka olur. Ondan sonra keşkeğimiz olur, katmerimiz olur, bükmelerimizden olur. Mercimek batımız mutlaka olur.” K23*

*“ Eskiden hep kuzu keserdik hayvancı olduğumuz için. Yine oğlak keserim Tokat kebabı yaparız. Baklalı sarma, dolma yaparız.” K3*

Katılımcılara sorulan ‘‘ Sizce Erbaa’da yöresel mutfağı tanıtan ve sunan restoranlar bulunuyor mu? Eğer yoksa, böyle bir işletmenin var olması gerektiğini düşünüyor musunuz?’’ sorusuna verilen cevaplar Tablo 11’de gösterilmektedir.

**Tablo 11**  
**Erbaa’da Yöresel Restoran Varlığı**

Soru	Verilen Cevaplar	Frekans
Sizce Erbaa’da yöresel mutfağı tanıtan ve sunan restoranlar bulunuyor mu?	Var	2
	Var ama Yetersiz	4
	Yok	16
	Bilmiyorum	8
Eğer yoksa, böyle bir işletmenin var olması gerektiğini düşünüyor musunuz?	Kesin olmalı	30

Tabloya göre verilen cevaplar incelendiğinde 2 katılımcı Erbaa’da yöresel yemeklerin sunulduğu restoran ya da restoranların var olduğunu (%7), 4 katılımcı var olduğunu ancak menülerinde sınırlı ürünlere yer verdikleri için yetersiz olduklarını (%14), 16 katılımcı var olmadığını (%53), 8 katılımcı ise bu konuda bir fikirleri olmadıklarını (%26) belirtmektedir. Fikri olmayan katılımcılar köyde yaşadıklarını ve şehir merkezine gittiklerinde böyle bir ihtiyaçları olmadıkları için dikkat etmediklerini belirtmektedir. Ayrıca katılımcıların tamamı eğer böyle bir işletme yoksa kesinlikle olması gerektiğini savunmaktadır.

Katılımcıların verdikleri cevaplar şu şekildedir.

*“ Yok herhalde yani tam anlamıyla yok. Kesinlikle olmalı.” K1*

*“ Var ama yeterli mi? Değil. Olmalı mı? Kesinlikle? Muhakkak da olmalı ya. Aslında bu yöresel yemekler bizim. Kimliğimiz yani yöresel şivelerimiz bizim kimliğimiz, bunlara sahip çıkmamız gerekir. Bunları gelecek nesillere aktarmamız gerekir. Ve muhakkak ki bu ürünleri de özgünlüğünü koruyarak bütün işletmelerin de bu hassasiyeti gözeterek müşterileriyle bu ürünleri oluşturmalı diye düşünüyorum. Ama, eğer bu konuda yeterli mi şu an değil.” K2*

“Çalıştığımız restoran var. Keşkek, dolma, sarma yapıyoruz orda.” K10

“Yöresel yok. Biz arkadaşımınla yöresel mutfak açmayı düşünüyoruz.” K13

“Şu anda benim aklıma hiç gelmiyor, yöresel yok. Olmalı.” K14

“Valla öyle yöresel hiç görmedim. Var mı? Yok. Duymadım yok yok, evet. Yöresel yemek yeri yok yani evlerde yapıyor. Şimdi nasıl millet ek gelir olsun diye ev hanımları yapıyor ya onu da yani memurlara dışarıdan gelen ikramı değil de şimdi misafir geliyor. Memuru o da çalıştığı için yetiştiremiyor. Yani öyle evde yapanlara sipariş veriliyor, yapılıyor, sini böreğini şimdi zeytinyağlı bile parayla satar duruyor. Çalıştığı için yetiştiremiyor.” K17

“Yok burda hep döner, kebab gibi şeyler var. Kahvaltıcı var. Dışardan gelenler için iyi olur ama köydekiler gitmez.” K21

“Yok. Yerel ürün satan vardır yaprak filan satan ama yemek olarak satan bildiğim yok. Kesin olmalı.” K29

### 3.6. Erbaa Mutfak Gelenekleri ve Kültürel Süreklilik

Katılımcılara “Erbaa yemek kültürüne ait unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini düşündüğünüz bir gelenek veya adet var mı?” Sorusu sorulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo 11’de belirtilmiştir.

**Tablo 12**

#### **Erbaa Yemek Kültüründe Unutulmaması Gereken Adet ve Gelenekler**

Soru	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Erbaa yemek kültürüne ait unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini düşündüğünüz bir gelenek veya adet var mı?	Düğün yemekleri ve adetleri	15
	Eski tariflerin sürdürülmesi	8
	İmece usulü	7
	Hazır tüketim ürünleri	7
	Aynı devam ediyor	3
	Misafirperverlik	3
	Asker yemekleri ve eğlenceleri	2

Tablo 12’deki cevaplara göre 15 katılımcı eski düğün yemekleri ve adetlerinin (%50), 8 katılımcı eski tariflerin (%26), 7 katılımcı imece usulü hazırlanan yemeklerin (%23), 7

katılımcı hazır tüketim ürünlerinin yaygınlaşması ile konserve, salça, peynir yapımı gibi süreçlerin (%23), 3 katılımcı misafirperverlik kültürünün (%9), 2 katılımcı asker eğlenceleri ve yemeklerinin (%6) unutulmaması gerektiğini düşünmektedir. 3 katılımcı ise eski kültürün hala aynı şekilde sürdürüldüğünü (%10) bildirmektedir.

Katılımcıların verdiği cevaplar şu şekildedir.

*“ O bahçelerde yapılan imece usulüyle yapılan tüm ürünlerin geleneksel yöntemle devam edilmesini arzu ediyorum, istiyorum. İleriye yönelik de çok apartman kültürü ona çok büyük bir engel. Köylerde devam eder diye düşünüyorum ama. Ben ufak ilçelerde şehirlerde geleneğin yavaş yavaş bittiğini de görüyorum. O da bizi üzüyor işin açıkçası.” K2*

*“ Mesela marketler falan çoğaldı ya artık insanlar çoğu şeyi hazır alıyorlar, yapmıyorlar böyle. Eskiden fırında kuzinede patates pişirir tuzlar yerdik. Artık o eski kültürler çok yaşatılmıyor.” K3*

*“ Konserve yapılmıyor çoğu vazgeçiyor. Hazır almaya başladılar. Unutulmayan bizim şeyimiz oluyor. Parmağımız oluyor, dolmamız oluyor. Komşuluk ilişkileri artık eskisi gibi değil. Yani insanlar bir sınır koydu. Yani akraba çevreleri de yavaş yavaş unutulmaya başladı. O kadar eskisi gibi samimi değil.” K8*

*“ Gelenek eskiden düğünlerde birçok adetler varmış ama unutulmuş çoğu. Ya işte gelin. Hamamına gidiliyor orda kısır börek, çörek yapılıyordu ama eski adetlerle tam yapıldığını düşünmüyorum. Bize gelin ve damada evlendikten sonra gelin alınır gidilir. Anne evinden bir tepsi yemek gider. Bunun için de börek olur, kızarmış tavuk olur. Yöresel birkaç tane yemek olur, öyle konulur ve o şekilde kız gittikten sonra akşamüstü gelinmedi ama demesine dair gidilir. Yani gönderilir honça diye.” K14*

**Şekil 21**  
**Honça Tepsisi**



**Kaynak:** Şahin, (2024).

*“Düğünler yemekli olurdu ama artık kuru pasta limonatayla geçiştiriliyor. Haklılar çünkü maddi zorluk var o kadar yapılamıyor artık.” K21*

*“Erbaa mutfağının geleneksel yemekleri ve düğünler çok önemlidir. Keşkek gibi yemekler, eski gelenekler içinde önemli bir yer tutar. Eskiden düğünler çok büyük olurdu, üç gün sürerdi. Şimdi ise düğünler salonlarda yapılıyor ve çok hızlı geçiyor.” K25*

*“Eskiden düğünler 1 hafta sürerdi benim çocukluğumda. Sonra 3 güne indi. Şimdide salon düğününe geçildi. Yemekli bir arada insanların eğlendiği bu düğün geleneği kaybolmamalıydı. Bir de bizim köyde (Koçak) arife gününden hayvanlar kesilip köy meydanında kazanlarda kaynatılır, bayram sabahı kavurmalar dağıtılır. Ferfene geleneği devam ettirilmeli.” K30*

### **3.7. Erbaa Mutfağında Kullanılan Deyimler**

Erbaa halkının yöresel ağızda kullandıkları mutfak ile ilgili terimlere bu başlık altında yer verilmiştir.

**Tablo 13****Erbaa Mutfağında Kullanılan Deyimler**

<b>Yöresel Ağz</b>	<b>Modern Mutfak Terimi</b>	<b>Yöresel Ağz</b>	<b>Modern Mutfak Terimi</b>	<b>Yöresel Ağz</b>	<b>Modern Mutfak Terimi</b>
<b>Zavzu</b>	Sebze	<b>Gılık</b>	Fasulye	<b>İşkefe</b>	Yufka
<b>Mazak</b>	Domates	<b>Kartul</b>	Patates	<b>Fadula</b>	Küçük Somun Ekmek
<b>Zavrak</b>	Salatalık	<b>Peiver</b>	Salça	<b>Cızlak</b>	Sacda Pişen Mısır Ekmeği
<b>Dögülce</b>	Fasulya	<b>Hasuda</b>	Nişasta Peltesi	<b>Fetil</b>	İnce Sac Ekmeği
<b>Pağaç</b>	Yağlı Fırın Çöreği	<b>Culuk</b>	Hindi	<b>Çebiç</b>	Bir Yaşında Keçi
<b>Çalkama</b>	Ayran	<b>Katık</b>	Ayran	<b>Toklu</b>	Altı Aylık Kuzu
<b>Çemüç</b>	Dut Üzüm Kuru	<b>Sohu</b>	Bulgur Dövme Aleti	<b>Tirki</b>	Yuvarlak Hamur Teknesi
<b>Nelbeki</b>	Sahan	<b>İlistir</b>	Süzgeç	<b>Terek</b>	Mutfak Rafı

**Kaynak:** (Oral ve Sümer, 1968)

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Erbaa ilçesinin mutfak kültürünün incelenmesi ve gastronomik ürün envanterinin ortaya çıkarılması amacıyla yapılan bu çalışmada elde edilen bulgulardan çıkarılan sonuç ve öneriler kısmı bu başlık altında incelenmektedir.

### Sonuç

Her toplum, yaşayış biçimi, beslenme alışkanlıkları ve gelenek göreneklere gibi özellikleri ile kendine has bir kültüre sahip olmaktadır. Küreselleşen dünyada toplumlar teknolojik ilerlemeler ile kendi kültürlerinden koparak yeni trendlere eğilim göstermektedir. Bu bağlamda önemli olan ise toplumların kendine ait kültürlerinin kayıt altına alınarak gelecek nesillere olduğu gibi miras bırakılması ve korunarak doğru bir şekilde pazarlamada kullanılmasıdır (Arlı, 1982). Gastronomik ürün toplumun alışkanlıklarına ışık tutarken sürdürülebilir kültürün de önemli bir parçası olmaktadır (Uzel, 2018).

Köklü bir tarihi geçmişe sahip olan Anadolu coğrafyası, ürün çeşitliliği sayesinde dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almaktadır (Güler, 2010). Ancak genetiği değiştirilmiş ürünlerin tarımı, gıda saklama ve işleme ekipmanlarının değişmesi gibi olgularla sağlıklı gıdaya erişmek zorlaşmaktadır (Akın, 2014). Hazır gıdalar ile sağlıksız beslenme düzeninin yaygınlaşması, günümüzde yöresel mutfakların sağlıklı beslenme düzenini önemini ortaya koymaktadır (Solmaz ve Altın, 2018).

Toplumların kültürel mirasları incelendiğinde yemek kültürünün de payının büyük bir etmen olduğu bilinmektedir. Son yıllarda şehirlerin markalaşma sürecinde mutfak kültürlerini kullanmaları, rekabet açısından olumlu sonuçlar verdiği gözlemlenmektedir (Süzer ve Doğdubay, 2022). Türkiye'nin birçok bölgesinde yerel mutfaklar ile ilgili çalışmalar yapılmış ancak literatür taraması yapıldığında Erbaa ilçesinin mutfak kültürünü inceleyen bir çalışma yapılmadığı görülmüştür. Bu eksiklikten yola çıkılarak Erbaa ilçesinin mutfak kültürünü incelemek ve gastronomik ürün envanterini ortaya çıkarmak amacı ile bu çalışmanın yapılması uygun görülmektedir.

Araştırma kapsamında Erbaa ilçesinin yöresel mutfak kültürü üzerinde durulmuştur. Yöre halkının tükettiği gıdalar, beslenme alışkanlıkları, yerel mutfak kültürü ve geleneklerinin yaşatılma durumu ile ilgili sorular sorularak katılımcıların görüşlerine başvurulmuştur. Katılımcıların Erbaa'da ikamet etmesi ve mutfak kültürüne aşina olması hedeflenmiştir. Çalışmada elde edilen bulgular nitel araştırma yöntemleri ile analiz

edilmiştir. Erbaa ilçe merkezi ve köylerinde yaşayan kişiler ile görüşülerek köyde yaşayan haneler ile ilçe merkezinde yaşayan kişilerin konu hakkındaki bilgilerinin harmanlanması hedeflenmiştir. Bu çalışmada elde edilen bulgular kayıt altına alınarak şehrin markalaşma sürecine katkı sağlamakta, gelecek nesillere miras kalmaktadır.

Erbaa'nın mutfak kültüründe tüketilen yiyeceklere bakıldığında bölgenin ikliminin, yetiştirilen ürünlerin etkili olduğu görülmektedir. Bağlarda yetiştirilen coğrafi işaretli narince yaprağı ile yapılan dolma, bat, sarma gibi yemekler, üzümlerden yapılan pekmez, sirke ve türevleri mutfak kültüründe önemli bir rol oynamaktadır. Özellikle köylerde yaşayan ve market ihtiyacını haftanın belli günlerinde tamamlamaya çalışan kişilerin hane ihtiyaçlarının büyük bir bölümünü kendi ürettikleri ve stokladıkları görülmektedir. Mevsimlik üretilen salça, turşu, konserve, yufka gibi ürünler, halkın kışlık yiyecek ihtiyaçlarını karşılamaya yardımcı olmaktadır. Hem ekonomik olarak hem de sağlıklı beslenme açısından doğal ürünlerin kullanılması tercih edilmektedir. Katılımcılar, marketlerin yaygınlaşması ile hazır tüketim ürünlere erişimin artmasının, geleneksel yöntemlerle hazırlanan gıda ürünlerinin yapımını azaltmakta ve imece kültürünün azalmasına neden olduğunu dile getirmektedir. Fastfood gıdalara erişimin artması eski tariflerin unutulmaya başlamasına ve modern yemeklerin yöresel lezzetleri unutturmasından endişe ettiklerini belirtmektedir.

Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre Erbaa'da düğünler 3 gün sürmekte iken gerek ekonomik şartlar gerekse kültürel değişim ile eski düğün kültürünün unutulmaya başlandığı bilinmektedir. Mahalle aralarında, köylerde yemekli ve geleneksel aktivitelerle geçen düğünlerin yerini yavaş yavaş salon düğünlerine ve aperatif gıdalara bıraktığı bilinmektedir. Geleneksel düğünlerde gelin ve damat için ilk gün yemeği olarak bilinen "honça" geleneğini uygulanmaktadır. Honça, içerisinde kızarmış tavuk, pilav, sarma, tatlı gibi yöresel ürünlerden hazırlanan bir yemek tepsisidir.

Yapılan bu araştırmada ilçe halkının mutfaklarında en çok pişen yemeğin yaprak dolması, baklalı dolma, etli dolma olduğu belirlenmiştir. Özellikle köylerde hemen her hanenin küçük ya da büyük bağları olması bu ürünleri yetiştirmeleri ve tüketmelerinde etkili olmaktadır. Mevsiminde toplanan asma yaprakları büyük bidonlarda tuz ve su ile salamura tekniği kullanılarak saklanmaktadır. Dolmalar hazırlanırken pirinç, bulgur, bakla gibi bakliyat ürünleri kullanılmaktadır. Kurban Bayramı'nda kesilen hayvanların kemikleri de bu yemekler yapılırken dolmaların altına koyularak lezzet vermesi ve besleyiciliğinin

artırılmasında rol oynamaktadır. Halkın çoğu teknolojiden de faydalanarak derin dondurucularında hazır şekilde sarılı sarma ve dolma çeşitleri stoklamaktadır. Stoklanan bu ürünler misafirler ve hane halkının ihtiyaçları doğrultusunda pişirmeye hazır bekletilmektedir.

Bölgenin içecekleri de yöreye özgü meyvelerden elde edilmektedir. Böğürtlen, zoğal (kızılcık), kuşburnu, vişne, erik, elma, dut gibi meyveler mevsiminde toplanarak kurutma, konserve, reçel, şurup gibi tekniklerle hazırlanmaktadır. Hazırlanan bu meyveler belirli oranda su katılarak seyreltilerek şerbet, meyve suyu olarak tüketilmektedir. Özellikle şeker hastası ve yaşlı bireylerin meyvelerin kendi şekerini kullanarak, pancar şekeri ekmeden meyve sularını ve şerbetleri tükettikleri görülmüştür. Teknolojiden yararlanarak meyveleri derin dondurucuda saklayarak sene içerisinde herhangi bir zamanda kullanabildikleri de bilinmektedir.

Özel günlerde hazırlanan yemeklere bakıldığında etli dolma, yaprak sarma, keşkek, tarhana çorbası, pilav, nohut yahnisi, tulumba tatlısı, ırmik tatlısı ve ev baklavası gibi yemeklerin ön plana çıktığı görülmektedir. Özellikle geçmişte 3 gün süren mahalle düğünlerinde yemekler hazırlanırken imece usulü hazırlanması hem sosyalleşme hem de manevi bir dayanışma göstergesi olarak kabul edilmektedir. Cuma günü öğleden sonra başlayarak pazar günü akşamına kadar süren düğünlerde gelenekler yaşatılmakta ve davetlilere yemekler verildiği bilinmektedir. Ancak halk artık bu tarz organizasyonların azaldığını neredeyse yok olduğunu bildirmektedir. Ekonomik sebepler ve gençlerin köylerden kentlere göç etmesi mahalle/ köy düğünlerinin unutulmaya yüz tutmasında etkili olmaktadır.

Orta Asya'dan günümüze miras kalan bir gelenek olan "ferfene", Anadolu'nun birçok köy ve kasabasında hala yer bulurken Erbaa'da da bu gelenek yaşatılmaktadır. Sözlük anlamı "yiyip içerek eğlenme, ziyafet" olan bu gelenek Erbaa mutfağında et ile hazırlanan bir yemeğin de adı olarak anılmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2024). Halkı bir araya toplayan bu gelenekte erzak ve para yardımı toplanarak sofralar kurulmakta, zengin ve fakir aynı sofrada buluşarak toplumsal birliktelik sağlanmaktadır (Mete vd., 2017). Yemek adı olarak bilinen ferfene ise kuzu, koyunun karkas halinde iken etlerinin kuşbaşı boyutunda kemikli ve kemiksiz bir arada olacak şekilde doğranarak büyük kazanlarda uzun saatler kavurma yöntemiyle elde edilir. Yanında köy ekmeği ile servis edilen ferfenenin Erbaa'nın yöresel yemeklerinden biri olduğu bilinmektedir.

Mevsimsel ürünler hazırlanırken toplumsal bir birliktelik ile işlerin kolaylaştırılması sağlanmaktadır. Köylerde ramazan ayı, düğün, bayram gibi özel zamanlar için hazırlanan ürünler iş birliği yapılarak üretilmektedir. En çok yapılan mevsimlik ürünler kuru yufka, çanak tarhana, salça, salamura yaprak, turşu ve reçel çeşitleri ile menemenlik olarak bilinen domates, patlıcan, fasulye konserveleridir. Bu ürünlerden kuru yufka, sene boyunca hem börek yapımında hem de şerbetlenerek baklava benzeri bir tatlı olarak tüketilmektedir. Salçalar mevsiminde toplanan biber ve domateslerden elde edilmektedir.

Daşdemir (2021) yaptığı çalışmada Van yöresinin kahvaltı kültürü ile bilinmesine rağmen bu özelliğinin dışında birçok yerel ürünün var olduğu ve bölgenin tanıtımı için bu ürünlerin kayıt altına alınarak yararlanması gerektiğini savunmaktadır. Erbaa'da turistler tarafından bağ yaprağı ve tokat kebabının bilinirliği ön planda olmasına rağmen kendine özgü reçeteleri ile katma değer yaratacak çeşitli ürünleri de bulunmaktadır. Bu ürünlerin kayıt altına alınarak bilinirliğini artırmak önem arz etmektedir. Kuşburnu pekmezi, karayaka kuzusu, Erbaa katmeri bu ürünlerin başında gelmektedir. Bölgenin tarhanası ise Anadolu'daki diğer bölgelerden farklı olarak hazırlanan tarhana hamurunun elde çanak şekli verilerek güneşte kurutulmasıyla elde edilmektedir ve domates içermez. Yoğurt çorbasına benzer bir görüntüye sahiptir. Kesici (2012), turistlerin seyahat motivasyonu belirlenirken yörenin özgün mutfak değerlerine yer verilmesi gerektiğini savunmaktadır.

Kemer (2021) çalışmasında, bölgede yetiştirilen tarım ürünlerinin gastronomik kimlik üzerine önemli etkileri olduğunu vurgulamaktadır. Narince bağ yaprağı Erbaa'nın gastronomik kimliğinde önemli yer tutmaktadır. Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre halkın çoğunun irili ufaklı bostanları olduğu ve hane tüketimine yetecek kadar tarımsal faaliyetlerin bu bahçelerden elde edildiği anlaşılmaktadır. Turşu çeşitleri yapılırken bölgede yetişen sebzeler kullanılır. Domates, fasulye, salatalık, kelem(lahana) başta olmak üzere yetiştirilen hemen her sebzenin turşusu yapılmaktadır. Meyvelerden ise kuşburnu, vişne, armut, erik ve çilek en çok tercih edilen reçeller olmaktadır. Derin dondurucuların yaygınlaşması ile bazı hanelerde konserve ürünler yerine dondurucuda saklanan sebzelerin ihtiyaç anında çözdürülerek kullanıldıkları da görülmüştür.

Köylerde bulunan ortak fırınların belli günlerde yakılarak halkın haftalık ekmek ihtiyacını karşılamaya yönelik uygulamalar yapıldığı görülmüştür. Önceden haberleşilen gün ve saatte fırın yakılacağı için erken saatlerde hamur yoğurma, mayalama aktivitelerinde bulunmaktadır. Mayalanan ekmekler uzun hamur tahtalarına koyularak omuzlarda

taşınmakta ve evlerden ortak fırına götürülmektedir. Ortaklaşa yapılan ekmeklerde herkes kendi ekmeğini ayırt edebilmek için hamurlarına farklı şekiller verme, kibrit çöpü saplama gibi teknikler kullanmaktadır. Sosyal yardımlaşma ve dayanışmayla ekmekler pişirilirken halkın da bir arada olması sağlanmaktadır. Bazı köylerde bu gelenek halen devam ettirilmekte iken bazılarında ise halkın evlerinin önlerine daha küçük boyutlarda bireysel fırınlarını yaptırmaları neticesinde ortak fırınlara ihtiyaç duymamasına neden olmuştur. Ortak fırınların evlere olan uzaklığı, nüfusun yaşlanması ve konfor alanında çalışmak istemeleri gibi etkenler, ortak fırın kültürünün azalmasına sebep olmaktadır. Bununla birlikte bireysel fırınlarda ekmek yapımının yanı sıra çeşitli güveç ve tencere yemeklerinin de yapılabilmesi, insanların bireysel fırınları tercih etmelerinde rol oynamaktadır.

Akdemir ve Selçuk (2017) yaptıkları benzer çalışmada mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için şehrin işletmelerindeki menülerde yerel ürünlere yer verilmesine dikkat edilmesi gerektiğini bildirmektedir. Bu bağlamda Erbaa'da yapılan çalışmada yerel işletmelerin menülerinde yöresel ürünlere yer verme durumunun artırılmasının, gastronomi turizmine etkisini artıracaklarını desteklemektedir. Birkaç restoranın menüsünde yöresel baklalı dolma, keşkek gibi sınırlı sayıda ürün yer alsa da tamamen bölgeye özgü ürünlerin sunulduğu bir restoran bulunmamaktadır. Bölgenin coğrafi işaretli ırkı olan Karayaka kuzusunun sunulduğu bir restoran tespit edilmiştir ve turistlere bu restoranın tavsiye edildiği bilinmektedir. Şehir dışından gelen ve bölgenin yemek kültürünü deneyimlemek isteyen kişiler için evlerde yemek hazırlandığı bilinmektedir. Yemek yapmaya vakti olmayan ya da yöresel yemek kültürüne aşina olmayan kişilerin ise bölgedeki ev hanımlarından yemek hizmeti aldıkları görülmektedir.

Çalışmanın özgün yönünü ortaya koymak amacıyla yürütülen bu araştırmada Erbaa'nın yerel lezzetlerinin diğer bölgelere göre farklılık gösterdiği saptanmıştır. Yöresel lezzetler sunan restoranların menülerine bakıldığında coğrafi işaretli ürünlerin kullanımına dikkat edildiği görülmektedir. Yaylacı ve Mertol (2021) Erbaa Narince bağ yaprağının yörenin en önemli tarımsal ticaret ürünü olduğunu belirtmektedir. Bu ürün ile yapılan sarmalar ve dolmalar diğer yörelerden farklı olarak etli ve baklalı pişirilmektedir. Günlük tüketimin yanı sıra özel günlerde de sofralarda sıklıkla sarma ve dolma çeşitleri görülmektedir. Tamamen yörede yetişen tarım ve hayvancılık ürünleri ile mevsimsel olarak üretilen Tokat Kebabı, bölgeye katma değer sağlayan bir başka ürün olmaktadır.

Erbaa mutfak kültüründe imece usulü yardımlaşmanın özellikle mevsimsel ürünlerin hazırlığında sıkça tercih edildiği görülmektedir. Bir arada olmanın verdiği iş gücü varlığı ile yapılan çalışmaların kolaylaşması sağlanırken bir yandan da sosyalleşerek toplumsal birliktelik sağlanmaktadır. Yufka açmak, mantı kesmek, köy ekmeklerinin yapılması, salça ve pekmezlerin yapılması imece usulü yapılan gıda ürünlerinin başında gelmektedir.

Erbaa'da mutfak işlerinde erkek ve kadınların birbirine yardımcı oldukları, toplumsal bir iş bölümünün uygulandığı görülmektedir. Erkekler odun kesme, fırın yakma, su taşıma gibi ağır sayılabilecek işleri hallederken kadınlarında evdeki günlük yemekleri yaptıkları bilinmektedir. Ayrıca mangal ve et pişirme işlerinin de genellikle erkekler tarafından uygulandığı bilinmektedir. Yemek yapmayı bilmeyen erkeklerin ise salata gibi ürünler yaparak eşlerine destek verdikleri bilinmektedir.

Ayaz ve Güllü (2018) çalışmalarında yer verdikleri gibi yerel halka mutfak eğitimleri verilmesi ve eğitimin sonunda yöresel ürünlerin standart reçetelerinin oluşturulmasının önemini vurgulamaktadır. Fox (2017) çalışmasında gastronomik kimliğin inşasında destinasyonların önemini vurgulamaktadır. Bu çalışmada da Erbaa'da, turistik ürün olarak gastronomik kimliğin çıktısı olan yiyeceklerden, özellikle Narince yaprağı ve menemen, konserve, kuşburnu, pekmez gibi ürünlerin Erbaa'nın sosyal tesislerinde satışa sunulabileceği düşünülmektedir. Yerel yönetim ile görüşüldüğünde Erbaa Belediyesi'nin çeşitli fuarlarda ve görsel basında yöresel mutfağı destekleyici çalışmalar yaptığı görülmektedir. Bu kapsamda basılan bir yemek kitabı bulunmaktadır (Parlak, 2023). Yerel mutfak ürünlerinin tanıtımı için belediyenin fuarlara katıldığı, yöresel yemek tariflerini içeren bir kitap çıkardığı, kadınlara istihdam sağlayan bir yöresel ürünler kooperatifi kurulduğu ve sosyal medyada içerikler paylaşarak çalışmalar yaptığı görülmektedir. İncelenen kitaptaki reçeteler ve katılımcılardan elde edilen reçeteler harmanlanarak Ek 2'de yer verilmiştir.

Belirli bölgelerin gastronomik kimliğinde öne çıkan yiyecek içecek ürünlerinin araştırıldığı çalışmalar (Mutlu ve Sandıkçı, 2022; Şahin, 2023; Girgin, 2024; Kemer, 2021) gibi, bu çalışmada Erbaa yöresi ile özdeşleşen ürünlerin çanak tarhana, bacaklı hamur çorbası, fefene, baklalı dolma, zeytinyağlı yaprak sarması, sini böreği ve leylek giliği olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda kategorilerine göre ayrılarak bir gastronomik ürün envanteri oluşturulması amacı ile Ek 3'te gösterilmiştir.

## Öneriler

Erbaa mutfak kültürü ve gastronomik ürün envanteri oluşturulmasına yönelik yapılan bu çalışmada elde edilen veriler doğrultusunda yerel yönetim ve kamu kuruluşları, turizm faaliyetleri, yerel halkın bilgilendirilmesi ve daha sonra yapılabilecek araştırmalar kapsamında araştırmacılara yönelik çeşitli önerilere bu başlık altında yer verilmektedir. Bu çalışmanın gelecek nesillere Erbaa mutfak kültürü ile ilgili yapılan ilk çalışma olmasından dolayı literatüre katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

### Yerel Yönetim ve Kamu Kuruluşlarına Yönelik Öneriler;

- Erbaa'nın yöresel ürünlerinin satışa sunulduğu bir restoran ya da sosyal tesis faaliyete geçirilmelidir.
- Sosyal tesisler ve belediyenin kafe, restoranlarındaki menülerde yöresel gıdalara yer verilmelidir.
- İlçedeki yiyecek içecek işletmelerinde ziyaretlerde bulunularak çalışanların ve işletmecinin yöresel ürünler hakkında farkındalığını artıracak çalışmalar yapılmalı, menülerinde yöresel ürünlere yer vermeleri için destek sağlanmalıdır.
- Meslek edindirme kursu, halk eğitim merkezi gibi kurumlarda yöresel mutfak üzerine kurslar ve eğitimler verilmelidir.
- Yerel şefler ile iş birliği yapılarak yöresel ürünlerin reçete standardizasyonu sağlanarak kayıt altına alınmalı ve coğrafi işaretler için gerekli kurumlara başvurularda bulunulmalıdır.
- Erbaa mutfak kültürünün tanıtımı için fuar ve festivaller düzenlenmeli, bu fuarlarda tanıtılan yöresel ürünler yazılı ve görsel içerikler oluşturularak sosyal medyada kullanılmalıdır.
- Festival ve fuarlarda sosyal medya içerik üreticileri ile iş birlikleri yapılarak yerel lezzetlerin ön plana çıkarılması sağlanmalıdır.
- Yerel ırk hayvancılığı yapan işletmelere, yerel gıda üreten çiftçilere vergi indrimi, kira desteği gibi imtiyazlar sağlanarak üreticileri teşvik edecek programlar oluşturulmalıdır.
- Yerel bitki üreten çiftçiler için fidan, sulama, gübre desteği sağlanmalı ve teşvik programları oluşturulmalıdır.

- Yerel ürünlerden elde edilen gıda ürünleri, salça, turşu, konserve, salamura, kurutma gibi tekniklerle işlenerek katma değerli ürün elde edilmelidir. Bu ürünlerin pazarlanması için üreticiye destek olacak ticari faaliyetlerde bulunulmalıdır.
- Ferfene geleneğinin devam ettirilmesi için bütçe ayrılmalı, mekân desteği sağlanmalı ve halkın katılımını sağlayacak içerikler oluşturulmalıdır.
- Yerel basın yayım kurumları ve TV kanallarında yemek programlarına yer verilmeli, yöresel tariflerin uygulamaları ve tanıtımı sağlanmalıdır.
- Düğün yemeği, mevlit, bayram yemekleri gibi aktiviteler için uygun fiyatlı ve geleneksel adetleri yaşatacak çalışmalar yapılmalıdır. Belediye bünyesinde aşçı istihdam ederek bu tarz projelerde görev alınması sağlanmalıdır.
- Geçmiş döneme ait mutfak ekipmanları, yerel müzelerde sergilenerek mutfak kültürünün unutulmaması sağlanmalıdır.

#### Turizm Sektörü ve Çalışanlarına Yönelik Öneriler;

- İşletmelerin menülerinde yöresel ürünlerin bulunurluk düzeylerini artıracak çalışmalar yapılmalıdır.
- Ziyarete gelen turistlerin geri dönerken yanlarında yöreye ait ürünleri götürebilecekleri hediyelik gıdalar hazırlanmalıdır.
- İşletmelerde çalışan ustalar ve servis personellerinin, yöresel yemeklere olan ilgisini artırarak gerekirse eğitim verilerek yerel ürünlerle ilgili bilgi düzeylerinin artırılması sağlanmalıdır.
- Özellikle yöresel ürünlerle yapılan yemeklerde sıfır atık prensibi benimsetilerek gıda sarfiyatının önüne geçilmelidir.
- Bölgenin mutfak kültürü turistlerin destinasyon seçiminde ve turizm faaliyetlerinde çekici bir unsur olarak kullanılabilir.

#### Yerel Halka Yapılan Öneriler;

- Eskiden tükettikleri ancak günümüzde unutulmaya yüz tutan tarifleri kendi ailelerinden başlayarak tüm gençlerin öğrenebilmesi ve geleneklerin yaşatılması için önlemler alınmalıdır.
- Erbaa'ya farklı illerden gelen misafirler için yapılan yemeklerde yöresel gıdalara yer verilmeli, misafirlerin yöresel ürünleri deneyimlemesi sağlanmalıdır.
- Hane tüketiminden fazla üretilen ürünler katma değerli ürün olarak kullanılarak satışı ve tanıtımı yapılabilir.

- İlçenin gastronomik ürün envanteri ve mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olmak için kurslardan ve halk eğitim merkezlerinden eğitim alınabilir.

#### Araştırmacılara Yönelik Öneriler;

- Farklı mevsimlerde benzer çalışmalar yapılırsa elde edilecek bulgular çeşitlik gösterebilir.
- Araştırma kapsamında görüşme yapılan köylerin dışında kalan ve erişilemeyen bölgelerde çalışmalar yapılarak ek bulgular elde edilebilir.
- Erbaa'nın farklı etnik kökenlere sahip bireyleri ile çalışmalar yapılarak geleneksel yemeklerin etnik kökenlere göre nasıl bir farklılık gösterdiğine yönelik çalışmalar yapılabilir.
- İşletmeler ve halkın, mutfak kültürüne bakış açıları arasındaki benzerlikler ve farklılıklar yeni bir çalışmanın konusunu oluşturabilir.
- Aynı çalışma farklı bir zaman diliminde farklı örneklem boyutu ve teknikler kullanılarak tekrar yapılabilir.

## KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 4(1), s. 81-86.
- Acun, S., ve Gül, H. (2012). Günümüze Değişmeden Gelen Bir Lezzet: Peksimet. III. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, (s. 10-12). Konya.
- Acuner, E., ve Keskin, C. (2023). Rize Gastronomik Kimliğinin Arz Yönlü Destinasyon. *Alanya Akademik Bakış*, 7(2), s. 893-916.
- Akbulut, B. A., ve Yazıcıoğlu, İ. (2020). Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), s. 100-120.
- Akçaoğlu, A. (2022). Etnografik araştırmalara ilişkisel sosyolojinin katkıları. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 25(3), s. 417.
- Akdemir, N., ve Selçuk, G. N. (2017). Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Taraklı Ölçeğinde Bir Araştırma. *PROCEEDINGS BOOK*, s. 793.
- Akın, G. (2014). Geleneksel Mutfak Kültürünün Beslenme Açısından Önemi. *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(3), s. 32-43.
- Akkuş, O., ve Güneş, G. (2016). Mersin-Aydıncık İlçesi Ve Çevresinin Kültür Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(2), s. 73-98.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 3(3), s. 79-89.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30(8), s. 5049-5063.
- Aliağaoğlu, A., ve Uğur, A. (2010). *Şehir coğrafyası*. Nobel Yayın Dağıtım.
- Alyakut, Ö., ve Küçükkömürler, S. (2017). Geleneksel Kartepe Mutfak Kültürü ve Bu Tür Mutfak Kültürü Araştırmalarının Kırsal ve Gastronomi Turizmine Katkısı. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7(1), s. 83-90.

- Arı, K. (1991). Cumhuriyet Dönemi'nin İlk Yıllarında Türkiye'de Mübadele, İmar, İskan İşleri ve Mustafa Necati. *Mustafa Necati Sempozyumu* (s. 44-57). Kastamonu Eğitim Yüksekokulu Yayınları.
- Arlı, M. (1982). Türk mutfağına genel bir bakış, Türk mutfağı sempozyumu bildiriler. (s. 19-33). Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Arslan, E. (2020). Çevrimiçi gastronomik turist deneyimlerinin içerik analiziyle incelenmesi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), s. 442-460.
- Atasever, M., ve Alişarlı, M. (2020). Helâl Gıda. *Journal of Halal Life Style*, 2(2), s. 95-101.
- Ayaz, N., ve Güllü, M. (2018). Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Bir Ab Projesi Değerlendirmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 2(1), s. 11-21.
- Ayyıldız, S., ve Yüksel, N. Y. (2024). Tanınırlığı Arttırmada Yerel Mutfak Kültürü Çıktılarının Önemi; Kayseri Mutfak Kültürü Örneği (The Importance of Local Culinary Culture Outputs in Increasing Recognition; The Case of Kayseri Culinary Culture). *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 12(1), s. 477-493.
- Bakkaloğlu, F., ve Koçoğlu, C. M. (2022). Gastronomi İmaj Algısının Destinasyona Yönelik Davranışsal Niyetler Üzerindeki Etkisi (The Effect of Gastronomy Image Perception on Destination Behavioral Intentions). *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 10(3), s. 1769-1787.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), s. 67-76.
- Baysal, A. (2004). *Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi.
- Beşirli, H. (2010). *Yemek, Kültür Ve Kimlik*. Milli Folklor: <http://www.millifolklor.com/> adresinden alındı (Erişim tarihi: 10 Aralık 2024).
- Bolat, Y. (2021). Erbaa Ovasında Tarımsal Üretim Ve Üreticilerin Küresel İklim Değişikliğine Yönelik Bilgi Ve Algı Düzeylerinin Belirlenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul Üniversitesi.

- Bolat, Y. E. (2020). Tokat Erbaa'da Geçiş Dönemleri İnanış ve Uygulamaları. *Yüksek Lisans Tezi*. Amasya: T.C. Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı.
- Bolat, Y. E., ve Kuşdemir, O. F. (2019). Doğum Âdetleri ve Ziyaret Fenomeni: Tokat Erbaa Örneği. *he Journal of Turkic Language and Literature Surveys (TULLIS)*, 4(2), s. 64-78.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Bucak, T., ve Yiğit, S. (2019). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi kavramları üzerine bir değerlendirme. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21 (4), s. 1305-1320.
- Bulut, İ. (1992). Erbaa Ovası ve Çevresi: Beşeri ve İktisadi Coğrafya Açısından Bir Araştırma. *(Yayımlanmamış Doktora Tezi)*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Büyükkiraz, M. E., Kütahneçi, E., ve Serçe, M. K. (2023). Türkiye Gastronomi Envanter Listesi. *Kapadokya Üniversitesi*.
- Chen, P.-J., ve Marta, A. (2020). Conceptual models of food choice: influential factors related to foods, individual differences, and society. *Foods*, 9(12), s. 1-21.
- Coğrafya Harita.* (2024) <http://cografyaharita.com/>: [http://cografyaharita.com/haritalarim/4l\\_tokat\\_ili\\_haritasi.png](http://cografyaharita.com/haritalarim/4l_tokat_ili_haritasi.png) (Erişim tarihi: 6 Mayıs 2025).
- Çavuşoğlu, O., ve Altun, Ö. (2023). Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), s. 49-65.
- Çüçen, A. K. (2005). Kültür, uygarlık, evrensellik ve çok- kültürlülük. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Felsefe Dergisi*, 4, s. 111-115.
- Dağı, F., ve Minez, O. (2022). Türklerde ölüm ve yemek ritüelleri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), s. 669-677.
- Daşdemir, A. (2021). Van İli Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 1(1), s. 62-75.

- Demir, E. (2024). Nitel Bir Araştırma Deseni Olarak Etnografi: Kavramsal Bir Çözümleme. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), s. 63-74.
- Deniz, D. (2023). Somut Olmayan Kültürel Miras Perspektifinden Gevaş İlçesinin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(2), s. 307-319.
- Denk, E. (2023). Erzurum Mutfak Kültürünün Sahip Olduğu Zenginliğin Mutfak Turizmi Açısından Farkında Olmak: Culinary Culture. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi (IJTEBS) E-ISSN: 2602-4411*, 7(2), s. 59-79.
- Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), s. 29-34.
- Dinler, B. V., ve İlhan, İ. (2019, 12 1). *Adana ili gastronomik kimliğinin destinasyon markalaşması açısından değerlendirilmesi*. <https://acikerisim.nevsehir.edu.tr/>: <https://acikerisim.nevsehir.edu.tr/handle/20.500.11787/515> adresinden alındı
- Direk, M. (2012). *Tarım tarihi ve deontoloji*. Eğitim Yayınevi.
- Dursun, F., ve Güzeller, C. O. (2023). Yemek Bağlamında Kültürlerarası Etkileşim: Göç, Yemek ve Kimlik İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Çalışma (Interaction in the Context of Food: A Conceptual Study on the Relationship between Migration, Food, and Identity). *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 11(4), s. 2674-2689.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 3(1), s. 41-47.
- Elmas, B. (2021). Hakkâri İlinin Beslenme ve Mutfak Kültürü. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(1), s. 49-59.
- Emiroğlu, K. (2011). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Enstitüsü, T. P. (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/>: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup> (Erişim tarihi: 6 Mayıs 2025).
- Erbaa Belediyesi. (2024). *Erbaa Belediyesi*. Erbaa Belediyesi: <https://erbaa.bel.tr/Site/proje/organize-sanayi-bolgesi> (Erişim tarihi: 20 Mart 2025).

- Erbaa Kaymakamlığı*. (2024). T.C. ERBAA KAYMAKAMLIĞI: <http://erbaa.gov.tr/sanayi> (Erişim tarihi: 29 Ocak 2025)).
- Eren, S., ve Doğan, M. (2023). Mutfak Kültürü Envanterine Yönelik Yerel Ürünlerin Ortaya Çıkarılması: Kütahya Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), s. 377-392.
- Ergan, K., Kızılırmak, İ., ve Ergan, S. (2020). Gastronomik Ürünlerin Destinasyon Seçimine Olan Etkisi: Edirne İli Örneği. *Balkan ve Near Eastern Journal of Social Sciences (BNEJSS)*, 6(3).
- Girgin, C. A. (2024). Gastronomik kimlik çerçevesinde Gelibolu'nun mutfak kültürüne ait değerlerin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi .
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), s. 141-160.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), s. 24-30.
- Güllü, M., ve Karagöz, Ş. (2019). Yöresel Bir Gastronomik Ürün İncelemesi: Zile Kömesi. *Journal of Academic Value Studies*, 5(3), s. 367-375.
- Günay, E., Atılğan, D., ve Serin, E. (2017). Dünya'da ve Türkiye'de göç yönetimi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(2), s. 37-60.
- Günbayı, İ., ve Sorm, S. (2018). Social paradigms in guiding social research design: The functional, interpretive, radical humanist and radical structural paradigms. *Online Submission*, 9(2), s. 57-76.
- Gündem, E. (2019, Nisan 22). *ERBAA ÇALKARA KÖYÜ DEVİR MEVLİDİ OKUTTU*. Erbaa Gündem: <https://www.erbaagundem.com/?d5985/siyaset/erbaa-calkara-koyu-devir-mevlidi-okuttu> (Erişim tarihi: 10 Ocak 2025).
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of culinary science ve technology*, 4(2-3), s. 129–152.

- Hazarhun, E., ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün Ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), s. 371-389.
- <http://www.erbaa.gov.tr/tarihi>. (2023). <http://www.erbaa.gov.tr/tarihi> (Erişim tarihi: 18 Kasım 2024).
- İlban, M. O., Bezirgan, M., ve Çolakoğlu, F. (2018). Destinasyon Bağlılığı Yaratmada Gastronomi Marka İmajı ve Gastronomi Aşinalığının Rolü: Kemer Örneği. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 6(2), s. 622-640.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), s. 111-144.
- Işkın, M. (2021). Göç-Kültür Etkileşiminde Kadının Rolü: Mutfak Kültürü Bağlamında Bir Araştırma. *Oltu Beşeri ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(2), s. 258-274.
- İzgi, M. C., ve Çoban, M. (2011). Anadolu'da Sağlık Hizmetinde Kullanılan Tekkeler: Erbaa Yöresi Örneği. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, s. 79.
- Kan, M., ve Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), s. 57-66.
- Kara, G. (2024). Göç Ve Mutfak Kültürü Etkileşiminde Kadının Rolü: Türkiye'ye Göç Eden Kadınların Anlatıları Üzerine Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Kocaeli Üniversitesi.
- Karaçeper, E. İ. (2024). Yemek ve Kültür İlişkisi Bağlamında Balkan Restoranlarının Menü İçerik Analizi. *Kent Akademisi*, 17(5), s. 1975-1994.
- Karaduman, A. U. (2023). Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek: Yemek ve Toplumsal Anlamı. *Asia Minor Studies*, 11(1), s. 107-115.
- Kargiglioğlu, Ş., Bayram, G. E., ve Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretle Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), s. 624-639.
- Kaya, F. (2017). Coğrafi potansiyelleri temelinde Türkiye jeopolitiği ve dünya siyasetindeki yeri. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(2), s. 1-14.

- Kemer, E. (2021). The role of agricultural products in establishing gastronomic identity. *Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)*, 4(2), s. 226-232.
- Kendir, H., ve Arslan, E. (2020). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Lezzetlerin Duygusal Değer Boyutunda İncelenmesi Tokat İli Örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, (2020 Sonbahar Özel Sayı I/II)*, s. 130-138.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2012(2)*, s. 33-37.
- Konyar, Ş. (2024, 22 Mayıs). *Erbaa Bat Yemeği Nasıl Yapılır?* www.kelkitgazetesi.com: <https://www.kelkitgazetesi.com/erbaa-bat-yemegi-nasil-yapilir> (Erişim tarihi: 20 Mart 2025).
- Koluman, A. (2009). Dinler ve gıda ilkelden semaviye. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 28(1)*,25-32.
- Kümbetoğlu, B. (2017). *Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Araştırma*. Ankara: Bağlam yayıncılık.
- Lezzet.* (2024, 22 Mayıs). <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/ic-anadolu-yemekleri/madimak-yemegi> (Erişim tarihi: 13 Şubat 2025).
- Mete, F., Candeğer, Ü., ve Koca, T. (2017). Somut Olmayan Kültürel Miras: Ferfene (Ankara Örneği). *Millî Folklor, 29(114)*, s. 100-114.
- Mutlu, H., ve Sandıkçı, M. (2022). Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği (Creating Gastronomy Inventory: City of Gastronomy Afyonkarahisar Case). *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies, 10(2)*, s. 1168-1195.
- Oğan, Y. (2024). Gastronomik Ürün Üzerine Yapılan Çalışmaların Sistematik Bir Derlemesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi, 25(2)*, s. 1-15.
- Oğan, Y., ve Büyükyılmaz, S. (2020). Karadeniz bölgesinin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 4(3)*, s. 337-354.
- Oral, B., ve Sümer, Z. (1968). *Erbaa (Erek)*. Ankara: Töyko Matbaası.

- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde" coğrafi işaretlerin" Kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), s. 243-254.
- Osman, M., ve Ünal, Ş. (2022). İçerik analizi tekniği: İletişim bilimlerinde ve sosyolojide doktora tezlerinde kullanımı. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), s. 273-294.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 3(4), s. 33-34.
- Ören, T. Ş., Arman, A., ve Erdem, Ö. (2021). Anadolu Mutfak Kültüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), s. 1961-1981.
- Özbek, Ç., ve Güzeler, N. (2022). Mersin mutfağının gastronomik ürünleri. *Aydın Gastronomy*, 6(2), s. 311-324.
- Özdemir, G. (2007). *Destinasyon Pazarlaması*. Detay Yayıncılık.
- Özen, Y., ve Gül, A. (2007). Sosyal ve eğitim bilimleri araştırmalarında evren-örneklem sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (15), s. 394-422.
- Parlak, A. (2023). *Erbaa Mutfağı Yöresel Ev Yemekleri*. Erbaa: Erbaa Belediyesi Kültür Yayınları.
- Sabur, D. G., ve Güneş, S. G. (2023). Lezzet Turları ve Slow Food Hareketi. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 2(1), s. 105-123.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Selvi, M. S., ve Şahin, S. (2012). Yerel yönetimler perspektifinden sürdürülebilir turizm: Batı Karadeniz Bölgesi örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 2(2), s. 23-36.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 2(4), s. 36-46.
- Simmel, G. (1994). *The Sociology of the Meal*. England.

- Solmaz, Y., ve Altiner, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), s. 108-124.
- Sormaz, Ü. (2017). Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi : Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), s. 160-173.
- Stajcic, N. (2013). Understanding culture: Food as a means of communication. *Hemispheres*, (28), s. 5-14.
- Süzer, Ö., ve Doğdubay, M. (2022). Sürdürülebilir Turizm Hareketliliğinde Yerel Gıdaların Önemi Ve Rekabet Avantajı (Kavramsal Bir Analiz). *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), s. 255-269.
- Symons, M. (1994). Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay. *Food and Foodways*, 5(4), s. 333-351.
- Şahin, A. (2024, Ağustos 24). *Mutlu yuvanın simgesi Honça tepsisi*. Türkiye Gazetesi: <https://www.turkiyegazetesi.com.tr/kose-yazilari/adnan-sahin/mutlu-yuvanın-simgesi-honca-tepsisi-644640> (Erişim tarihi: 13 Mayıs 2025).
- Şahin, M., ve Karabacak, Y. (2006). Yemekler. M. Şahin, ve Y. Karabacak içinde, *Coğrafî, Tarihi, İdarî, Sosyal Ve Kültürel Yönleri İle Zile* (s. 80-83). TOKAT: Tofset matbaacılık sanayii ticaret ltd. şti.
- Şahin, N. (2023). Gastronomik Ürün Envanteri Oluşturmaya Yönelik Bir Araştırma: Edremit Yöresi Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi.
- Şahin, S. Z. (2019). Çorum mutfağının gastronomi turizmi potansiyeli (Gastronomy potential of Çorum cuisine). *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 7(4), s. 2550-2565.
- Şat, R. (2024). Kültürel Miras Açısından Yöresel Yemeklerin İncelenmesi: Muğla Düğün Yemekleri Örneği. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(2), s. 279-302.
- Şen, M. A. (2021). Kars Mutfak Kültürünün Kocaeli'ye Göç Etmiş Karşılıklar Tarafından Kullanılma Durumunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45), s. 257-266.
- Şenel, P., ve Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir Mutfak Kültürü: Adana'nın Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekleri Üzerine Bir Çalışma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), s. 351-364.

- Şengül, S., ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), s. 79-89.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2018). Yöresel mutfak marka değeri algısının destinasyon farkındalığı ve destinasyon sadakati üzerindeki etkisi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(1), s. 223-235.
- Şenol, C. (2022). İlk Çağ'dan Bugüne Tokat Tarihi. C. Şenol içinde, *Horoztepe'den Günümüze 6000 Yılda Tokat* (s. 23). Çanakkale: Çanakkale Kitaplığı Araştırma İnceleme Basın Yayın.
- T.C Tokat Valiliği. (2024, Kasım). <http://www.tokat.gov.tr/erbaa> (Erişim tarihi: 3Aralık 2024).
- T.C Tokat Valiliği. (2024). Tokat'ta toprak, tarım, su, coğrafya, turizm ve daha fazlası: <http://www.tokat.gov.tr/sehrimiz> (Erişim tarihi: 28 Kasım 2024).
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), s. 273-283.
- TDK. (2024). *Tübitak Bilim ve Toplum Başkanlığı*. <https://yayinlar.tubitak.gov.tr/>: <https://ansiklopedi.tubitak.gov.tr/din> (Erişim tarihi: 27 Şubat 2025).
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi İşaretler Ve Türkiye Uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), s. 47-75.
- Tekin, H. H. (2006). Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme . *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(13), s. 101-116.
- Temiz, Ş., ve Peynirci, Ş. (1996). *Erbaa (Tarih, Coğrafya, Ekonomi, Kültür)*. Tokat: Gaziosmanpaşa Üniversitesi Basımevi.
- Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü*. (2024). Tokat Turizm: <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-143211/tokat-mutfagi.html> (Erişim tarihi: 16 Aralık 2024).
- Tokat İl Yıllığı*. (1973). Ankara: Doğu matbaacılık ve ticaret Limited.
- Toker, A. (2022). Sosyal bilimlerde nitel veri analizi için bir kılavuz. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51), s. 319-345.

- Toprak, A. (2024). Erbaa Karaağaç Ve Çalkara Köylerinde Devir Mevlidi / Manevi Kalkan Geleneği. *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 9(2), s. 1357-1368.
- Tulum, N. (2013, 2 Mayıs). *mutfaksirlari.com/keskek-tavuklu.html*. mutfaksirlari.com: <https://mutfaksirlari.com/keskek-tavuklu.html> (Erişim tarihi: 6 Mayıs 2025).
- Tüfekçi, Ö. K., Kalkan, G., ve Tüfekçi, N. (2016). Eğirdir Destinasyonunun Marka Kimlik Unsurlarının İncelenmesi: Gastronomi Kimliğine Yönelik Bir Çalışma. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), s. 200-214.
- Tüfekçi, S. (2003). Kırsal Kesimlerden Büyükşehirlere Göç ve Göçün Aile Yapısında Meydana Getirdiği Değişiklikler İstanbul Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Süleyman Demirel Üniversitesi.
- TÜİK. (2024). <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuculari-2023-49684vedil=1>(Erişim tarihi: 6 Mayıs 2025).
- Türk Dil Kurumu. (2024). TDK: <https://tdk.gov.tr/>(Erişim tarihi: 17 Aralık 2024).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Coğrafi İşaretler Portalı: <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim tarihi: 27 Kasım 2024).
- Türker, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), s. 85-97.
- Uslu, F., ve Demir, E. (2023). Nitel bir veri toplama tekniği: Derinlemesine görüşme. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 40(1), s. 289-299.
- Uzel, R. A. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), s. 37-44.
- Viassone, M., ve Grimmer, M. (2015). Ethical Food As A Differentiation Factor For Tourist Destinations: The case of “Slow Food”. *Journal of Investment and Management*, 4(1-1), s. 1-9.
- Yaylacı, S., ve Mertol, H. (2021). Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1), s. 313-334.

- Yılmaz, Y. (2017). Erbaa Şehri'nin İklim Özellikleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (36), s. 243-259.
- Yılmaz, Y. (2019). 19. Yüzyıldan Günümüze Erbaa Yöresindeki Göç Hareketleri. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(1), s. 21-34.
- Yılmaz, Y. (2020). Erbaa Şehri'nde Modern Sanayinin Gelişimi, Dağılımı Ve Sorunları. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), s. 609-636.
- Yılmaz, Y., ve Kadioğlu, Y. (2017). Nüfus Coğrafyası Açısından Bir İnceleme: Erbaa Mübadilleri.
- Yuan, S. (2015). Reflections on local specialties and gastronomic tourism. *Chinese Studies*, 4, s. 15-19.
- Yücecan, S. (1997). Ankara İli. \_ İlçe ve Köylerinde Yaşayan Ailelerin Beslenme Alışkanlıklarını Etkileyen Sosvo-Kültürel Etmenler. *5 Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri* (s. 456). Ankara: TC. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Persembe yaylası. *Congress of Aybastı-Kabatas*. Eskişehir.
- Zafera, H. (2023). Geçmişten günümüze İstanbul mutfağına etki eden Rum, Ermeni mutfağı ve diğer etnik kültürler. *Master's Thesis*. İstanbul Okan Üniversitesi.

## EKLER

### Ek 1: Görüşme Soruları

#### Demografik Bilgiler

- Yaşınız:
- Cinsiyetiniz:
- Eğitim Durumunuz:
- Mesleğiniz:

1. Erbaa'nın hangi bölgesinde (mahalle veya köy) ikamet etmektesiniz?
2. Kaç yıldır Erbaa'da yaşamaktasınız?

#### Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürü

3. Erbaa'ya özgü olduğunu düşündüğünüz yiyecek ve içecek ürünleri nelerdir?
4. Topluluk halinde (imece usulü) hazırladığınız yiyecekler var mı? Bu süreçte kullanılan malzemeler veya özel ritüeller hakkında bilgi verebilir misiniz?
5. Özel günlerde (bayramlar, düğünler, cenazeler vb.) hazırlanan veya tüketilen geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?
6. Mevsimsel olarak hazırladığınız yiyecek ve içecekler var mı? (Örneğin, salça, turşu, konserve vb.)

#### Gıda Tüketim ve Üretim Alışkanlıkları

7. Günlük beslenme alışkanlıklarınızda hangi gıda maddeleri daha fazla yer almaktadır? (Örneğin; kırmızı et, tavuk, balık, peynir, sebze, meyve, yağ vb.)
8. Geçmişte tükettiğiniz ancak günümüzde artık tüketmediğiniz yiyecek veya içecek ürünleri var mı? Varsa, bunun nedenleri nelerdir?
9. Tarımsal üretimle uğraşıyor musunuz? Eğer evet ise, yetiştirdiğiniz gıda ürünleri nelerdir?

#### Mutfak Ekipmanları ve Yemek Hazırlama Süreci

10. Yemek hazırlığında geleneksel veya modern hangi ekipmanları kullanıyorsunuz?
11. Erbaa mutfağında yemek hazırlığı sırasında toplumsal bir iş bölümü var mıdır? Kadınlar ve erkekler arasında görev paylaşımı nasıl gerçekleşmektedir?

### **Yerel Mutfak ve Turizm**

12. Erbaa'yı ziyaret eden turist veya misafirlere ikram edilen geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?

13. Sizce Erbaa'da yöresel mutfağı tanıtan ve sunan restoranlar bulunuyor mu? Eğer yoksa, böyle bir işletmenin var olması gerektiğini düşünüyor musunuz?

### **Gelenek ve Kültürel Süreklilik**

14. Erbaa yemek kültürüne ait unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini düşündüğünüz bir gelenek veya adet var mı?



## **Ek 2: Katılımcılardan Elde Edilen Reçeteler**

**HALUJ (K12):** 2 yemek kaşığı yoğurt, 2 yemek kaşığı süt, 1 su bardağı su, 4 su bardağı un, 1 çay kaşığı karbonat ve 1 çay kaşığı tuz karıştırma kabına alınarak yoğurulur. Manti hamuru sertliğinde bir hamur elde edilir. 15 eşit parçaya ayrılır ve dinlendirilir. Dinlenen hamurlar oklava ya da merdane yardımıyla tabak büyüklüğünde açılarak içine peynir ilave edilir ve üçgen biçimde kapatılır. Derin yağda kızartılarak sıcak servis edilir.

**ŞİPSİ (K12):** 1 bütün tavuk haşlanır. 1 su bardağı un kavrularak kokusu çıkması sağlanır. Kavrulan una 1 bardak süt azar azar eklenerek kıvam alması sağlanır. Haşlanan tavuğun suyu ve 3 diş dövülmüş sarımsak una eklenerek kaynayana kadar sürekli karıştırılır. Kıvamlı bir un peltesi elde edilerek servis tabağına alınır. Ayrı bir tavada tereyağında tuz, pul biber, kişniş ve tiftiklenmiş tavuk eti çevrilir. Hazırlanan un peltesinin üstüne tavuklar eklenerek sıcak servis edilir.

**MISIR HELLESİ (K29):** ½ kg kırık mısır gecedan ılık su ile ıslatılır. 1 su bardağı beyaz fasulye ile mısır haşlamaya bırakılır. Ayrı bir kaptaki 1 kg yoğurt, 1 yumurta, 3 kaşık un çırpılarak yavaş yavaş çorbaya eklenir. Sürekli karıştırılarak kesilmesi engellenir. Üzerine tereyağı, pul biber, nane sosu ile sıcak servis edilir.

**TOYGA ÇORBASI (K7):** ½ kg yoğurt, 1 yumurta sarısı, 1 yemek kaşığı un, 1 diş dövülmüş sarımsak, 5 kaşık yarma, 1 su bardağı önceden ıslatılmış nohut tencereye alınır. 1 litre kadar et suyu eklenir ve kaynayana kadar karıştırılır. Ayrı bir tavada tereyağı ve kuru nane kızdırılır. Pişen çorbaya eklenerek servis edilir.

**KATIKLI AŞLIK ÇORBASI (K30):** 1 kâse aşlık sıcak suda haşlanır. Haşlanıp soğutulan aşlığa 2 bardak yoğurt, 1 su bardağı haşlanmış nohut ve 1 bardak soğuk su ilave edilerek çorba hazırlanır. Üzerine tereyağı ve nane karışımı ile soğuk servis edilir.

**BACAĞLI HAMUR ÇORBASI (K19):** 1 su bardağı yeşil mercimek ile 1 su bardağı barbunya kaynar suda haşlanır. Ayrı bir tencerede 1 kuru soğan 1 yemek kaşığı tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. 1 tatlı kaşığı salça, tuz, nane, pul biber eklenir. 1 kâse kurutulmuş erişte ilave edilir ve su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan eriştelere haşlanmış barbunya ve mercimek eklenerek birlikte pişirilir. Üzerine tereyağında kızdırılmış kuru nane ile servis edilir.

MANCAR ÇORBASI (K21): Tencereye sıvıyağ eklenir ve 1 adet kuru soğan yemeklik şekilde doğranarak kavrulur. 2 yemek kaşığı salça ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. ½ kg pancar ince küçük küçük doğranır ve 1 çay bardağı bulgur ile salçalı karışıma ilave edilir. Üzerine 1 litre kaynar su ilave edilir ve 1 saate yakın orta ateşte pişirilerek servis edilir. İsteğe göre çemen ve pastırma ilavesi ile tüketilebilir.

GENDÜME ÇORBASI (K7): 1 su bardağı nohut, 1 su bardağı kuru fasulye, 1 su bardağı buğday önceden ıslatılır ve haşlanır. 1,5 su bardağı yoğurt, 3 yemek kaşığı un 3 su bardağı et suyu, 3 su bardağı su tencereye alınır ve haşlanan ürünler eklenerek karıştırılarak pişmeye bırakılır. Tuz ilave edilir. Tereyağı ve kuru nane ile servis edilir.

ZOĞALLI ÇORBA (K13): Tencereye su koyulur ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya 1 su bardağı aşlık atılır ve yumuşayana kadar pişirilir. Aşlığın pişmesine yakın yarım su bardağı zoğal (kızılıcık) eklenir ve birlikte bir süre daha pişirilir. İsteğe göre tuz eklenir. Servis edilirken tereyağı ve nane yakılarak ilave edilir.

ERİKLİ ÇORBA (K3): Tencereye su koyulur ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya 1 su bardağı aşlık atılır ve yumuşayana kadar pişirilir. Aşlığın pişmesine yakın yarım su bardağı erik eklenir ve birlikte bir süre daha pişirilir. İsteğe göre tuz eklenir. Servis edilirken tereyağı ve nane yakılarak ilave edilir.

İRİ ÇORBASI (K3): ½ kg buğday bir tencereye alınarak haşlanır. Kaynayan buğdaylara 1 su bardağı haşlanmış nohut ilave edilir. Aynı bir kaptaki ½ kg yoğurt, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı tuz çırpılarak azar azar sıcak su ilavesi ile çorbaya aktarılır. Sürekli karıştırılarak çorbanın kesilmesi engellenir. Tereyağı, nane, pul biber sosu ile sıcak servis edilir.

KARA ÇORBA (K19): Boyalı fasulye(barbunya) gecedan ıslatılır. Islanıp şişen barbunyalar haşlanır ve siyah rengi çıkar. Aynı bir tencerede kuru soğan kavrulur içine domates- biber salçası, tuz, nane, pul biber, yeşil mercimek, bulgur eklenir. Barbunya ile bulgurlu karışım birleştirilir, üstüne su eklenir ve pişmeye bırakılır. Sıcak servis edilir.

ÇANAK TARHANA ÇORBASI (K6): 4 adet çanak tarhana ılık suda ıslatılarak yumuşatılır. Yumuşayan tarhanaların üzerine su ilave edilerek tencerede kaynatılır. Kaynayan tarhanalara haşlanmış nohut ve tuz eklenir. Aynı bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağında 4 diş dövülmüş sarımsak, nane ve pul biberden oluşan sos hazırlanır. Sıcak şekilde çorbaya ilave edilerek servis edilir.

TİRİT (K12): 100 gr tereyağında 1 kuru soğan ve 300 gr kıyma kavrulur. 1 yemek kaşığı domates salçası eklenir. Tuz, karabiber, kimyon ile tatlandırılır. Bayat ekmekler bir tepsiye alınır ve üzerine 1 yemek kaşığı tereyağı eklenerek fırında 10 dk kadar kurutulur. Ekmeklerin üzerine kıymalı harç yayılır. İsteğe göre üzerine sulandırılmış yoğurt ve maydanoz ile servis edilir.

KEŞKEK (K6): 300 gr dövme buğday ile 100 gr nohut gecedan ılık suda ıslatılır. 750 gr kemikli koyun eti 1 litre suda haşlanarak etlerin kemiklerden ayrılıp lif lif olması sağlanır. Kemiklerinden ayrılan etlerin içine buğday ve nohut eklenerek 1-1,5 saat kadar pişmeye bırakılır. Lapa kıvamındaki buğdaylar tahta tokmak ile dövülerek karıştırılır ve kıvam alması sağlanır. Tereyağında kızdırılmış toz kırmızı biber ile servis edilir.

FERFENE (K2): 1 kg kırmızı et kemikleri ile ceviz büyüklüğünde parçalar şeklinde doğranır. Tencerede kendi yağında kavrulan etlere tuz ve üstüne çıkacak kadar su ilave edilir. 1 saat pişmeye bırakılan etler 15 dakikada bir karıştırılır ve suyunu çekince ocaktan alınır. Servis tabağına dilimlenmiş köy ekmekleri üstüne de etler gelecek şekilde servis edilir. Yanında söğüş domates, soğan ve biber ikram edilir.

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA (K29): 2 adet kuru soğan hafif zeytinyağında kavrulur. 2 yemek kaşığı salça eklenir ve kavrulmaya devam edilir. ½ kg pirinç eklenir ve 5 dk daha kavrulur. Son olarak yarım demet maydanoz, yarım demet dereotu ve kuru nane ile kuru reyhan ilave edilir. İç harcı hazırlandıktan sonra salamura bağ yapraklarına iç harç 1 tatlı kaşığı ölçüde olacak şekilde pay edilir ve sarılır. Kalan bağ yaprakları dibinin tutmasını önleyecek şekilde tencerenin dibine pay edilir ve sarılan sarmalar tencereye dizilir. Üzerine 2 limon suyu, 250 ml zeytinyağı ve su ilave edilerek 1 saat kadar pişirilir. Soğuk şekilde servis edilir.

BAKLALI DOLMA (K29): Erbaa Narince salamura yaprağı sıcak suda fazla tuzunu almak için 15 dk sıcak suda dinlendirilir. 1 kg gecedan ıslatılmış iç bakla, 1 kg kırık yarma, 3 adet ince doğranmış kuru soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 su bardağı zeytin yağ ve 1'er tatlı kaşığı pul biber, kuru nane, tuz karıştırma kabına alınarak karıştırılır. 1 bağ maydanoz, 1 bağ dereotu ince kıyılarak ilave edilir. Bağ yapraklarının içine 1 tatlı kaşığı harç ilave edilerek küçük sarmalar şeklinde sarılır. Tencerenin altına kemikli kuzu eti dizilir. Etin üstüne sıkı bir şekilde dolmalar dizilir. Ayrı bir tavada 4 adet kuru soğan küçük doğranarak kavrulur. 2 yemek kaşığı domates salçası ve az tuz ilave edilerek dolmanın

sosu elde edilir. Sosu da dolmaların üstüne eklenir ve 1 bardak sıcak su ilave edilerek dolmalar pişmeye bırakılır. Piştikten sonra biraz dinlendirilerek servis edilir.

**KELEM DOLMASI (K30):** 4 adet küp doğranmış kuru soğan, 1 kg orta yağlı kıyma, 1 su bardağı ince bulgur ve aşlık karışımı, 3 kaşık domates salçası, tuz, karabiber, pul biber ile birleştirilerek iç harç elde edilir. 1 orta boy lahananın yaprakları dallarından ayrılarak haşlanır ve soğumaya bırakılır. Lahana yaprakları 2 santimlik şeritler halinde kesilir ve içleri harç ile doldurularak muska şeklinde sarılır. Dolmalar tencereye dizilir, birkaç diş sarımsak dolmaların arasına serpiştirilir. Üzerine tereyağı parçaları ve sıvı yağ gezdirilir. 1 bardak sıcak su ilave edilerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. 3-4 saat pişen dolmalara kontrollü şekilde su ilave edilerek dibinin tutması engellenir.

**KELEM KAVURMASI (K30):** 1 adet kuru soğan küp şeklinde doğranarak zeytinyağında kavrulur. Kavrulan soğanlara orta boy bir lahana ince uzun şeritler şeklinde doğranarak ilave edilir. Kuru acı biber arzuya göre ilave edilir ve kendi buharında lahanalar kavrulmaya bırakılır. En son 1 çay bardağı bulgur, tuz ve 1 çay bardağı su ilave edilir ve bulgurlar pişince sıcak olarak servis edilir.

**BAT (K20):** 1 su bardağı yeşil mercimek yıkanır ve tencereye alınarak 15 dk pişirilip ocaktan alınır. 2 yemek kaşığı salça su ile açılır ve mercimeğe eklenir. ½ bağ taze reyhan, ½ bağ maydanoz, ½ bağ dereotu ince kıyılarak mercimeğe eklenir. 1 adet domates küçük doğranarak karışıma eklenir. Nar ekşisi, limon, tuz, pul biber ve ceviz eklenerek servis edilir. Yanında asma yaprağı ve köy ekmeği ile tüketilir.

**BORANLI (K21):** 3 su bardağı kare erişte hamuru suda 15 dk haşlanır ve süzülerek kenara alınır. 1 kâse yoğurdun içine 2 diş sarımsak ezilerek eklenir ve karıştırılır. Erişte ve yoğurt birleştirilir. Üzerine tereyağı ve sıvıyağ birlikte kızdırılarak pul biber, kuru nane ilave edilerek servis edilir.

**DOLMA İÇİ YEMEĞİ (K16):** 1 büyük soğan yemeklik doğranır ve kavrulur. 2 yemek kaşığı domates salçası, reyhan, pul biber, kimyon, tuz karabiber ilave edilir. 3 su bardağı düğü (ince bulgur) ve 1,5 litre su eklenerek pişmeye bırakılır. Pilav kadar kuru olamadan hafif sulu bir kıvama gelince ocaktan alınır. Kara lahana ve köy ekmeği ile servis edilir.

**MUHACİR PİDESİ (K17):** 4 adet kuru soğan, 4 adet yeşil biber, 300 gr kıyma, 2 adet ince doğranmış patlıcan, 4 adet domates, 2 yemek kaşığı salça, tuz, pul biber, karabiber ve 1 çay bardağı sıvı yağ kavruularak iç harcı oluşturulur. Ayrı bir kaptaki 1 su bardağı su, 1 paket maya, 2 tatlı kaşığı tuz ve alabildiği kadar un karıştırılarak hamur oluşturularak mayalanmaya

birakılır. Mayalanan hamurdan 10 adet beze alt katman, 3 adet beze üst katman olarak hazırlanır ve ara katmana iç harç yayılır. Böreğin her katmanı için eritilmiş tereyağı sürülür ve pide hazırlanır. 200 derece fırında 25-30 dk pişen muhacir pidesi, soğuk ya da sıcak şekilde servis edilir.

ERBAA KATMERİ (Türk Patent Enstitüsü, Mahreç): 4 su bardağı ılık suyun içinde 20 gr yaş maya eritilir. 1 tatlı kaşığı tuz ve aldığı kadar un karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Portakal büyüklüğünde hamurlar pay edilir. Pay edilen hamurlar tabak büyüklüğünde açılarak arasına dövülmüş ceviz ve sıvı yağ ilave edilerek katlar oluşturulur. Hamurların üstüne yumurta sarısı ve susam eklenerek 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir ve sıcak ya da soğuk olarak servis edilir.

GÖMBE (K10): 1 kg un, 200 gr eritilmiş tereyağı, 100 ml sıvıyağ, 2 su bardağı su, 1 yemek kaşığı tuz karıştırma kabına alınarak yoğrulur. Yoğrulan hamura 2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi eklenerek yedirilir. Hamur tepsi büyüklüğünde açılarak yağlanmış tepsiye yayılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

SİNİ BÖREĞİ (K22): 3 su bardağı un, 2 çay kaşığı tuz ve alabildiği kadar su karıştırılarak sert bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur dinlenmeye bırakılır. Hamur 4 eşit parça bölünür ve tepsi boyutunda açılır. Aralarına yağ sürülerek 2 kat hamur tepsiye dizilir, ara kat olarak çökelek eklenir ve tekrar 2 kat yağlanmış hamur dizilir. Tercihen taş fırında, yoksa ocakta kısık ateşte sürekli döndürülerek ağır ağır pişirilip servis edilir.

SAC YAĞLISI (K4): ½ kg un, 1 tatlı kaşığı tuz ve ½ kg su karıştırma kabına alınarak yoğrulur. Yoğrulan hamur dinlenmeye bırakılır. Hamur küçük bezelere ayrılır ve her beze ince şekilde oklava yardımıyla açılır. Hamurun içine tercihe göre çökelek, patates kavurması, kıyma ya da kavrulmuş ispanak eklenerek sacda pişirilir. Sıcak şekilde servis edilir.

YUFKA TATLISI (K4): 3 su bardağı su, 3 su bardağı toz şeker ve 2-3 damla limon suyu ile şerbet hazırlanıp soğumaya bırakılır. Önceden hazırlanmış kuru yufkalardan 8 adet alınır. Her bir yufka su ile ıslatılarak yumuşatılır. Tepsiye bir kat yufka üzerine eritilmiş tereyağı olacak şekilde 4 kat dizilir. 4. katta 2 su bardağı dövülmüş ceviz içi serpilir. Tekrar 4 kat yufka aralarına tereyağı sürülerek dizilir. Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkan tatlıya ılık şerbet ilave edilerek 1 saat dinlenmesi sağlanır ve servis edilir.

LEYLEK GİLİĞİ (K28): Karıştırma kabında 1kg süt, 2 adet yumurta, 1 tatlı kaşığı maya, 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı tuz karıştırılır. Mayalanmaya bırakılan karışım 25 dk sonra hazır olur. Az yağ eklenen tavada 1'er kepçe olacak şekilde hamurlar pişirilir. Pankek

hamuru şeklinde hazırlanan hamurların üzerine pekmez ve kırılmış ceviz ilave edilerek servis edilir.

HASUDA (K29): Tavada 2 yemek kaşığı tereyağı eritilir. 4 dolu yemek kaşığı un tereyağında rengi değişene kadar kavrulur. Ayrı bir tencerede 3 su bardağı su, 4 yemek kaşığı toz şeker, 3 yemek kaşığı pekmez karıştırılarak ısıtılır. Pekmezli şerbet, sürekli karıştırılarak una azar azar ilave edilir. Kıvamı artınca ocaktan alınır ve içine 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edilir. Hafif ılıdıktan sonra servis edilir.

HAŞHAŞLI PARMAK (K15): 1 kg un, 1 çorba kaşığı tuz ve 1 paket maya karıştırma kabına alınır. Yavaş yavaş su ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğrulur. Hamurun üzerine nemli bir bez örtülür ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur 3 eşit parçaya bölünür. Hamurlar açılarak içine 200 gr haşhaş sürülür ve rulo şeklinde sarılır. Hamurlara burgu şekli verilerek tepsiye alınır. Üzerine 100 gr eritilmiş tereyağı sürülür ve fırına verilir. Üstü kızaran ve pişen hamurlar servis edilir.

CEVİZLİ PARMAK (K15): 1 kg un, 1 çorba kaşığı tuz ve 1 paket maya karıştırma kabına alınır. Yavaş yavaş su ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğrulur. Hamurun üzerine nemli bir bez örtülür ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur 3 eşit parçaya bölünür. Hamurlar açılarak içine 300 gr kırılmış ceviz içi eklenir ve rulo şeklinde sarılır. Hamurlara burgu şekli verilerek tepsiye alınır. Üzerine 100 gr eritilmiş tereyağı sürülür ve fırına verilir. Üstü kızaran ve pişen hamurlar servis edilir.

### Ek 3: Erbaa Mutfağı Gastronomik Ürün Envanteri

Ürün İsmi	Kategori	Ürün İçeriği	Piştirme Yöntemi	Servis Sekli / Tüketim Zamanı	Yöresel Kültürel Anlamı	Coğrafi Yavılımı	Kaynak
Mısır Hellesi	Çorba	Yöresel Mısır	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K29
Toyga Çorbası	Çorba	Yoğurt, Nane	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K7
Katıkl Aşlık Çorbası	Çorba	Aşlık, Yoğurt	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K30
Bacaklı Hamur Çorbası	Çorba	Yöresel Erişte, Barbunya	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K19
Mancar Çorbası	Çorba	Pancar, Çemen	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K21
Gendüme Çorbası	Çorba	Nohut, Fasulye, Buğday	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K7
Zoğallı Çorba	Çorba	Kızılıcak	Ocak	Günlük Tüketim- Soğuk Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K13
Erikli Çorba	Çorba	Erik	Ocak	Günlük Tüketim- Soğuk Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K3
İri Çorbası	Çorba	Buğday, Nohut, Yoğurt	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K3
Çanak Tarhana Çorbası	Çorba	Yöresel Tarhana Barbunya,	Ocak	Günlük Tüketim/ Düşün- Sıcak Servis	Düşün Yöresel Yemeği		K6
Kara Çorba	Çorba	Mercimek, Bulgur	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K19
Tirit	Etli Yemekler	Kıyma, Bayat ekmek	Fırın, Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı	Anadolu	K12
Keşkek	Etli Yemekler	Buğday, Koyun eti	Kazan	Günlük Tüketim/ Düşün- Sıcak Servis	Düşün Yöresel Yemeği	Anadolu	K6

Ferfene	Etli Yemekler	Koyun eti	Kazan	Günlük Tüketim/ Bayram- Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği	Orta Asya	K2
Suda Yumurta	Etli Yemekler	Yumurta, Kıyma, Sarımsak	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		(Parlak, 2023)
Baklalı Dolma	Etli Yemekler	Asma Yaprağı, Bakla	Güveç, Fırın	Günlük Tüketim/ Düğün- Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği		K29
Kelem Dolamsı	Etli Yemekler	Lahana	Güveç, Fırın	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K30
Şıpsı	Etli Yemekler	Un, Tavuk, Sarımsak	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı	Çerkes Mutfacı	K12
Phali Yemeği	Etsiz Yemekler	Kara Lahana, Barbunya, Mısır Unu	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		(Parlak, 2023)
Zeytinyağlı Yaprak Sarma	Etsiz Yemekler	Pirinç, Asma Yaprağı, Taze Otlar	Ocak, Fırın	Günlük Tüketim/ Misafir- Soğuk Servis	Düğün/ Bayram Yemeği		K29
Kelem Kavurma	Etsiz Yemekler	Lahana	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K30
Bat	Etsiz Yemekler	Mercimek, Salça, Asma Yaprağı	Diğer	Günlük Tüketim/ Misafir- Soğuk Servis	Misafir Yemeği		K20
Boranlı	Etsiz Yemekler	Yoğurt, Nane, Erişte	Ocak	Günlük Tüketim- Soğuk Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K21
Dolma içi	Etsiz Yemekler	Salça, Soğan, Bulgur	Diğer	Günlük Tüketim/ Misafir- Soğuk Servis	Misafir Yemeği		K16
Haşhaşlı Parmak	Hamur İşi	Haşhaş, Buğday	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği		K15
Cevizli Parmak	Hamur İşi	Ceviz, Buğday	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği		K15

Erbaa Katmeri	Hamur İşi	Un, Maya, Ceviz	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği		Türk Patent Enstitüsü
Gömbe	Hamur İşi	Un, Maya, Ceviz, Tereyağ	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Misafir Yemeği	Anadolu	K10
Sini Böreği	Hamur İşi	Yöresel Yufka, Ceviz	Fırın, Sini (Tepsi)	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K22
Sac Yağlısı	Hamur İşi	Un, Çökelek, Kıyma	Sac	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği	Anadolu	K4
Haluç	Hamur İşi	Yoğurt, Un, Peynir	Ocak	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Misafir Yemeği	Çerkes Mutfağı	K12
Muhacir Pidesi	Hamur İşi	Patlıcan, Biber, Domates, Un	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Misafir Yemeği	Çerkes Mutfağı	K17
Cevizli Erişte	Hamur İşi	Yöresel Erişte	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		(Parlak, 2023)
Yufka Tatlısı	Tatlı	Yöresel Yufka, Ceviz, Şerbet	Fırın, Sini (Tepsi)	Günlük Tüketim/ Misafir- Soğuk Servis	Misafir Yemeği		K4
Leylek Giliği	Tatlı	Un, Su, Pekmez	Ocak	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K28
Hasuda	Tatlı	Un, Tereyağ, Pekmez, Şeker	Ocak	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K29
Pekmez Helvası	Tatlı	Pekmez, Tereyağ, Un, Ceviz	Ocak	Günlük Tüketim/ Misafir- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		(Parlak, 2023)

## ÖZ GEÇMİŞ

Uğur KOLCU, 2008-2012 yılları arasında Kartal Anadolu Lisesi'nde eğitim aldı. 2012-2017 yılları arasında %100 burslu olarak girdiği Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde lisans eğitimini tamamladı. Lisans eğitimini tamamlayana kadar yarı zamanlı olarak otel ve restoran mutfaklarında stajyer ve komi olarak çalıştı. Lisans mezunu olduktan sonra Dokuz Eylül Üniversitesi'nde Pedagojik Formasyon eğitimi alarak Cumhuriyet Nevvar Salih İşgören Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde Stajyer Öğretmenlik yaptı. Doğuş Grubu'na bağlı Kilimanjaro Restoran'da soğuk mutfak şefi olarak görev aldı. Buradaki çalışma hayatı sona erdikten sonra 2020 yılında Maltepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yarı zamanlı olarak mutfak derslerinin okutulmasında Eğitim Şefi olarak görev aldı. 2020- 2021 yılları arasında kendi işletmesini kurarak meze ve tatlı üretimi-satışı, butik catering hizmetleri alanında faaliyet gösterdi. 2023-2024 yılları arasında Aralco Holding'e bağlı Pişir uygulaması için Ar-Ge şefliği görevinde bulundu ve ürün geliştirilmesi, reçete standardizasyonu, demo şefliği görevlerinde tecrübe kazandı. 2023 yılında Turgut Reis Denizcilik Eğitim Merkezi'nde eğitimlerini tamamlayarak Yat Şefi yeterliliği aldı ve güncel kariyerine Özel Şef/ Yat Şefi olarak devam etmekte, proje bazlı workshop eğitimleri vermektedir. Menü tasarımı, maliyet kontrolü, mutfak tasarımı ve kurulumu gibi konularda danışmanlık hizmeti sağlamaktadır. Orta seviyede İngilizce konuşabilmektedir.