

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Journal                  | : <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies</i>                                                                                                                                                                                 |
| ISSN                     | : 2822-6089                                                                                                                                                                                                                                       |
| Article ID               | : 94405                                                                                                                                                                                                                                           |
| Article Type             | : <i>Araştırma Makalesi-Research Article</i>                                                                                                                                                                                                      |
| Corresponding Author     | : <i>Sümeyye TÜRKÖZÜ</i>                                                                                                                                                                                                                          |
| Year                     | : 2026                                                                                                                                                                                                                                            |
| Volume                   | : V                                                                                                                                                                                                                                               |
| Issue                    | : II                                                                                                                                                                                                                                              |
| Page                     | : 207-223                                                                                                                                                                                                                                         |
| Arrival Date             | : 14.05.2026                                                                                                                                                                                                                                      |
| Revision Date            | : 15.07.2026                                                                                                                                                                                                                                      |
| Acceptance Date          | : 01.09.2026                                                                                                                                                                                                                                      |
| Published Date           | : 20.09.2026                                                                                                                                                                                                                                      |
| How to Cite This Article | : <i>Türközü, S., Madenci, A. B. &amp; Pekerşen, Y. (2026). Bir Mutfak Kültürünün Sessizleşen Lezzetleri: Seydişehir Mutfağı. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 5(2), 207-223. DOI: 10.5281/zenodo.22235365</i> |

**IJOTADS is Licensed Under A Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International License.**

## BİR MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SESSİZLEŞEN LEZZETLERİ: SEYDİŞEHİR MUTFAĞI<sup>§§</sup>

### THE SILENCED FLAVORS OF A CULINARY CULTURE: SEYDİŞEHİR CUISINE

**Sümeyye TÜRKÖZÜ**

Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, sumeyyetrkz42@gmail.com, Konya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0009-0007-0771-6772

**Ayşe Büşra MADENCİ**

Doçent Doktor, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, bmadenci@erbakan.edu.tr, Konya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0001-9987-6771

**Yeliz PEKERŞEN**

Profesör Doktor, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ypekersen@erbakan.edu.tr, Konya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0003-4769-7717

#### ÖZET

Beslenme ihtiyacı, insanlığın varoluşundan itibaren önemli bir yere sahip olmuştur. Yeme ve içmenin önem kazanması, toplumlarda mutfak kültürünün oluşumunu sağlamıştır. Aynı zamanda mutfak kültürü, bir bölgenin veya yörenin yapı taşını oluşturmaktadır. Son yıllarda fast food gibi beslenme eğilimlerinin yaygınlaşması, işlenmiş ve hazır gıda tüketiminin artmasına neden olmuştur. Ayrıca bu gıdaların kısa sürede hazırlanması ve tüketilmesi insanların ilgisini çekmektedir. Bu durum geleneksel ve yöresel gıdaların daha az tercih edilmesine neden olmaktadır. Bu çalışmanın amacı, geleneksel ve yöresel lezzetlerin unutulmamasını ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır. Bunun yanında, yöreyi ziyaret eden bireylerin geleneksel ve yöresel lezzetlere yönelik ilgisinin artırılması da amaçlanmaktadır. Araştırma alanı olarak Seydişehir yöresinin tercih edilmesinin temel nedeni, zengin geleneksel mutfak kültürü ve yöresel gastronomik mirasa sahip olmasıdır. Yörenin coğrafi işaret tesciline sahip leblebi ile balık çokratması, bu gastronomik zenginliğin önemli göstergeleri arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, yörede unutulmaya yüz tutmuş diğer geleneksel ürünlerin belirlenmesi ve görünür kılınması amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler kapsamında Seydişehir’de ikamet eden 15 katılımcı ile görüşülmüş,

<sup>§§</sup> Bu makale için gerekli olan etik kurul izin belgesi Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurulunun 12.12.2025 tarihli ve 22025/1069 karar sayılı belgesi ile alınmıştır.

yörenin geleneksel yemekleri belirlenmiş ve bu yemeklerin korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına ve sürdürülebilirliğin sağlanmasına yönelik katılımcıların görüş ve önerileri alınmıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. Elde edilen veriler sonucunda, modern beslenme alışkanlıklarının artması, yöresel yemeklerin zaman ve emek istemesi, genç neslin ilgisinin azalması nedeniyle yemeklerin aktarımının zayıfladığı ortaya çıkmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Geleneksel ve Yöresel Yiyecekler, Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekler, Seydişehir Yöresi.

**Jel Kodu:** L80, L83, L89.

## ABSTRACT

Nutritional needs have played a significant role since the dawn of humanity. The growing importance of eating and drinking has led to the development of culinary culture in societies. At the same time, culinary culture forms the cornerstone of a region or locality. In recent years, the spread of dietary trends such as fast food has led to an increase in the consumption of processed and ready-to-eat foods. Furthermore, the fact that these foods can be prepared and consumed quickly attracts people's interest. This situation has led to traditional and regional foods being chosen less frequently. The purpose of this study is to ensure that traditional and regional flavors are not forgotten and are passed on to future generations. In addition, the study aims to increase the interest of visitors to the region in traditional and regional flavors. The primary reason for selecting the Seydişehir region as the research area is its rich traditional culinary culture and regional gastronomic heritage. The region's geographically certified chickpeas and fish stew are among the key indicators of this gastronomic richness. Furthermore, to identify and highlight other traditional products in the region that are at risk of being forgotten, the semi-structured interview technique—a qualitative research method—was employed. As part of the semi-structured interviews, 15 participants residing in Seydişehir were interviewed; the region's traditional dishes were identified, and the participants' views and suggestions regarding the preservation and transmission of these dishes to future generations, as well as ensuring their sustainability, were gathered. The data obtained from the interviews were analyzed using content analysis. The results of the analysis revealed that the transmission of traditional recipes has weakened due to the rise of modern eating habits, the time and effort required to prepare regional dishes, and the waning interest of the younger generation.

**Keywords:** Tourism, Traditional and Regional Foods, Forgotten Dishes, Seydişehir Region.

**Jel Codes:** L80, L83, L89.

## 1. GİRİŞ

Beslenme, insanoğlunun hayatta kalabilmesi ve karnını doyurabilmesi için gerekli olan en temel ihtiyaçtır. İnsanoğlunun yaşadığı bölge ve yöre, beslenme alışkanlıklarını değiştirmekte ve farklılıklar göstermektedir. Yaşanılan bölgenin iklimi, tarihi, kültürü, damak zevki, gelenek ve görenekleri bu farklılıkları ortaya çıkararak geleneksel yemek kültürünü ve mutfak yapısını oluşturmaktadır (Baysan, 2021: 269). Kültürel kimliğin oluşumuna etki eden önemli öğelerden biri de insanoğlunun ürünleri nasıl elde ettiği ve nasıl tükettiğidir. Aynı toplum içerisinde bile farklı yörelerde farklı yemek kültürleri oluşabilmektedir. Kullanılan araç-gereçler, pişirme teknikleri ve ürünler o yörenin beslenme biçimini ortaya çıkarmaktadır. Mutfaklar yalnızca yemek hazırlama ve sunum alanları olmayıp sosyal etkileşimlerin gerçekleştiği kültürel mekanlardır. Aile fertlerinin bir araya geldiği, aynı sofrayı paylaşarak iletişimlerini güçlendirdikleri alanlardır. Yemek pişirmek, sunmak ve yeme eylemi bazı toplumlarda yalnızca karın doyurma ihtiyacı olmaktan çıkmaktadır. Zamanla zevke dönüşerek bir sanat haline gelmiştir. Aynı zamanda birliktelik, paylaşım ve kutlama haline dönüşmüştür (Yazgan Serinkaya, 2017: 28). Geleneksel yemekler yalnızca evlerde değil, aynı zamanda düğün, ölüm ve doğum gibi özel günlerde de kendine yer bularak insanları bir araya getirmektedir (Okur & Çalışkan, 2023: 114).

Yöresel mutfak kavramı; belli bir coğrafi yöreye ait pişirme teknikleri, yöntemleri, malzemeleri ve araç-gereçleri kullanarak o yörenin kültürel kimliğini yansıtan yemeklerin ve içeceklerin tamamını oluşturmaktadır (Kaymaz, 2018: 135). Bu yemeklerin ve içeceklerin bazıları günümüze kadar gelmeyi başaramamış olsa da hâlâ belli bir kesim insan tarafından yaşatılmaktadır. Ancak bu yemekler ve içecekler modern çağ ile giderek unutulmaya başlamıştır. Bu kültürü koruyabilmek ve unutulmasını engellemek adına mevsiminde yetişen taze ürünleri kullanmaya, unutulmaya yüz tutmuş yemekleri gelecek nesillere aktarmaya ve modern mutfağa uyarlayarak ilgi çekici hale getirmeye önem verilmelidir (Baysan, 2021: 270).

Yaşanılan coğrafya, nasıl iklimi, dini, dili, ekonomiyi ve kültürü şekillendiriyorsa, yemek kültürünü

de şekillendirmektedir. O coğrafyada yetişen ürünler, mutfakların yapı taşı oluşturmaktadır. Anadolu mutfacı da bu çeşitli ve zengin mutfak kültürüne en güzel örneklerden biridir. Ancak gelişen ve değişen dünya ile teknoloji insanların hayatına girmeye başlamış; ekonomi ve eğitimde yapılan yenilikler, göçlerin artışı, kadınların iş hayatına atılması beslenme alışkanlıklarında köklü değişikliklere neden olmuştur. Bu durumdan etkilenerek geleneksel yemekler ve yöresel ürünler yerini hızlı hazırlanan, pratik ve hazır gıdalara bırakmıştır (Yolcu, 2018: 8). Bu değişimlerle birlikte geleneksel ve yöresel yemekler unutulmaya yüz tutmuştur. Ancak son yıllarda ortaya çıkan slow food, yerelcilik ve sürdürülebilirlik anlayışları popülerleşerek ve insanların ilgisini çekerek yöresel yemeklerin yeniden değer kazanmasını sağlamıştır. Seydişehir mutfacı da Anadolu'nun yemek kültürünü yansıtan önemli destinasyonlardan biridir. Kendine has yemek kültürü ve çeşitliliğiyle geçmişten günümüze kadar varlığını devam ettirmiştir. Ancak bazı yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu görülmüştür. Bu nedenle, bu çalışmada Seydişehir mutfacında unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin araştırılması ve yeniden günümüze ve gelecek nesillere kazandırılması amaçlanmıştır.

### 1.1. İlgili Alanyazın

Belli bir bölgede yaşayan toplumların geçmişten günümüze kadar aktardıkları malzemeler, mutfak araç gereçleri ve edinilen bilgiler ışığında o bölgeye ait yöresel yemek kültürü oluşmaktadır. Bölge halkının geliştirdiği tarifler, teknikler ve sunum yöntemleri, o bölgenin kendi kimliğini ortaya çıkarmaktadır. Farklı yörelerde kullanılan gıdalar, tarifler ve teknikler; yemeklerdeki lezzet, koku ve dokudaki farklılıkları belirlemektedir (Çavuşoğlu, 2023: 410). İnsanoğlunun doğumundan ölümüne kadar değişmeyecek ihtiyaçlarından biri beslenme ihtiyacıdır. Ancak beslenme yalnızca karın doyurmak ve hayatta kalmak için yapılan bir eylem değildir. Yemek, insana duygusal, psikolojik ve sosyo-kültürel deneyimler sunar. Yemek yeme eylemi, aile, arkadaş ve sevdikleriyle paylaşıldığında mutluluk; güzel bir yemek tattığında zevk; özel günlerde birliktelik ve geleneksel yemeklerde geçmişe ait nostalji gibi duyguları uyandırarak insanların yemekle arasında duygusal bir köprü kurmaktadır. Bu köprü sayesinde gastronominin temelleri oluşarak yemek pişirmek ve yeme eylemi bir sanata dönüşmektedir (Sevim, 2017: 197-198).

Geleneksel yemekler, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan ürünler değildir. Aynı zamanda toplumların yaşam biçimini, üretim ilişkilerini, mevsimsel hazırlıklarını, inançlarını, ritüellerini ve sosyal belleğini yansıtan kültürel unsurlardır. Toplumların tarihsel birikimini ve kültürel kimliğini yansıtan mutfak kültürü, yaşayan kültürel mirasın önemli unsurlarından biri olarak kabul edilmekte; bu birikimin korunması ve gelecek nesillere aktarılması kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle yöresel mutfak kültürü, somut olmayan kültürel mirasın önemli bileşenlerinden biri olarak değerlendirilebilir. Yemek tariflerinin, pişirme tekniklerinin, mutfaklarda kullanılan araç-gereçlerin ve özel günlerde hazırlanan yemeklerin nesilden nesle aktarılması, yerel kimliğin sürekliliği açısından önem taşımaktadır (Ağcakaya & Can, 2019: 790-793).

Ancak modern yaşam biçimi, hazır gıda tüketimi, kentleşme, kadınların çalışma hayatına katılımı, teknolojinin gelişmesi ve genç kuşakların değişen damak tercihleri, geleneksel yemek bilgisinin aktarımını zayıflatabilmektedir. Bunun yanı sıra son yıllarda çevrimiçi yemek siparişi platformlarının yaygınlaşması, bireylerin evde yemek hazırlamaya ayırdığı zamanı azaltmakta ve dışarıdan hazır yemek tüketimini teşvik etmektedir. İnternet ve lojistik alanında yaşanan gelişmeler, yerel ürünlerin daha geniş pazarlara ulaşmasını sağlarken geleneksel, doğal ve el emeği etiketleriyle satışa sunulan ürünler dünya genelinde cazip hâle gelmektedir. Ancak çevrimiçi yemek sektörü, yöresel mutfacı hızlı tüketime dönüştürmekte ve yemek bilgisinin aile yerine dijital kaynaklardan öğrenilmesine zemin hazırlayabilmektedir (Özdemir, 2019: 229). Yemek hazırlama süreçlerinin giderek günlük yaşamın dışına itilmesi, geleneksel tariflerin uygulanma sıklığını düşürmekte ve mutfak bilgisinin aile içinde deneyim yoluyla aktarılmasını sınırlandırabilmektedir. Bu durum, yöresel yemeklerin yalnızca mutfak pratiği olarak değil, kültürel hafıza ve gastronomik miras unsuru olarak da korunması gerektiğini ortaya koymaktadır (Alpyıldız, 2022: 319-320).

Türk mutfacı, tarih boyunca yapılan göçler nedeniyle ve komşu milletlerle kültürel etkileşimler sağlayarak zengin bir çeşitliliğe ve kültüre sahip olmuştur. Bu kültür, günümüze kadar gelerek

nesilden nesile aktarılmaya çalışılmıştır. Bu genel çerçeve Türk mutfağı açısından değerlendirildiğinde, günümüz dünyasının hızlı gelişimi ve değişimi ile yöresel mutfak ve geleneksel yemeklerin giderek daha az hazırlandığı ve unutulmaya başladığı görülmektedir. Başta göçler, kültürel etkileşimler, sanayileşme ile hazır gıdaların artması ve gastronomi alanında yeni teknikler ve akımların ortaya çıkması gibi faktörler unutulma nedenleri olarak ön plana çıkmaktadır (Okur & Çalışkan, 2023: 114).

Gastronomi turizmi, geleneksel yemeklerle birlikte değerlendirildiğinde bir destinasyona önemli ve büyük katkılar sağlayabilmektedir. Geleneksel yemekler, gezilen bir bölgenin kültürünü yansıtan ayna konumundadır. Bu yüzden turistler, gezdikleri yerlerin yöresel mutfağındaki yemekleri deneyimlemek isterler. Yöresel ürünlerin gastronomi ile harmanlanması, yeni tat arayışında olan bireyler için farklı deneyimler sunarken gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine de katkı sağlayabilecektir (Apak ve ark., 2022: 268-269).

Seydişehir bölgesi, yazları kurak ve sıcak, kışları soğuk ve yağışlı bir iklime sahiptir. Bu iklim koşulları nedeniyle bölgenin tarımsal faaliyetlere elverişli olması, birçok tahıl, baklagil, sebze ve meyvenin yetişmesine olanak sağlamaktadır. Buğday, arpa, şeker pancarı, haşhaş, mısır, patates, ayçiçeği ve fiğ, en çok üretimi yapılan tarım ürünleridir. Bu ürünlere ek olarak hayvansal ürünler de Seydişehir mutfağının yapı taşı oluşturmaktadır (Mevlâna Kalkınma Ajansı, 2019).

Seydişehir mutfağı, yöre içerisinde yetiştirilen tarım ürünleri ve hayvancılık ile geçmişten günümüze kadar gelen geleneksel pişirme teknikleri doğrultusunda şekillenmiştir. Genellikle tahıl ve hamur işi ağırlıklı yemeklerin bulunduğu yöre mutfağında balık, pekmez ve leblebi gibi ürünlerde oldukça büyük öneme sahiptir. Yöreyle ait en çok bilinen geleneksel yemekler ve ürünler arasında balık çokratması, arabaşı, holuska, buğday çorbası, yufka sıkması, akıtma, yağ balığı, pekmez helvası (köftü), Seydişehir Leblebisi ve leblebi kurabiyesi bulunmaktadır (Seydişehir Belediyesi, t.y.). Bu geleneksel yemek ve ürünler, Seydişehir mutfak kültürünün çeşitliliğini ve zenginliğini yansıtmaktadır. Ayrıca coğrafi işaretli Seydişehir Leblebisi, Seydişehir Çileği ve Seydişehir Karpuzu yöre mutfağının önemli ürünleri arasındadır. Seydişehir Leblebisi 21 Temmuz 2023 tarihinde, Seydişehir Çileği 12 Aralık 2025 tarihinde, Seydişehir Karpuzu ise 13 Şubat 2025 tarihinde mahreç işareti olarak tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023, 2025a, 2025b). Ünlü Seydişehir Leblebisi Görsel 1’de gösterilmektedir.



**Görsel 1. Seydişehir Leblebisi**

**Kaynak:** Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı

Bu çalışmanın amacı doğrultusunda, farklı yerleşim yerlerine ait mutfak kültürlerini ele alan araştırmalar da literatüre önemli katkılar sağlamaktadır. Deniz (2023) yılında yapmış olduğu çalışmada Gevaş ilçesine ait mutfak kültürünü somut olmayan kültürel miras perspektifinden incelemiştir. Çalışmada, yöresel yemeklerin kayıt altına alınmasının kültürel belleğin korunmasına katkı sağladığını belirtmiştir. Fereli & Alyakut (2019), tarihi Uzunköprü ilçesinin geleneksel yemeklerini somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesidir. Bu çalışmada geleneksel yemeklerin, kış hazırlıklarının ve genç kuşakların bu yemeklere yaklaşımları

değerlendirilerek kültürel aktarım açısından önem taşıdığı ortaya konulmuştur. Çakıcı & Zencir (2018) ise Çakırözü Köyü'nün unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürlerini kayıt altına almışlardır. Çalışmada, yerel mutfak değerlerinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu çalışmalar, yöresel mutfakların yalnızca yemek çeşitliliği açısından değil, aynı zamanda kültürel kimlik, kuşaklararası aktarım ve gastronomik miras açısından da değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Bu çalışmada Seydişehir mutfağının sessizleşen lezzetleri gün yüzüne çıkarılarak günümüzdeki durumu ve kuşaklararası kültürel aktarımı ele alınmıştır. Sessizleşen lezzetlerin görünür kılınması, korunması ve yaygınlaştırılması hedeflenmektedir. Bu doğrultuda çalışmada, Seydişehir mutfağının özgün kimliği ve sürdürülebilirliği analiz edilmektedir.

## 2. YÖNTEM

Çalışma, Seydişehir ilçesinin unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerinin gün yüzüne çıkarılması amacıyla hazırlanmıştır. Aynı zamanda, bu yemeklerin kültürel bir miras olarak korunmasına katkı sağlamayı ve gelecek nesillere aktarılmasını hedeflemektedir. Araştırmanın amacı doğrultusunda, nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak bölge halkıyla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veriler, katılımcıların deneyim, gözlem ve birikimlerinden yararlanılarak elde edilmiştir. Sorulan sorular sayesinde katılımcıların Seydişehir mutfağında unutulmaya yüz tutmuş yemekleri, bu yemeklerin unutulma nedenleri ve nasıl gün yüzüne çıkarılabileceğine dair bilgiler elde edilmiştir. Hazırlanan sorular, Varel & Genç (2025) ile Apak ve arkadaşları (2022) çalışmalarından yararlanılarak hazırlanmıştır. Görüşme formunda bulunan on soru, katılımcılara yöneltilmiş ve alınan cevaplar sayesinde geleneksel mutfağın katılımcılar için önemi ortaya çıkarılmıştır. Katılımcıların katkıları sayesinde unutulmaya yüz tutmuş yemekler gün yüzüne çıkarılmış ve gelecek nesillere aktarılması için bir kaynak oluşturulmuştur.

### 2.1. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Çalışmanın evrenini, Seydişehir ilçesinde yaşamakta olan kadın ve erkekler oluşturmaktadır. Bu katılımcıların seçilme nedeni, Seydişehir mutfağına hâkim olmaları ve geleneksel yemeklere dair bilgilerinin olmasıdır. Çalışmanın örneklemini ise, Seydişehir ilçesinde ikamet eden 15 katılımcı oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemiyle katılımcılar belirlenerek yarı yapılandırılmış sorular katılımcılara yöneltilmiştir. Katılımcılara Seydişehir yöresine ait geleneksel yiyecekleri, yapılan kış hazırlıkları, kullanılan malzemeler, bu yiyecekleri kimden öğrendikleri, gelecek nesillere aktarmaları ve geleneksel ürünlerin unutulup unutulmaması hakkında sorular yöneltilmiştir. Bu sorulara verilen cevaplar üzerinden Seydişehir mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yemekler açığa çıkarılmaya çalışılmıştır.

### 2.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın temel amacı, Seydişehir mutfağında unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri gün yüzüne çıkarmak ve unutulmaması için gelecek nesillere aktarım sağlamaktır. Geleneksel yemekler bir destinasyonun önemli yapı taşını oluşturmaktadır. Seydişehir mutfağına ait yöresel ve geleneksel lezzetlerde diğer yöresel mutfaklarda olduğu gibi kendine has ve özgündür. Bu çalışmanın önemi ise bu özgün lezzetleri yeniden gün yüzüne çıkararak sürdürülebilir kılmak, gastronomiye katkı sağlamak ve literatüre kazandırmaktır.

### 2.3. Araştırmanın Veri Toplama Aracı ve Süreci

Görüşme soruları hazırlanırken Varel & Genç (2025) ile Apak ve arkadaşları (2022) çalışmalarından yararlanılmıştır. Bu sorular, Seydişehir mutfağı göz önüne alınarak uyarlanmıştır. Görüşmeler, Seydişehir halkıyla yüz yüze gerçekleştirilerek katılımcılar tarafından cevaplanmıştır. Görüşmelerin öncesinde katılımcılara çalışmanın amacı ve kapsamı hakkında bilgiler verilerek açıklanmıştır. Görüşmeler 20-25 dakika sürmüştür. Katılımcıların kişisel bilgileri gizlilik ilkelerine uygun bir biçimde K1, K2, K3 şeklinde kod numaraları kullanılarak korunmuştur. Görüşme sonrası

cevaplar bulgular bölümünde çözümlenmek üzere yazılı hale getirilmiştir. Tablo 1’de gösterildiği üzere görüşme sorularına yer verilmiştir.

**Tablo 1. Görüşme Soruları**

|                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seydişehir yöresine ait geleneksel yiyecek ve içecekleriniz var mı?                                   |
| Seydişehir yöresine ait yöresel çorbalarınız var mıdır? Varsa nelerdir?                               |
| Seydişehir yöresine ait et yemekleriniz var mıdır? Varsa nelerdir?                                    |
| Seydişehir yöresine ait yöresel tatlılarınız var mıdır? Varsa nelerdir?                               |
| Geleneksel ürünlerden kış hazırlığı için neler yapıyorsunuz?                                          |
| Eskiden ve şimdi geleneksel yemekleri yaparken hangi mutfak malzemelerini kullanıyorsunuz?            |
| Özel günlerde (düğün, doğum, ölüm vb.) hangi geleneksel yemekleri yapıyorsunuz?                       |
| Geleneksel yemekleri yapmayı kimden öğrendiniz?                                                       |
| Gelecek nesillere geleneksel yemeklerinizi ve içeceklerinizi aktarıyor musunuz?                       |
| Geleneksel yiyecek ve içecekleriniz unutuluyor mu? Unutuluyorsa unutulmaması için neler yapıyorsunuz? |

#### 2.4. Araştırmanın Veri Analizi

Toplanan veriler, içerik analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Verilerin okunması, anlamlı ifadelerin kodlanması, benzer kodların bir araya getirilmesi, temaların oluşturulması ve temaların arasındaki ilişkilerin belirlenmesi şeklinde ilerlenmiştir. Veri analizinde, geçerliliği ve güvenilirliği sağlamak ve artırmak için uzman görüşü alınmıştır. Uzman akademisyenin görüşüne başvurularak görüşme formu oluşturulmuş ve sorular kapsam geçerliliğini sağlayacak şekilde düzenlenmiştir. Çalışmanın etik kurul izni Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurulunun 12.12.2025 tarihli ve 22025/1069 karar sayılı belgesi ile alınmıştır.

#### 3. BULGULAR

Araştırmada görüşme yapılan katılımcılara K1, K2, K3 şeklinde kodlar verilerek elde edilen demografik özellikler Tablo 2’de yer almaktadır. Katılımcıların yaşları 47 ve 85 aralığında değişmektedir. 14’ü kadın, 1’i erkek olan katılımcıların 12’si ev hanımı, 1’i aşçı, 1’i öğretmen ve 1’i memurdur. Araştırma kapsamında elde edilen görüşmeler sonucunda altı ana tema belirlenmiştir. Bunlar:

- Seydişehir yöresine ait geleneksel çorbaların, et yemeklerinin, tatlıların ve içeceklerin varlığı
- Geleneksel ürünlerden yapılan kış hazırlıkları
- Eskiden ve günümüzde kullanılan mutfak malzemeleri
- Özel günlerde yapılan geleneksel yemekler
- Geleneksel yemeklerin kimden öğrenildiği ve gelecek nesillere aktarımı
- Geleneksel yemeklerin neden unutulduğu ve unutulmaması için nelerin yapıldığı

Belirlenen temalara ilişkin alt tema ve kodlar Tablo 3’te sunulmuştur.

**Tablo 2. Demografik Özellikler**

| Kod | Cinsiyet | Yaş | Meslek    |
|-----|----------|-----|-----------|
| K1  | Kadın    | 83  | Ev Hanımı |
| K2  | Kadın    | 55  | Ev Hanımı |
| K3  | Kadın    | 50  | Ev Hanımı |
| K4  | Kadın    | 51  | Ev Hanımı |
| K5  | Kadın    | 77  | Ev Hanımı |
| K6  | Erkek    | 60  | Aşçı      |
| K7  | Kadın    | 50  | Öğretmen  |
| K8  | Kadın    | 60  | Ev Hanımı |
| K9  | Kadın    | 75  | Ev Hanımı |
| K10 | Kadın    | 47  | Ev Hanımı |
| K11 | Kadın    | 78  | Ev Hanımı |
| K12 | Kadın    | 85  | Ev Hanımı |
| K13 | Kadın    | 72  | Ev Hanımı |
| K14 | Kadın    | 63  | Ev Hanımı |
| K15 | Kadın    | 64  | Memur     |

**Tablo 3. Araştırma Bulgularına İlişkin Tema, Alt Tema ve Kodlar**

| Tema                                                                                              | Alt Tema                     | Kodlar                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seydişehir Yöresine Ait Geleneksel Çorbaların, Et Yemeklerinin, Tatlıların ve İçeceklerin Varlığı | Çorbalar                     | Sulu pilav çorbası, övmeç aşı, diş tarhanası, buğday çorbası, bamya çorbası, un aşı çorbası, arabaşı çorbası, sütlü buğday çorbası      |
|                                                                                                   | Et Yemekleri                 | Yahni, balık çokratması, hölles, saç arası balık, bici                                                                                  |
|                                                                                                   | Tatlılar                     | Küp helvası, köftü, pelize, koyultma helvası, etli aşure, kıvrım tatlısı, gaygana                                                       |
|                                                                                                   | İçecekler                    | Üzüm hoşafı, erik hoşafı, kayısı hoşafı, vişne hoşafı, yayık ayranı                                                                     |
| Geleneksel Ürünlerden Yapılan Kış Hazırlıkları                                                    | Hamur ve tahıl ürünleri      | Yufka ekmeği, erişte, tarhana, diş tarhanası                                                                                            |
|                                                                                                   | Sebze ve meyve ürünleri      | Salça, bamya kurusu, kahvaltılık sos, turşu, meyve kuruları, reçel, asma yaprağı, fasulye kurusu, pırasa kurusu, pekmez                 |
|                                                                                                   | Diğer kış hazırlıkları       | Tereyağı, keş                                                                                                                           |
| Eskiden ve Günümüzde Kullanılan Mutfak Malzemeleri                                                | Geleneksel mutfak araçları   | Ocak, sayacak, dığan, kazan, sac, şinik, bakır tencere, bakır tabaklar, saplı tas, su kabağı                                            |
|                                                                                                   | Günümüzde kullanılan araçlar | Modern ocak, fırın, tava, tencere ve ölçüm araçları                                                                                     |
| Özel Günlerde Yapılan Geleneksel Yemekler                                                         | Doğum                        | Lohusa şerbeti, honça geleneği                                                                                                          |
|                                                                                                   | Cenaze                       | Cenaze evine yemek götürülmesi, pisi hazırlanması ve dağıtılması                                                                        |
|                                                                                                   | Düğün                        | Sütlü buğday çorbası, bulgur pilavı, kemikli yahni, üzüm hoşafı, Karaağaç helvası, bamya çorbası, zerde, düğün pilavı, ayran, ülü âdeti |
| Geleneksel Yemeklerin Kimden Öğrenildiği ve Gelecek Nesillere Aktarımı                            | Öğrenme kaynakları           | Anne, anneanne ve babaanneden öğrenme                                                                                                   |
|                                                                                                   | Kuşaklararası aktarım        | Kızlara ve gelinlere öğretme, torun kuşağına aktarımının zayıflaması                                                                    |
| Geleneksel Yemeklerin Neden Unutulduğu ve Unutulmaması İçin Nelerin Yapıldığı                     | Unutulma nedenleri           | Genç kuşağın isteksizliği, internet tariflerine yönelme                                                                                 |
|                                                                                                   | Koruma uygulamaları          | Evlerde hazırlama, misafirlere ikram etme, aile içinde öğretmeye çalışma                                                                |

Seydişehir yöresinde eskiye göre daha az yapılan veya unutulmaya başlanan yöresel yemeklerden bazıları; hölles, çokratma, papara, akıtma, zomba (holuska), öküz dili kömbesi, şepit, mıkla, hıyar dolması, ilabada sarması, saksagan beyni, demir tatlısı, vişne paparası, pekmezli patlıcan, köftü, bici, şalga aşı, kelek dolması, övmeç aşı çorbası, sirken otu aşı, koyultma helvası, etli aşure, gaygana, işkefte pilavı, un aşı çorbası, kıvrım tatlısı, küp helvası, erik hoşafı, kayısı hoşafı, pekmez hoşafı, toz helvası, akıtma ve tereyağlı diş tarhanasıdır. Bu yemekler halen bazı mutfaklarda pişmeye devam etse de yeni nesil bu yemeklerin ya bazılarını ya da hiçbirini yapmayı bilmemektedir. Yöresel ve geleneksel yemekler yerine daha çok modern ve hazırlaması kolay yemekleri tercih etmektedirler. Bu durum, geleneksel ve yöresel yemeklerin kuşaklararası aktarımı açısından risk oluşturmaktadır.

**Tema 1: Seydişehir yöresine ait geleneksel çorbaların, et yemeklerinin, tatlıların ve içeceklerin varlığı**

Araştırma kapsamında görüşülen 15 katılımcıdan Seydişehir yöresine ait geleneksel yemeklerden çorbalar, et yemekleri ve tatlılar hakkında bilgiler edinilmiştir. Zengin ve çok çeşitli ürünler hakkında bilgiler alınmış ve bazı tariflerin reçeteleri öğrenilmiştir. Katılımcıların hepsi çorba olarak sulu pilav çorbası, övmeç aşı, diş tarhanası, buğday çorbası, bamya çorbası, un aşı çorbası, tavşan etinden arabaşı çorbası ve sütlü buğday çorbası yaptıklarından ve bu çorba çeşitlerinin yapımının günümüzde az olmasından bahsetmişlerdir.

**K1:** “eskiden sulu pilavdan çorba yapardık bütün aile oturur hep birlikte yerdik. Artık eskisi gibi yapılan bir çorba değil genellikle pilav olarak tüketilmektedir. Biz bu çorbayı bulgur pilavı yapar gibi ama daha çok sulu bir halde yapardık. Üzerine tereyağlı salça eritir yanında ot ve kızarmış ekmek ile yerdik”.

**K12:** “övmeç aşımız eskiden çok meşhurdu her evde pişerdi. Çocukken annelerimiz bizlere çok yapardı tabi o zamanlar şartlar kısıtlıydı evde ne varsa ondan yemek yapılırdı. Artık çok fazla ve

*çeşitli ürünlerin var olması bu çorbanın unutulmasına sebep oldu. Bu çorbayı biz şöyle yapardık: Unu överdik tavada yağ ile kavururduk. Başka bir tavada yağ ve soğan kavurur içine eklerdik”.*

Katılımcılar evlerinde ve misafirleri geldiğinde genellikle et yemeği olarak yahnı, çokratma, hölles, saç arası balık ve bici yaptıklarından söz etmişlerdir. Seydişehir mutfağında önemli bir yere sahip olan balık çokratması Görsel 2’de gösterilmektedir.



**Görsel 2. Balık Çokratması**

**Kaynak:** Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı

**K4:** “bizim çokratma dediğimiz sulu balık yemeğini çok yaparız. Halen mutfaklarda yapılmaya devam edilmektedir. Birçok yemeğimiz unutulmaya başlandı ve gençler de artık eskisi gibi bu yemekleri çok fazla tercih etmiyorlar. Tescili alındığı için bu yemek biraz daha yöremizi temsil ettiği için bizim için daha önemlidir. Biz bu yemeği yaparken soğan, salça ve unu kavurur içerisine sirke ve su ekleyerek kaynatırız. Kaynadıktan sonra içerisine yıkanmış ve temizlenmiş balıkları ilave edip pişiririz. Aslında israftan kaçınmak için de bu yemek ortaya çıkmış çünkü balığın kafası ve kuyruğu dahil her yeri bu yemekte kullanılmaktadır”.

**K13:** “eskiden biciyi çok yapardık ama artık çocuklarımız tüketmediği için bizde artık yapmıyoruz bu yüzden çoğu kişi tarifini bilmez. Bici, işkembeden yapılan bir yemektir. Hayvanın akciğerini ince ince doğrayıp içerisine bulgur ve fesleğen katıp bir iç harç hazırlardık. Temizlenen işkembeye bu harcı doldurur ipe dikerdik. Dolma gibi pişirir piştikten sonra dilimleyip tereyağında kızartırdık”.

Katılımcılar, eskiden tatlı olarak küp helvası, köftü, pelize, koyultma, etli aşure, kıvrım tatlısı ve gayganayı mutfaklarında yaptıklarından bahsetmişlerdir. Gaygana ve köftüyü halen mutfaklarında yaptıklarını dile getirmişlerdir. Küp helvası, köftü, pelize ve koyultma helvalarının ortak bileşeni pekmezdır. Pekmez ile yapılan bu helvaların farkı içerisine eklenen yan ürünler ve pişirilme tekniğidir. Küp helvası, un gibi çekilmiş yarma ile pekmezin kaynatılması ile hazırlanır ve daha sonra küplere basılır. Köftü, unun kavrulması ve üzerine su ile açılmış pekmezin ilave edilmesi ile hazırlanır. Pelizede, nişasta su ile açılır ve pekmez ile birleştirilerek yavaş yavaş ocakta pişer. Koyultma ise, unun kavrulup içerisine pekmezin ilave edilmesi ve kısık ateşte koyulana kadar pişirilmesi ile yapılan bir helvadır. Pekmez ile yapılan tatlılardan köftü tatlısı Görsel 3’te gösterilmektedir.

**Görsel 3. Köftü Tatlısı****Kaynak:** BBN Haber

**K9:** “kıvrım tatlısı eskiden yöremizde fazla haşhaş yetişmesinden ve uygun fiyatlı olmasından kaynaklı çok yapılırdı. Baklava hamuru gibi bir hamur açılır ve arasına haşhaş serpilirdi. Daha sonra kıvrım şekli verilip pişirilirdi. Üzerine isteyen pekmez ile yapılan bir şerbet veya normal şerbet hazırlayarak dökerdi”.

Katılımcılar Seydişehir yöresine ait özel bir içeceğin bulunmadığından genellikle meyvelerden yapılan hoşafı tükettiklerinden bahsetmişlerdir. Üzüm hoşafı, erik hoşafı, kayısı hoşafı ve vişne hoşafını daha çok tercih ettiklerini dile getirmişlerdir. Yayık ayranı da çokça tüketilen bir diğer içecektir. Bu temaya ilişkin alt temalar, kodlar ve katılımcı ifadelerinin sıklıkları Tablo 4’te sunulmuştur.

**Tablo 4. Seydişehir Yöresine Ait Geleneksel Yemek ve İçeceklere İlişkin Bulgular**

| Alt Tema     | Kod                  | Sıklık (n) |
|--------------|----------------------|------------|
| Çorbalar     | Sulu Pilav Çorbası   | 15         |
|              | Övmeç Aşı            | 15         |
|              | Diş Tarhanası        | 15         |
|              | Buğday Çorbası       | 15         |
|              | Bamya Çorbası        | 15         |
|              | Un Aşı Çorbası       | 15         |
|              | Arabaşı Çorbası      | 15         |
|              | Sütlü Buğday Çorbası | 15         |
| Et Yemekleri | Hölles               | 15         |
|              | Balık Çokratması     | 15         |
|              | Saç Arası Balık      | 4          |
|              | Bici                 | 2          |
|              | Yahni                | 10         |
| Tatlılar     | Küp Helvası          | 4          |
|              | Köftü                | 15         |
|              | Pelize               | 4          |
|              | Koyultma Helvası     | 4          |
|              | Gaygana              | 15         |
|              | Etli Aşure           | 15         |
|              | Kıvrım Tatlısı       | 15         |
| İçecekler    | Üzüm Hoşafı          | 9          |
|              | Kayısı Hoşafı        | 15         |
|              | Yayık Ayranı         | 15         |
|              | Vişne Hoşafı         | 15         |
|              | Erik Hoşafı          | 15         |

### **Tema 2: Geleneksel ürünlerden yapılan kış hazırlıkları**

Araştırma kapsamında katılımcıların tamamı bu soruya aynı cevapları vermiştir. Seydişehir yöresinde kış hazırlığı olarak yufka ekmeği, erişte, salça, bamya kurusu, tarhana, diş tarhanası, kahvaltılık sos,

turşu, meyve kuruları, tereyağı, pekmez, reçel ve asma yaprağından yaprak kurduklarını dile getirmişlerdir. Bu ürünlerden farklı olarak K1 fasulye ve pırasa gibi sebzeleri kurutarak sakladığından söz ederken K14 ise kışın tüketmek için alınan keşi tulumlara bastıklarını belirtmiştir. Seydişehir yöresinde sıkça yapılan kışlık tarhana Görsel 4’te gösterilmektedir.



**Görsel 4. Tarhana**

**Kaynak:** Seydişehir Yöresel

**K1:** “eskiden fasulye, pırasa ve bamya gibi ürünleri kurutup kış için hazırlardık. Şimdi çiçek bamya hâlâ kurutulsa da fasulye ve pırasa gibi ürünler poşetlenip buzdolaplarına kaldırılıyor. Eskiden her evde buzdolabı yoktu bizde bu kurutma yöntemini kullanırdık”.

**K14:** “kış için önceden keş alırdık tulumlara basardık ve muhafaza ederdik. Daha sonra kışın tüketirdik. Şimdi çok yapılmaz bu uygulama marketlerde ve pazarlarda çok olduğu için oralardan alıyoruz” diye belirtmiştir. Bu temaya ilişkin alt temalar, kodlar ve katılımcı ifadelerinin sıklıkları Tablo 5’te sunulmuştur.

**Tablo 1. Geleneksel Ürünlerden Yapılan Kış Hazırlıklarına İlişkin Bulgular**

| Alt Tema                | Kod             | Sıklık (n) |
|-------------------------|-----------------|------------|
| Hamur ve Tahıl Ürünleri | Yufka Ekmeği    | 15         |
|                         | Erişte          | 15         |
|                         | Tarhana         | 15         |
|                         | Diş Tarhanası   | 15         |
|                         | Salça           | 15         |
| Sebze ve Meyve Ürünleri | Bamya Kuru      | 15         |
|                         | Kahvaltılık Sos | 15         |
|                         | Turşu           | 15         |
|                         | Meyve Kuruları  | 15         |
|                         | Reçel           | 15         |
|                         | Asma Yapağı     | 15         |
|                         | Fasulye         | 1          |
|                         | Pırasa          | 1          |
|                         | Pekmez          | 15         |
|                         | Tereyağı        | 15         |
| Diğer Kış Hazırlıkları  | Keş             | 1          |

### **Tema 3: Eskiden ve günümüzde kullanılan mutfak malzemeleri**

Katılımcılara yöneltilen bu soruda katılımcılar eskiden ocak, sayacak, dığan, kazan, sac, şinik, bakır tencere, bakır tabaklar, saplı tas ve su kabaklarını kullandıkları cevabını vermişlerdir. Günümüzde de halen bu ürünlerin kullanımına devam edildiğini dile getirmişlerdir. Pekmez ve salça yapımında dığan ve kazan, arpa ve buğday ölçümünde şinik, ekmek yapımında sac ve sayacak eskiden de günümüzde de hâlâ kullanılmaktadır. Günümüzde yeni nesil ocak, fırın, tava, tencere ve ölçüm aletleri kullanılmaya başlansa da eskiler bu ürünleri kullanmaya devam etmektedir.



**Görsel 5. Eskiden ve Günümüzde Kullanılan Mutfak Malzemeleri**

**Kaynak:** Burası Konya

**K12:** “çocukken annelerimiz su kabaklarını kurutur içerisindeki çekirdekleri alır ve kabağı tas gibi kullanırdı. O taslardan su içerdik ve bir şeyleri taşımak için kullanırdık. Bazen bahçelerde hâlâ kullanırız” cevabını vermiştir. Bu temaya ilişkin alt temalar, kodlar ve katılımcı ifadelerinin sıklıkları Tablo 6’da sunulmuştur.

**Tablo 6. Eskiden ve Günümüzde Kullanılan Mutfak Araçlarına İlişkin Bulgular**

| Alt Tema                             | Kod            | Sıklık (n) |
|--------------------------------------|----------------|------------|
| Geleneksel Mutfak Araçları           | Ocak           | 15         |
|                                      | Sayacak        | 15         |
|                                      | Kazan          | 15         |
|                                      | Dıgan          | 15         |
|                                      | Sac            | 15         |
|                                      | Bakır Tencere  | 15         |
|                                      | Bakır Tabaklar | 13         |
|                                      | Şinik          | 5          |
|                                      | Saplı Tas      | 2          |
|                                      | Su Kabağı      | 1          |
| Günümüzde Kullanılan Mutfak Araçları | Ocak           | 15         |
|                                      | Fırın          | 15         |
|                                      | Tava           | 15         |
|                                      | Tencere        | 15         |
|                                      | Ölçüm Aletleri | 1          |

#### **Tema 4: Özel günlerde yapılan geleneksel yemekler**

Katılımcılar düğün, ölüm ve doğum gibi özel günlerde farklı ürünlerin yapıldığından bahsetmişlerdir. Doğumda genellikle lohusa şerbeti ve honça âdetini yerine getirdiklerini söylemişlerdir.

**K13:** honça âdeti için “âdetlerimiz bizim için değerlidir. Her doğum sonrası bebek görmeye gelen misafirlerimize bisküvi ve lokum ikram ederiz. Seydişehir’de biz buna honça deriz” demiştir.

Cenaze zamanlarında **K9:** “bir cenazemiz olduğunda yakınlarımız cenaze evine yemek getirirler. Cenaze evinde yemek pişmesine izin verilmez. Cenazenin defninin üzerinden belli bir zaman geçtikten sonra pişi yapılır. Bu pişiler camilere, okullara ve komşulara dağıtılır”. Düğünlerde ise eskiden yapılan yemekler ile şimdiki yemekler arasında bazı farklılıklar vardır.

**K6:** “düğünlerde eskiden sütü buğday çorbası, bulgur pilavı, kemikli yahni, üzüm hoşafı ve karaağaç helvası ikram edilirdi. Bazı bölgelerde buğday çorbası yerine bamya çorbası, helva yerine zerde verilirdi. Günümüzde ise bu yemekler yerini yoğurt çorbası, bamya çorbası, etli düğün pilavı, helva ve ayrana bırakmıştır”. Düğünlerde ayrıca ülü âdeti geçmişten günümüze kadar gelmiş ve devam etmektedir. Günümüzde düğünlerde verilen düğün yemeği Görsel 6’da gösterilmektedir.



Görsel 6. Konya Düğün Yemeği

Kaynak: Anadolu Ajansı

**K11:** “ülü âdeti, düğünlerde verilen karışık çerezlere denir. Biz eskiler buna ülü deriz şimdiki çocuklar bunun adını bilmez ama âdetimizi yerine getirirler” cevabını vermiştir. Bu temaya ilişkin alt temalar, kodlar ve katılımcı ifadelerinin sıklıkları Tablo 7’de sunulmuştur.

Tablo 2. Özel Günlerde Yapılan Geleneksel Yemek ve Uygulamalara İlişkin Bulgular

| Alt Tema | Kod                            | Sıklık (n) |
|----------|--------------------------------|------------|
| Doğum    | Lohusa Şerbeti                 | 8          |
|          | Honça Geleneği                 | 15         |
| Cenaze   | Cenaze Evine Yemek Götürülmesi | 15         |
|          | Pişi Hazırlanıp Dağıtılması    | 15         |
| Düğün    | Sütlü Buğday Çorbası           | 15         |
|          | Bulgur Pilavı                  | 15         |
|          | Kemikli Yahni                  | 15         |
|          | Üzüm Hoşafı                    | 15         |
|          | Karaağaç Helvası               | 2          |
|          | Bamya Çorbası                  | 15         |
|          | Zerde                          | 15         |
|          | Düğün Pilavı                   | 15         |
|          | Ayran                          | 15         |
|          | Ülü Âdeti                      | 2          |

#### Tema 5: Geleneksel yemeklerin kimden öğrenildiği ve gelecek nesillere aktarımı

Katılımcıların hepsi bu soruya annelerinden, anneannelerinden ve babaannelerinden öğrendiklerini söylemişlerdir. Büyükleri sayesinde geleneksel yemekleri öğrenip hâlâ yapmaya devam ettiklerini dile getirmişlerdir. Kendi çocuklarına aktarmaya çalıştıklarını ancak kuşaklararası farktan dolayı torunlarının bu yemekleri ve nasıl yapıldıklarına dair bir fikirlerinin olmadığı cevabını vermişlerdir.

**K1, K5, K9, K11, K12 ve K13:** “kızlarımıza ve gelinlerimiz elimizden geldiğince bu yemekleri öğretip aktarmaya çalıştık” demiştir.

Diğer katılımcılar ise, yaşları itibarıyla kızlarına aktarmaya çalıştıklarını fakat torunlarının bu yemekleri çok fazla tüketmedikleri için evlerinde çok yapılmadığını dile getirmişlerdir.

**K7:** “annelerimizden bu yemekleri öğrendik ama çocuklarım bu yemekleri çok tüketmek istemiyorlar. Bu yüzden evde bu yemekleri sık yapmıyorum. Bu da elbette unutulmasına neden oluyor” demiştir. Bu temaya ilişkin alt temalar, kodlar ve katılımcı ifadelerinin sıklıkları Tablo 8’de sunulmuştur.

Tablo 3. Geleneksel Mutfak Bilgisinin Öğrenilmesi ve Kuşaklararası Aktarımına İlişkin Bulgular

| Alt Tema              | Kod                                   | Sıklık (n) |
|-----------------------|---------------------------------------|------------|
| Öğrenme Kaynakları    | Anne, anneanne ve babaanneden öğrenme | 15         |
| Kuşaklararası Aktarım | Kızlara ve gelinlere öğretme          | 6          |
|                       | Aktarımın gerçekleşmemesi             | 9          |

**Tema 6: Geleneksel yemeklerin neden unutulduğu ve unutulmaması için nelerin yapıldığı**

Katılımcılara geleneksel yemeklerin neden unutulduğu ve unutulmaması için neler yaptıkları sorulduğunda katılımcılar, evlerinde sık sık bu yemekleri yapmaya çalıştıklarını ve gelen misafirlerine ikram ettiklerini dile getirmişlerdir. Geleneksel yemeklerin unutulmaması için çok fazla bir çaba sarf etmediklerini söylemişlerdir.

**K8:** “aslında unutulmaması için bir şey yapmıyorum. Kızım da bu yemekleri öğrenmek için istekli değil. Daha çok internetten bulduğu tarifleri deneyerek günümüz yemeklerini yapmayı tercih ediyor” demiştir. Elde edilen bulgular neticesinde, unutulmanın yalnızca tariflerin bilinmemesinden kaynaklanmadığı; aynı zamanda modern beslenme alışkanlıkları, zaman kısıtı, genç neslin ilgisizliği ve geleneksel yemeklerin gündelik mutfakta daha az yer almasıyla ilişkili olduğu görülmüştür. Bu temaya ilişkin alt temalar, kodlar ve katılımcı ifadelerinin sıklıkları Tablo 9’da sunulmuştur.

**Tablo 9. Geleneksel Yemeklerin Korunması ve Aktarımına İlişkin Bulgular**

| Alt Tema                        | Kod                          | Sıklık (n) |
|---------------------------------|------------------------------|------------|
| Koruma Çabaları                 | Evde hazırlamaya devam etme  | 14         |
|                                 | Misafirlere ikram etme       | 14         |
|                                 | Yeterli çaba gösterilmemesi  | 15         |
| Aktarımın Karşılaştığı Engeller | Genç kuşağın isteksizliği    | 1          |
|                                 | İnternet tariflerine yönelme | 1          |

**4. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER**

Bu çalışma, Seydişehir yöresine ait geleneksel ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri belirlemek, gün yüzüne çıkarmak, gelecek nesillere aktarım yapmak ve gastronomi turizmine katkı sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda Seydişehir yöresine ait geleneksel yemekler belirlenmiş; katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda bu yemeklerin adları ile hazırlanış süreçleri ortaya konulmuştur. Katılımcı görüşleri, bu yemeklerin bir kısmının hâlen bazı evlerde yapılmaya devam ettiğini; ancak genç kuşaklar tarafından yeterince bilinmediğini ve gündelik mutfak pratiklerinde daha az yer aldığını göstermektedir. Bu yemekler, büyükler tarafından gelecek nesillere aktarılmaya çalışılmaktadır. Ancak Seydişehir mutfağındaki geleneksel yemek bilgisinin kuşaklararası aktarımında zayıflama yaşandığı görülmektedir. Yeni neslin modern beslenme alışkanlıklarına yönelmesi, geleneksel yemeklere yönelik ilgilerinin azalmasına neden olmaktadır. Yeni neslin günümüz yemeklerini geleneksel yemeklere tercih etmesinde, bu yemeklerin görünüş açısından daha çekici olmaları ve lezzetlerinin damak tatlarına daha çok uyması etkili olmaktadır. Bazı geleneksel yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi de uzun sürebilmektedir. Bu durum da geleneksel yemeklerin daha az tercih edilmesinin bir diğer nedenidir. Araştırma bulgularına göre unutulma sürecinde modern beslenme alışkanlıkları, hazır ve pratik gıdalara yönelim, genç kuşakların damak tercihlerinin değişmesi ve geleneksel yemeklerin evlerde daha az pişirilmesi etkili olmaktadır. Sosyo-kültürel miras açısından önemli olan geleneksel yemekleri, yeni nesle sevdirmek ve önyargılarını kırmak için yerel yönetimlere büyük görev düşmektedir (Santangelo ve ark., 2022: 15).

Bir yöreye gelen misafirlerin ve turistlerin, ziyaret ettikleri bölgenin geleneksel yemeklerine olan ilgileri fazladır. Katılımcılar, farklı şehirlerden evlerine gelen misafirlerinin veya bölgeyi ziyaret eden turistlerin Seydişehir’e ait geleneksel yemeklere olan taleplerinin arttığını dile getirmişlerdir. Ayrıca geleneksel yemekleri tanıtmak için kurulan restoranlara ziyaretçilerin ilgisinin artması da bu durumu kanıtlar niteliktedir. Yöresel yiyeceklerin turizm faaliyetleri içinde değerlendirilmesi, hem yerel mutfak kültürünün görünür kılınmasına hem de somut olmayan kültürel miras unsurlarının korunarak gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayabilir (Çapar & Yenipınar, 2016: 110). Bu doğrultuda, yöresel ürünlerin ve yemeklerin unutulmaması için daha fazla çaba gösterilmesi gerekmektedir. Bunun için getirilebilecek önerilerden bazıları şunlardır:

- Geleneksel ve yöresel ürünlerin bulunduğu restoranların açılması,
- Yerel üreticinin desteklenmesi,

- Medyayı bilinçli kullanarak bölgenin yöresel ürünlerinin ve yemeklerinin tanıtımının yapılması,
- Unutulmaya yüz tutmuş bu yemeklerin tanıtılması için festivallerin düzenlenmesi ve
- Coğrafi işaret çalışmalarına ağırlık verilmelidir.

**Destek Bilgisi:** Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan aynı veya nakdi bir yardım /destek alınmamıştır.

**Çıkar Çatışması:** Yazarların ilgili çalışmalardan herhangi bir çıkar çatışması veya kazancı yoktur.

**Yazar Katkı Oranı:** Yazar listesinde yer alan yazarlardan Sümeyye TÜRKÖZÜ %50, Ayşe Büşra MADENCİ %25 ve Yeliz PEKERŞEN %25 olmak üzere çalışmaya katkı sağlamıştır.

**Etik Onay:** Yazarlar tarafından çalışmanın tüm hazırlık süreçlerinde etik kurallara uyulmuştur.

**Etik Kurul Onayı:** Bu çalışmada kullanılmış olan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurulunun 12.12.2025 tarihli ve 22025/1069 karar sayılı belgesi ile alınmıştır.

## 5. KAYNAKÇA

- Adile Baysal Kültür ve Sanat Evi. (t.y.).** Burası Konya. <https://www.burasikonya.com/ilce/detay/adile-baysal-kultur-ve-sanat-evi>, E.T.: 23.05.2026.
- Ağcakaya, H. & Can, İ. I. (2019).** Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Alpyıldız, E. (2022).** Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü ve Kuşaklararasılık. *Folklor Akademik Dergisi*, 5(2), 311-326.
- Apak, Ö. C., Ünlü, H. & Kıvanç, M. İ. (2022).** Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyeceklerin Gün Yüzüne Çıkarılması: Bayburt İli Ev Kadınları Üzerine Bir Araştırma. *Gastoria: Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 267-283.
- Baysan, M. (2021).** Kütahya Mutfak Kültüründe Geleneksel Kış Hazırlıkları. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4(5), 268-280.
- Çakıcı, H. H. & Zencir, E. (2018).** Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakıröz Köyü Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 285-297.
- Çapar, G. & Yenipınar, U. (2016).** Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.
- Çavuşoğlu, M. (2023).** Yöresel Cittaslow Şehir Lezzetlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Kuzey Kıbrıs Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), 407-418.
- Deniz, D. (2023).** Somut Olmayan Kültürel Miras Perspektifinden Gevaş İlçesinin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(2), 307-319.
- Doğan, A. (2023, 10 Ağustos).** Konya'nın Geleneksel Düğün Pilavı Tarihi Hamam Manzarasında Sunuluyor. *Anadolu Ajansı*. <https://www.aa.com.tr/...>, E.T.: 23.05.2026.
- Fereli, S. & Alyakut, Ö. (2018).** Dünya Kültür Miras Listesine Alınan Tarihi Uzunköprü İlçesinin Somut Olmayan Kültürel Mirası: Geleneksel Yemekleri. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 476-494.
- Kaymaz, Ş. (2018).** Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Öğelerin Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Denizli İlinin Kültür Öğeleri Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 134-149.
- Kimine Göre Helva Kimine Göre Tatlı. Konya'nın Meşhur Lezzeti Köftü Tatlısı. (2025, 21**

**Şubat).** BBN Haber. <https://bbnhaber.com.tr/...>, E.T.: 23.05.2026.

**Köy Tarhanası. (t.y.).** Seydişehir Yöresel. <https://www.seydisehiryoresel.com/urun/koy-tarhanasi/>, E.T.: 23.05.2026.

**Mevlâna Kalkınma Ajansı. (2019).** Seydişehir İlçe Raporu. <https://www.mevka.org.tr/tr/page/7/ilce-raporlari>, E.T.: 25.11.2025.

**Okur, F. & Çalışkan, S. (2023).** Türk Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Lezzetler Üzerine Bir Değerlendirme. (Edt.: Kaptangil, K. & Bayram, A. T.). İçinde: Turizm Araştırmaları II. ss.113-126. Özgür Yayınları.

**Özdemir, N. (2019).** Dördüncü Sanayi Devrimi ve Gelenek Kültürü. 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi. 20-23 Kasım 2017. Ordu.

**Santangelo, C., Mandracchia, F., Bondi, D., Piccinelli, R., Catasta, G., Llauro, E., Tarro, L., Verratti, V., Cichelli, A., Sette, S. & Pietrangeli, T. (2022).** Traditional Dishes, Online Tools and Public Engagement: A Feasible and Scable Methods to Evaluate Local Recipes on Nutritional Content, Sustainability and Health Risks. Insight from Abruzzo, Italy. Journal of Food Composition and Analysis, 114(1), 1-17.

**Sevim, C. (2017).** Yemek Kültürü ve Sofra Seramikleriyle Etkileşimi. Sanat ve Tasarım Dergisi, 7(2), 195-206.

**Seydişehir Belediyesi. (t.y.).** Seydişehir, Konya Gastrofest'te Temsil Ediliyor. <https://seydisehir.bel.tr/haberler/...>, E.T.: 23.05.2026.

**Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023, 21 Temmuz).** Seydişehir Leblebisi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/...>, E.T.: 23.05.2026.

**Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025, 28 Ocak).** Konya Balık Çokratması. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/8252...>, E.T.: 23.05.2026.

**Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025a).** Seydişehir Çileği. Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/7462>, E.T.: 23.05.2026.

**Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025b).** Seydişehir Karpuzu. Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/7463>, E.T.: 23.05.2026.

**Varel, Ü. & Genç, K. (2025).** Gastronomi Envanteri Kapsamında Seyitgazi Yöresinin Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yöresel Lezzetleri Derlemesi. Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi, 8(7), 477-498.

**Yazgan Serinkaya, E. (2017).** Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. Artium, 5(1), 27-41.

**Yolcu, M. A. (2018).** Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları. Kültür Araştırmaları Dergisi, 1(1), 7-22.

## 6. EXTENDED ABSTRACT

*This study was prepared with the aim of rediscovering traditional dishes from the Seydişehir region that are in danger of being forgotten and passing them on to future generations to ensure they are not lost. Urbanization, globalization, technological advancements, and practical dietary habits have directly impacted the local cuisine and the consumption of traditional dishes, making it difficult for them to survive to the present day. This situation has led to the gradual forgetting of dishes prepared with great effort and the loss of recipes. Therefore, our study is dedicated to preserving Seydişehir's culinary richness by uncovering these recipes and ensuring the continuity of this cultural heritage.*

*This study aims to identify and document local dishes that once formed the foundation of Seydişehir's cuisine and were frequently prepared by the local community, yet whose value has not been preserved to the present day, thereby contributing to the future. In this context, the names, ingredients,*

preparation techniques, and social ritual details of traditional dishes have been examined. Additionally, these dishes were identified and systematically compiled to be incorporated into the literature, with the goal of reviving these flavors in kitchens once again.

Qualitative research methods were employed. A semi-structured interview technique was used as the data collection tool. The interview questions were developed by drawing on the works of Varel & Gençer (2025) and Apak et al. (2022). These questions were adapted with the Seydişehir cuisine in mind. The questions posed to the participants aimed to reveal the importance of the traditional cuisine to them. The study population consists of women and men residing in the Seydişehir district. These participants were selected because they are well-versed in the Seydişehir cuisine and possess knowledge about traditional dishes. The study sample comprises 15 participants residing in the Seydişehir district. Participants were identified using purposive sampling, and semi-structured questions were posed to them. Prior to the interviews, participants were provided with information and explanations regarding the study's purpose and scope. The interviews lasted 20–25 minutes. Participants' personal information was protected in accordance with confidentiality principles by using code numbers such as K1, K2, K3... Participants were asked questions regarding traditional foods of the Seydişehir region, winter preparations, materials used, who taught them these foods, their transmission to future generations, and whether traditional products are being forgotten. Based on the answers to these questions, efforts were made to identify traditional dishes from the Seydişehir cuisine that are at risk of being forgotten. The collected data was analyzed using content analysis. The process involved reading the data, coding meaningful statements, grouping similar codes, forming themes, and determining the relationships between themes. Expert opinion was sought during data analysis to ensure and enhance validity and reliability. An interview form was developed based on the expert academic's input, and the questions were structured to ensure content validity. These themes include:

- The existence of traditional soups, meat dishes, desserts, and beverages specific to the Seydişehir region
- Winter preparations made from traditional ingredients
- Kitchen utensils used in the past and today
- Traditional dishes prepared on special occasions
- Who taught traditional dishes and how they are passed down to future generations
- Why traditional dishes are being forgotten and what is being done to prevent this

Upon examining the research findings, it becomes clear that the traditional dishes of the Seydişehir region, which are at risk of being forgotten, possess a rich and multi-layered structure shaped over the course of history. Among the identified dishes, grain- and legume-based dishes stand out, as well as delicious dishes prepared with local herbs, various meat products, seasonal vegetables, and fruits. However, it has been observed that there are several key reasons why a significant portion of these dishes are prepared less frequently today. First, some recipes are time-consuming and labor-intensive. Since this makes it difficult to adapt to the pace of modern life, these dishes are no longer prepared. Second, the younger generation's lack of interest in these dishes and the resulting weakening of cultural transmission due to knowledge gaps. Finally, some dishes are prepared only on special occasions and during certain seasons.

The findings reveal that meals are not merely for nutritional purposes but also serve as elements that strengthen social bonds, keep collective memory alive, and play a role in the formation of cultural identity. However, today these traditional dishes have been replaced in daily life by the new generation of meals prepared in modern kitchens and have begun to fade into obscurity. The ready-made and fast foods brought about by modern life have weakened intergenerational transmission. This situation not only risks the disappearance of recipes from people's minds but also endangers the erosion of local culinary culture. Field data also indicates that traditional heritage faces a significant

*disconnect in its application today.*

*Based on the findings of this study, several recommendations have been developed to bring these nearly forgotten dishes back into the spotlight. These measures will help these cultural elements reach a wider audience. They include:*

- *Opening restaurants that feature traditional and local products*
- *Supporting local producers*
- *Promoting the region's local products and dishes through strategic use of the media*
- *Organizing festivals to attract the interest of young people and tourists*
- *Prioritizing efforts related to geographical indications*

*These cultural elements will help reach a broader audience. As a result of the proposed solutions to the challenges faced in preserving local cuisines, it has become clear that the fundamental issue lies in the lack of knowledge transfer. Therefore, merely documenting dishes at risk of being forgotten will not be sufficient. At the same time, comprehensive approaches must be developed to ensure cultural continuity. This study, centered on Seydişehir, is of great importance in terms of preserving and ensuring the sustainability of the gastronomic heritage. Additionally, greater efforts must be made to prevent local products and dishes from being forgotten.*

