

Araştırma Makalesi / Research Article

TAŞ SACI KULLANIMININ BARTIN İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ BİLİNİRLİLİĞİNİN İNCELENMESİ

Menekşe CÖMERT*

Duygu KIRMIZIKUŞAK**

INVESTIGATION OF THE AWARENESS OF THE USE OF STONE SHEET IN BARTIN CUISINE CULTURE

Öz

Mutfak kültürüne yönelik geleneksel bilgiler kuşaklar boyunca aktararak bugüne kadar gelmiştir. Ancak zamana yenilen ve önemi azalan mutfak gelenekleri de mevcuttur. Taş sacı Bartın, Zonguldak ve Kastamonu illeri tarafından benimsenen 200 yıllık geçmişe sahip geleneksel bir mutfak ekipmanıdır. Bu ekipman geçmişten bugüne kadar Bartın ekmeği, börek ve kuru yufka yapımında kullanılmaktadır. Bu çalışmada amaç, Bartın ili mutfak kültürüne ait bir ekipman olarak kabul edilen taş sacının sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Araştırmada veriler 28.05.2021 tarihinde Bartın'da galla pazarı olarak bilinen kadınlar pazarında gönüllü olarak katılan 11 kişi ile görüşülerek toplanmıştır. Veriler, MAXQDA programı ile analiz edilmiştir. Araştırmanın sonuçları, Bartın'da şehirleşmenin etkisi ile taş sacına olan talebin azaldığını göstermektedir. Ayrıca bu geleneğe verilen önemin de azaldığı görülmektedir. Çalışmanın mutfak kültüründe yok olmaya yüz tutmuş geleneklerin unutulmaması ve bu geleneklerin sürdürülebilirliği açısından da katkı sağlayacağı planlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Taş Sacı, Mutfak Geleneği, Bartın Ekmeği, Kültür.

Abstract

Traditional knowledge about culinary culture has been passed down through generations and has survived until today. However, there are also culinary traditions that have lost their importance over time. Stone sheet is a traditional

* Doç. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, e-posta: menekşe.comert@hbv.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-1627-4343>.

** Arş. Gör., Karabük Üniversitesi, e-posta: duygukirmizikusak@karabuk.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0002-7686-1160>.

İntihal Taraması: Bu makale intihal taramasından geçirilmiştir.

Etik Beyan: Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur (Duygu Kırmızıkuşak).

Atıf: Cömert, M. ve Kırmızıkuşak, D. (2021), Taş Sacı Kullanımının Bartın İli Mutfak Kültüründeki Bilinirliğinin İncelenmesi, 21(3), Abant Sosyal Bilimler Dergisi, s. 1121-1140, <https://doi.org/10.11616/asbi.960799>.

Makale Gönderim Tarihi: 17.03.2021

Makale Kabul Tarihi: 22.10.2021

kitchen equipment with a history of 200 years, adopted by the provinces of Bartın, Zonguldak and Kastamonu. This equipment has been used in the making of Bartın bread, pastries and dry phyllo dough from past to present. The aim of this study is to ensure the sustainability of the stone sheet, which is accepted as an equipment belonging to the culinary culture of Bartın province. The data were collected by interviewing 11 people who voluntarily participated in the women's market known as galla market in Bartın on 28.05.2021. The data were analyzed with the MAXQDA program. The results of the research show that the demand for stone sheet has decreased with the effect of urbanization in Bartın. In addition, it is seen that the importance given to this tradition has decreased. It is planned that the study will not forget the traditions that are about to disappear in the culinary culture and will contribute to the sustainability of these traditions.

Keywords: Stone Sheet, Culinary Tradition, Bartın Bread, Culture.

1. Giriş

Yemek ve turizm arasındaki ilişki yemeklerin popüleritesinin ve buna yönelik seyahatlerin artması ile kuvvetlenmiştir (Uyar ve Zengin, 2015: 356). Bu süreçte ortaya çıkan gastronomi turizmi kavramı, insanların belli bir yiyeceği ya da içeceği tadabilmek ya da üretimini izlemek veya üretiminde bulunmak amacıyla ikamet ettikleri yerlerden o yiyeceğin veya içeceğin bulunduğu yerlere seyahat etmesi olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016: 65). Genelde geleneksel gıdaları içeren değişik kültürlerle ait yiyecek ve içecekleri yine o kültüre has bir şekilde tüketmek için seyahat edilmesi gastronomi turizmi olarak ifade edilmektedir (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 31).

Turizm ve gastronomi ilişkisinin önemi, seyahate çıkan insanların tamamına yakınının dışarıda yemek yemeyi tercih etmesinden ve yemek yemenin en çok talep edilen üç aktiviteden biri olmasından anlaşılmaktadır (Görkem ve Sevim, 2011: 74). Öyle ki dünyada turistlerin %88,2'si destinasyon tercihlerinde yemeğin öneminin çok büyük olduğunu ifade etmektedir (TÜRSAB, 2015). Ayrıca, İspanya'nın önemli şehirlerinden olan Barcelona toplam gelirinin %30'unu gastronomi turizminden sağlamaktadır (Uyar ve Zengin, 2015: 363).

Gastronomi turizminin, uluslararası turizmde gelişmeler kaydetmiş bölgelerdeki uygulamalarına bakıldığında; Fransa, İspanya, İtalya, Çin, Tayland gibi ülkelerde, bölgesel kalkınma sağlamada yerel gastronomi kültürünün kullanıldığı, böylelikle kalkınmışlık düzeyinin ve bölge gelirlerinin artmasının sağlandığı görülmektedir (Ballı, 2016:8). Gastronomi turizmi faaliyetleri arasında; kendine has özelliği olan bir gıdayı tüketme isteği, belli bir yöreye ait geleneksel bir gıdayı tüketme isteği ve belirli bir aşçının hazırladığı yemeği tatma isteği yer almaktadır

(Hall ve Sharples, 2003: 10). Gastronomi turizmi faaliyetleri günümüzde daha çok yöresel ürünler üzerine odaklanmıştır. Küreselleşme ile kültürel değerler tükenmeye başlamış ve sürdürülebilirlik konusu gündeme gelmiştir. Bu bağlamda, yerelliği ön plana alan ve gastronomik mirası destekleyen faaliyetler büyük önem taşımaktadır (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 13).

Sürdürülebilir gastronominin amaçları arasında geleneksel mutfağa yönelik bilginin gelecek nesillere aktarılması amacıyla ev tipi yemeklerin korunması ile geleneksel damak tadının gelecek nesillere öğretilmesi ve mutfağa ilişkin yöresel ekipmanların tanıtılması sayılmaktadır. Yöresel mutfakın korunmasına yönelik yapılacak çalışmalardan birisi de geleneksel mutfak ekipmanlarının bilinirlik düzeyinde artışı sağlayacak aktivitelerde bulunmaktır (Yurtseven ve Kaya, 2011: 58-60).

Zamanla geleneksel mutfak kültürlerinde değişimler yaşanmış ve mutfak kültürünün önemli bir parçası olarak kabul edilen pek çok unsur önemini kaybetmiştir. Bazı yöresel yemek reçeteleri, yöresel yemek yapımında kullanılan araç, gereç ve ekipmanlar kuşaklarca aktarılmış ve kullanımı devam etmiş bazıları ise kullanımı değişmiş veya tamamen unutulmuştur. Denizli il mutfak kültüründe Çaput Aşısı ve Babadağ bölgesinde yer alan yöresel Keşkek unutulmuş yemekler arasında yer almaktadır (Kaymaz, 2018: 147).

Taş, kil ve cam karışımından oluşan taş sacı üç asırdan beri Maden, Kastamonu ve Bartın illeri arasında yer alan Karaman köyünde çıkartılmakta ve işlenmektedir. Taş sacı olarak dağdaki kayalardan kesilen volkanik bir taş olan Kuvars taşı kullanılmaktadır. Bu taş yalnızca bu yöreye özgüdür. Sadece bu bölgeye has olması sebebiyle özel olarak düşünülmektedir. Hammadde yerleşim yerlerinden uzakta olan maden ocaklarından çıkarılmaktadır. Bu malzeme zamanla çamurlaşmayan aksine betonlaşan bir malzemedir. Taşın uzun ömürlü olması için sudan uzak durması gerekmektedir. Taşı çıkaran ustalar bu taşı kendi atölyelerinde işlemektedir. Taş daha sağlam bir hale gelmesi için ısıtılmaktadır. Taş sacı maden ocaklarından gün geçtikçe daha az çıkarılmaya başlanmıştır. Bölgede çirak yetişmemesi, yeteri kadar teşvik verilmemesi, taşı çıkaran işçilerin az ücretlerle çalışması, zor ve zahmetli olması taşın daha az üretilme sebepleri arasında gösterilmektedir (Kocabaş, 2020:89-95). Bu sebeple değerinin korunarak yaşatılması mutfak kültürü açısından önem arz etmektedir.

Taş sacını üreten ustalar babadan oğula geçen bir bilgi aktarımı ile geleneğin bugüne kadar getirilmesini sağlamıştır. Ancak günümüz şartlarında mutfakta bu ekipman daha az kullanılmaktadır. Yöresel

mutfağın korunması için geleneksel mutfak ekipmanlarının unutulmaması ve kullanımının da devam etmesi gerekmektedir. Bu ekipmanların kullanımının sürdürülebilirliğinin sağlanması önemlidir. Bunun için de öncelikle bilinirlilik düzeyi artırılmalıdır. Bu çalışma, Bartın ili mutfak kültürüne ait bir ekipman olarak kabul edilen taş sacının sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağı düşünüldüğü için planlanmıştır. Ayrıca, taş sacı geleneğine dikkat çekmek ve önemini arttırmak amacı ile yürütülmüştür.

2. Bartın Mutfak Kültürü

Milletleri oluşturan temel unsur olarak kültür, toplumların sahip olduğu her şeyin kuşaklar arası olarak aktarıldığı ve devam eden bir bilgi aktarım süreci olarak kabul edilebilir. Kültür öğelerine yönelik verilebilecek en güzel örnek ise bir iletişim şekli olarak düşünülen mutfak kavramıdır. Mutfak, toplumların kendi adetlerini, gelenek ve göreneklerini yansıttıkları bir ifade şekli olmasıyla birlikte yemek hazırlama, pişirme, servis ve yeme-içme işlemlerinin tamamlandığı bir alan olarak da ifade edilebilir (Lévi-Strauss, 2013: 30-35).

Mutfak ve mutfağa yönelik değerler kültürel çekicilik olarak kabul edilmektedir. Ayrıca mutfak kavramının destinasyonların pazarlanmasında büyük bir öneme sahip olduğu düşünülmektedir (Ballı, 2016: 6-7). Türk mutfak kültürüne yönelik adetler Anadolu topraklarına göç ile gelen yeni bitki ve meyvelerin tanınması ve endüstriyel süreçte yaşanan gelişmeler ile günümüzdeki haline ulaşmıştır. Mutfağa yönelik geleneksel bilgi aktarımları kuşaklar boyunca yaşatılarak bugüne gelmiştir (Stajcic, 2013:78-79).

Mutfak kültürünün oluşumunda en önemli etken yörenin bulunduğu coğrafi konum ve iklim şartlarıdır. Mutfak kültürünü oluşturan yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği iklim koşullarına bağlıdır. Bartın ili, Karadeniz bölgesinin batısında bulunan Karabük ve Zonguldak illerine komşudur. Karadeniz bölgesinde bulunmasından dolayı orman bakımından zengindir (Asma, 2007: 23).

Karadeniz yağışlı bol alan bir iklime sahiptir. Kış mevsimi ile yaz mevsimi arasında sıcaklık farkı az olmaktadır. Kış ayları ise kıyı kesiminde ılık, yaz ayları nispeten serin, yüksek kesimlerde kar yağışlı ve soğuk geçmektedir. Doğal bitki örtüsü, kıyı bölgelerde geniş yapraklı nemli ormanlardan ve yüksek kesimlerde ise iğne yapraklı ormanlardan oluşmaktadır. Bartın ilinin bulunduğu Batı Karadeniz bölgesinde en fazla yağış sonbaharda, en az yağış ise ilkbaharda olmaktadır (Mızrak, 1983: 27). Bu anlamda Bartın ili yeşilliğin bol olduğu bir bölge olması sebebiyle menülerde sebze

yemekleri büyük yer kaplamaktadır. Ayrıca deniz kıyısında yer alması deniz ürünlerini mutfağa yansıtmıştır. Bu sebeple yemeklerde balık ve yeşilliğin bol olduğu görülmektedir. (Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014).

Bartın şehrinin 3000 yıllık geçmişe sahip olduğu bilinmektedir. Bu sebepten dolayı da, Bartın yöre mutfağının oldukça zengin bir mutfak geleneğine sahip olduğu düşünülmektedir (Cansever, 1965: 5). Tarihsel süreçte bu bölgede pek çok medeniyet yaşamıştır. Bu medeniyetlere Gasgalar, Hititler, Frigler, Lidyalılar, Kimmerler, Pontus Rum Devleti, Selçuklu Devleti, Romalılar, Bizanslılar ve Osmanlı Devleti örnek verilebilir (Çoşan, 2020: 5).

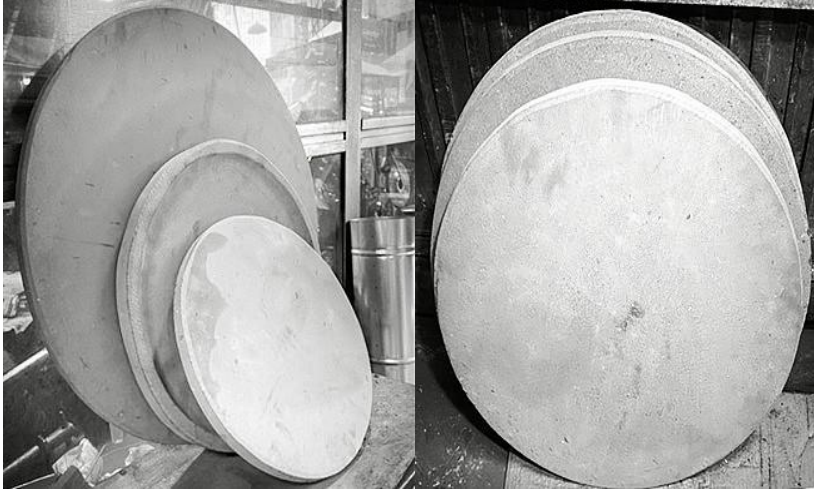
Bartın isminin kökeni Antik Çağ'daki Yunan mitolojisinden gelmektedir. Parthenious, Okeanos'un çocuklarından olan suya hükmeden bir tanrıdır. "Suların İlahı" veya "Muhteşem Akan Su" anlamına gelmektedir. Bu dönemde Bartın çayı Parthenius adı ile anılmaktadır. Bartın çayı ülkemizde taşımacılık amacıyla kullanılan bir akarsudur. Çayın kıyısında bulunan şehre ise Parthenia adı verilmiştir (Çelikoğlu, 2016: 57). Bu isim zaman içerisinde Bartın olarak telaffuz edilmiştir. Bartın ili Paphlagonia antik kentlerinden birisi olarak kabul edilmektedir (Çilsüleymanoğlu, 1996: 21).

Bartın ilinde yemekler etli, zeytinyağlı, sebze yemekleri ile hamur işi, pilav, çorba ve tatlı çeşitlerinden oluşmaktadır. Mutfakta çok fazla dolma ve pilav çeşidi bulunmaktadır (Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 14).

Mutfakta pişirmede kullanılan araçlar taş sacı, sac davul, kazan, güğüm, çöven kabı, davul fırın, güzine, tutak, soba, gelberi; hamur işlerinde kullanılan araç gereçler ekmek teknesi, pişireç, sıran, yasıraç, sürgeç, oklava ve merdane; gıda muhafazasında kullanılan araç gereçler herkil ve yufka fiçisi örnek verilebilir. (Çoşan, 2020: 36-40).

Bartın mutfak kültüründe mutfak malzemesi olarak ise dibek taşı, güzel, maşrapa, değirmen taşı, kalbur, elek, sergen, sahan, tas, demir el değirmeni, cıngan bakırı ve sini kullanılmaktadır (Çoşan, 2020: 40-44). Resim 1'de Taş Sacı görseli yer almaktadır. Bu görsel Bartın'da taş sacı ekipmanını satan Hasan AK'ın Kahyaoğlu isimli dükkânından fotoğraflanmıştır. Resim 2'de Elektrikli Taş Sacı görseli aynı mekânda fotoğraflanmıştır.

Resim 1: Taş Sacı (Taş Sacı Satıcısı Hasan AK- Kahyaoğlu İşletmesi)



Resim 2: Elektrikli Saç Davul (Taş Sacı Satıcısı Hasan AK- Kahyaoğlu İşletmesi)



Yörede sınırlı düzeyde kırmızı et yemeği bulunmaktadır. Genelde büyükbaş hayvan eti tercih edilmekte ve etler kavrulduktan sonra dondurularak saklanmaktadır. Şapşap köfte, Bartın mutfağına ait önemli bir yöresel lezzettir. Köfte hamurunda, dana kıyma ve kuzu kıyma karışık olarak kullanılmaktadır. Bu köftenin özelliği yapımının zahmetli olması ve zaman almasıdır. Köfte için, bütün malzemeler karıştırılmakta ve yoğrulmaktadır. Köfte hamuru, üzeri kapatılarak buzdolabında bir saat bekletilmektedir. Buzdolabından alınan hamur, tezgahın üzerinde vurularak tekrar yoğrulmakta ardından yine bir saat buzdolabında bekletme işlemi yapılmaktadır. Daha sonra kıyma makinesinden çekilmekte ve eşit parçalara ayrılmaktadır. Köfte, meşe odunlu bir ızgara

düzeninde çevrilerek pişirilmektedir (Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 55).

Bölgede ot çeşitleri olarak; ısırgan otu, mancar, ısıpıt, ebegümece, karahindiba, kazayağı otu, diken ucu, eşek diken, sirken otu, takacak otu, çükündür (pazı) otu yaygın kullanılmaktadır. Yöre mutfağında mancar çeşitliliği fazladır. Mancar çeşitleri olarak ise beddam mancarı, darı mancarı, ebegümece mancarı, göcü mancarı, gökçe ağaç mancarı, ısırgan mancarı, garuk mancarı, ıspanak mancarı, kapuska mancarı, kara mancar bilinmektedir. Mancar yemeği için öncelikle otların ön haşlaması yapılmakta ardından soğan ile kavrulup üzerine su eklenmektedir. İçerisine bulgur, pirinç ve göcü katılmaktadır (Çoşan, 2020: 172).

Bölgede hamur işi olarak; su böreği, halışga, kaydırma (kulaklı makarna), pirinçli mantı, maydonozlu mantı, yufka, otlu börek çeşitleri, serme (bazlama) yaygın olarak tüketilmektedir (Çoşan, 2020: 84- 86). Ayrıca Bartın'ın bir ilçesi olan Amasra adıyla anılan Amasra salatası da oldukça meşhur olan bir salata. (Bartın Valiliği, 2021). Amasra salatasının yapımında yaklaşık 30 çeşit malzeme kullanılmaktadır. Bu salata, havuç, pancar gibi sert yapılı sebzelere lale gibi çiçek figürleri verilerek süslenmektedir (Seçim ve Çoşan, 2019: 953-954; Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Çorbalar yörede büyük öneme sahiptir. Yöredeki çorbalar; balkabağı çorbası, buğday, bulgur çorbası, göcü çorbası, hamur atması, ısırgan çorbası, kara mancar çorbası, kuru fasulye çorbası, mercimek çorbası, ögre çorbası, pum pum çorbası, sütlü göcü çorbası, sütlü pirinç, sütlü şehriye çorbası, sütlü umaç çorbası, tarhana ve umaç çorbası olarak bilinmektedir. Yörede yenilebilir mantar çeşitleri de yaygın olarak kullanılmaktadır (Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 17).

Pumpum çorbası, Bartın ilinde coğrafi işaretli ürün olabilecek yöresel yiyeceklerden biri olarak kabul edilmektedir (Saatçi, 2019: 367). Pumpum çorbası, mısır unundan yapılan koyu kıvamlı bir çorbadır. Çorbanın adı, kaynama sırasında oluşan hava kabarcıklarının çıkardığı sestene gelmektedir. Bartın'da dar gelimli ve tarhana yapmaya gücü yetmeyen kişiler tarafından tüketilmektedir (Çilsüleymanoğlu, 1996: 1318; Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Yörede mantar çeşitleri olarak acı mantar, leylek mantarı, kanlıca mantarı, ebişke mantarı, kuru bacak mantarı, kestane mantarı, kavak mantarı, yumurta mantarı, tırnak mantarı, fındık mantarı, sütlü mantar, içi kızıl mantarı, çam mantarı, ekme mantarı, kayın mantarı ve gökçe ağaç mantarı bilinmektedir. Yöredeki bu mantarlar börek içi olarak, yemeklik ve sote şeklinde tüketilebilmektedir (Çoşan, 2020: 84-86).

Yöreye özgü tatlı çeşitleri olarak seksen kat baklava, oklava büzmesi, delioğlan sarığı, kesme (açma) baklava, kabak böreği tatlısı, apartman katı, merdane baklavası, bülbül yuvası, gelin teli, güccek tatlısı, okuluk, yuvarlama tatlısı, gazoz tatlısı, kuru baklava, hoşmerim, kabak tatlısı, sütlü ayva tatlısı, sütlaç, zırva, nişasta helvası, un helvası ve aşure bulunmaktadır (Çoşan ve Seçim, 2019: 283). Ayrıca Bartın'ın yöresel lezzetlerinden biri olan “Bartın Tatlı Böreği” 2018 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi Bölge Mahreç İşareti ile tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021).

Bartın mutfağında sac ekmeği (bartın ekmeği), gartlaç ekmeği, gaygana (tava) ekmeği, gızlama ekmeği, serme (bazlama) ekmeği, kıkırdaklı ekmeği, davul (kömeç) ekmeği, güccek ekmeği, çöven ekmeği ve kül kömeci gibi yöresel ekmeğin varlığı bilinmektedir. Yöreye ait en önemli ekmeğlerden birisi ise çöven ekmeğidir. Arpa, buğday, buğday kepeği, mısır ve susamla yapılmaktadır. Bu ekmeğin en önemli özelliği ise üç kez mayalandırma işleminden geçirilmesidir. Ayrıca bu ekmeği yöreye özgü bir ekipman olan çöven tavaında veya köy meydanlarında bulunan fırınlarda imece usulü ile pişirilmektedir (Coşan, 2020: 154).

Yöreye ait olan diğer bir ekmeği ise Bartın ekmeğidir. Bu ekmeği de oldukça yaygın kullanılmaktadır. Bartın ekmeği diğer fırın ekmeğlerinden daha farklıdır. Diğer ekmeğler gibi un, su, tuz ve maya kullanılarak hazırlanmasına rağmen daha cıvık bir hamur kullanılmakta ve büyük bir krep şeklinde yapılmaktadır. Yörenin kadınları bu ekmeği yıllardır pişirmektedir ve bu ekmeği ailelerini doyurmaktadır. Resim 3'te Galla Pazarında fotoğraflanmış olan Bartın (Sac) ekmeği yer almaktadır.

Resim 3: Bartın Sac Ekmeği, Galla Pazarı



Gelenek kuşaktan kuşağa aktarılan kültür, bilgi ve birikime yönelik değerlerin bütünü olarak ifade edilmektedir. Bu anlamda gelenek zamansal bir süreçte yansıması olarak kabul edilmektedir (Demir, 2008: 189). Galla Pazarı Bartın'da 200 yıllık bir geleneği yansıtmaktadır. Bu pazardaki satıcıların genelini köylü kadınlar oluşturmaktadır. Haftada iki gün olarak Salı ve Cuma günleri kurulmaktadır. Pazarda, köy peynirinden manda yoğurduna, maruldan ıspanağa, kabaktan mançara, biberden baklaya, farklı ekmek çeşitleri de olmak üzere onlarca ürün satılmaktadır. Bartın halkı bu pazara yoğun ilgi göstermekte ve mutfak alışverişlerini çoğunlukla bu pazardan yapmaktadır (Çalışkan, 2019: 414). Ayrıca yörenin kadınlarının bu pazarda yer alıyor olması bölgenin kırsal kalkınması açısından da önemli olmaktadır. Yapılan bir çalışmada da bu konunun önemi vurgulanmıştır. Ayaz ve Çobanoğlu'na göre (2017: 425), Bartın yöre mutfağının sunulduğu yiyecek içecek işletmelerinde yöre kadınlarının aktif katılımı kırsal kalkınmada potansiyel bir kaynak olarak kabul edilmektedir.

3. Yöntem

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniği önceden belirlenen konuya yönelik derinlemesine bilgi sahibi olmak amacıyla bir veya birden fazla kişi ile sözel iletişim tekniklerinin kullanıldığı bir etkileşim süreci olarak tanımlanmaktadır (Karataş, 2015:71).

Araştırmada kullanılacak soruların oluşturulması için literatürdeki kaynaklardan yararlanılmıştır. Bunun sonucunda yarı yapılandırılmış bir görüşme formu oluşturulmuştur. Görüşme soruları bu şekilde önceden

belirlenip standart hale getirilmiştir. Bazı sorular her türlü cevaba imkân sunmak amacıyla açık uçlu olacak şekilde planlanmıştır. Araştırma Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulunun 09/04/2021 tarihli toplantısında görüşülüp 2021/04-04 sayılı karar ile onaylanmıştır. Araştırmanın evrenini, Bartın ili galla pazarında taş sacını kullanan kadınlar oluşturmaktadır. Çalışmada kolayda örnekleme yöntemi ile araştırmacılar tarafından tesadüfi olmayan kasti bir seçim ile örneklem 11 kişi olarak belirlenmiştir.

Araştırmada veriler 28.05.2021 tarihinde Bartın'da kadınlar pazarında (galla bazarı) 11 kişi ile görüşülerek toplanmıştır. Görüşmeler araştırmacılar tarafından ve ses kaydı ile kayıt altına alınarak toplanmıştır. Veriler öncelikle betimsel analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Betimsel analiz probleme yönelik yapılan araştırmanın gözlem sonuçlarını gruplandırarak anlama ve sunma çabası olarak tanımlanmaktadır (Özdemir, 2010: 336). Birbiri ile ilişkili sorular mantık çerçevesinde gruplandırılmış ve katılımcılardan alınan cevaplar bu şekilde kaydedilmiştir. Araştırmada, katılımcılardan alınan bilgiler deşifre edilmiş, katılımcıların her biri D1'den...D11'e kadar numara verilerek kodlanmıştır.

Veriler, daha sonra MAXQDA programı ile analizi edilmiştir. MAXQDA, ampirik sosyal araştırma analizlerinde kullanılan tüm bilimsel disiplinlerde bilinen standart bir uygulamadır. MAXQDA büyük hacimli metinleri sistematik olarak dizine eklemek ve otomatik olarak kodlamak için kullanılmaktadır (Kuckartz ve Rädiker, 2019: 4). Bu sebeple, program nitel araştırmaların analizinde yaygın olarak kullanılmaktadır.

Tablo 1'de katılımcılara uygulanan araştırma sorularının MAXQDA programında gruplandırılmış şekli verilmektedir. Bu kapsamda görüşme soruları demografik bilgilerin tespitine yönelik sorular, ekipmana yönelik sorular, ekipmanın mutfakta kullanımına yönelik sorular ve ekipmanın sürdürülebilirliğine yönelik sorular şeklinde gruplandırılmıştır.

Tablo 1: Araştırma Soruları

Taş Sacının Bilinirliğine Yönelik Görüşme Soruları	Demografik Bilgilerin Tespitine Yönelik Sorular	Kaç yaşındasınız? Medeni haliniz nedir? Nerelisiniz?
	Ekipmana Yönelik Sorular	Taş sacı nedir? Taş sacının tarihi hakkında ne söyleyebilirsiniz? Taş sacı ekipmanı nasıl elde edilmektedir? Bartın'da taş sacını üreten kaç kişi kalmıştır?
	Ekipmanın Mutfaktaki Kullanımına Yönelik Sorular	Taş sacını ne sıklıkta kullanırsınız? Taş sacı nasıl kullanılmaktadır? Taş sacı mutfakta ne işe yaramaktadır? Taş sacı kullanmayı kimden öğrendiniz? Taş sacını kullanım amacınız nedir? Taş sacının kullanımına yönelik zorluklar nelerdir? Taş sacı ile elde ettiğiniz ürünler nelerdir? Taş sacı kullanımı ürüne hangi özellikleri katmaktadır?
	Ekipmanın Sürdürülebilirliğine Yönelik Sorular	Taş sacı kullanımını çocuklarınıza öğretiyor musunuz? Taş sacını gelecek kuşaklara aktarmak ister misiniz? Taş sacı kullandığınızı bildiğiniz Anadolu'da başka bölge veya yöre var mıdır?

4.Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların demografik bilgilerine ve katılımcıların taş sacına ait bilgi ve görüşlerine yönelik bulgulara yer verilmiştir.

4.1 Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcılara yönelik demografik bilgiler Tablo 2' de verilmektedir. Katılımcıların yaşları göz önüne alındığında, en büyük yaş olarak 75 görülmekte ve en küçük yaş ise 22 olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların medeni durumunun ağırlıklı olarak evli olduğu görülmektedir. Ayrıca katılımcıların büyük bir kısmının (bir kişi dışında) Bartınlı olduğu görülmektedir.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı Kodu	Yaş	Medeni Hal	Memleket
D1	22	Bekar	Bartın
D2	75	Bekar	Bartın
D3	35	Bekar	Bartın
D4	47	Evli	Bartın
D5	54	Evli	Bartın
D6	57	Evli	Bartın
D7	51	Evli	Bartın
D8	46	Evli	Bartın
D9	51	Evli	Sinop
D10	28	Bekar	Bartın
D11	49	Evli	Bartın

Tablo 3’te Ana ve alt temalara yönelik kod sistemi yer almaktadır.

Tablo 3: Ana ve Alt Temalara Yönelik Kod Sistemi

Kod Sistemi
Taş Sacının Bilinirliği
1.Taş Sacı ve Elde Edilişi
2.Taş Sacının Mutfakta Kullanımı
3.Taş Sacının Sürdürülebilirliği

Çalışmada ana tema olarak "*Taş Sacının Bilinirliği*" belirlenmiştir. Ana temayla ilişkili üç adet de alt tema bulunmaktadır. Bu temalar ise, "*Taş Sacı ve Elde Edilişi*", "*Taş Sacının Mutfakta Kullanımı*", "*Taş Sacının Sürdürülebilirliği*" olarak sıralanmaktadır.

5. Taş Sacının Bilinirliğine Yönelik Bulgular

Çalışmanın betimsel bulgularının tespiti için “MAXQDA Analytics Pro 2020” yazılımının da yer alan “MAXDicto” sekmesinden faydalanılmıştır. Taş Sacı ekipmanın bilinirliğine yönelik anahtar kelimeleri tespit edebilmek amacıyla kelime frekans analizi yapılmıştır. Görüşme yapılan 11 kişinin tüm ifadeleri listelenmiş ve ardından sözcük taraması yapılmıştır. Bu şekilde katılımcı kişilerin ifadelerinde yer alan kelimeler çıkarılmıştır. Sözcük taramasında (ve, veya, ancak gibi) bağlaçlar ve benzer kelime kökenleri kullanılmamıştır. Yapılan analiz sonucunda 1222 kelime frekansı ile Şekil 1'deki gibi kelime bulutu oluşturulmuştur.

Şekil 1: Kelime Bulutu

Tablo 3: Ana ve Alt Temaya Yönelik Bulgular

Ana Kod	Alt Kodlar	Açıklamalar
Taş Sacı Ekipmanının Bilinirliği	Taş Sacı Ekipmanı ve Elde Edilişi	Taş sacının tanımına, tarihine, ekipmanın elde edilmesine yönelik bilgiler ekipmanın bilinirliğinin bir göstergesi olduğu düşünülmektedir.
	Taş Sacı Ekipmanının Mutfakta Kullanımı	Taş Sacının mutfakta kullanımı bu ekipmanla çıkarılan ürünlerin aktif üretimi ve tüketimi, ekipmanın mutfak kültüründeki bilinirliğinin bir göstergesi olduğu düşünülmektedir.
	Taş Sacı Ekipmanının Sürdürülebilirliği	Taş sacı ekipmanının gelecek yönelik bütün ve yöre halkının bu konudaki duyarlılık düzeyi ekipmanın bilinirliğinde önemli rol oynayacağı düşünülmektedir.

6. Taş Sacı Ekipmanı ve Elde Edilişi İle İlgili Alt Temasına Yönelik Bulgular

Katılımcılara mutfak kültürü açısından taş sacının ne olduğu sorulmuştur. D1, D5, D6 ve D11 kodlu katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır. Katılımcıların vermiş oldukları ifadelerinden yola çıkılarak taş sacı, 200 yıllık geçmişi olan, mağaralardan elde edilip metal aletlerle şekil alan, dayanıklılığının artması amacı ile ateşle ısıtılan ve yöreye özgü bir yemek ekipmanıdır. Katılımcıların bilgi düzeylerinin taş sacını açıklar nitelikte olduğu görülmektedir. Tarihine yönelik bilgilerin ise çok daha az olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra bazı katılımcılar üretildiği yere dair bilgiler de vermiştir.

D1 kodlu katılımcının ifadesi ile Taş sacı genelde köylerde kullanılan odun ateşinde yapılan, yuvarlak, üzerinde ekmek pişirilen bir araçtır. Tarihinin çok eski olduğunu biliyorum. Babaannemin anneannesinin yaptığı ekmek türüdür. Kayalardan çıkarıldığını duydum. Gezi programlarını izledim. Çok bilgim yok. Genelde köylerde yapılır. Buralarda satılır. Taş sacı kullanmıyoruz. Çok eskiden elektrikliğini kullanırdık.

D3 kodlu katılımcının ifadesi ile Topraktan yapılan bir taştır. Tarihini net olarak bilmiyorum ama Kurucaşile sacın asıl çıkarıldığı yerdir.

D5 kodlu katılımcının ifadesi ile Geleneksel olarak Bartın'ın yerlilerinin ekmek yapmak için kullandığı kayalardan çıkarılan taştır. Ben yuvarlak bacalı sacı kullanıyorum. Eski olanlarda o yok ilk çıkarıldığında gridir zamanla kullanılarak siyahlaşır.

D6 kodlu katılımcının ifadesi ile Ekmek yapılan yuvarlak şekilli bir pişirme

aletidir. Kurucaşile tarafında kayadan kesilen taştan yapılıdır. Yöreye özgüdür. Tarihini bilmiyorum.

D11 kodlu katılımcının ifadesi ile Sac, ekmek yaptığımız taştır. Anneannemizden babaannemizden beri var. Taş sacı fırında pişirilir. Ondan sonra üretilir. Sacı dağdan çıkartan kişiler var. Amasra'da birilerinin yaptığını duydum birde Kurucaşile'de bir yer vardı.

7. Taş Sacı Ekipmanının Mutfakta Kullanımı Alt Temasına Yönelik Bulgular

Araştırma kapsamında katılımcılara taş sacının mutfakta kullanımına yönelik sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların ifadelerinden taş sacının geçmişte Bartın yöresinde bulunan her bir mutfak için ana unsur olarak kabul edildiği anlaşılmaktadır. D2, D4, D5 ve D10 kodlu katılımcılara ait ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

D2 kodlu katılımcı, Taş sacı eskiden çok kullanırdım. Yufkayı yazarım saca koyarız piştiğini anlayınca katlarım. 50 sene önce köyde hemen hemen her evde vardı. Herkes kendi ekmeğini kendisi yapardı. Tek seferde 2 günlük ekmek yapardık. Yapıp yiyorduk. İşimiz bitince kaldırırdık. Bugünkü fırın ekmeklerin tadı başka sacın tadı başkadır. Günümüzdeki ekmeklerdense saçtakinden alırım. Odun ateşinde pişen çok lezzetli olur.

D4 kodlu katılımcı, Taş sacı ile haftada 2 gün gözleme, serme, börek, kuru yufka yaparım. Kızartma tavası olarak kullananda var. Ekmek 5 dakikada pişer. Un, su, mayadan yaparız. Mayayı kendim üretmiyorum. Marketlerden aldığım yaş mayaları kullanırım. Kaynanamdan öğrendim ekmek yapmayı. Taş sacında pişen ekmeğin tadı şimdiki ekmeklerden daha iyi. Bende onu tercih ederim. Meşe odununun kokusu sinmez.

D5 kodlu katılımcı, Taş sacı kullanmayı annemden, babaannemden öğrendim. Yufka, gözleme yaparım. Biz biraz tuz, su yağ ve kurutulmuş fesleğeni bekletiriz. Kokusunu tadını güzelce salar. Pişen gözlemenin üzerine bu karışımdan damlacıklar serpilir. Çok güzel olur.

D10 kodu katılımcı, Taş sacını insanlar evlerinde her gün kullanıyorlarmış. Babaannemin anlattığı kadarı ile biliyorum. Şu anda bayramda ya da özel misafir geleceği zaman kullanıyoruz. Zahmetli bir iştir. Sacı kazanda yıkıyoruz. O kazanın temizlenmesi de çok zor. Tat olarak sac ekmeğini beğeniyoruz. Daha cezbedici geliyor. Alıştığımız bir tat. Birisi gelecekse gördüğüm için daha hoş geliyor. Baştan yendiğinde yayvan tat gelir. Ekmeği tavuk suyu ile birleştirence tadı daha güzel oluyor. Kurban bayramlarında dana eti piştikten sonra dana eti suyu ile birleştiririz. Çocukluğumuzda ekmeği sobanın üzerinde ısıtır yağlar

yardık. Bizim için salçalık ekmek gibi bir şeydi. Taş sacını kullanan başka bir yer olduğunu bilmiyorum. Artık her evde kullanılmıyor. İnsanlar apartmanda oturuyor. Fırınlardan alınan ekmeklere daha kolay ulaşıldığı için insanlar onu tercih ediyor.

8. Taş Sacı Ekipmanın Sürdürülebilirliği Alt Temasına Yönelik Bulgular

Katılımcılara taş sacı ekipmanının sürdürülebilirliğine yönelik sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların yorumlarından yola çıkılarak yalnızca iki kişinin çocuklarına taş sacı kullanmayı öğrettiği anlaşılmıştır. Katılımcıların hepsi mutfak geleneğinin sürdürülmesi gerektiğini düşünmektedir. D11, D6, D5 ve D10 kodlu katılımcılara ait ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

D11: Kızıma ekmek yapmayı öğretirdim. Sac evimizde yok, kızım da üniversiteye okumaya gidiyor. Zamanımız yok. Olsaydı gelecek kuşaklara aktarılsın isterdim. Taş sacını Ulus tarafı kullanır. Kastamonu'ya yakın olan ilçemizdir. En çok Kastamonu, Bartın, Zonguldak arasında üretilir.

D6: Çocuklarım yapmıyor. Hepsini okudu. Hazır almayı tercih ediyorlar. Öğrenmelerini isterdim. Geleneğimiz çok güzel.

D5: Taş sacı kullanmayı çocuklarım öğreniyor. İstekliler. Gelinim böcekten korkuyor. Pek ilgilenmez. Sac kullanmıyor. Taş sacını buralarda gördüm ben hep, başka yerlerde var mı bilmiyorum.

D10: Çocuğum yok ama olursa öğreteceğim. Geleceğe aktarmayı çok isterim. Bizim şehrimize has bir şey. Öğrenilmesini çok isterim, tadı da lezzetlidir.

9. Sonuç

Bartın ili mutfak kültürüne ait bir ekipman olarak kabul edilen taş sacının sürdürülebilirliğini sağlamak önem arz etmektedir. Bu bağlamda, çalışma taş sacı geleneğine dikkat çekmek ve önemini arttırmak amacı ile yürütülmüştür. Taş sacının, tarihi net olarak bilinmemekle birlikte 200 yıllık bir ekipman olduğu düşünülmektedir. Bartın, Zonguldak ve Kastamonu illeri tarafından benimsenen geleneksel bir mutfak ekipmanıdır. Kurucaşile ve Amasra'da belli başlı bazı mağaralarda bulunan kayalar bir pergel yardımı ile işaretlenmektedir ve belli noktalara çivi çakılmaktadır. Kayadan yuvarlak gri renkte bir kesit çıkarılmakta ve bu kesite vurularak vurularak istenen şekil verilmektedir. Bu ekipman geçmişten bugüne kadar Bartın ekmeği, gözleme, serme(bazlama), börek, kuru yufka yapımında kullanılmaktadır. Yöre insanı, ana besin kaynakları

olan ekmeklerini bu şekilde elde etmektedir.

Bartın ekmeğinin diğer fırın ekmeklerinden farkı ise un, su, tuz ve mayadan oluşan cıvık hamurdan elde edilen büyük bir krep şeklinde olmasıdır. Ekmek, taş sacının büyüklüğüne göre farklı boyutlarda olabilmektedir. Ekmeğin belirlenmiş standart bir tarifi bulunmamakla birlikte katılımcıların bir kısmı ekmeğin hamuruna mısır unu eklediğini ifade etmiştir. Bartın'da kadınlar kızlarına ekmeğin yapımını öğretmiş ve Bartın ekmeği bugüne kadar gelmiştir. Ancak günümüzde şehirleşmenin etkisi ile taş sacına olan talebin azalması geleneğin önemini azaltmaktadır.

Bugün yöre insanları Bartın ekmeğini sadece canları istediğinde, bayram gibi özel günlerde veya özel bir misafir geldiğinde yapmaktadırlar. Öyle ki katılımcıların yalnızca ikisi çocuklarına öğrettiğini ifade etmiştir. Öğrettiğini ifade eden kişilerden birisi ise 75 yaşındadır ve yaşına göre öğretmesi daha anlaşılır kabul edilmektedir. Bugün Bartın il merkezinde taş sacı satışı yapan yalnızca bir kişi kalmıştır. Sürdürülebilirlik açısından değerlendirildiğinde, belediyenin gençlere yönelik eğitici faaliyetler düzenlemesi ve yöresel mutfak kurslarını açması mutfak geleneklerinin tanıtılması noktasında katkı sağlayacaktır.

Katılımcıların ifadeleri göz önüne alındığında, taş sacı kullanımının azalmasındaki en büyük etken olarak şehirleşme olduğu düşünülmektedir. Diğer bir sebep olarak ise zahmetli olması söylenebilir. Taş sacını kullanmak için ateş yakılması gerekmekte ve buna uygun alan ayrılmalıdır. Taş sacının temizlenmesi büyük kazanlar içerisinde olmakta ve daha sonra bu kazanlarında aynı şekilde temizlenmesi de süreci uzatmaktadır. Bu sebeplerden ötürü kişiler hazır tüketime yönelmektedir. Ayrıca Bartın şehir pazarında geleneksel Bartın ekmeğinin satışı da yapılmaktadır. Ancak katılımcıların verdikleri cevaplardan ekmeğin satışının adil ve temiz olmadığını düşündükleri sonucuna ulaşılmıştır. Satıştan sorumlu kişilerin aynı eldivenle hem paraya dokundukları hem de ekmeğin kestikleri bıçağa ve kesme aşamasında ekmeğe dokunduklarını ifade etmişlerdir. Yaptıkları bu davranışın hijyenik olmadığını düşünmektedirler. Bu ekmeği herkesin kendi evinde yapıp tüketmesi önerilmektedir.

Türk mutfak kültürü çok zengin bir tarihe ve gelenek göreneklere sahiptir. Çeşitliliğin fazla olması nedeniyle gelenekler bazen bölge, bazen il bazında, bazen ise bir ilin köyleri arasında bile değişiklik göstermektedir. Üniversitenin, belediyenin, valiliğin, bölge halkının geleneğin önemini arttırılmasına yönelik bir tutum sergilemeleri büyük önem arz etmektedir. Bu anlamda yeni nesile geleneklerini tanıtmak ve geleneğin devamlılığı sağlanmalıdır. Bu sebeple bilgilendirici tiyatro, belgesel düzenlemek, broşür basmak, yöresel yemek festivalleri düzenlemek yapılabilecek

uygulamalar arasında yer alabilir. Bu anlamda yapılacak çalışmaların yerli ve yabancı turistler için de öğretici olacağı düşünülmektedir. Kültürel çekicilik unsuru olarak kabul edilen mutfak geleneklerinin öneminin artırılmasına yönelik yapılacak uygulamaların destinasyon pazarlanmasında büyük bir öneme sahip olduğu düşünülmektedir.

Anadolu, geçmişi çok eskiye dayanan, tatlı su kaynaklarının bol bulunduğu, verimli toprak arazisine sahip bir bölgedir. Böyle bir bölgede mutfak kültürüne ait miras hiçte azımsanmayacak düzeydedir. Bu çalışmanın farklı geleneksel ekipman veya diğer az bilinen yöresel mutfak kültürlerinin araştırılması noktasında katkı sağlayacağı ve yapılacak yeni çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

Çalışma Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulunun 09/04/2021 tarihli toplantısında görüşülüp 2021/04-04 sayılı karar ile onaylanmıştır. Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan ederler. Yazarların çalışmaya olan katkıları eşittir.

Teşekkür Notu: Çalışmaya verdikleri desteklerden ötürü Ayşegül SEMERCİ ve Hasan AK'a teşekkürlerimizi borç biliriz.

Kaynaklar

- Asma, Ç. (2007). *Bartın Kültür ve Turizm Envanteri, Mitolojiden Gezinlere*, Ankara: Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayını.
- Ayaz N. & Çobanoğlu, S. (2017). Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açıları: Bartın İli Örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), s. 413-427.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4 (Special Issue 1), s. 3-17.
- Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). <https://bartin.ktb.gov.tr/TR-68984/bartın-mutfagi.html> adresinden erişildi.
- Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2014). *Bartın Yemekleri*. <http://bakkakutuphane.org/upload/dokumandosya/bartın-yemek-kitabi.pdf> (ed: Serdar Eren), (Erişim Tarihi: 20.03.2021).
- Bartın Valiliği (2021). Yöre Mutfağı, <http://www.bartın.gov.tr/yore-mutfagi> (Erişim Tarihi: 21.03.2021).
- Cansever, N. (1965). *Bütün Yönleriyle Bartın*, İstanbul: Ersa Kollektif Şirketi Matbaası.
- Çalışkan, Ş. S. E. (2019). Bartın'da Düğün Geleneklerinin Dünü ve

- Bugünü. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (Teke) Dergisi*, 8(1), s. 413-445.
- Çelikoğlu, Ş. (2016). *Bartın şehrinin kültürel coğrafyası*. Ankara: Pegem Atıf İndeksi, s. 001-224.
- Çoşan, D. & Seçim, Y. (2019). Bartın Mutfak Kültürü İçerisinde Tatlıların Yeri ve Önemi Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 14(27), s. 279-292.
- Çoşan, D. (2020). Bartın Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Çilsüleymanoğlu, S. (1996). *Bartın Halk Kültürü, C.1*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Demir, Ş.(2008). "Geleneğin Ne'liği ve Değersel Boyutu Üzerine". *Marife* 8/1, s. 189-201. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3343932>.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1/1, s. 13-20.
- Görkem, O., & Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü, 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29, s. 73-83.
- Hall, C. M. ve Sharples, L. (2003). "The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste.". In *Food tourism around the world: Development, management and markets*, (Edited by: Hall, C. M, Sharples, L, Mitchell, R, Macionis, N and Cambourne B.) s. 1–24. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), s. 62-80.
- 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. DOI: 10.32572/guntad.345091
- Kocabaş, E. (2020). Ekmeğini Taştan Çıkarırlar: Bartın Kültüründe Taş Sac Yapımı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 70, Cilt: 13, s. 87-95.
- Kuckartz, U. & Rädiker, S. (2019). *Analyzing qualitative data with*

MAXQDA. Switzerland: Springer International Publishing.

- Lévi-Strauss, C. (2013). *The culinary triangle*. In C. Counihan & P. van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader*, p. 28–35. Routledge.
- Mızrak, G. (1983). *Türkiye İklim Bölgeleri ve Haritası*. İstanbul: Gürbüz Mızrak.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), s. 323-343.
- Saatçi, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), s. 358-374.
- Stajcic, N. (2013). Understanding culture: food as a means of communication. *Hemispheres. Studies on Cultures and Societies*, (28), s. 77-87.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü Mudurnu Örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), s. 63-87.
- Türk Patent Kurumu (2021). Bartın Tatlı Böreği, <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/> adresinden erişildi.
- Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) (2015). TÜRSAB Gastronomi Turizmi Raporu. http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf (Erişim Tarihi: 11.03.2021).
- Uyar, H. & Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), s. 355-376.
- Yurtseven, R. & Kaya, O. (2011). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. Osman. E. Ç (ed.), 11. *Ulusal Turizm Kongresi*, 11, s. 57-65.