

Göç Faktörünün Mutfak Kültürüne Etkisi: Trabzon Örneği

Zeynep BAKKALOĞLU

Haliç Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

zeynepbakkaloglu@halic.edu.tr

ORCID: 0000-0002-8250-8478

Mehmet Akif ŞEN

Giresun Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

akif.sen@giresun.edu.tr

ORCID: 0000-0002-2987-8074

Geliş tarihi / Received: 20.07.2023

Kabul tarihi / Accepted: 14.10.2023

Öz

Bu çalışma Trabzonlu nüfusun en çok bulunduğu şehirlerden biri olan İstanbul'daki Trabzonlular tarafından mutfak kültürünün hangi ölçüde korunduğunu, mutfak kültürünü yaşatma konusunda hangi unsurların etkili olduğunu, varsa yaşanan değişimlerin sebep ve sonuçlarını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda Trabzon'da doğmuş ve belli bir yaşa kadar orada yaşadıkten sonra herhangi bir sebepten dolayı İstanbul'a göç etmiş katılımcıların (25 kişi) yer aldığı çalışmanın sonuçları betimsel analiz tekniği ile incelenmiş ve derlenmiştir. Verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden biri olan mülakat tekniğinden faydalanılmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen veriler göz önüne alındığında Trabzon'dan İstanbul'a göç eden Trabzonluların İstanbul'da yaşarken kendi mutfak kültürlerini korumaya çalıştıkları görülmektedir. Ancak katılımcılar bu faaliyeti gerçekleştirirken yöresel yemeklerde kullanılan hammaddeleri tedarik ederken zorluk yaşadıklarını belirtmiştir. Bu durum muadil ürün kullanarak geleneksel tariflerde değişiklikler yapılmasına yol açmakta ve yöreye ait geleneksel yemek tariflerinin kaybolması ve değiştirilmesi gibi problemleri ortaya çıkarmaktadır. Bütün bu zorluk ve problemlere rağmen Trabzon'dan İstanbul'a göç etmiş yöre insanının kendi öz mutfak kültürünü büyük oranda koruduğu ve yaşatmaya çalıştığı görülmektedir.

Anahtar kelimeler: Karadeniz mutfak kültürü, göç, gastronomi kültürü aktarımı

The Effect of Migration Factor on Culinary Culture: Trabzon Case

Abstract

This study, it is aimed to determination of how the use and preserve their own culinary culture and local products by the people migrating from Trabzon to Istanbul and investigate to which factors are effective in keeping the culinary culture alive and the causes and consequences of the changes. In this direction, the results of the study, which included participants (25 people) who were born in Trabzon and migrated to Istanbul, were analyzed and compiled with the descriptive analysis technique. The interview technique, which is one of the qualitative research methods, was used to collect the data. As a result of the study, considering the data obtained, it is seen that the people of Trabzon who migrated from Trabzon to Istanbul try to preserve their own culinary culture while living in Istanbul. However, the participants stated that they had difficulties in supplying local products and basic materials used in local dishes. This situation causes changes in traditional recipes by using other products and reveals problems such as the loss and alteration of traditional recipes of the region. Despite all these difficulties and problems, it is seen that the local people who migrated from Trabzon to Istanbul live, preserve and sustain their own culinary culture.

Keywords: *Black Sea Culinary Culture, Migration, Gastronomy Culture Transmission*

Giriş

Toplumların sahip olduğu kültürel oluşumda birçok faktör etkilidir. Bu faktörlerden biri de göçlerdir. Göçler uluslararası ölçekte gerçekleşebileceği gibi ulusal ölçekli de gerçekleşmektedir. Ulusal ölçekli göçler “iç göç” olarak ifade edilmektedir. İç göç, birçok nedene (çevresel, ekonomik, sosyolojik, siyasal ve kültürel) bağlı olarak nüfusun belli bir kesiminin aynı ülke içerisinde bir yerden bir başka yere yerleşmek amacıyla gerçekleşen nüfus hareketi olarak tanımlanabilir (Akgür, 1997; Akkayan, 1979; Özer, 2004). İç göçler genellikle köyden kentlere doğru yapılmaktadır. İç göçlerin başlıca sebepleri ülkede tarımın desteklenmemesi, tarım arazilerinin miras yoluyla parçalanarak mimari açıdan değerlendirilmesi, büyük şehirlerdeki eğitim olanakları, yatırımların ve iş fırsatlarının

büyük şehirlerde fazla olması, mevsimlik göçler, terör, güvenlik, kan davası ve doğal afetler olarak sıralanabilir. Bu faktörler sonucu meydana gelen köyden kente göçler nedeniyle kentlerdeki sosyal, kültürel ve ekonomik unsurlarda değişiklikler yaşanmaktadır.

Türkiye’de iç göçlere bakıldığında Doğu Karadeniz Bölgesi (Trabzon, Ordu, Giresun, Rize, Artvin, Gümüşhane) ön plana çıkmaktadır. 2017 yılında yapılan bir çalışmada, bölgenin en önemli göç nedeninin işsizlik olduğu tespit edilmiş olup; bu oranın yıllar geçtikçe arttığı tespit edilmiştir (Çizelge 1). Doğu Karadeniz Bölgesi’nde yer alan Trabzon ilinde de temel geçim kaynağı olan tarım ve hayvancılığın azalması, tarım arazilerinin miras yoluyla parçalanarak mimari açıdan değerlendirilmesi bölgeden göçleri hızlandırmıştır (Gürbüz, 2008).

Çizelge 1

Doğu Karadeniz Bölgesi göç oranları (Türkiye İstatistik Kurumu, 2020)

Yıl	İşsizlik oranı (%)
2020	8,8
2021	9,9
2022	9,2

Türkiye geneline bakıldığında en çok göç alan illerden biri olan İstanbul'a göç eden nüfus içinde Trabzonluların yüksek oranda olduğu belirtilmiştir. Verilere göre İstanbul ilindeki Trabzon ili doğumlu vatandaşların sayısı 2012 yılında 368.027 kişi iken 2022 yılında bu sayının 415.698 kişiye ulaştığı belirlenmiştir (*Türkiye İstatistik Kurumu, 2022*). 2020 yılı verilerine göre Trabzon ilinden İstanbul'a göç en çok Güngören, Beylikdüzü, Bakırköy ve Büyükçekmece gibi ilçelere olmuştur (Sunata ve Ergül, 2019).

Trabzon'dan göçe neden olan faktörler arasında bölgenin topoğrafyası ve iklimi de yer almaktadır. Hem sahil şeridi hem de dağlık bölge üzerine kurulu olan ilin genel bitki örtüsünü ormanlar oluşturmaktadır. Trabzon ili Akçaabat, Araklı, Arsin, Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Çaykara, Dernekpazarı, Düzköy, Hayrat, Köprübaşı, Maçka Of, Ortahisar, Sürmene, Şalpazarı, Tonya, Vakfıkebir ve Yomra olmak üzere 18 ilçeye sahiptir. Dokuz sahil kesiminde yer alan bu ilçeler, iç kesimlerde yer alan dağlık bölgelerdeki ilçelerle kıyaslandığında ekonomik katkı sağlayan faaliyetlerin azaldığı görülmektedir (Trabzon Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, 2020).

İlde sanayi ve tarım alanlarının yetersiz olması, insanların tarımsal ve hayvansal faaliyetlerden uzaklaşması yerel halkın Türkiye'nin farklı illerine göç etmelerine ve oralarda kendilerine yeni yaşam alanları oluşturmalarına neden olmuştur. Nüfusun göç eğilimi incelediğinde, Çelik (2002) yaptığı çalışmada Trabzon ilinde en fazla göç

veren yaş grubunun 20-24 yaş aralığında olduğunu tespit etmiştir. Yurdigül (2021)'ün yaptığı çalışma ise, bu çalışmayı destekler niteliktedir. Çalışmada İstanbul da yaşayan Trabzonluların yaş aralıkları incelenmiş ve en yoğun yaş grubunun 18-24 aralığında olduğu tespit edilmiştir.

Trabzon günümüzde göç veren iller arasında yer almasına karşın zengin bir geçmişe sahip olduğu bilinmektedir. Bölgedeki göçlerin önlenmesi, sosyal ve kültürel değerlerin korunması ve turizm sektörüne kazandırılarak bölgesel kalkınmayı sağlaması önemli görülmektedir.

Göç ile insanlara veya toplumlara ait gelenek, görenek, örf, adet ve kültürlerde değişiklikler yaşanmaktadır. Bu değişikliklerle beraber toplumun kimlik ve kültürel yapısının en önemli öğelerinden biri olan mutfak kültürü de değişime uğramaktadır. Göç sonrası toplumlar başlangıçta kendi mutfak kültürlerini devam ettirmeye çalışsalar da göç ettikleri toplumun mutfak kültürü ile tanışmakta ve bu kültürden etkilenmektedir. Bu durum kimi zaman olumlu gelişme olarak görülse de, göç etmiş toplumların mutfak kültürlerinin zamanla unutulmasına neden olmaktadır. Bu nedenle göç etmiş toplumların mutfak kültürlerinin korunması önemli görülmektedir (Atik ve Atik, 2020; Işkın, 2021).

Trabzon gerek hayvansal gerekse tarımsal faaliyetleri ile dikkatleri üzerine çekmektedir. Bu durum Trabzon mutfak kültürüne de yansımıştır. Tarımsal faaliyetler sonucu elde edilen karalahana, mısır, fasulye, çay, fındık ve hayvansal faaliyetler sonucu elde edilen et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, balık, deniz mahsulleri gibi ürünler Trabzon mutfağında yemek yaparken kullanılan ana malzemelerdir. Bu malzemelerle yapılan yemekler ise karalahana çorbası, karalahana sarması, mısır çorbası, mısır ekmeği, kuymak, fasulye turşusu, turşu kavurması, fındıklı baklava, kuru fasulye vb. örnek olarak verilebilir (B. Yılmaz, 2020; Ö. Yılmaz, 2020).

Büyükbaş hayvancılığın az da olsa halen devam ettiği yörede Akçaabat köfte, pide (peynirli, kavurmalı vb.), sütlaç, peynir çeşitleri ve tereyağı gibi geleneksel ürünlerin üretimi ve tüketimi yapılmaktadır. Ayrıca kentin sahil kesiminde yer alması balık üzerine zengin bir mutfağın gelişmesini sağlamıştır.

Literatüre bakıldığında Karadeniz mutfak kültürüne ait çalışmalar içerisinde Trabzon mutfak kültürü çalışmalarının yetersiz kaldığı görülmektedir. Bu nedenle yöreye ait mutfak kültürünün korunması ve yaşatılması için çalışmalar arttırılmalıdır. Ülkemizdeki illere ait mutfak kültürünün korunması ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde, Düzce ilinde yöre halkının mutfak kültürünü korumada yetersiz kaldığı (Ünüvar ve Cesur, 2023) ve Sivas ilinde yerel halk üzerinde yapılan araştırmada katılımcıların mutfak kültürlerine ait yemekleri neredeyse yok denecek kadar az yaptıkları (Çakıroğlu, 2022) tespit edilmiştir. Mutfak kültürünün korunması üzerine yapılan çalışmalarda ise reçetelerin yazılı hale getirilmesi gerektiği vurgusu yapılmıştır (Bozok ve Kahraman, 2015; Eren ve Doğan, 2023; Küçük ve Saatçı, 2022).

Göçlerle birlikte mutfak kültürlerinin değişimi üzerine yapılan çalışmalardan birinde Işkın (2021), Muş'tan ülkemizin farklı illerine göç eden kadınların bilgi düzeylerinin yüksek olduğunu tespit etmiştir. Başka bir çalışmada ise Kars'tan Kocaeli'ne göç eden Karşlıların mutfak kültürlerinin yaşatılması konusunda yapılan çalışmada ise Karşlıların mutfak kültürlerine sahip çıktığı ve yaşatmaya çalıştığı sonucuna ulaşılmıştır (Şen, 2021).

Literatürde yapılan çalışmaların incelenmesi sonucunda Trabzon mutfak kültürünün korunması ve göçlerden kaynaklı etkileşimleri ile ilgili bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle çalışmada Trabzon mutfak kültürünün göç eden Trabzonlular tarafından göç ettikleri yerlerde yaşatılıp yaşatılmadığı, İstanbul ili örneği üze-

rinden değerlendirilmiştir. Örneklem seçiminde İstanbul şehrinin tercih edilmesinin nedeni memleketleri dışında en çok Trabzonlu nüfusunun bu şehirde bulunmasıdır. Bu kapsamda İstanbul iline yerleşmiş Trabzonluların, Trabzon mutfak kültürüne ait yemeklerin üretimi sırasında halen aynı tekniklerini kullanma durumları ortaya konmuştur. Bununla beraber çalışmada araştırma sorularının cevapları aranmış ve diğer çalışmalardan farklı olarak göç eden yöre halkının kendine özgü mutfak kültürünü koruma ve yaşatma faaliyetlerinde hangi unsurların etkili olduğu, mutfak kültürünün korunması adına hangi faaliyetleri gerçekleştirdikleri ve varsa yaşanan değişimlerin sebep-sonuçları tespit edilmeye çalışılarak mutfak kültürünün korunmasına yönelik öneriler sunulmuştur.

Yöntem

Çalışmada araştırma sorularından elde edilen veriler, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan derinlemesine mülakat tekniği kullanılarak toplanmıştır. Uygulanan mülakat tekniği (25 kişi) için Haliç Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'ndan 05/05/2023 tarih ve 03 no.lu karar ile gerekli izin alınmıştır. Literatürde yer alan gastronomik ürünler, geleneksel gıdalar ve yöresel lezzetler gibi konuların araştırılmasında kullanılan yöntemin nitel araştırma olduğu belirlendikten sonra çalışmada bu yöntem tercih edilmiştir (Yerli vd., 2018). Araştırma evreni olarak İstanbul ilinde yaşayan Trabzonlular belirlenmiş olup, amaçlı örneklem tekniğinden faydalanılmıştır.

Araştırmaya dahil edilen katılımcılar, araştırmanın konusu hakkında bilgiye sahip ve bilgi paylaşımında bulunmaya istekli kişilerden oluşmaktadır (Özsevgeç, 2016). Katılımcılar tercih edilirken Trabzon'da doğmuş ve belli bir yaşa kadar orada yaşadıkları sonra herhangi bir sebepten dolayı İstanbul'a göç etmiş olmalarına dikkat edilmiştir. Katılımcılara ulaşmak amacıyla Trabzon ve ilçelerine ait vakıf, dernek ve

kuruluşlardan destek alınmıştır. Görüşmeler gönüllülük esasına dayanarak yapılmıştır.

Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alındıktan sonra betimsel analiz tekniği ile incelenmiştir. Betimsel analiz tekniği, yapılan görüşmeden elde edilen verilerin düzenlendikten ve yorumlandıktan sonra okuyucu kitlesine aktarılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Verilerin toplanmasından sonra konu tüm yanları ile ele alınarak araştırma sorularına verilen cevaplar değerlendirilmiş ve öneriler sunulmuştur.

Herhangi bir sebeple İstanbul'a göç eden Trabzonluların, Trabzon mutfak kültürünün korunmasına yönelik tutumlarının değerlendirildiği çalışmanın araştırma soruları, Şen (2021)'in yapmış olduğu çalışma ve alanında uzman akademisyenlerin görüşleri göz önüne alınarak hazırlanmıştır. Hazırlanan sorular katılımcılara yöneltilerek cevapları aranmıştır.

S 1: İstanbul'daki hanenizde Trabzon iline ait hangi yöresel yemekler yapılmaktadır?

S 2: İstanbul'da hanenizde Trabzon iline ait hangi yöresel yemekler yapılırken hangi yöresel yemek pişirme/üretim teknikleri (kuru ısıda kuyuda, taş fırında, tandırda pişirme vb.) kullanılmaktadır?

S 3: Trabzon'da üretilen ve İstanbul'a getirerek tükettiğiniz yöresel gastronomik ürünler var mı? Belirtiniz.

S 4: Trabzon'dan İstanbul'a yerleşmenizle birlikte mutfağınızda ne gibi değişimler meydana gelmiştir? (Kuymağı kaşar peyniriyle yapmaya başladık vb.)

Bulgular

Çalışma İstanbul ili içerisinde Trabzonluların en yoğun olarak yaşadığı ilçelerde ikamet eden 25 kişiye uygulanmıştır. %64'ünü (16 kişi) kadın katılımcıların oluşturduğu çalışmada, tüm katılımcıların demografik özelliklerine ait bilgilere (cinsiyet, yaş, doğum yeri, İstanbul'da ikamet ettiği ilçe ve kaç yıl önce göç ettiği) Çizelge 2'de yer verilmiştir. Araştırma verileri sunulurken katılımcıları tanımlamak amacıyla Katılımcı 1, Katılımcı 2, Katılımcı 3,....., Katılımcı 25 şeklinde kodlar kullanılmıştır.

Çizelge 2 incelendiğinde katılımcıların 7'sinin 22 – 29 yaş aralığında, 10'unun 30 – 44 yaş aralığında, 4'ünün 45 – 59 yaş aralığında ve yine 4'ünün 60 - 75 yaş aralığında olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların Trabzon'dan İstanbul'a göç ettikleri zaman üzerinden geçen süreye bakıldığında %24'ünün en az otuz sene önce, %44'ünün on ila yirmi sene önce ve %32'sinin son on sene içinde göç ettiği görülmektedir. Bu oran aynı zamanda Trabzon'dan İstanbul'a göç artışının da bir göstergesidir. İstanbul'da ikamet ettikleri ilçeler bazında değerlendirme yapıldığında çalışmamıza katılanlardan Avrupa yakasındaki ilçelerde oturan 19 ve Anadolu yakasında oturan 6 kişi bulunmaktadır. Çalışmamızın verilerini elde ettiğimiz kişilerin doğum yerlerine bakıldığında en yoğun katılımın %32 ile Of ilçesinden olduğu görülmekte olup bunu Trabzon Merkez, Akçaabat, Araklı ve Çaykara izlemiştir. Katılımcıların Trabzon'un mutfak kültürüne ait görüşleri ile ilgili bilgiler katılımcı bazında listelenmiştir (Çizelge 2).

Çizelge 2

Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı kodu	Cinsiyet	Yaş	Doğum yeri	İkamet yeri	Kaç yıl önce göç ettiği
K1	Kadın	31	Of	Arnavutköy	26
K2	Erkek	38	Trabzon/Merkez	Kartal	18
K3	Kadın	34	Trabzon/Merkez	Kağıthane	13
K4	Erkek	39	Şalpazarı	Çekmeköy	15
K5	Erkek	36	Arsin	Ümraniye	14
K6	Kadın	45	Çaykara	Arnavutköy	20
K7	Kadın	33	Yomra	Kadıköy	8
K8	Erkek	31	Akçaabat	Üsküdar	11
K9	Kadın	25	Trabzon/Merkez	Şişli	6
K10	Kadın	29	Tonya	Şişli	15
K11	Kadın	30	Of	Büyükçekmece	5
K12	Kadın	22	Araklı	Kağıthane	17
K13	Erkek	29	Akçaabat	Çekmeköy	4
K14	Kadın	25	Of	Başakşehir	6
K15	Erkek	50	Of	Bahçelievler	35
K16	Erkek	54	Araklı	Bağcılar	35
K17	Erkek	50	Of	Güngören	30
K18	Kadın	26	Çaykara	Fatih	7
K19	Erkek	29	Ortahisar	Beyoğlu	5
K20	Kadın	40	Hayrat	Başakşehir	6
K21	Kadın	42	Köprübaşı	Başakşehir	15
K22	Kadın	72	Of	Fatih	44
K23	Kadın	63	Of	Beylikdüzü	23
K24	Kadın	62	Sürmene	Beylikdüzü	35
K25	Kadın	71	Of	Bahçelievler	45

Katılımcı 1: Bizim evde yöremize ait yemeklerin yapılması çok normal karşılanır. Küçük-lüğümüzden beri yapıp pişirip yediğimiz yemekleri karalahana çorbası, hamsi tava, kabak tatlısı, turşu kavurma, mısır ekmeği, kuymak, karalahana sarması ve baklava gibi şimdilik aklıma gelenler olarak sıralayabilirim. Baklava bizde fındıklı yapılır. Yanında çay ya da ayran ikram edilir. Bu yemekleri yaparken İstanbul'da da birçok ürünü alabiliyorduk. Hatta Fatih'te Malta çarşısını bilirsiniz belki. Orada

Vakfikebir'den gelen Vakfikebir ekmeği satılırdı. Ekmeği oradan aldığımız çok olmuştur. Tabi zamanla fırınlarda üretilen somun ekmeği almaya başladık. Yazları memlekete gittiğimizde getirdiğimiz yöresel tereyağı, peynirler, mısır unu, erişte ve turşu gibi ürünler yine burada kış boyunca çoğu zaman yeterli oluyor. Yemeklerin yapımında da yine bulamadığımız ürünler olursa kuymak peyniri (kolot) gibi yerine kaşar peyniri falan kullandığımızda oluyor. Zaten dediğim gibi İstanbul'a taşındıktan sonra diğer bölgeler-

de pişirilen yemekleri de yapmaya başladık.

Katılımcı 2: Çoğu zaman yemeklerin malzemesini bulduğum sürece yaparım. Malzemeleri genelde memleketten getirmeye çalışıyorum. Trabzon pidesi, Trabzon simiti, Akçaabat köfte ve telli minzi çoğu zaman hazır ve donuk olarak geliyor. Bende burada buzlukta saklıyorum. İhtiyaç durumunda çıkartıp ısıtıp veya pişirerek yiyorum. Yine fındık, kurutulmuş Trabzon hurması gibi ürünleri de buradan almaktansa memleketten getirtmeyi tercih ediyorum. En güzelde lahana sarmasını yaparım. Ama burada marketlerde bulmakta zorluk çekiyorum. Onun dışında mutfakta çok vakit geçiren bir insan değilim. Ama memleketimin yemeklerine bayılırım.

Katılımcı 3: İstanbul'a ilk geldiğimde bizim oranın yemeklerini özleyeceğimi düşünürdüm. Ama buradaki Karadeniz restoranları ve dükânlarda satılan yöresel ürünler bu kaygımı azalttı. Anlatmakla bitmez ama karalahana yemeği, kuymak ve ot tavaşı en sevdiğim yemeklerdir. Mesela biz kuymağı bakır tavada yaparız. Tereyağı, kolot peyniri, mısır unu hep memleketten gelir. Onun için tadının bu İstanbul'da restoranlarda yapılanlardan farklıdır. Yine gıda tüketiminin artması insanların bahçeden doğal, organik olana eğilimini azalttığı için yemeklerin lezzeti de azalıyor.

Katılımcı 4: Bizim oranın yemekleri anlatmakla bitmez. Lahana çorbası, sarma, hamsi tava, kuymak sıklıkla tükettiğimiz yemeklerdir. Turşu kavurmasını da çok yaparız ama turşuyu Trabzon'dan getirdiğimiz için bitince maalesef kavurmasını da yapamıyoruz. Tabi yıllar geçtikçe de hazır gıdaları daha fazla tüketmeye başladık.

Katılımcı 5: Kuymak, lahana, mısır ekmeği ilk aklıma gelen yöresel yemekler. İstanbul pişirirken tabi bazı olanaklar kısıtlı. Biz mısır ekmeğini memlekette kuzinede yaparız. Bizim mısır

unları zaten burada markette satılan mısır unlarına da benzemez daha iri öğütülmüştür. Burada pişirirken ocakta tavada pişirmek zorunda kalıyorum. O da tabi lezzeti etkiliyor. Ama yine de yağ, peynir, mısır ununu memleketten getirttiğimiz için lezzet konusunda pek sorun yaşamıyoruz. Bunlarla beraber her geçen gün Trabzon mutfağına özlemimiz artmıştır.

Katılımcı 6: Ben bizim yörenin mutfağının yemeklerini hem yapmayı hem de yemeyi çok severim. Eşimde Trabzonlu olduğu için bu konuda sıkıntı yaşamıyoruz. Evde genelde sıklıkla bizim yöreye ait yemekler pişer. Lahana çorbası, arpa çorbası, mısır çorbası (hem sütlü ve hem salçalı yaparız), lahana haşlama (ğuliyaya), kuymak, kaygana, pırasalı kabaklı ekmek, fasulye turşusu ve kavurması, kavut, mısır ekmeği, hamsili pilav, sebzeli fırında balık, ispir kuru fasulye, kesme makarna, erişte, yufka tatlısı, yufka böreği, laz böreği, lahana sarma, pazı kavurması sık sık yaptığımız yemekler. Zaten malzemeleri İstanbul'da da artık bulmak çok kolay. Zaten İstanbul'un çoğu Karadenizli ya da akrabalar sürekli gel git yaptığı için oradan da isteyince getiriyorlar. Bizde her yaz gideriz, gittiğimizde tereyağı, peynir, bal, kesme makarna, kavut unu, mısır unu, fındık ve çay gibi malzemeleri beraberimizde getiriyoruz. Tabi sadece kendimize değil bize de sipariş veren olursa onların siparişlerini de taşıyoruz. Biz çoğunlukla kendi yemeklerimizi yapsak da diğer yöresel yemekleri de tatma fırsatı bulup beğendiğimiz tatları severek yapıyoruz, mutfağımız zenginleşti.

Katılımcı 7: Biz mutfağımızda yöresel olarak en çok kuymak ve kaygana pişiririz. İstanbul'a taşındıktan sonra da mutfağımızda çok büyük bir değişiklik olmadı. Yine aynı yemekleri yapmaya devam ettik. Zaten lazım oldukça memleketten tereyağı, kaymak, fındık gibi ürünleri getiriyoruz.

Katılımcı 8: Bizim evde en çok Akçaabat köftesi, kuymak, lahana sarması, hamsi tava, kaygana, pırasa tava (yeşil tava), fasulye turşusu ve laz böreği yapılır ve severek yenir. Ama bu yemekleri pişirirken orijinaline sadık kalmak çok zor çünkü memlekette kullandığımız pişirme yöntemlerine erişim kısıtlı. Ama en azından oranın toprağından suyundan olsun diye kendi yaptığımız yağımızı, peynirimizi, Akçaabat köftesini köyden getiririz. Burada yapacak olursak da gerekli olan pek çok ürünün muadilini kullanmak durumunda kalıyoruz.

Katılımcı 9: Memlekette yaptığımız birçok ürünü burada pişirmede zorlanıyoruz. Çünkü apartman dairesinde kuzine kullanma şansımız yok. Ocağa da lahana yemeği, muhlama ve lahana sarması gibi yemekleri yapabiliyoruz. Memleketten lahana, mısır unu, tereyağı ve peynir gibi ürünleri getirerek aynı lezzeti İstanbul'da yakalamaya çalışıyoruz.

Katılımcı 10: Bizim evde mutfakta lahana çorbası, lahana sarması, muhlama, Akçaabat köfte ve istife en çok pişirdiğimiz yemeklerdendir. Genelde de birçok ürünü (lahana, kolot peynir, telli peynir, mısır unu, mısır yarması) memleketten getirdiğimiz için yöresel yemeklere öyle çok bi özlemimiz olmadı.

Katılımcı 11: İstanbul'a geledi çok uzun bir süre olmadı. Ama İstanbul'un düzenine de alıştık. Mutfak anlamında genelde köyden malzeme getirsek de, burada da birçok ürünü bulabiliyoruz. Bulamadığımız yöresel ürünler için alternatif ürünler kullanıyoruz. Ama yine de özellikle tereyağı ve kolot peyniri kırmızı çizgimiz.

Katılımcı 12: Biz uzun yıllardan beri İstanbul'dayız. Trabzon'a dair çok hatıram yok. Annemin evde pişirdiği yemeklerden öğrendim Karadeniz mutfağını. Yöresel olarak genelde bizim evde genelde hamsi, alabalık gibi deniz ürünleri pişirilir. Ama Karadeniz usulü böyle

mısır unlu ve tereyağında. Tereyağı tabi köyden gelmiş olacak. Onun dışında peynir falanda geldiği olur köyden. Ama dediğim gibi köye gitmeyeli uzun zaman oldu. O nedenle gidenlerden sipariş ediyoruz.

Katılımcı 13: Ben bizim oranın yemeklerini çok severim. Kuymak vazgeçilmezlerimizdendir. Günün her saati yiyebilirim. Geleneksel olarak ben yapamasam da bizim evde en çok Akçaabat köfte yapılır. Benim favorim ise finıklı baklavadır. Yöresel ürünlerin bazılarını İstanbul'da bulsak bile yöresel bitkilerle ve otlarla yapılan yemekleri malzeme bulamadığımız için İstanbul'da yapamıyoruz.

Katılımcı 14: Evde genelde Trabzon mutfağına ait kuymak, karalahana çorbası, karalahana dolması, hamsi tava, balık çorbası, fasulye turşu kavurması gibi yemekleri pişiririm. Tabi evde kuzine olmadığından yöresel pişirme tekniklerini kullanamıyorum. O nedenle de lezzette farklılık olduğunu düşünüyorum. Trabzon'dan gelirken kuzine de pişmiş mısır ekmeğini almayı unutmam. Tabi tereyağı ve Vakfikebir ekmeği de tatilden dönerken yanımızda getirdiğimiz yöresel ürünlerden. Sadece kendimize de almıyoruz tabi. Gelirken ki sipariş verdiyse onların da siparişlerini alıp öyle dönüyoruz.

Katılımcı 15: İstanbul mutfağına alıştık sanırım biz. En geleneksel yaptığım yemek kuymak diyebilirim. Tereyağım köyden gelir. Benim zaten mutfakla çok aramda yoktur. Evde ne varsa onlarla pişirir yerim bir şeyler. Ama çaysız olmaz. Onu köyden sipariş ediyorum ama yetmeyince mecbur marketten aldığımda oluyor. Çünkü her zaman elinin altında yöresel ürünleri bulamıyorsun. İstanbul'da var evet ama çoğu belli yerlerde ve bölgelerde satılıyor. Bulamadığımızda da işte kuymağı kaşar peyniri ile yapıyoruz.

Katılımcı 16: Bizim oranın kültürünü koruma-

ya çalışsak bile neredeyse tüm yöresel mutfak ürünlerimizden uzak kaldık. Mısır unu, karalahana köyden geldiği için kuymak ve sarma gibi yemekleri sık sık tüketebiliyoruz. Birde turşu kavurması var tabi. Hatta çevremizdeki komşularımızda alıştırdık. Bunların dışında yöreye ait yemeklerimizi elimize malzemesi geçtikçe yapabiliyoruz. Köyden gelen olursa bizi de düşünüp bir parça tereyağı, peynir, fındık getirdiyse onlarla yörenin yemeklerini yapıp özlem gidebiliyoruz.

Katılımcı 17: Yöresel yemeklerimiz her geçen gün daha az yapılıyor. Bizim evde mutfakta ben varsam bizim yörenin yemekleri pişer. Çünkü benim eşim bizim oranın yemeklerini pek sevmiyor. Ama ben özlediğim zaman malzemesini marketten alıp mutfağa giriyorum. Bazen çocuklarda eşlik ediyor bana. Annemlerin evine gidersem kimi zaman orada da bizim oranın yemeklerini tüketebiliyorum. Birde anneler köye gittiklerinde sağ olsunlar bizi düşünüp köyden tereyağı ve Sürmene peyniri de getiriyorlar. Bizlerde bu şekilde özlem gideriyoruz.

Katılımcı 18: Lahana çorbası, lahana sarma, kuymak, turşu patates, gorgot çorbası vs. yöremize ait en çok severek yaptığım yemekler. Hepsini annemden öğrendim. Tabi İstanbul şartlarında aynı lezzeti tutturmak, aynı malzemeyi ve ekipmanı kullanmak mümkün olmuyor. O nedenle olabildiğince memlekette dönüştürme tereyağı, köy peyniri, mısır unu, erişte, tarla mahsulleri vs. yanımızda getirmeye çalışıyoruz. Getirdiklerimiz bitince de mecburen İstanbul'da marketlerde ne satılıyorsa onları alıp pişiriyoruz. Özellikle sebze karalahana bulamadığımız için yeşillik tüketimimiz karalahanadan diğer tarafa (ıspanak, pazı vb.) doğru kaydı.

Katılımcı 19: Trabzon'dan İstanbul'a gelince en çok özlediğim hep annemin yaptığı yemekler olmuştu. Bende nispeten kuymak yapmayı

bildiğimden onu yapıp yedim. Ama ne kadar yaparsam yapayım kuymağımın kıvamını anneminki gibi yapamıyorum. Yöresel olarak tükettiğim gıdaları soracak olursanız annem sürekli kargo ile mısır unu, kuşburnu marmeladı, tereyağı ve peynir gönderir bana onlarla idare ediyorum.

Katılımcı 20: Benim favorim karalahana sarması. Çok güzel yaparım eşim dostlarım hepsi çok beğenirler. Köyde tabi daha çok malzeme tarlada yetiştiği için alıp hemen pişiriyorduk. İstanbul'da bu anlamda biraz daha zorlanıyoruz. Tereyağı, mısır unu, mısır yarması hep memlekette gelir. Köyde yemekleri hazır kuzine yapıyor diye odun ateşinde pişirirken İstanbul'da öyle bir imkân yok. Dolayısıyla yemekleri ocakta yapmaya başladık. Lezzette hem malzeme hem pişirilme yöntemi nedeniyle farklılıklar oluyor tabi. Ona da alıştık sayılır.

Katılımcı 21: Herkes gibi bizde kuymak ve karalahanayı sıklıkla tüketiyoruz. Tüm malzemeleri İstanbul'da bulmak zor olduğundan bazen karalahanada kuyruk yağı değil tereyağı kullanıyoruz. Bal, tereyağı, mısır unu ve kuymak peyniri ise memlekette gelir.

Katılımcı 22: Bizim oranın yemekleri saymakla bitmez. Karalahana sarma, kuru fasulye, lahana çorba, mısır çorba, kabak çorbası, kabak tatlısı, kuymak, yoğurt çorbası, yufka tatlısı, kesme makarna, fındıklı baklava, tava böreği, mısır ekmeği, turşu kavurma ve daha aklima gelmeyen birçok yemek var. Bu yemekleri ailecek severek pişirip yiyoruz. Kızlarıma da öğretiyorum onlarda İstanbul'da yetişseler de hakimler Karadeniz mutfağına. Yaz tatillerinde memlekete gittiğimiz zamanda mısır unu, barbunya fasulye, çay, tereyağı, aho peyniri, bal, kolot, minci peyniri, fındık, Trabzon hurması, armut, kuru fasulye ve karalahanayı hep oradan alır getiririz. Aslında İstanbul'da da birçok ürünü bulabiliyoruz. Kimi zamanda kendimiz ya-

piyoruz bir şekilde işte kuymakta kolot peyniri bulamazsam kaşar peyniri veya yoğurt koyuyorum. Yine kabak yemeğine bal kabağı yerine havuç koyduğum olur. Karalahana çorbasına barbunya yerine kuru fasulye gibi daha çok sayabilirim. Pişirme tekniklerindeki değişikliklerde var tabii. Örneğin mısır ekmeğini fırın (kuzine) yerine ocakta pişirme ve kiremitte hamsiyi ocakta pişirme.

Katılımcı 23: Kuru fasulye, karalahana sarması, karalahana çorbası, taze fasulye yemeği, turşu kavurması, pazı kavurma, kuymak eritme peyniri (muhammara), kabak tatlısı, kesme makarna, mısır ekmeği, çumur, fındıklı baklava yaparım. Tereyağı, mısır unu, bal, barbunya, bal kabağı, karalahana, çay, fındık, süt peyniri ve kuru fasulye hep memlekettten gelir. İstanbul’da para vermem öyle şeylere. Malzemesi yoksa o yemeği hiç yapmam. Eşim Karadenizli olmadığına çok sevmiyor bizim oranın yemeklerini. Bende benim akrabalar gelince yapıyorum. O da mecbur yemek zorunda kalıyor. Bende normal günlerde ikimizin de sevdiği yemekleri pişiriyorum.

Katılımcı 24: Ben çok yapmıyorum bizim oranın yemeklerini. En fazla yaptığım karalahana çorba, karalahana sarma, mısır ekmeği, mısır çorbası, kaygana ve kuymaktır. Pişirme tekniği olarak şimdi airfryer çıkmış onu kullanıyorum. Yöresel ürün olarak Sürmene tuzlu peyniri ve mısır ununu Trabzon’dan alıyoruz. Diğerlerini İstanbul’da buluyoruz. Bulamazsam Lahana çorba iç yağı yerine tereyağı kullanıyorum veya bizim orada karalahana çorbasını vurmak için kullanılan kudal yerine çırpıcı kullanıyorum.

Katılımcı 25: Ben çok ederim bizim oranın yemeklerini. Sebze ağırlıklı olması hoşumuza gidiyor. Karalahana çorba, haşlama, paluze (buğday unu, şeker ve tereyağından elde edilen bir tatlı), kabak sütlüsü, mısır çorbası, arpa çorbası, sade fasulyeli mısır unu çorba, kabaklı ekme,

sarma, hamsi tava, hamsili pilav, erişte makarna, kabak sütlüsü, kabak tatlısı, kabak mançası, yufka tatlısı ve mısır ekmeği. Daha aklıma gelmeyenlerde var. Kuymak hele öğle ikindi her öğün fark etmez yapar yeriz. Malzeme ne bulursam memlekettten alır gelirim. Yağ, peynir, arpa, fasulye, kabak, lahana, fındık, ceviz, çay, bal, erişte makarna hatta karalahana çorba için memlekettten kudal getirdim onla vuruyorum. Malzeme eksik olursa da elimde ne varsa onu koyup yaparım. Kuymağa yoğurt ve diğer peynirler kattığımda olur, mutfakta çareler bitmez. Ne varsa ondan koyuyoruz. Ama karalahana da iç yağsız olmaz. İç yağ yok ise hiç pişirmem. Yiyemiyoruz öyle.

Katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar genel olarak değerlendirildiğinde mutfak kültürünün İstanbul’daki hanelerde var olan olanaklar doğrultusunda yaşatıldığı görülmektedir. İstanbul’da Trabzon mutfak kültürünün yaşatılmasının önündeki engellere bakıldığında katılımcıların vermiş olduğu yanıtlar büyük oranda hammaddenin temin edilememesi yönünde olmuştur. Bunun yanı sıra geleneksel mutfak ekipmanlarının İstanbul’da bulunmaması ve hanelerin geleneksel pişirme yöntemlerine uygun tasarlanmamış olması diğer etkili unsurlardır.

Geleneksel ekipmanların ve pişirme tekniklerine bakıldığında Katılımcı 24 ve Katılımcı 25 “kudal” adı verilen çırpıcıyı kullandığını belirtmiştir. Köylerde kuzinede pişirilen yemekler şehir yaşamında gazlı ocaklarda veya airfryer adı verilen yeni nesil pişirme teknikleri ile pişirilmektedir (Katılımcı 5, Katılımcı 14, Katılımcı 20, Katılımcı 22, Katılımcı 24). Ancak şehir hayatında hane yaşantısının değişimine bağlı olarak yöresel pişirme tekniklerinin kullanılması zorlaşmaktadır. Şehir hayatında evler ve mutfaklar kuzinede pişirme, kiremitte pişirme gibi yöntemlerin kullanılmasına uygun değildir.

Gelişen teknoloji ile birlikte pişirme yöntemlerinde airfryer gibi yeni yöntem ve tekniklerin

geliştirilmesi katılımcıları yöresel yemekleri yaparken yeni teknolojileri kullanmaya teşvik etmektedir. Bu değişime örnek olarak, yöresel yemeklerin yapımında kullanılan ekipmanlardan lahananın veya ayranın vurulmasında (çırpılması) kullanılan kudalın günümüzde yerini elektrikli el mikserlerine bırakması verilebilir (Katılımcı 24). Ortaya çıkan bu değişim yöresel yemeğin lezzetinde en az hammadde kadar etkili olmaktadır. Yöre insanı hammadde temininde olduğu gibi bu tarz ekipmanları da yine Trabzon'dan İstanbul'a getirerek kullanabilmektedir.

Mutfak kültürüne etki eden faktörlerle birlikte İstanbul'daki Trabzonluların mutfağında değişimler meydana gelmiştir. Bu değişimler incelendiğinde ise özellikle hammadde konusunda tedarik edilemeyen ürünler için, kuymağın kolot peynir yerine kaşar peyniriyle yapılması (Katılımcı 1, Katılımcı 22, Katılımcı 25), karalahana çorbasına iç yağı yerine tereyağı (Katılımcı 21, Katılımcı 24), ve barbunya yerine kuru fasulye konulması (Katılımcı 22), kabak yemeğine bal kabağı yerine havuç kullanılması (Katılımcı 22) gibi yöntemler kullanılmıştır. Ancak bu yöntemlerin geliştirilmesi yöresel yemeklerin orijinal tariflerine müdahaleler yapılmıştır.

Tartışma

Yapılan görüşmeler neticesinde sorulara verilen yanıtlar derlenmiştir. İstanbul'daki hanenizde Trabzon iline ait hangi yöresel yemekler yapılmaktadır sorusuna verilen yanıtlar “*karalahana çorbası, lahana haşlama (ğuliya), karalahana sarması, hamsi tava, hamsili pilav, turşu kavurma, mısır ekmeği, mısır çorbası (hem sütlü ve hem salçalı), sade fasulyeli mısır unu çorba, kuymak, Trabzon pidesi, Trabzon simiti, Akçaabat köfte, ot tavası, arpa çorbası, kaygana, pırasalı kabaklı ekme, fasulye turşusu, sebzeli fırında balık, ispir kuru fasulye, kesme makarna, erişte, yufka tatlısı, yufka böreği, laz böreği, pazı kavurması, pırasa tavası (yeşil tava), isti-*

fe, alabalık, balık çorbası, turşu patates, gorgot çorbası, yoğurt çorbası, kesme makarna, tava böreği, taze fasulye yemeği, eritme peyniri (muhlama), çumur, paluze (buğday unu, şeker ve tereyağından elde edilen bir tatlı), kabak sütüsü (çorbası), kabaklı ekme, kabak tatlısı, kabak mancası, fındıklı baklava ve kavut” şeklinde olmuştur. Ö. Yılmaz (2020)'nin yapmış olduğu çalışmada Trabzon yöresel yemekleri olarak sıralanan yemeklerin bizim çalışmamızdaki katılımcıların belirtmiş olduğu yemeklerle aynı olması yemek kültürünün orijinalliğini koruduğu şeklinde değerlendirilmektedir.

Geleneksel tariflerin orijinalliğin sürdürülmesinde en büyük rolü ise yemeklerde kullanılan hammaddeler oynamaktadır (Başaran, 2017; Görkem ve Öztürk, 2018). Katılımcılar amacı ne olursa olsun (tatil, iş, cenaze vb.) Trabzon'dan İstanbul'a her döndüklerinde yanlarına muhakkak memleketlerine ait yöresel ürünlerden getirmektedir. Aynı zamanda bu katılımcılar sadece kendileri için değil Trabzonlu tanıdıklarından ve akrabalarından gelen yöresel ürün siparişlerini de temin ederek kendilerine ulaştırmaktadır. Bazı katılımcılar (Katılımcı 2, Katılımcı 7, Katılımcı 10, Katılımcı 15, Katılımcı 23) ise yörelerine ait geleneksel ürünleri Trabzon şehrindeki yerel ticari işletmelerden İstanbul'daki ikametlerine sipariş ederek temin etmektedir. Hammadde temininde kullanılan bu yaklaşımlar aslında yöre insanının kendi kültürüne ne kadar sahip çıktığının bir göstergesidir (Başaran, 2016).

Yöresel yemeklerin yapımında ikame ürünler tercih edilmektedir. Bu durum geleneksel tariflerin orijinalliğinin bozulmasına ve damak tadında değişikliklere yol açmaktadır. Yurtseven (2011) yaptığı çalışmada; yöresel ürünlerin temin edilemediği durumlarda yemeğin orijinalliğinin bozulduğunu ve zamanla yemeğin unutulmaya başlandığını vurgulamıştır. Yaptığımız bu çalışmada (katılımcıların verdiği cevaplar

neticesinde) Yurtseven (2021) ile benzer sonuçlara ulaşılmıştır. Dolayısıyla yöresel yemek kültürünün korunmasında yöresel ürünlerin temini önemli bir faktör olarak görülmektedir.

Hammadde temininin yanında yöreye ait geleneksel pişirme yöntemleri ve ekipmanların kullanımı da mutfak kültürünün korunmasında etkili faktörlerdendir (Arıkan, 2019; Kasar vd., 2021). Dolayısıyla İstanbul'daki hanelerde Trabzon'a ait pişirme tekniklerinin (kuzinede pişirme, kiremitte pişirme) ve kudal gibi yerel mutfak eşyalarının kullanımının sınırlı olması mutfak kültürünün korunmasını zorlaştırmaktadır.

Sonuç

Yapılan bu çalışma ile Trabzon mutfak kültürünün korunması adına, Trabzonluların İstanbul'da yaşarken kendi mutfak kültürlerinin korunmasına ilişkin davranışları belirlenmiştir. Trabzon'dan İstanbul'a göç eden Trabzonlu 25 katılımcının yer aldığı çalışmada, elde edilen bilgiler yöreye ait yemeklerin bir kısmının göç sonrasında yaşatılmaya devam ettiği yönündedir.

Trabzon'dan İstanbul'a göçle gelen bireylerin, mutfak kültürlerini koruma ve yaşatma faaliyetlerinin gerçekleştirirken yaşamış oldukları zorlukların başında hammaddeye ulaşımın güç olması, geleneksel mutfak ekipmanlarının İstanbul'da bulunmaması ve hanelerin geleneksel pişirme yöntemlerine uygun tasarlanmamış olması gibi unsurlar gelmektedir.

Bununla birlikte kendi mutfak kültürlerinin korunması adına Trabzon'dan İstanbul'a göç eden bireyler hammaddeleri ve kullanılan yöresel ekipmanları Trabzon'dan getirmiş/getirtmiş ve yemekleri bir sonraki nesile öğretmeye çalışmıştır. Trabzon'da üretilen ve Trabzonlular tarafından İstanbul'a taşınan yöresel gastronomik ürünler; tereyağı, peynirler (telli minzi, kolot

peyniri, Sürmene peyniri, aho peyniri, minci peyniri), mısır unu, mısır yarması, erişte, turşu, fındık, kurutulmuş / yaş Trabzon hurması, bal, kesme makarna, kavut unu, çay, kaymak, Akçaabat köftesi, karalahana, Vakfıkebir ekmeği, tarla mahsulleri, kuşburnu marmeladı, barbunya fasulye, kuru fasulye, bal kabağı, arpa, ceviz ve armut olarak katılımcılar tarafından sıralanmıştır.

Göç sonrası mutfak kültürünü koruma faaliyetlerine rağmen mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimler şu şekildedir:

- Trabzon ile bağlantısını koparan Trabzonluların yöresel ürünlere ve yöresel yemeklerde kullanılan hammaddelere ulaşmakta sıkıntı çekmektedir.

- Yöresel yemeklerde kullanılan hammaddelere ulaşamaması nedeni ile Trabzonlular kendi kültürüne ait yemekleri pişirmemektedir.

- Yöresel yemeklerde kullanılan hammaddelerin tedarik edilememesine bağlı olarak mutfaklarda başka kültürlere ait yemekler yapılmaya başlanmıştır.

- Hammaddesine ulaşamayan yöresel yemeklerin yapılması durumunda muadil ürün kullanılarak geleneksel tariflerde değişiklikler uygulanmaktadır.

- Mutfaklarda yöresel pişirme ekipmanları ve yöntemleri günümüz koşullarında kullanılamaz hale gelmiş veya yerini aynı işlev için kullanılan yeni ekipman ve pişirme yöntemlerine bırakmıştır.

Hammadde, ekipman ve pişirme yöntemlerinde meydana gelen bu değişimler yörenin geleneksel mutfak kültürünün bozulmasına neden olmakla birlikte, yemeklerin göç sonrası yaşatılmaya devam edilse dahi gelecek yıllarda orijinalliğinin kaybolmasına yol açacaktır.

Çalışmayla Trabzon'dan İstanbul'a göç etmiş yöre insanının karşılaştığı zorluklara

rağmen mutfak kültürünü büyük oranda yaşadığı, koruduğu ve yaşatmaya çalıştığı görülmektedir. Elde edilen bu sonuçlarla beraber göç eden toplumların kendi mutfak kültürlerini yaşatması adına yörelere özgü geleneksel ürünlerin yer aldığı il günleri veya festivaller düzenlenmesi önerilmektedir. Hammadde temininde faydalı olması düşünülen bu yöntemin dışında geleneksel pişirme yöntemlerinin uygulanabilmesi için hanelerin bu koşullara uygun tasarlanması faydalı olacaktır. Ayrıca il ve ilçe belediyeler tarafından verilecek yöresel yemek kursları ile mutfak kültürlerinin yaşatılması mümkün kılınabilir.

Kaynakça

Akgür, Z. (1997). *Türkiye’de kırsal kesimden kente göç ve bölgeler arası dengesizlik (1970-1993)*. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Akkayan, T. (1979). *Göç ve değişme*. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları (No:2573).

Arıkan, A. D. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekmek pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin yaşatılması: Pileki örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (41), 52–61.

Atik, E., Atik E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261–277.

Başaran, B. (2016). Trabzon’da yaşayan tüketicilerin geleneksel gıdalara yönelik tutum ve algıları. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University*, 33(1), 99–110.

Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 135–149.

Bozok, D., Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıke-

sir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(1), 85–90.

Çakıroğlu, M. A. F. P. (2022). Sivas mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin pişirilme durumu. *Social Sciences Studies Journal (SSSJournale)*, 4(21), 3287–3296.

Çelik, F. (2002). İç göçlerin seçkinlik yaklaşımı ile analizi. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(13), 275–296.

Eren, S., Doğan, M. (2023). Mutfak kültürü envanterine yönelik yerel ürünlerin ortaya çıkarılması: Kütahya örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 377–392.

Görkem, O., Öztürk, H. M. (2018). İthal gıda ürünü kullanımının yöresel lezzetler üzerine etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 213–228.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24–30

Gürbüz, M. (2008). Karadeniz bölgesinde kırsal göçler ile sosyoekonomik özellikler arasındaki ilişkilerin analizi. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (18), 50–75.

Işkın, M. (2021). Göç-kültür etkileşiminde kadının rolü: Mutfak kültürü bağlamında bir araştırma. *Oltu Beşeri ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 2(2), 258–274.

Kasar, H., Gökmen, S., Çağlar, A. (2021). Farklı pişirme tekniklerinin bazı geleneksel fırın ürünlerinin duyu kalitelerini geliştirmede ve besin kayıplarını azaltmada kullanılabilirlikleri üzerine bir araştırma. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (28), 70–74.

Koç, M., Welsh, J. (2002). Food, identity, and the immigrant experience. *Canadian Diversity*, 1(1), 46–48.

Küçük, E., Saatçı, G. (2022). Yerel etkinliklerde gastronomi mirasının yaşatılması üzerine bir araştırma: Çanakkale örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 184–201.

Sunata, U., Ergül, D. (2019). İstanbul ilçelerinin nüfus değişimi ve kütük bilgilerinin analizi. *Göç Dergisi*, 6(1), 37–72. <https://doi.org/10.33182/gd.v6i1.635>

Şen, M. (2014). Trabzon'dan İstanbul'a göç edenlerin sosyo-ekonomik analizi. *Çalışma Dünyası Dergisi*, 2(3), 46–61.

Şen, M. A. (2021). Kars mutfak kültürünün Koçaeli'ye göç etmiş Karşılıklar tarafından kullanılması durumunun belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45), 257–266.

Özer, İ. (2004). *Kentleşme, kentleşme ve kentsel değişim*. Ekin Kitabevi.

Özsevgeç, T. (2016). Veri toplama. Bütün, M. ve Demir, S.B. (Ed.) *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* içinde (s. 145–178). Siyasal Yayın Dağıtım.

Trabzon Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü. (2020). *Trabzon ili 2020 yılı çevre durum raporu*. https://webdosya.csb.gov.tr/db/ced/icerikler/2020_trabzon_cdr-20210616135008.pdf

Türkiye İstatistik Kurumu. (2020). *Bölgesel işgücü göstergeleri, doğu karadeniz bölgesi göç oranları*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/In-der?p=Labour-Force-Statistics-2020-37484> adresinden 2 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.

Ünüvar, Ş., Cesur, G. (2023). Düzce mutfak kültürü üzerine bir çalışma. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 4(1), 29–39.

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (6. Basım), Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, B. (2020a). Trabzon geleneksel mutfakta tatlılar ve çekme helva. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (43), 59–68.

Yılmaz, Ö. (2020b). Trabzon yöresel yemeklerinin yerel restoran menülerinde yer alma düzeyleri. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 3(2), 122–130.

Yurdigül, K. (2021). Trabzon ilindeki nüfus hareketleri ve iç göçün yaş gruplarına göre analizi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(5), 437–458.

Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gökçeada (Imbros): Local and authentic perspectives, *International Journal of Humanities and Social Science*, 18, 17–26.