



Araştırma Makalesi – Research Article

DOI: 10.54493/jgtrr.1248838

Düzce Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma

A Study On Duzce Culinary Culture

Şafak ÜNÜVAR¹, Gamze CESUR²

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 07/02/2023

Kabul tarihi: 08/03/2023

Yayıntarihi: 26/03/2023

Anahtar Kelimeler:

Düzce, Mutfak, Kültür,
Mutfak Kültürü.

ÖZET

Anadolu toprakları geçmişten günümüze farklı kültürlerle ev sahipliği yapmıştır. Bu farklılık Türk mutfak kültürünü zenginleştirmiş, yeniliğe açmış ve dinamik hale getirmiştir. Türk mutfak kültürü Balkan ve Orta Doğu mutfaklarından etkilenmiştir. Düzce mutfağı, Karadeniz mutfağı içerisinde yer almaktadır. Düzce, konumu itibarıyla iki büyük ilin (Ankara-İstanbul) arasında yer almaktadır. Bu nedenle çok fazla göç alan bir şehir olmuştur. Düzce' ye göç edip yerleşen Çerkes, Abaza, Roman, Manav ve Gürcüler farklı mutfak kültürünü buraya getirip Düzce'de mutfak kültürünü zenginleştirmişlerdir. Düzce mutfak kültürü genel olarak tarıma dayalıdır. Bu da yörenin topraklarının verimliliğini göstermektedir. Düzce köftesi, Konuralp pilavı, kaldirik kavurması ve kabak tatlısı en önemli ürünlerindedir. Her toplumun mutfak kültürü kendine has ve özeldir. Bu çalışma Düzce mutfak kültürüne yönelik bilgileri ve mevcut durumu belirlemek ve ayrıca Düzce mutfak kültürü, gelenekleri ve yöresel yemeklerini saptamak ve kayıt altına almak amacıyla yapılmıştır. Nitel araştırma deseninde yapılan çalışmada nitel araştırma modeli olan fenomenolojik yöntem kullanılmış, elde edilen verilerin içerik analizi sonucunda Düzce'de mutfak kültürü açısından bir zenginliği olduğu fakat yöredeki bu zenginlik yörede yaşayanlar tarafından eskisi kadar nesilden nesile aktarılamadığı ve yöre mutfağına olan ilginin azaldığı tespit edilmiştir.

ARTICLE INFO

Background:

Received: 07/02/2023

Accepted: 08/03/2023

Published: 26/03/2023

Keywords:

Düzce, Culinary, Culture,
Culinary Culture.

ABSTRACT

Anatolian lands have been home to different cultures from past to present. This difference enriched the Turkish culinary culture, opened it to innovation and made it dynamic. Turkish culinary culture has been influenced by Balkan and Middle Eastern cuisines. Düzce cuisine is included in the Black Sea cuisine. Düzce is located between two big cities (Ankara-Istanbul). For this reason, it has become a city that receives a lot of immigration. Circassians, Abaza, Roman, Greengrocers and Georgians who immigrated and settled in Düzce brought different culinary cultures here and enriched the culinary culture in Düzce. Düzce cuisine culture is generally based on agriculture. This shows the fertility of the soils of the region. Duzce meatballs, Konuralp pilaf, kaldirik roast and pumpkin dessert are among the most important products. The culinary culture of each society is unique and special. This study was carried out in order to determine the information and current status of Düzce culinary features, and also to determine and record Düzce culinary culture, traditions and local dishes. In this qualitative research study, the phenomenological method, which is a qualitative research model, was used. As a result of the content analysis of the data obtained, it was determined that there is a richness in terms of culinary culture in Düzce, but this richness in the region cannot be transferred from generation to generation as much as before by those living in the region and the interest in local cuisine has decreased.

¹ Prof. Dr. Selçuk Üniv. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü safakunuvar@gmail.com ORCID: 0000-0001-9177-8704

² Yüksek Lisans Öğrencisi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü gamzecesur811@icloud.com ORCID: 0000-0001-6143-1072

Giriş

İnsanlar hayatlarını sürdürebilmek için beslenmeye ihtiyaç duyarlar. Beslenme Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde giderilmesi gereken en önemli unsurlardan biridir. İnsanların yeme- içme şekilleri bulunduğu toplumun kültürü hakkında bilgi verir. (Keskin vd., 2017: 256). İnsanın günlük vücuduna alması gereken besinler vardır. Bu besinlerin vücuda alınması amacıyla yapılan üretim ve tüketim davranışları süreci, beslenme eylemini sadece biyolojik bir eylem olmaktan çıkarıp, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Toplumlar yaşadıkları bölgenin coğrafi konumu ve o bölgede yaşayan toplumun kültürünün şartlarına göre kendilerine has yeme-içme kuralları hazırlamışlar. Bu kuralları nesilden nesile aktararak uygulamışlardır. Böylece mutfak kültürü kavramı ortaya çıkmıştır (Beşirli, 2010: 159). Mutfak kültürü kavramı toplumun kimliğini yansıtır. Bu kimlik zaman içerisinde şekil değiştirerek gelişir ve kolay kolay unutulmaz. Bu değişim mutfak kültürünü canlı tutar, iyileştirir, yeniler ve çeşitlilik sağlar. Bu sayede yiyecekler hem daha lezzetli hem de daha güvenli olur (Keskin vd., 2017: 256).

Kültür ve medeniyet kavramları Türkçede bulunmuyorken zaman içerisinde Osmanlı devletinin batılılaşma dönemi ile beraber sözlüğe eklenmiştir (Arslanoğlu, 2000). Kültür, bir toplumun özelliklerini temsil eder ve o toplumu diğerlerinden ayırmayı sağlar. Bu anlamda, toplumsal sürekliliğin en önemli kaynaklarından bir tanesi kültürdür (Tazebay ve Akpınar, 2010: 244). Mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek her türlü ürünün hazırlanma, pişirme ve saklama süreçlerini içerisinde bulundurur. Aynı zamanda bu işlemleri yapmak için kullanılan zaman, zaman ve alet ekipmanlar mutfak kültürünün bir parçasını oluşturur. Mutfak kültürü bu alanlarda gelişerek gelenek ve uygulamaları ortaya çıkarır. Kendine özgü kültürel yapıyı oluşturur ve tanımlar. Bir bölgede bulunan toplumun kültürünün oluşumunda yemek kültürü ve mutfağın önemli bir yeri vardır. Bölgenin coğrafi konumu, iklimi, bölgede yetiştirilen tarımsal ürünleri ve yöre halkının ekonomik durumuna yöre halkı tarafından harmanlanarak yöresel mutfağı oluşturur (Çuhadar vd., 2018: 126). Yöresel yemekler, önemli bir çekicilik unsuru oluşturarak ziyaretçilerin lezzet deneyimlerine hitap ederek, yörenin tercih edilebilirliğinin ve marka değerinin artırılmasında önemli bir yapı taşı olarak kabul edilmektedir. Günümüzde insanlar, turistik alışılmışların dışında, farklı ve özgün turizm değerlerini talep etmektedirler. Gastronomi turizmi son yıllarda, önemi giderek artan ve popüler olan turizm türlerinden biridir. Yemek sadece temel bir gereksinim olarak düşünülemez. Yemek aynı zamanda bölgesel kültürün asli unsurlarından birini oluşturur (Yıldız ve Yılmaz, 2019: 55). Bu makalede bölgesel kültürün önemliliğini vurgulamak ve Düzce'nin mutfak kültürü hakkında bilgi edinmeye çalışılmıştır. Mevcut durumu ortaya çıkarmak amaç edinilmiştir. Yörenin mutfak kültürünün tanınırlığı ve merak edilmesi yörenin turistik çekiciliği açısından önem arz etmektedir. Bu kapsamda da elde edilen bulgular değerlendirilip mutfak kültürünün tanınırlığını arttırmak, nesilden nesile aktarılmasını sağlamak ve kültürü yaşatmak amacı ile öneriler geliştirilmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Bu bölümde kültür, mutfak kültürü ve Düzce mutfak kültürü konularına kavramsal çerçevede değinilmiş devamında konu ile ilgili daha önce yapılmış araştırma sonuçlarına yer verilmiştir.

Kültür Kavramı

Kültür kelimesinin ortaya çıkışına yönelik iddialar kelimenin tarımla ilgili kök anlamı üzerinde bir araya gelmektedir. Dilbilimciler "kültür" sözcüğünün Latince daha çok toprak kültürü anlamında kullanılan edere-cultura sözcüğünden geldiğini öne sürmektedirler. Bu görüşü destekler nitelikteki bir diğer çalışmada ise kültür kelimesinin kökeninin Latince ikamet etmek, korumak, yetiştirmek gibi anlamları olan colere kök sözcüğünden gelen cultura olduğu belirtilmektedir. Kültür, bir insan topluluğunun, bir halkın ya da bir ulusun düşünce ve değer birliğini meydana getiren teknik, düşünsel, felsefi, sanatsal tüm üretim ve varlıkları olarak tanımlanmaktadır (Oğuz, 2011: 126).

İlk olarak, 1969 yılında toplanan UNESCO uzmanlarının tanımına göre kültür: "Bir insan topluluğunun kendi tarihi tekâmülü hususunda sahip olduğu şuur demektir; o surette ki, bu insan topluluğu bu tarihi tekâmül şuuruna atfen varlığını devam ettirme azmini gösterir ve gelişmesini sağlar". Kültür, insanın kendisi ve yanındaki kişiler ile beraber oluşturduğu çevreyi ifade eder. Kültür maddi ve manevi değerler olarak ikiye ayrılır. Maddi olanlar yollar, yapılar ve ulaştırma vasıtaları vb. gözle görülen insan eli ile yapılan eserleri kapsar. Manevi kültür ise bir toplumun kimliğini oluşturan ve onun sınırlarını belirleyen; örf, adet, gelenek vb. gözle görülmeyen ama kural gibi nesilden nesile devam eden tutumların bütünüdür (Kocadaş, 2005: 2-3). Kültür bu maddi ve manevi

unsurların birleşiminin tamamı olarak düşünülebilir. Kültür insan hayatındaki olayların yaşama kattığı anlamlar bütünüdür. İnsanlar dünyaya ilk geldiklerinde temelde aynıdırlar. Fakat daha sonrasında doğdukları bölgenin coğrafi koşullarından bölgenin kültürel özelliklerine kadar her şey insanı değiştirir ve birbirinden farklılaştırır. Kültür zaman içerisinde yenilenir, gelişir ve küçük farklılıklar geçirir. Bu değişim var olsa da kültür kaybolmaz. Aksine bu değişimler sayesinde nesilden nesile ayak uydurarak sürdürülebilirliği sağlanmış olur (Yılmaz, 2019: 4-5).

Mutfak Kültür Kavramı

Mutfak kavramı Türkçeye Arapça “matbah” sözcüğünden geçmiştir. Mutfak yemeğin hazırlanıp, korunup saklandığı yer anlamına gelmektedir. Türk mutfağı, mutfak mimarisi, yemek çeşitleri, araç gereçleri, pişirme yöntemleri, servis usulleri, sofraya düzenleri, kış için hazırlanan yiyecekleri ile birlikte kendine has bir üslubu olan geniş bir kültüre sahiptir. Türk mutfak kültüründe yemek sadece bir beslenme kaynağı olmakla sınırlı değildir. Aynı zamanda sosyal bir olgudur. Türk mutfağında yemek sosyal düzeni sağlayan, komşuluklarda ve misafir ağırlanmasında, resmî törenler gibi faaliyetlerde etkili bir unsurdur. Türk mutfağı incelediğinde, yemeğin sadece bir beslenme aracı olarak kalmayarak, sosyal düzeni sağlayan bir unsur olduğu ortaya çıkmaktadır (Çölbay ve Sormaz, 2015: 1732).

Mutfak yemek yapmak amacıyla kullanılan bir alandır. Aynı zamanda insanların yemek yediği yer de olabilir. İnsanlar bu alanda yemek yaparak bir yandan karınlarını doyururken bir yandan da bunu gelir kaynağı haline getirebilirler. Mutfak da hazırlanan yemekler bir milletin kültürünü oluşturmaya yardımcı olur. Pişirilen yemekler toplumun iklimi, ekonomisi vb. gibi durumlar hakkında bilgi verir. İlerleyen yıllar, toplumda ki değişim ve gelişim ile birlikte mutfakta değişir ve gelişir.

Mutfak kavramı, kültürel ve fiziki olarak iki başlık altında tanımlanabilir. Kültürel mutfak, bölgedeki insanların beslenme şekillerine denir. Fiziki mutfak ise yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı alandır. Mutfak, kültürün bir alt dalıdır. Kültür denildiğinde birçok insanda akla ilk olarak mutfak gelmektedir. Mutfak bir toplumun kültüründe önemli bir rol oynar. Toplumların buldukları bölgelere ve uğraşlarına göre mutfak kültürleri değişiklik gösterir. Örneğin denize kıyısı olan yerde yaşayan insanlar çoğunlukla balık tüketirken, doğu kesimlerde hayvancılığın yoğun olduğu alanlarda daha çok kırmızı et tüketilmektedir. İnsanların mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları zaman içerisinde değişiklikler gösterebilir (Adıgüzel, 2020: 8).

Yiyecek maddelerinin üretim, taşınma, saklama ve kullanımı süreci beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirilmesini zorunlu kılmıştır. Kültür, yazılı değildir, atadan öğrenilmiştir ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmemiştir. Yiyecekler kültürü betimleyen parçalardır. Dünyada bulunan bütün mutfakların temel sayılacak bazı özellikleri vardır. Bunlar o mutfağı diğerlerinden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Çoğu zaman bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlıdır. Besinlerin insan tüketimi için uygun hâle getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi sadece biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta ve kültürel bir olgu hâline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010: 159-160).

Düzce Mutfak Kültürü

Düzce konumu itibari ile iki metropol şehrin (Ankara-İstanbul) arasında bulunmaktadır. Her mevsim yağış görülmektedir. Yazları ve kışları ne çok sıcak ne de çok soğuk olarak geçmektedir. Düzce aldığı yağışlar sayesinde yeşillik içerisinde olan bir şehirdir. Verimli topraklara sahip olan Düzce pek çok topluluğa ev sahipliği yapmıştır. Düzce kültürünü anlatmadan önce onun tarihinden bahsetmek gerekir. Düzce çok öncelerden beri sürekli göç almış bir şehirdir. Buraya gelen insanlar yemek kültürlerini de beraberlerinde getirmiş ve nesilden nesile aktararak bu günkü Düzce mutfak kültürünün bir parçası olmuşlardır. Düzce 1860 yılından sonra önemli yerleşim yeri haline gelmeye başlamış ve göç eden insanların tercih ettiği bir yerleşim haline gelmiştir. Osmanlı döneminde, muhacirlerin iskânı için Düzce seçilerek 1863-1876 yılları arasın Büyük Göç esnasında muhacirlere yurt olmuştur. Düzce’de mutfak kültürüne damga vuran çeşitlilik ve özgünlük bu göçler sayesinde olmuştur. Düzce’ye göç edenler burada sadece alış-veriş yapmakla kalmamış aynı zamanda yerli halktan gördüklerini ekip biçerek kendilerine gelir elde etmişlerdir. Bu süreçte ayrışma yerine uzlaşma havası Düzce’ye hakim olmuştur. Önceleri komşuluk ile başlayan yerli halk ve göçmenler arasındaki ilişkiler zamanla hısımlaşma, akrabalığa, ticarete ve arkadaşlığa dönüşmüştür. Böylece ortak bir payda oluşturulmuştur. Düzce mutfak kültürü çeşitliliği içinde bulundurduğu sosyolojik yapısı ile alakalıdır (Düzce BelTUR, 2021).

Düzce’de karalahana, kaldirik, ısırgan ve semizotu önemli besin kaynaklarıdır. Yörede buğday, mısır, pirinç, nohut, patates, soğan gibi besin kaynakları üretimi yapılmaktadır. Büyükbaş, küçükbaş ve kümes hayvancılığının yanı sıra deniz ve tatlı su balıkçılığı da yapılmaktadır (Düzce BELTUR, 2021). Düzce’nin mutfağını daha iyi anlayabilmek için içerisinde bulundurduğu etnik kökenlerin mutfaklarına bakmak gerekmektedir.

Abhaz Mutfağı

Abhazlar yani halk arasında bilinen diğer adıyla Abazalar, bilinen ilk dönemlerden beri Kafkasya’nın yerli halkı olmuşlardır. Türkiye’de genel olarak Abaza adıyla bilinirler. Kafkasya’da ise bu ortak adla anılan topluluk üyeleri, yöresel ve tarihi sebeplerden dolayı ‘Abhaz’ ve ‘Abaza’ (Abazin) olarak ikiye ayrılmaktadırlar. Her iki grubun yaşadığı Türkiye ve Ortadoğu ülkelerinde ‘Abaza’ adı hiçbir ayırım içermemektedir (Yılmaz, 2019: 20). Abhaz mutfağı eski çağlardan bugüne taşıdığı yemek türleriyle saymakla bitmeyen yemek çeşidine sahiptir. Abhaz mutfak kültüründe hayvansal ve tarımsal ürünlere çokça rastlanır. Mutfak kültürlerinin temelinde darı, mısır, ceviz, bal, üzüm ve süt ürünleri yer almaktadır. Abhaz mutfağında buğday unundan daha çok mısır unu kullanıldığı görülmektedir. Geçmişte ekmek yerine darı kullanılırken günümüzde abısta tercih edilmektedir. Abhazlar mutfakta tuz yerine acıka kullanılmaktadırlar. Acıka aynı zamanda yemeğe sos ve baharat etkisi vermektedir. Birçok yemeklerinde ceviz ile karşılaşmaktadır. Keçi, koyun ve dana eti sırası ile en değerli etlerdir. Balık etine Abhaz mutfağında neredeyse hiç yer verilmemektedir. Sıcak sıvı içecekler bu mutfak kültüründe tercih edilmez. Genellikle hayvansal yağ kullanırlar. Ayçiçek yağının yemeklerde kullanımı çok az görülür (Aksu, 2017:18).

Gürcü Mutfağı

Osmanlı Devleti’nin yükselme zamanlarında paşalar, bilim adamları ve sanatçılar gibi pek çok devlet adamı Müslüman olan Gürcüler arasından seçilerek yetiştirilmiştir. 93 Harbi’nden sonra Osmanlı-Rus savaşları sonlarında Rusların boyunduruğu altında kalmak istemeyen Gürcüler, büyük topluluklar halinde göç ederek Anadolu’ya yerleşmişlerdir. Gürcüler, tarihte sürekli olarak Karadeniz’in doğusunda, Hazar Denizi kıyısında Güney Kafkasya olarak adlandırılan bölgede yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Kafkasya bölgesi, uygarlık tarihi boyunca topluluklara ev sahipliği yapan eski yerleşim bölgeleri arasında bulunmaktadır. Gürcüler arkeolojik veriler ele alındığında tarih sahnesi boyunca bu bölgede yaşayan topluluklar olarak bilinmektedir. Gürcüler, kendi insanlarına kartveli, yaşadıkları bölgeyi de Sakarvela olarak adlandırmışlardır. Kafkasya’nın şimdiki Gürcistan topraklarına denk gelen bu bölgedeki Gürcüler, Svanlar, Megrel-Çanlar ve Kartlar boylarından oluşmaktadır. Günümüzde Gürcüler, halen Kartveli halk olarak bilinmektedir (Adıgüzel, 2020: 20). Gürcü mutfağı sebze ağırlıklı bir mutfaktır. Ceviz sıklıkla kullanılan bir kuruyemiştir. Özellikle soslarında cevizi çok kullanırlar. Et olarak genelde beyaz eti tercih ederler. Gürcü etnik grubu Türkiye’ye göç ettikten sonra mutfak kültürlerini korumayı başarmışlardır. Geleneksel mutfak kültürlerini günümüzde sürdürmeye devam etmektedirler. Gürcüler yemek pişirdikleri alana “aş odası” demektedirler. Bu oda aynı zamanda oturma odası olarak da kullanılmaktadır. Gürcüler günde üç öğün yemek tüketmektedirler. Gürcü mutfağında tavuk eti diğer etlere oranla daha çok tercih edilir. Gürcü mutfağında patlıcan, kabak, yeşilbiber, soğan, pırasa ve lahanası sıklıkla kullanılan sebzelerdendir. Meyvelerden erik Gürcü mutfağında çok sık kullanılır. Koruk olarak adlandırdıkları erik ekşisi Gürcülerin vazgeçilmezlerindedir. En çok kullandıkları yağ tereyağıdır. Zeytinyağına bu mutfakta yer verilmez. Ceviz bu mutfakta yaygın olarak kullanılır. Tahıl olarak en çok mısırı tüketen gürcüler aynı zamanda mısır ununu da yemeklere lezzet katması amacıyla eklerler. Gürcü mutfağında barbunya en çok tüketilen kurubaklagildir. Kendilerine ait kinzi baharatları bulunmaktadır. Pek çok yemeklerinde bu baharat kullanılır. Gürcü yemeklerinin en önemli farklılığı bu baharattır (Öztürk ve Koç,2023).

Çerkez Mutfağı

Çerkez mutfağı, binden fazla yemek türünü içerisinde barındıran çok zengin bir mutfak olsa da günümüzde birçok tarifi unutulmaya yüz tutmuştur. Çerkez mutfağı ekmek ve sebzenin çok popüler olmadığı, daha ok etli yemekleri ve tahıl ürünlerini yoğun olarak içerisinde bulunduran bir mutfaktır. En meşhur yemekleri, halive, psi haluj, gubate, abısta, şıpsı-paste olarak bilinmektedir. Kundepso, Çerkez kefir ve peyniri türleri, bu kültürün kendine has ürünleri arasında yer alır. Geleneksel olarak et ve et ürünlerinden oluşan Çerkez yemeklerinde, sebze çok fazla tercih edilmez. Fakat patates ve kabak, en çok kullanılan sebzeler arasında yer almaktadır. Unlu gıdalar ve hamur işleri, Çerkez mutfağında et ürünlerinden sonra, en çok tercih edilen gıdalar arasında gelmektedir.

Çerkez mutfağında yaygın bir şekilde süt, süt ürünleri, bal ve kuruyemişler bulunmaktadır. Çerkez kadınının yaratıcılığı, sınırlı imkânlarla bile lezzetli yemeklerle donatılmış sofralar kurulmasını sağlamıştır. Çerkez mutfağı çeşit sayısı çok olan aynı zamanda lezzet yönünden de özenli yemeklerin bulunduğu, sunuma ve düzene dikkat edilen sofralardan oluşan ve sosyal hayatın önemli bir parçası olan bir kültürdür. Çerkez mutfağında sofraya saygı kültürünün vazgeçilmezleri arasında gelmektedir (Acar, 2019: 182-183).

Manav Mutfağı

Zengin mutfak kültürüne sahip Manavların, yaşadıkları coğrafyaya uyum gösterdikleri görülmektedir. Manavların Batı Anadolu bölgesinde yoğun olarak yaşadıkları görülmüştür. Manavlar bu bölgedeki tarım ürünlerine bağlı olarak sebze tüketimleri et tüketimlerine göre daha artış göstermiştir. Patates, patlıcan ve kabak gibi sebzelerden yapılan türlü yemeklerinin yanında sebzelerin kızartılmasıyla hazırlanan kızartmalar ve özellikle patlıcan ve biber közlemeleri Manavların en çok bilinen sebze yemekleri arasında yer almaktadır. Ekmek, salça, tarhana, turşu ve reçellerini kendileri yaparlar ve sıklıkla tüketirler. Tarımla yanında hayvancılığın da etkisiyle süt, yoğurt, peynir gibi ürünleri de kendileri hazırlamaktadır. Manavlar, mutlaka yemeklerin yanında ekmek tüketirler. Ekmekleri evlerine yakın yerlerde bulunan fırınlarda kendileri yaparlar. Hamur işlerinde ve özellikle de ev makarnasının yapımına özen gösterirler. Yemekler, yerde ve tahta sinilerin üzerinde ortadaki tabaktan yenir. Manav kültüründe, taze mayalanmış ve tuzsuz peynir kullanılarak yapılan höşmerim tatlısı, en ünlü tatlıları arasındadır. Manav kültürünün Balıkesir ilinde ortaya çıktığı ve bu yöreden de diğer bölgelere yayıldığı tahmin edilmektedir. Değişen koşullar, Manav mutfak kültürünü de etkilemiştir. Hazır gıdaların çok fazla üretilmesi ve marketler aracılığıyla ulaşılabilirliklerinin artması, kullanımını da arttırmıştır. Ev yapımı ürünlerin kullanımının azalması, Manav yemeklerinin hazır gıdalarla yapılmasına neden olmuş ve kültürlerine özgü yemeklerin normal günlerde tüketilmesini azaltmıştır (Adıgüzel, 2020: 26-27).

Roman Mutfağı

Türkiye’de Romanların yoğun olarak yaşadıkları yerlerin başında Adana olmak üzere, Çanakkale, Edirne, Kırklareli, Tekirdağ, Düzce, İstanbul ve İzmir gelir. Romanlar gelenek ve göreneklerini devam ettirerek topluluklarının yönetim biçimlerini her zaman korumuşlardır. Romanlar yerleşik düzeni olmayan göçebe insanlardır. Fakat günümüzde Romanların çok azı göçbedir. Romanlar Atlı Göçebe Bozkır Medeniyetinin derin izlerini taşırlar. Yerleşik hayata geçmeye çalışırken çok büyük sıkıntılara ve baskılara maruz kalmışlar ve geçmişlerinde bazı ülkelerde yerleşik yaşama zorlanmışlar ve soykırımı uğramışlardır. Günümüzün şartlarına uygun olarak entegre ettikleri modern giyimlerinde dahi allı güllü kıyafetlerle öz kültürünü yaşatmaya çalışmışlardır. Romanlar buldukları yörenin bölgenin özelliklerinden en az etkilenen milletlerdendir. Bu durum sadece giyimlerinde değil yiyeceklerinde de aynıdır. Romanlar mümkün olduğunca sofralarında et ve et ürünlerine yer verirler. Bu ağız tatlarının yanı sıra aynı zamanda güç ve zenginlik göstergesidir. Roman mutfağının baş tacı et yemekleridir. Roman Pilavı, Roman kavurma (ciğer, uykuluk, dana yüreği ve böbrek), Paça Çorbası, Sakatat, Şakşuka, Roman Yumurtası, Roman Dolma (Balık Dolması), Külbastı, Saç Tava, Beyin Salatası, İşkembe Çorbası, Roman Çorbası, Etlı Nohut ve Tenekede Tavuk en meşhur yemekleridir. Romanların muzip yanları yemeklerine de aynı zamanda yansımıştır (Düzce BeltUR, 2021).

Karadeniz Mutfağı

Karadeniz Bölgesi mutfağı denince akla ilk olarak balık ve de özellikle hamsiden hazırlanan yiyecekler gelmektedir. Karadeniz mutfağı hamsi ile yapılan pek çok yemeği içerisinde barındırır. Aynı zamanda mısır unu da Karadeniz mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Lahana sebzesi bu mutfak kültüründe sürekli kullanılır. Her türlü çorbası, dolması ve kavurma tarifleri bulunmaktadır. Karadeniz kültüründe çay sürekli tüketilen bir içecektir. Bölgede ki tarım alanlarının darlığı ve iklim şartları nedeniyle sınırlı türde meyve ve sebze tüketilmektedir. Karadeniz mutfak kültürü hakkında sınırlı sayıda kaynak ve yazı bulunmaktadır (Cömert ve Özata,2016).

Mutfak Kültürü ile İlgili Daha Önce Yapılan Çalışmalar

Çokişler ve Türker (2015)’e göre, Doğu Karadeniz bölgesi mutfak kültürü pek çok farklı yemek çeşidini içerisinde bulundurmaktadır. Fakat bunların sadece bir kısmı yörenin turizm faaliyetleri içerisinde yer almaktadır. Bu çalışmada, Doğu Karadeniz Bölgesi’nde mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanılmasının incelenmesi

yapılmıştır. Karadeniz mutfağında sunumunda yaşanan eksikliklerin tespit edilmiştir. Araştırmanın sonuçlarına göre, yörede restoran yöneticilerinin mutfak kültürünü turizmi canlandırmak amaçlı bir araç olarak kullanılmasının önemini farkında olmadığı görülmüştür. Ayrıca yöresel mutfağın sunumunda yozlaşmalar olduğu tespit edilmiştir.

Düzgün ve Özkaya (2015)'e göre, günümüzde çok sayıda toplum bulunmaktadır. Toplumların birbirlerinden farklı mutfak kültürleri vardır. Bu çalışmada bu kültürlerin etkileşimlerini incelemek amaçlanmıştır. İlk yerleşim yerlerinin görüldüğü Mezopotamya'dan başlanarak günümüze kadarki süreç kronolojik olarak anlatılmış ve ardından da mutfakların gelişimleri ile ilgili bilgiler verilmiştir. Türk mutfağının Anadolu topraklarında ki gelişim serüveninden bahsedilmiştir ve kültürel bir miras olarak mutfak kültürünün kaybedilmemesi için öneriler geliştirilmiştir.

Solmaz ve Altuner (2018)'e göre, bu çalışmada Türk mutfağının tarihi, kültürü genel özellikleri, değişim evreleri ve beslenme alışkanlıklarından bahsedilmiştir. Ayrıntılı literatür çalışmasına yer verilmiş. Türk mutfak kültürü hakkında bilgiler verilmiştir.

Coşan ve Seçim (2020), Türkiye'de pek çok etnik yapı bulunmaktadır. Bu etnik yapılar kültürel anlamda Türkiye'yi geliştirmiştir. Bu çalışma Türkiye'de önemli etnik yapılardan biri olan Lazlar üzerinde yapılmıştır. Karadeniz bölgesinde yaşayan Lazların mutfak etnik ve kültürünü ortaya koyup kayıt altına alarak yaşatılması amaçlanmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda Lazların farklı gelenek ve göreneklere sahip olduklarını ve pek çok yemek çeşitliliğine sahip oldukları görülmüştür. Laz mutfak kültürünün Karadeniz bölgesinde etkin olarak mutfak kültürüne katkıda bulunduğu net bir şekilde görülmektedir.

Acar ve Karaosmanoğlu (2019)'a göre, Türkiye'de son yıllarda gastronomi alanında yapılan turlarda artış gözlemlenmiştir. Fakat bu turlar daha çok Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerini kapsamaktadır. Bu çalışma ile gastronomi tur rotalarına Düzce'de ki Çerkez mutfağını ve kültürünü deneyimlemeye yönelik bir tur önerisi oluşturulmuştur. Aynı zamanda Düzce'de ki Çerkez mutfağı yemekleri tanıtılmıştır.

Coşan ve Seçim (2019), yemek alışkanlığı toplumlar içerisinde belli bir tarihi süreçle ortaya çıkmaktadır. Bu tarihi süreç içerisinde oluşan yemek kültürü toplumun aynası gibidir. Ancak yemek kültürü zaman içerisinde bazı kayıplara uğramaktadır. Kayıplara uğramaması için yemek tariflerinin kayıt altına alınması önem taşımaktadır. Bu çalışmada da Bartın'ın il ve ilçelerinde yaşayan 45 yaş üstü kadınlarla görüşmeler yapılmış ve Bartın iline özgü tatlılar hakkında bilgiler toplanarak ve kayıt altına alınmıştır. Bu çalışma, unutulmaya yüz tutmuş bölge tatlılarının bulunarak turizme kazandırılması ve farklı bölgelerle olan benzerlik ve farklılıkları tespit etmek amaçlanmıştır.

Karaca ve Güçlü (2020) çalışmalarına göre, mutfak kültürü coğrafi ortamın özelliklerine göre şekillenir. Toplumun gelenek ve göreneklere doğrudan doğruya şekil alan bir oluşumdur. Bu çalışmada Yalova'da bulunan Çerkezlerin beslenme ve mutfak kültürünü tanıtmaktır. Çalışmanın sonucunda Çerkez mutfak kültürünün devam ettirildiğini ve hamur işlerinin bu kültürde sebzeyle göre ağırlıkta olduğu tespit edilmiştir.

Yöntem

Bu bölümde araştırmanın amacı ve yöntemi, evreni ve örnekleme, veri toplama araçları, verilerin analizi ve bulgularına yer verilmiştir.

Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Çalışma Düzce mutfak kültürüne yönelik bilgilerin ve mevcut durumunun belirlenmesi ayrıca Düzce mutfak kültürü, gelenekleri ve yöresel yemeklerini saptamak ve kayıt altına almak amacıyla yapılmıştır. Düzce kültürel bakımdan zengin bir özelliğe sahiptir ve bu bağlamda çalışmada araştırmanın amacına ve sorularına uygun olan nitel araştırma modeli olan fenomenolojik yöntem kullanılmıştır. Fenomenolojik araştırma, günlük hayatta farkında olduğumuz fakat derinlemesine ve ayrıntılı bir anlayışa sahip olmadığımız olgulara odaklanarak, tecrübelerimizi ve kendi dünyamızdaki bu tecrübelerle yüklediğimiz anlamı ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır (Yılmaz ve Şahin, 2016: 148).

Evren – Örnekleme

Araştırmanın çalışma grubu Düzce ili ve ilçelerinde ikamet eden, Düzce mutfağı ile ilgili faaliyetlerde yer alan veya bilgisi olan kişilerden (n=10) oluşmaktadır. Nitel araştırmalarda tercih edilen tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden amaca göre örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Çalışma grubundaki kişilere ilişkin bilgiler Tablo 1'de görülmektedir.

Tablo-1: Çalışma grubundaki kişilere ilişkin bilgiler

KATILIMCILAR	CİNSİYET	GÖREVİ
Katılımcı 1 (K1)	Erkek	Düzce Aşçıları Derneği Üyesi
Katılımcı 2 (K2)	Erkek	Aşçı
Katılımcı 3 (K3)	Kadın	Aşçı
Katılımcı 4 (K4)	Kadın	Öğretim Elemanı
Katılımcı 5 (K5)	Erkek	Öğretim Elemanı
Katılımcı 6 (K6)	Erkek	Öğretim Elemanı
Katılımcı 7 (K7)	Kadın	Düzce BelTur Çalışanı
Katılımcı 8 (K8)	Erkek	Düzce BelTur Çalışanı
Katılımcı 9 (K9)	Kadın	Düzce Mutfak Sanatları Temsilcisi
Katılımcı 10 (K10)	Erkek	Düzce Belediyesi Folklor Araştırmacısı

Veri Toplama Araçları

Bu çalışmada veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ve doküman inceleme tekniği kullanılmıştır. Görüşme sorularının hazırlanmasından önce, araştırma konusu ile ilgili alan yazın taraması yapılmıştır. Konu ile ilgili bir soru havuzu oluşturulmuş, soruların konunun amacına, anlamına ve kapsamına uygun değerlendirilmesini yapmak amacıyla dört akademisyen ve konuyla ilgili iki sektör çalışanı ile görüşülmüş, elde edilen bilgilerden faydalanılarak yarı-yapılandırılmış görüşme formuna son hali verilmiş ve toplam 12 görüşme sorusu belirlenmiştir.

Araştırmaya ilişkin veriler belirlenen katılımcılardan 21.05.2022- 25.05.2022 tarihleri arasında yüz yüze görüşme yapılarak toplanmıştır. Görüşme sırasında veri kaybını önlemek için katılımcılardan onay alınarak görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Her bir katılımcı için görüşme süresi 25 dakika ile 55 dakika arasında değişmiştir. Görüşme esnasında konuşma tarzına uygun, konuşmayı teşvik edici, görüşme sürecini kontrol edici ve yansız olmaya dikkat edilmiştir. Katılımcıların Düzce mutfağı ile ilgili bilgi ve düşüncelerini derinlemesine inceleyebilmek amacıyla, gerektiğinde katılımcılara bu sorularla ilgili açıklamalar yapılmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Çalışma kapsamında yapılan görüşmeler doğrultusunda her bir soru için verilen cevapların niteliksel içerik analizi sonucunda;Düzce sofrada ailesi ile bir arada bulunarak yemeklerini yedi. Fakat artık böyle bir sofrada ailesi ile bir arada bulunmamaktadır. Düzce' de köylüler merkezden çok fazla alışveriş yapmak kendi ektiklerini ürünleri yerler. Beslenme alışkanlıkları da ekip biçtiklerine göre farklılık değişiklik gösterir. Bu anlamda genelde sebze ağırlıklı yemekleri tercih ederler. Bölgede bulunan her kültür geldiği yörenin kültürünü yaşatmaya çalışır. Düzce mutfak kültürü denilince nokta atışı bilgiler vermek zordur. K4, Düzce, farklı kültürleri bir arada bulunduran kozmopolit bir şehirdir. Aile kültürlerini devam ettirmektedirler. Geleneklerini korumaya çalışan bir şehirdir. Beslenme alışkanlığı olarak balık ve yeşillik ağırlıktadır. Kırmızı et diğer bölgelere kıyaslandığında daha az tercih edilmektedir. K7, Düzce'de yaşayan kişilerin etnik kökenine göre ve zaman sıkıntısına göre sofraları şekil almaktadır. Aileden aileye sofraları değişiklik gösterir. Beslenme alışkanlıkları olarak daha çok sebze ağırlıklı yemekler tercih edilmektedir.

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler sonucunda; Düzce sofrada ailesi ile bir arada bulunarak yemeklerini yedi. Fakat artık böyle bir sofrada ailesi ile bir arada bulunmamaktadır. Düzce' de köylüler merkezden çok fazla alışveriş yapmak kendi ektiklerini ürünleri yerler. Beslenme alışkanlıkları da ekip biçtiklerine göre farklılık değişiklik gösterir. Bu anlamda genelde sebze ağırlıklı yemekleri tercih ederler. Bölgede bulunan her kültür geldiği yörenin kültürünü yaşatmaya çalışır. Düzce mutfak kültürü denilince nokta atışı bilgiler vermek zordur. K4, Düzce, farklı kültürleri bir arada bulunduran kozmopolit bir şehirdir. Aile kültürlerini devam ettirmektedirler. Geleneklerini korumaya çalışan bir şehirdir. Beslenme alışkanlığı olarak balık ve yeşillik ağırlıktadır. Kırmızı et diğer bölgelere kıyaslandığında daha az tercih edilmektedir. K7, Düzce'de yaşayan kişilerin etnik kökenine göre ve zaman sıkıntısına göre sofraları şekil almaktadır. Aileden aileye sofraları değişiklik gösterir. Beslenme alışkanlıkları olarak daha çok sebze ağırlıklı yemekler tercih edilmektedir.

Düzce mutfak kültürü hakkında bilgi veriniz sorusuna; K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, Düzce çok kültürlü bir şehirdir. Çerkez, Manav, Tatar ve Abaza gibi birçok etnik kültür vardır. Düzce göçlerle kurulan bir şehirdir. Düzce mutfak kültürü diye bir kavramı açıklamak burada çok zordur. Mutfak kültürü deyince hepsinin

ayrı ayrı açıklaması yapmak gerektiği için bu kavram karşılığını tam anlamıyla tek başına bulamamaktadır. Kozmopolit şehir olan Düzce sayesinde birçok kültürü bu şehirde yaşamış görmüş ve yemeklerini tatmış oluruz.

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler sonucunda; tüm katılımcıların aynı cevabı verdiği sonucuna ulaşılmıştır. Düzce çok kültürlü bir yapıya sahip olduğu için tek bir mutfak kültürü tanımlanmakta zorlanılmaktadır.

Yörede tüketilen çorbalar nelerdir sorusuna; K1, K2, K10, yörede genelde mercimek, ezogelin, tarhana ve yoğurt çorbası tüketilir. K3, K4, en çok karalâhana çorbası tercih edilmektedir. Bunun dışında tarhana sıklıkla tercih edilmektedir. K5, Karalâhana ve bakla çorbası öncelikle tercih edilen çorbalardır. K6, Mancar çorbası, ısırğan çorbası ve tarhana yöresel ve sık tüketilen çorbalardandır. K7, K8, Erguvan aşısı, karalâhana, ebegümece, balkabağı, ovmaç çorbası. K9, Ovmaç, tarhana, karalâhana ve ısırğan.

Kaynak kişilerin vermiş oldukları bilgilere göre; Düzce yöresinde Karalahana, ısırğan,erguvan aşısı, ebegümece, balkabağı, ovmaç, tarhana çorbaları yöresel ve sıklıkla tüketilen çorbalardır.

Yörede tüketilen ana yemekler nelerdir sorusuna; K1, İskender, pide, lahmacun, haluj, mantı şeklindedir. K2, K5, K7, K8, K9, K10, Düzce yeşil köfte, konuralp pirinci ile hazırlanmış yufkalı tavuklu nohutlu pilav, unlu fasulye tava, mancar divlesi, efelek dolması, asma yaprağında köfte, dana etli lepsi vardır. K3, K4, karalahana dolması, karalahana kavurması ve ev makarnaları. K6, ana yemek olarak balık veya mancarlı pide tercih edilir.

Katılımcılardan edinilen bilgilere ve yöre halkının gözlemlenmesi ile yörede Konuralp pirinci ile yapılan yufkalı pilavın çok sık ana yemek olarak tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır. Düzce ilinin ilçelerine göre ana yemek tercihleri değişiklik göstermektedir. Özellikle Akçakoca ilçesinde mancarlı pide ve mancarlı yemekler ana yemek olarak bolca tüketildiği bilgisine ulaşılmıştır.

Yörede tüketilen otlar ve baharatlar nelerdir sorusuna; K1, K3, K7, özel olarak kullanılan çibrisa ya da çipris adı ile anılan baharatı vardır. Bunun dışında herkesin bildiği ve kullandığı baharatlar yöremizde kullanılmaktadır. Ot olarak kaldirik, ebegümece, kazayağı, diken ucu, efelek, hoşkırın ve ısırğan otu yöremizde sıklıkla kullanılmaktadır. K2, K5, K6, K8, K10, yörede kullanılan özel bir baharat yoktur. Herkesin bildiği baharatlar kullanılmaktadır. Diken ucu, ısırğan ve kaldirik yörede kullanılan otlardandır. K4, Düzce'de kaldirik otu yöresel ve çok kullanılan bir ottur. Mancar da çok fazla kullanılır. Baharat olarak da Düzce'ye özgü olarak acuka baharatı var. 7 farklı baharattan oluşmaktadır ve diğer yörelerde aynısını bulamazsınız. Özellikle buraya ait bir bahattır. K9, Kaldirik, reyhan, ısırğan, ebegümece, dikenucu, kazayağı ve hoşveren yöresel ve çok kullanılan otlardır. Baharat olarak Çerkezlerin kullandığı kinzi ve koni baharatını vardır.

Katılımcılardan edinilen bilgilere göre Düzce yöresinde kaldirik otunun yöresel bir ot olduğunu ve sıklıkla tüketildiği sonucuna varılmıştır. Yöre dışında çok fazla bilinmeyen bu ot sağlık açısından da çok faydalı olduğu bilgisi edinilmiştir. Düzce hakkında mutfak ile yapılacak olan çalışmalarda mutlaka kaldirik otunun kullanılması gerektiği düşünülmüştür. Ayrıca ısırğan otu bu yörede bolca tüketilmektedir. Yörede çok fazla baharat kullanılmaması dikkat çekmiştir. Yöresel baharat olarak acuka baharatının yöreye ait olduğunu ve diğer yörelerde bu baharatın aynısından bulunamayacağı söylenmiştir.

Yörede tüketilen tatlılar nelerdir sorusuna; K1, K3, K4, yörede tatlı olarak kabak tatlısı, fırın sütlaç, sarıburma, kabaklı börek, melengüççeği tatlısı vardır. K2, Çerkez kabağı tatlısı. K5, K6, K7, K8, K10, Melengüççeği ve kabak tatlısı. K9, Melengüççeği, incirli sütlaç, damat şekerlemesi, kabak tatlısı ve pepeçuradır.

Katılımcılardan elde edinilen bilgilere göre kabak tatlısının yöre ile özdeşleşmiş yöresel bir yiyecek olduğu bilgisi edinilmiştir. Genel olarak katılımcıların ortak cevabı kabak tatlısı olmuştur. Melengüççeği tatlısının ise tamamen Akçakoca iline ait bir tatlı olduğu ve yöresel olduğu öğrenilmiştir.

Yörede tüketilen ekmekler nelerdir sorusuna; K1, yörede ekme olarak ekşi mayalı köy ekmeği yapılır ve bu ekme tercih edilir. Daha çok Trabzon köy ekmeği tercih edilir. K2, K8, yörede köy ekmeği tüketilmektedir. K3, ekme olarak sallar ekmeği, darıca ekmeği ve köy ekmeği genelde kullanılır. K4, yörede ekşi mayalı ekmekler tüketilir. Odun ateşinde yavaş yavaş pişirerek yapılabilir. Yılmaz köy ekmeği yöresel olarak düşünülebilir. Düzce'nin Akçakoca ilçesine ait bir ekmektir. K5, Yılmaz köy ekmeği diye bir ekme vardır. Artık markalaşmış hale gelmiştir ve çok fazla tercih edilmektedir. Patatesli ve ekşi mayalı ekmekler tüketilir. K6: Yılmaz köy ekmeği, ekşi mayalı ekme, yukarı mahalle fırın ekmeği ve Uzun Mustafa köy ekmeği buraya özel yapılan ve sıklıkla tüketilen ekmeklerdir. Bu yörede ekme çok önemlidir. K7, K9, mısır ekmeği, mancar yatağında köy ekmeği ve ekşi mayalı ekmekler sıklıkla tüketilmektedir. K10, ekme burada çok önemlidir. Beyciler köy ekmeği, Uzun Mustafa köy ekmeği çok fazla tercih edilir. Buradaki ekmekler özel ve buraya aittir.

Yörede sıklıkla ev yapımı ekşi mayalı ekmeğin tercihi vardır. Katılımcıların ortak olarak verdiği cevaplardan kendi ekmeğini yapamayan yöre halkı ekşi mayalı ekmeğin yapıldığı fırınları tercih ettiğini söylemiştir. Ekşi mayalı ekmeğin yapıldığı Uzun Mustafa köy ekmeği ve Yılmaz köy ekmeği fırınları yörede özel ekmeğin yapıldığı işletmelerdir. Kendi ekmeğini yapamayan birçok kişi bu yöresel ekmeğin yapıldığı fırınları tercih etmiştir.

Yörede tüketilen salata ve mezeler nelerdir sorusuna; K1, K2, K3, K10, Düzce'ye özgü bir meze yoktur. Herkesin bildiği mezeler burada tercih edilir. K5, K6, Acuka buranın özel baharatı ile yapılır. Buradaki acukanın tadı hem baharattan hem de burada yetiştirilen fındığın tadından dolayı bu yöreye ait bir üründür. Aynı zamanda coğrafi işaret almış bir üründür. Salata olarak da mor turplardan turşular yapıyorlar. Turşuları salata gibi kullanabiliyorlar. Turşu kavurmaları meze olarak tercih ediliyor. Çok fazla yeşillik bulunduğu için dolayı birçok farklı salata burada mevcuttur. K6, Kayakoru mezesi, yoğurtlu semizotu, Düzce acıması çok fazla tüketilir. Yeşillik salataları bolca bulunur. K7, K8, meze olarak kaldirik kavurması, acuka, pofuduk patlıcan, efelek yoğurtlusunu, seku, mısır unlu patlıcan kızartması, turşu kavurması ve mamursa. Salata olarak, diken ucu salatası, balıkçı salatası, turp otu salatası vardır. K9, Diken ucu salatası yöresel olarak tüketilen bir salata diyebiliriz. Onun dışında herkesin yediği ve bildiği salatalar tüketilmektedir. Her türlü yeşillikten salata yapılmaktadır fakat tarifi ve reçetesi yoktur. Meze olarak; acuka, mısır unu fasulye kızartması, kaldirik turşusu ve fasulye turşusu kavurması ve çörçör vardır.

Düzce mutfak kültüründe yapılan dönemseller hazırlıklar nelerdir sorusuna; K1, K2, K7, K8, K9, K10, kendi ürettikleri kırmızı toz biber, tarhana, kaldirik turşusu, fındık başlamadan önce yapılan yufka açma, makarna kesme ve imece usulü yapılan yaprak dolması vardır. Çeşitli otlar yazın sonunda kışın yemek için ya da kışın sonunda yazın yemek için (kaldirik, diken ucunu vb.) dolaba dönemseller hazırlık olarak atılır. K3, turşular konulur. Fasulye, lahana çıkı ve karışık turşuları vardır. Dolma sarıp konserveye koyulur. Yazın her şey taze taze toplanır yenilir. K4, buraya ait kokulu üzüm vardır. Kan yapar ve kışları çok fazla tüketilir. Kışa girmeden bu kokulu üzümün içecek hazırlarlar. Kışa girmeden turşular (fasulye, kaldirik vs.) kurur. Yazın tarhana yapılır. Hem kızılıklı tarhana hem yoğurtlu domatesli tarhana yapılır. Yazın makarnalar ve yufkalar hazırlanır. K5, K6, kışık menemen hazırlığı burada çok fazla yapılır. Dağ çileği reçeli, incir reçeli yapılır. Kestaneyi şişeleterek dolapta saklarlar. Dolmalar sarılıp şişelenerek yine aynı şekilde hazırlık olarak dolaba konulur. Balıkları da dondurarak saklarlar. Cennet hurmasını kurutup sonradan tüketirler. Kızılıklı tarhanası, çakmak tarhanası hazırlık olarak düşünülebilir. Makarna, erişte ve mısır unu yapılır.

Düzce mutfak kültürüne ait kullanılan araç gereçler nelerdir sorusuna; K1, K2, K3, K7, K10, fırın çok fazla kullanılır. Onun dışında yöreye özel özellikle kullanılan bir alet ekipman yoktur. K4, K6, K8, taş fırınlar çok fazla burada kullanılıyor. Yufka pişirmek için sac kullanılır. Önceden bakır çok fazla kullanılıyordu fakat günümüzde kullanımı azaldı. K5, ilistir denilen delikli süzgeç yörede marmelat yapmak için kullanılır. Taş fırın ve de sac kullanılmaktadır. K9, Gudal denilen karalahana ezmek için tahta alet, sac, taş fırın.

Düzce mutfak kültürünün yeterince tanıtıldığını düşünüyor musunuz sorusuna; K1, K5, K6, karışık bir kültürü taşıyan Düzce'de herkes kendi kökenine ait mutfağı tanıtmaya çalışıyor. Bu durumda Düzce mutfak kültürü denildiğinde ortaya net bir şey çıkmıyor. Bu anlamda bir birlik olmadığı için tanıtılmadığını düşünüyorum. Ama son zamanlar da Düzce bu konu hakkında çalışmalara başlamıştır. Fakat yeterli değildir. K2, K3, K10, hayır, düşünmüyorum. Düzce mutfak kültürünü tanıtmak ve anlamak için bir çalışma yapılmamaktadır. Tanıtımları yoktur. K4, K7, K8, K9, öncesi için düşünmüyordum fakat Son zamanlarda Düzce gastronomisi üzerinde büyük çabalar harcanmaya başlamıştır. Yöre halkı ile birlik oluşturulamıyor. Eğer bir bütünlük sağlanabilirse daha iyi tanıtılabilecektir.

Düzce mutfak kültürünü tanıtmak için neler yapılmalıdır sorusuna; K1, Düzce'de birlik oluşturularak mutfak kültürü tek bir çatı altında birleştirilebilir. Düzce iki metropol şehrin (Ankara, İstanbul) ortasında bulunduğu için mutlaka şehrimizden yol üzeri de olsa birçok insan geçiyor. Bu anlamda yol kenarlarına işletmeler kurulabilir. Düzce yöresinde yetişen tarım ürünleri ile yarışmalar düzenleyerek yöremize ait yemeklere farkındalık sağlayabiliriz. Düzce gastronomisi üzerine topluluklar kurulabilir. K2, festivaller düzenlenebilir. Derneklerle ortak çalışmalar yaparak tanıtımlara katkı sağlanabilir. K3, ülkemizde ki büyük şefler bir araya getirilerek festival düzenlenebilir. K4, Düzce'ye öğrenciler çok farklı yerlerden geliyorlar. Öğrencilere buranın mutfak kültürünü tanıtılabilecek ve yöre halkı ile öğrencilerimizi kaynaştırıp buluşturabilirsek eğer düzce mutfak kültürümüzü tanıtmış ve yaymış oluruz. Öğrenciler bu noktada bizim turizm elçilerimiz konumundadır. Ulusal medyada yer edinilmesi de tanıtım için iyi olabilir. K5, unutulmaya yüz tutmuş tarifleri kitaplaştırılabilir. Yarışmalar düzenlenerek bu yöresel tarifler kullanılabilir. Okullarda Düzce yöresine ait yemekleri ders olarak verilebilir. Gastronomi müzesi oluşturulabilir. K6, birliktelik oluşturulmalı. Coğrafi işaretli ürünler arttırılmalı. Coğrafi işaretli

ürünler arttırılırsa eğer bu yörenin mutfağı da tanıtılmış olur. Reklamlar arttırılmalı. Belli başlı yiyeceklere odaklanılmalı. Bu ürünler fuarlarda tanıtılmalıdır. K7, Belediye bu konuda çok hassas davranmaya çalışıyor. Bu noktada Düzce'nin halkına ve özellikle de yöre kadınlarımıza büyük bir görev düşüyor. Tariflerimizin sürdürülebilirliğini sağlamak adına kitaplaştırabiliriz. Tariflerin ölçülerine dikkat etmeliyiz. Festivaller yapılabilir. Halkın festivallere katılımları arttırılmalı ve halk bilinçlendirilmelidir. Yarınlarımıza kültürümüzü miras olarak bırakabilmeliyiz. K8, dışarıdaki Düzce'lilerinde kültürümüzü yaymaları gerekmektedir. Ev hanımlarımıza çok büyük bir yük burada düşmektedir. Eğitimler arttırılmalı. Festivaller ve yarışmalar yapılmalıdır. K9, turistik çekiciliği arttırmak gerekir. Yöre lezzetlerini tattırmak yöreyi tanıtmak amacıyla önemlidir. Düzce'ye turlar düzenlenmeli ve Düzce turların uğrak yeri olarak sağlanmalıdır. K10, festivaller, şenlikler ve yarışmalar yapılarak daha iyi tanıtım yapılabilir.

Sonuç ve Öneriler

Türkiye, geçmişten bu günümüze kadar farklı kültürlerle ev sahipliği yapmış ve bunun sonucunda da zengin mutfak kültürü ile dikkat çekmiştir. Mutfak kültürü her yöreye göre ayrı ve özeldir. Kültür, yörenin kimliği hakkında bizlere bilgi verir. Dolayısıyla her yöre kendi kültürünü yaşatmak ve nesilden nesile aktarmak ister. Özellikle mutfak kültürü yöre için vazgeçilmez kültür yapı taşdır. Bu nedenle mutfak kültürünü yaşatmak ve nesilden nesile aktarmak önem arz eder. Bu çalışmada Düzce mutfak kültürü tanıtılmak ve mevcut durumu belirlemek için yapılmıştır. Yapılan literatür taramalarında Düzce mutfak kültürü hakkında yeterli çalışma olmadığı gözlemlenmiştir. Bu sebeple bu çalışmada Düzce mutfak kültürü açıklayıcı bir şekilde anlatılmaya ve kayıt altına almak temel amaç olmuştur. Bu çalışmada, Düzce mutfak kültürü hakkında genel bilgi, yörede tüketilen çorbalar, salatalar, mezeler, ekmekler, ana yemekler, kullanılan otlar, baharatlar, mutfakta kullanılan araç-gereçler ve dönemsel hazırlıklar açıklanıp kayda geçirilmiştir. Çalışma konunun yeterli şekilde değerlendirilebilmesi için mutfak kültürü ile ilgilenen ve mutfak kültürü üzerine çalışmalar yapan uzman kişiler tercih edilmiştir. Katılımcılar ile yüz yüze görüşmeler yapılarak kayıtlar alınmıştır. Böylece çalışmanın kaynakları toplanmıştır. Düzce' de mutfak kültürü açısından bir zenginliği olduğu ve yörede farklı milletlerden insanların yaşadığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu zenginlik yöre mutfağına farklılık katmış ve her damak zevkine uyacak yiyeceklerin bulunmasına olanak sağlamıştır. Fakat yöredeki bu zenginlik yörede yaşayanlar tarafından eskisi kadar nesilden nesile aktarılamadığı ve ilginin azaldığı gözlemlenmiştir. Birçok yörede yöresel yemekler avantaj sağlarken Düzce'de böyle bir faydanın söz konusu olmadığı çıkarımı yapılmıştır. Yörede bulunan farklı etnik gruplar kendi mutfağını diğerlerinden ayrı tutmaya çalışmış ve bunun sonucunda Düzce denildiğinde yemekler tek bir mutfak kültürü çatısı altında toplanılamamıştır. Genel olarak bir ayrımcılık olduğu gözlemlenmiştir. Çalışma kapsamında belirlenen öneriler şu şekilde sıralanabilir;

- ✓ Düzce mutfak kültürü tek bir çatı altında toplanmalı ve yöre içerisinde anlatılan ve paylaşılan yemekler Düzce mutfak kültürü adı altında tanıtılmalıdır.
- ✓ Son zamanlarda insanlar restoranlara gitmeyi evde yemek yemekten daha fazla tercih ettiğinden işletmelere bu kültürü yaşatmak için çok fazla bir pay düşmektedir. Restoran ve işletmelerin kültüre ait yiyecekleri tanıtacak bir menüsü olabilir.
- ✓ Yörede bulunan insanlar mutfak kültürü hakkında bilgilendirilmelidir.
- ✓ Yörede yöresel mutfak festivalleri yapılabilir (örn: gastrofest gibi).
- ✓ Yörenin mutfağı aktif olarak sosyal medyalarda tanıtılmalı ve dikkat çekilmelidir.
- ✓ Turistik çekiciliği arttırmak amaçlı yörede Düzce mutfak kültürünü tanıtan mutfak müzesi açılabilir.
- ✓ Yerli ve yabancı turistlere hitap edebilecek broşürler hazırlanmalı.
- ✓ Özellikle gençlerin farkındalığı arttırılmaya çalışılmalı ve gençlerin dikkati çeşitli sunumular ile çekilmelidir.
- ✓ Yerel ürünlerin tanıtımı için çalışanlar desteklenmeli ve yerel ürün değerinin arttırılması için gerekli çalışmalar başlatılmalıdır.
- ✓ Unutulmaya yüz tutmuş tarifler reçetelendirilmeli ve restoranların menülerine eklenmelidir.
- ✓ Yöreye has yiyeceklerin (özellikle kaldirik, melengüççeği tatlısı) tanıtımı yapılmalı ve yöredeki restoranların menüsüne eklenmelidir.

Etik Beyan

"Düzce Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma" başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yazın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Kaynakça

- Acar, V. & Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177-197.
- Adıgüzel, O. (2020). *Etnik kökenlerin mutfak kültürlerindeki değişimlerin belirlenmesi: Balıkesir örneği* (Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Aksu, S. (2021). *Çerkes (Abhaz, Adige) Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. (Yüksek Lisans Tezi). Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük.
- Arsınoğlu, İ. (2000). *Kültür ve medeniyet kavramları*. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi, (15), 1-9.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Coşan, D. & Seçim, Y. (2019). Bartın mutfak kültürü içerisinde tatlıların yeri ve önemi üzerine nitel bir çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 14 (27) , 279-292.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği. *Journal of International Social Research*, 9(42).
- Çokişler, N. & Türker, A. (2015). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 6 (14), 123-136.
- Coşan, D., & Seçim, Y. (2019). Bartın Mutfak Kültürü İçerisinde Tatlıların Yeri ve Önemi Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 14(27), 279-292.
- Coşan, D., & Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz bölgesinde Yaşayan Laz topluluklarının dili, gelenekleri ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(45), 129-142.
- Çölbay, Ş. & Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Çuhadar, M., Küçükyaman, M. A. & Şaşmaz, M. A. (2018). Geçmişten günümüze Isparta mutfak kültürü: Nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3), 125-142.
- Düzce BeltUR (2021). Düzce'nin kültür mutfakları/kültür aşları-roman mutfağı. (<https://duzcebeltur.com.tr/duzce-beltur-duzecenin-kultur-mutfaklari-kultur-aslari-roman-mutfagi/>) Erişim Tarihi: 20.11.2021.
- Düzgün, E. & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. Culinary Culture from Mesopotamia to the Present. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 45-47.
- Karaca, E., & Nergiz, H. G. (2020). Yalova Çerkezlerinin mutfak kültürü. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(20), 51-66.
- Keskin, E., Örgün, E., & Akbulut, B. (2017). Gastronomi kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.
- Kocadaş, B. (2005). Kültür ve medya. *Bilig*, (34), 1-13.
- Oğuz, E. S. (2011). Toplum bilimlerinde kültür kavramı. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 28(2), 123-139.
- Öztürk, G., & Koç, B. (2023). Etnik Mutfak Olarak Türkiye'de Yaşayan Gürcülerinin Mutfak Kültürünü Belirlemeye Yönelik Çalışma; Samsun Gürcüleri Örneği. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(1):1-16.
- Solmaz, Y., & Altın, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Tazebay, İ. & Akpınar, N. (2010). Türk Kültüründe Bahçe. *Bilgi Dergisi*, 54, 243-253.
- Vedat, A., & Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177-197.
- Yıldız, M. & Yılmaz, M. (2019). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (4), 51-60.
- Yılmaz, A. (2019). *Sakarya'daki etnik çeşitliliğin mutfak kültürü fotoğraflarıyla temsili* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Yılmaz, K., & Şahin, T. (2016). Eğitim fakültelerindeki araştırma görevlilerinin mesleki deneyimlerinin incelenmesi: araştırma görevlisi olmanın anlamına ilişkin fenomenolojik bir çalışma. *Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 44(44), 143-168.