

Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemek Kültürü: Siyez Buğdaylı Kaz Yemeği Örneği

A Local Food Culture That is on the Fall of Being Forgotten: The Example of Goose Dish with Siyez Wheat

Serhat Ertoý¹, Aleyna Gün², Eray Polat³

Öz

Bir bölgenin mutfak kültürü, bulunduğu coğrafyada daha önce hüküm sürmüş olan toplumların kültürel değerlerinden kalan izlerle şekillenmektedir. Arkeolojik çalışmalardan elde edilen buluntuların incelenmesiyle geçmiş dönemlerdeki mutfak düzenlerine ve yeme içme kültürlerine dair bilgilere ulaşılabilmektedir. Bu çalışma, Anadolu'da Frigya Bölgesi olarak bilinen alandaki kazılarda ortaya çıkarılan kap kakakların incelenmesiyle, Friglere ait olduğu düşünülen siyez buğdaylı kaz yemeğini konu edinmiştir. Çalışmada, siyez buğdaylı kaz yemeği hakkında bilgi toplanarak yemeğin gelecek kuşaklara aktarılması ve sürdürülebilirliğine katkı sağlanması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda Frigya Bölgesinde yer alan Eskişehir ve Afyonkarahisar illerinde ikamet eden ve yemek hakkında bilgi sahibi olan altı katılımcı ile görüşülmüştür. Çalışmada, nitel veri oluşturmada sıklıkla kullanılan görüşme yöntemi kullanılmıştır. Veriler, yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla toplanmış ve içerik analizi ile çözümlenmiştir. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda yerel halkın siyez buğdaylı kaz yemeği hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığı saptanmıştır. Ayrıca yemeğin sürdürülebilirliğine dayalı az sayıda faaliyetin yürütüldüğü tespit edilmiştir. Bu çalışma; literatürdeki boşluğu doldurması, gastroarkeoloji çalışmalarının önemine vurgu yapması, unutulma tehdidi ile karşı karşıya kalan siyez buğdaylı kaz yemeği hakkında bilgi sunması ve yemeğin gelecek kuşaklara aktararak sürdürülebilirliğinin sağlanması konusunda farkındalık oluşturduğu için önemli bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yerel Yemek, Frig Mutfak Kültürü, Siyez Buğdayı, Kaz Eti, Kültürel Miras

Abstract

A region's culinary culture is shaped by the imprint of the cultural values of the societies that previously ruled in the region's geography. By analysing the archaeological evidence, it is possible to gain insight into the kitchen arrangements and eating and drinking cultures of past periods. This study focuses on the goose dish with siyez wheat, which is thought to belong to the Phrygians, through an analysis of the pots and pans unearthed during excavations in the area known as the Phrygian Region in Anatolia. The objective of the study was to collate data pertaining to the goose dish with siyez wheat, to facilitate its transfer and sustainability for future generations. To gain further insight into the dish, six participants who reside in Eskişehir and Afyonkarahisar provinces in the Phrygian Region and have information about the dish were interviewed. In this study, the interview method, which is frequently employed in the generation of qualitative data, was utilised. The data was collected using a semi-structured interview format and subsequently subjected to content analysis. The interviews with the participants revealed a lack of knowledge among the local population regarding the goose dish with siyez wheat. Furthermore, it was established that only a limited number of activities had been undertaken to ensure the sustainability of the dish. This study is significant in that it addresses a gap in the existing literature, underscores the value of gastroarchaeological research, offers insights into the goose dish with siyez wheat, which is at risk of being forgotten, and raises awareness about the sustainability of the dish by ensuring its transfer to future generations.

Keywords: Local Food, Phrygian Culinary Culture, Siyez Wheat, Goose Meat, Cultural Heritage

JEL Codes: L83, Z32, Z33

Araştırma Makalesi [Research Paper]

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı: Bu araştırma Gümüşhane Üniversitesi, Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu'nun 24 /01/ 2024 tarih ve 2024/1 sayılı karar doğrultusunda gerçekleştirilmiştir.

Submitted: 16/ 10 / 2024

Accepted: 07/ 03 / 2025

¹Lisans Öğrencisi, Gümüşhane Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gümüşhane, Türkiye, ertoyserrhat26@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-0887-3652>.

²Arş. Gör., Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gümüşhane, Türkiye, aleyna.gun@gumushane.edu.tr, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6566-1342>.

³Doç. Dr., Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi, Gümüşhane, Türkiye, eraypolat38@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1470-4298>.

Giriş

Toplumların gelişebilmesi, yeniliğe ve teknolojiye bağlı gibi görünse de bulundukları coğrafyadaki kültürel mirasın korunması ve yaşatılmasıyla da doğrudan ilişkilidir. Belirli bir bölgenin sahip olduğu yöresel değerler, arkeolojik alanlar, yer altı ve yer üstü varlıkları, bölgenin hem ekonomisinin hem de turizm faaliyetlerinin canlanmasında potansiyel güç oluşturmaktadır (Çobanoğlu vd., 2021: 21). Bahsi geçen potansiyel güç unsurlarından biri de yemek ve mutfak kültürüdür.

Son yıllarda sosyal bilimlerin farklı dallarında gıdayla ilgili yapılan araştırmaların yoğunluğu sebebiyle bu tür çalışmaların “Yeme-İçme Çalışmaları (Food Studies)” adı altında toplanması uygun görülmüştür. Yeme-İçme Çalışmaları; antropoloji, sosyoloji, tarih, siyaset bilimi, turizm, iletişim, arkeoloji, dilbilim, psikoloji, işletme ve ekonomi gibi birçok sosyal bilim alanının çalışma sahasında yer almaktadır (Samancı, 2020: 94). Bu alanlardan biri olan arkeoloji, önceki dönemlerde yaşamış toplumlara ait kalıntıların incelenmesi sonucunda dönemin yeme içme alışkanlıklarına dair bilgilerin gün yüzüne çıkarılmasını sağlamaktadır. Bu bilgilerin gastronomi çalışmalarına da katkı sağlaması dolayısıyla zaman içinde gastroarkeoloji kavramı ortaya çıkmıştır. Gastroarkeoloji; arkeolojik kazılarla ulaşılan araç gereçlere arkeometrik analizler yapılarak ait olduğu dönemin mutfak kültürüne ilişkin bilgiler sunan bir çalışma alanı olarak tanımlanmaktadır (Albustanlıoğlu vd., 2023: 795; Barat ve Akcan, 2022: 293).

Arkeolojik kazılar sonucunda elde edilen bilgilere dayanarak İhsaniye Kaymakamı Alper Taş ve Afyon Kocatepe Üniversitesi'nden Dr. Öğr. Üyesi Ümit Emrah Kurt'un siyez buğdaylı kaz yemeği hakkında Anadolu Ajansına vermiş oldukları röportajda; Friglerin 3 bin yıl önce kaz şeklinde oyuncaklar ve süslemeler yaptıklarını ve kaz etini de yemeklerde kullandıklarını belirtmişlerdir (Anadolu, Ajansı, 2019; İhsaniye Kaymakamlığı, 2019). Ayrıca araştırmalar sonucunda Friglerin geçimlerini tarım ve hayvancılık yaparak sürdürdükleri ve dolayısıyla tahıl ve et ağırlıklı beslenmeye sahip oldukları da bildirilmektedir (Şensoy ve Tiritöğlu, 2018: 219).

Bu araştırmada, tarihi Friglere dayandırılan ve özellikle 2019 yılında ulusal medyada yer aldıktan sonra popüleritesi artan siyez buğdaylı kaz yemeği hakkında saha araştırması yapılmıştır. Yemek hakkında bilgi sahibi olan kişilerden edinilen bilgiler derlenmiş ve yazılı bir kaynak oluşturulmuştur. Friglerin mutfak kültürüne dair yapılan çalışmalarda genellikle kullanılan kaplardan, mutfak aletlerinden ve bunların hammaddeleri ile işlemlerinden bahsedilmiş olup bazı çalışmalarda da Friglerin geçim kaynakları ile o dönemde tükettikleri ürünlere değinilmiştir (Örn: Soslu, 2021; Şensoy ve Tiritöğlu, 2018; Parlak ve Şekerci, 2021; Kozak ve Çiçek, 2022). Yapılan literatür incelemesi sonucunda daha önce, Frigler Döneminde tüketildiği düşünülen bir yemeğin günümüze uyarlanması ile ilgili bir çalışmaya rastlanılmadığı gibi siyez buğdaylı kaz yemeği hakkında yapılmış yazılı bir çalışmaya da rastlanmamıştır. Alandaki eksikliğin kapatılmasına katkı sağlamak, Friglerden miras kalan mutfak kültürünün bir parçasını yaşatmak ve unutulmaya yüz tutmuş siyez buğdaylı kaz yemeğinin sürdürülebilirliğini sağlamak adına bu çalışmanın yapılmış olması önem arz etmektedir.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Anadolu'da Frigya Bölgesi ve Frig Mutfak Kültüründen İzler

Frigler, Anadolu'da Hitit Uygarlığının zayıflamaya başladığı M.Ö. 13.yy'da varlığını göstermeye başlayıp M.Ö. 8.yy'a kadar hüküm sürmüş olan bir medeniyettir (Şahin Yayla ve Kösten, 2023: 466). Günümüz sınırlarında Kütahya, Afyon, Eskişehir, Ankara, Denizli ve Uşak illerini içine alan geniş bir bölgeyi kapsamaktadır. Roma Döneminde kuzey Frigya; Kütahya, Eskişehir ve Karahöyük'ün temel bölgeler olarak belirlenmesiyle oluşturulmuştur. Batıda kalan Uşak, dini ve ticari kimliği ile ön plana çıkarken Afyonkarahisar ise bölgenin metropolü olarak bilinmektedir (Evcim, 2016: 862; Thonemann, 2013: 7-8).

Friglerin yerleşim kurdukları coğrafi bölge dikkate alındığında karasal iklimin hakim olduğu görülmektedir. İklim şartları dolayısıyla geçim kaynakları tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Bu durum mutfak kültürünün et ve tahıl ağırlıklı ürünlerle şekillenmesinde etkili olmuştur. Ayrıca Friglerden önce bölgede hüküm sürmüş olan Hititlerin mutfak kültürünün de Frig mutfacı üzerinde etkisi olduğunu söylemek mümkündür. Tahıl ürünleri içerisinde buğday ve arpa ön plana çıkarken hayvansal ürünlerde büyükbaş hayvanların etleri öncelikli olmak üzere küçükbaş ve kanatlı etleri de tüketilmiştir (Gülen, 2017: 36; Çakıcı ve Zencir, 2018: 288; Kızıldemir, 2019: 649; Kaya ve Yaman, 2021: 69).

Frigya Bölgesinde yapılan arkeolojik kazılarda dönemin mutfak araç gereçlerine de ulaşılmıştır. Kap kacak yapımı için hammadde olarak seramik ve maden kullanımının yaygın olduğu görülmektedir. Tunç madenini işleyerek

döküm ve döğme kazanlar, kepeçler, omfalos taslar; bronzdan makara kulplu tabaklar ve kazanlar yapmışlardır. Seramik kullanarak yaptıkları mutfak gereçleri arasında ise; süzgeçli kaplar, testiler, maşrapalar, kupalar, ritonlar, kâseler, tabaklar, çanaklar, çömlekler, akıtacaklı kaplar, vazolar, kraterler, arı kovanları, küpler, urnalar ve çift kulplu kaplar sayılabilir (Parlak ve Şekerci, 2021: 328-329; Işıklar, 2008: IX). Friglerden kalma kap kacakların analizi için Pensilvanya Üniversitesi'nde yapılan moleküler çalışmalar sonucunda yiyecek kalıntıları tespit edilmiştir. Bu kalıntılar aracılığıyla Frig mutfak kültüründe biranın çok yaygın tüketildiği saptanırken araştırmaların devamında anason, rezene, yeşil mercimek ve kuzu eti kullanılarak yapılan bir yemeğin izlerine de rastlanılmıştır. Bunlara ek olarak Ankara'ya özgü olan Beypazarı kurusu, Madımak ve Uruş Kapamanın da Friglerden miras kaldığı aktarılmaktadır (Şensoy ve Tiritöğlu, 2018: 219).

1.2. Siyez Buğdayı ve Kaz Eti

Buğday, Anadolu toprakları üzerinde yaklaşık 10.000 yıl önce tarımı yapılmaya başlamış önemli bir tahıldır. Bereketli Hilal olarak adlandırılan ve Güneydoğu Anadolu Bölgesini de içine alan geniş bir üretim sahasına sahip olan buğday, toplumların beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde ve medeniyetlerin gelişiminde oldukça etkili bir ürün olmuştur (Zohary vd., 2012: 23; Atak, 2017: 72). Anadolu insanı için bir besin kaynağı olmasının haricinde bereketi, doğumu ve ölümden sonraki yaşamı temsil ettiğinden dolayı kültürel miras niteliği de kazanmıştır (Özberk vd., 2016: 219; Kan vd., 2017:55; Albustanlıoğlu ve Yılmaz, 2021: 45).

Buğdayın evcilleştirilme sürecinde birinci gen havuzunda yer alan tüm familyası Türkiye'de bulunmaktadır. Kültüre alınan ilk buğdaylar siyez (einkorn) ve kavılca (emmer) türleridir. Bu türlerin anavatanı ise Diyarbakır Karacadağ yöresi olarak bilinmektedir. (Shewry, 2009: 1537; Albustanlıoğlu ve Yılmaz, 2021: 45). Siyez buğdayı, 2012 yılında Türkiye'nin ilk Presidia ürünü seçilmesiyle birlikte geçmişten gelen önemini arttırarak devam ettirmektedir. Slow Food hareketinin geliştirdiği bir proje olan Presidia; ürünü, üreticiyi ve üretim yapılan bölgeyi korumayı, kalkındırmayı ve sürdürülebilir kılmayı amaç edinen bir plan doğrultusunda geliştirilmiş projedir (Yiğit ve Doğudbay, 2017: 40-43). Dolayısıyla Anadolu'da siyez buğdayının üretildiği bölgeler ve üreticiler, sürdürülebilir faaliyetlerin bir parçası haline gelerek önem kazanmıştır. İlerleyen yıllarda ise siyez buğdayından elde edilen ürünler için coğrafi işaret başvuruları yapılarak bulundukları bölge ile olan bağları ve benzer ürünlerden ayırt edilen özellikleri tescil altına alınmıştır. 2019 yılında Kastamonu siyez bulguru ve 2020 yılında Kastamonu siyez buğdayı menşe adı ile tescillenirken 2021 yılında Kastamonu siyez unu ise mahreç işareti ile tescil almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Coğrafi işaret tescili sayesinde bu ürünlerin kalitelerinin korunması ve katma değerlerinin artmasına paralel olarak bölge ekonomisi de güç kazanmaktadır (Tekelioğlu, 2019: 53-54).

Siyez buğdayı yapısı itibarıyla diğer türlere göre daha dayanıklı ve korunaklı bir buğday türüdür. Sert kavuzu sayesinde nemden/rutubetten etkilenmez, hastalıklara karşı dayanıklılık gösterir ve her türlü böceğin zararına karşı korunma sağlar (Albustanlıoğlu ve Yılmaz, 2021: 47-48). Besin değerleri incelendiğinde; protein ve lif içeriği diğer türlere göre daha zengindir. Ayrıca vitamin ve mineral çeşitliliği ile fonksiyonel etkileri bulunan bileşenlere (polifenoller, fitosteroller, beta-karoten, tokoferoller, lutein gibi) sahip olmasıyla da sağlık açısından ön plana çıkan bir buğday türüdür (Abdel-Aal vd., 2002: 455-456; Brandolini vd., 2013: 130; Işık ve Kevser, 2020: 300). Türk mutfak kültüründe siyez buğdayı genelde bulgur pilavı yapımında kullanılsa da un, ekmek, erişte ve tarhana gibi farklı gıdaların üretiminde de kullanılmaktadır (Çirioğlu ve Olum, 2019: 1670).

Öte yandan kaz ve kaz eti kullanımının geçmişi de antik çağlara dayanmaktadır. Eski Mısır'da yapılan arkeolojik kazılardan elde edilen bilgilerle kaz yetiştiriciliğinin M.Ö. 3000 yılına dayandığı tahmin edilmektedir. Roma Dönemine ait sikkelerde ise kaz etine dair figürlerin bulunması, kazın antik çağlarda önem verilen bir hayvan olduğunu kanıtlamaktadır (Albustanlıoğlu ve Güleç, 2020: 435-438; Çirioğlu, 2022: 2103). Günümüz dünyasında birçok ülkede tüketimi devam eden kaz eti, Türkiye'de çok yaygın tüketime sahip olmamakla birlikte, genelde Doğu Anadolu Bölgesindeki belirli şehirlerde sınırlı bir biçimde yetiştirilmektedir (Gündüz vd., 2019: 35; Altınay vd., 2022: 3). Türk mutfak kültüründe kaz eti ile en çok ismi anılan şehir Kars'tır. Kars mutfak kültürü incelendiğinde; kaz hengeli, tandırda kaz çekmesi, bulgur pilavlı kaz yemeğine rastlanırken Samsun mutfağında ise kaz tirdi yemeği yer almaktadır. (Alıcı ve Badem, 2021: 328; Çerkez vd., 2021: 50; Meriç, 2021: 3447-3448).

Kaz etinin özellikleri ve sağlık yönü ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde; kaz etinin kırmızı ete yakın bir renge sahip olduğu ve bu özelliğiyle diğer kanatlı hayvanlardan farklılaştığı belirtilmiştir. Besin değerleri incelendiğinde kırmızı etten daha fazla protein ve B vitamini değerlerine sahip olduğu ve demir içeriğinin de kırmızı ete yakın olduğu saptanmıştır. (Çirioğlu, 2022: 2103). Vitamin (A, B ve E) ve mineral (demir, fosfor, selenyum, potasyum ve kalsiyum) değerlerinin yüksek olması ve hayvansal yağ içeriğinin diğer kanatlılardan daha zengin olması (Meriç, 2021: 3449), kaz etini sağlık açısından da çekici kılmaktadır.

Siyez buğdayı ve kaz eti, hem antik çağlara kadar eskiye dayanmaları hem de sağlık üzerinde çeşitli faydalara sahip olmaları sebebiyle önemli iki gıda olarak karşımıza çıkmaktadır. Kökeni Friglere dayandırılan siyez buğdaylı kaz yemeği ise sağlık yönünden düşünüldüğünde zengin besin içeriğine sahip bir yemek olarak düşünülebilir. Yemeğin günümüz koşullarında tekrar yapılmaya başlanması, Türk mutfak kültürü için hem kültürel mirasın korunması hem de bölgedeki turizm faaliyetlerinde çekici bir unsur oluşturması açısından katkı sağlayacaktır. Dolayısıyla siyez buğdaylı kaz yemeği, sürdürülebilirlik çalışmalarıyla tekrar mutfığa kazandırılması gereken önemli bir gastronomik mirastır.

2. Yöntem

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Son derece dinamik bir yapıya sahip olan yöresel yemek kültürü, toplumların geçirdiği dönüşüme bağlı olarak değişmekte ve dönüşmektedir. Bu bağlamda, yemek kültüründe daha önce var olmuş yemeklerin kimi zaman uygulaması azalmakta ve unutularak toplum hafızasından silinmektedir (Mutlu, 2022). Bu yemeklerin yazılı kaynaklar vasıtasıyla gelecek kuşaklara aktarılması, kültürel yapıyı korumak ve toplumsal hafızayı canlı tutmak açısından toplumların görevidir. Bu doğrultuda Türk mutfak kültüründe unutulmanın eşiğinde olan yemekler hakkında literatürde çok sayıda çalışma bulunmaktadır (Örn; Özdemir ve Güngör, 2016; Şimşek vd., 2017; Çakıcı ve Zencir, 2018; Seçim ve Genç, 2019; Taş, 2020; Apak vd., 2022; Pala, 2023; Şenel ve Karabulut, 2024; Yurtseven ve Özbay, 2024). Bu çalışmaların temel amacı, kültürel mirasın yok olmasının önüne geçilmesi ve gelecek nesillere aktararak varlığının devam ettirilebilmesidir.

Çalışmada inceleme konusu yaptığımız Siyez buğdaylı kaz yemeği ise geçmişi Friglere dayandırılan (Anadolu Ajansı, 2024) ancak unutulmaya yüz tutmuş bir yemektir. Bu anlamda araştırmanın temel amacı, söz konusu yemek hakkındaki bilgilerin (geçmişi, reçetesi, pişirme yöntemleri, sunumu vb.) ve sürdürülebilirliğinin nasıl sağlanmaya çalışıldığının derinlemesine araştırılarak kayıt altına alınmasıdır. Böylelikle topluma mal olmuş yerel yemek kültürünü geleceğe aktarabilmek ve yok olmasının önüne geçebilmek amaçlanmaktadır. Literatür incelendiğinde, siyez buğdaylı kaz yemeği ile ilgili bilginiz dahilinde herhangi bir çalışmaya rastlanılmaması nedeniyle araştırmanın önemli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca araştırmanın bu yemeğe ait özel ritüelleri ortaya çıkarma potansiyeli taşıması, elde edilecek sonuçlarla otantik deneyim arayan turistlerin bölgeye daha kolay çekilebilmesine olanak tanıyarak uygulamaya katkı sağlayabilir.

2.2. Çalışma Grubu

Nitel araştırma yöntemlerinin benimsendiği araştırmadaki çalışma grubunu, Frig bölgesi kentlerinden olan Eskişehir ve Afyon'da yaşayan ve Siyez Buğdaylı Kaz Yemeği hakkında bilgiye sahip olabilecek kişiler oluşturmaktadır. Çalışma grubuna ilgili tarafların dahil edilebilmesi amacıyla kartopu örnekleme tekniği kullanılmıştır. Olasılığa dayalı olmayan örnekleme tekniklerinden olan kartopu örnekleme, evrenin tam olarak kestirilemediği durumlarda kullanılmaktadır ve konu hakkında bilgi sahibi olan bir katılımcı ile temas ederek başlayan; devam eden süreçte ise katılımcıların daha derin ve yeni bilgiye sahip olabilecek diğer potansiyel katılımcıları önerdiği bir süreci içermektedir (Altunışık vd., 2010). Kartopu örneklemede, süreç boyunca görüşülen katılımcılar kartopu gibi büyüyerek devam eder ve elde edilen bilgi aynı şekilde kartopu gibi büyüyebilir (Mutlu, 2022). İlk olarak Frig bölgesinde yer alan Eskişehir ilinde 28 Ocak 2024 tarihinde başlayan veri toplama süreci, diğer Frig bölgesi kenti Afyon'da 20 Şubat 2024 tarihinde sona ermiştir. Görüşmeler, veriler kendini tekrarlayana kadar devam etmiştir (Creswell, 2017: 82). Bu kapsamda altı katılımcı araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

2.3. Veri Toplama Süreci ve Verilerin Analizi

Çalışmanın amacına uygun olacak görüşme sorularının belirlenebilmesi için ilgili literatür detaylı bir şekilde taranmış ve unutulmaya yüz tutmuş farklı yemekler üzerine yapılmış araştırmalar (Çakıcı ve Zencir, 2018; Apak vd., 2022; Mutlu, 2022; Şen ve Çiftçi, 2022; Şen ve Koç, 2023) incelenmiştir. İncelenen çalışmalara göre hazırlanan soru formuna ilişkin konu hakkında çalışmaları bulunan üç öğretim üyesinden uzman görüşü alınarak araştırmanın amacını gerçekleştirmeye yardımcı olacağı ve sorunların açık ve anlaşılır olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle hazırlanan soru formunda herhangi bir düzeltme yapılmamıştır. Soru formunda katılımcıların demografik özelliklerini (yaş, cinsiyet, eğitim durumu, meslek) ortaya çıkarabilecek dört soru ve siyez buğdaylı kaz yemeği hakkında derinlemesine bilgi alınabilecek sekiz soru yöneltilmiştir:

1. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğinin geçmişi hakkında bildikleriniz nelerdir?

2. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğinin yapımında hangi malzemeler kullanılır? Bu malzemeler geçmişten günümüze değişim geçirmiştir mi?
3. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğinin yapımında hangi aşamalar izlenir? Dikkat edilmesi gerekli özel hususlar var mıdır?
4. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğinin yapımında kullanılan özel araç-gereçler var mıdır? Varsa, bunlar nelerdir?
5. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğinin yapıldığı özel gün veya geceler var mıdır?
6. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğinin servisi ve sunumunda özel bir teknik var mıdır?
7. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğini farklı coğrafyalardan insanlar tanır mı? Yemeğin tanınırlığını artırmak için neler yapılmaktadır?
8. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğini gelecek kuşaklara aktarmak için neler yapılmaktadır? Yoksa neler yapılması gerektiğini düşünüyorsunuz?

Açık uçlu sorulardan oluşan bir form şu nedenlerle tercih edilmiştir (Polat, 2020, 2024): (1) Yanıt oranını artırabilir, (2) Katılımcıların düşüncelerini belirli bir şablona sınırlamadan özgürce ifade edebilmelerine imkân tanıyabilir ve (3) Konu hakkındaki sınırlı bilgi, farklı bakış açıları ile genişleyebilir. Verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izni, Gümüşhane Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu 24/01/2024 tarih ve 2024/1 sayılı toplantısında alınmıştır. Veri toplama sürecinde 30-45 dk. süren yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler yüz yüze yapılmış ve yazılı ve sesli olarak kayıt altına alınmıştır.

Araştırmada toplanan verilerin analizinde, içerik analizi kullanılmıştır. İçerik analizi, büyük miktardaki metinsel veri içindeki kelime kullanımında, sıklıkta, yapıda ve iletişim ilişkilerinde kalıpları ve eğilimleri belirleyen sistematik bir tekniktir. Bu tekniğin tercihinde metnin karşılaştırılabilir anlam kategorilerine ayrılabilmesi ve tekniğin sadece kelimeleri saymanın ötesine geçebilmesi nedenleri etkili olmuştur. Nitel içerik analizi üç farklı şekilde ele alınabilir: geleneksel içerik analizi, yönlendirilmiş içerik analizi ve özetleyici içerik analizi (Assarroudi vd., 2018). Yönlendirilmiş içerik analizi genellikle bir teoriyi veya teorik çerçeveyi doğrulamak veya genişletmek için kullanılırken, özetleyici içerik analizi verilerin altında yatan anlamları ortaya çıkarmayı amaçlar (Hsieh ve Shannon, 2005; Leung vd., 2014). Geleneksel içerik analizi en çok tercih edilen türdür ve genellikle bir olguyu tanımlamak için çalışma tasarımlarında kullanılır (Assarroudi vd., 2018). Bu analizde verilerin sınıflandırılması araştırma sorularına göre de yapılabilir (Polat, 2020). Bu çalışmada, amacın gerçekleştirilmesine daha kolay imkân tanınması nedeniyle geleneksel içerik analizi kullanılmıştır.

3. Bulgular ve Yorum

Araştırmada veri toplanan katılımcılar K1, K2, ... şeklinde kodlanmıştır. Katılımcılara ilişkin demografik bilgiler Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kod	Cinsiyet	Yaş	Eğitim durumu	Meslek	Bölgedeki ikamet süresi (yıl)
K1	Erkek	34	Ortaöğretim	Turizm sektörü çalışanı	34
K2	Erkek	36	Ortaöğretim	Aşçı	36
K3	Erkek	46	İlköğretim	Aşçı	46
K4	Erkek	43	İlköğretim	Aşçı	43
K5	Kadın	55	Lisans	Akademisyen	17
K6	Erkek	32	Yüksek lisans	Akademisyen	6

3.1. Siyez buğdaylı kaz yemeğinin geçmişten günümüze gelişimi, yapımı ve sunumu ile ilgili bulgular

Katılımcılara, siyez buğdaylı kaz yemeğinin geçmişi ve günümüze kadar nasıl bir değişime uğradığı sorulmuştur. Katılımcıların, yemeğin geçmişi hakkındaki bilgisi Frig Dönemi yemeği olması ile sınırlıdır. Bölge genel olarak kaz

yetiştiriciliğine uygundur (Peşmen ve Yönetken, 2020) ve özellikle Afyon ili İhsaniye ilçesinde kaz hayvanı yetiştirilmektedir, bu da yemeklerde kaz etinin kullanılmasına imkân tanımaktadır (K5). Ayrıca yemek, tarihsel olarak Friglere kadar dayandırılrsa da son 100-150 yılda tekrar hatırlanmış ve yoğun şekilde yapılmaya ve tüketilmeye başlandığı ifade edilmiştir. Bu bağlamda 2015 yılında İhsaniye Kaymakamlığınca siyez buğdayı yetiştiriciliğine ilişkin projelerin teşvik edilmesi ve desteklenmesi, yemeğin daha da popüler olmasını ve orijinal haline uygun olarak servis edilmesini sağlamıştır (K1).

Siyez buğdaylı kaz yemeğinin yapımında öncelikle kaz etinin haşlanarak pişirildiği ve artan haşlama suyunun siyez bulguru ile yapılan pilav için kullanıldığı konusunda katılımcılar arasında fikir birliği vardır. Pilav yapımında ise farklı uygulamalar göze çarpmaktadır. Bunun için bulgura ek olarak soğan, biber, sarımsak, karabiber (K1) ile birlikte tereyağı (K6), yeşil mercimek, nohut (K2) ve haşhaş (K4) gibi malzemeler kullanılabilir. Ancak kimi katılımcılar yeşil mercimeğin kullanımını, yemeğin farklı bir formata evrilmesine neden olduğunu gerekçe göstererek eleştirmektedir (K3). Ayrıca yemekte yağ olarak haşhaş yağının kullanılabileceği de ifade edilmiştir (K4). Pişirilen pilavın ise yaklaşık 30 dk. demlenmeye bırakılması gerektiği belirtilmektedir.

Yemeğin yapımına kaz etinin temizlenmesi esnasında ak yüreğin alınması gerektiği aksi halde suyunun acı ve bulanık olacağı ifade edilmektedir (K1). Ayrıca kaz etinin kış aylarında daha lezzetli olduğu (K5) ve pişirilmeden önce etin yumuşaması ve kandan daha kolay arındırılabilmesi amacıyla kar ile buluşturulması gerektiği ifade edilmektedir (K2). Pişirme işleminde ise etin öncelikle mutlaka odun ateşinde ve ağır ağır kontrollü şekilde haşlanması daha sonra fırınlanması gerekmektedir (K5). Bu işlemde kızarmanın daha verimli sağlanması amacıyla tereyağı, salça ve baharat veya daha farklı soslar kullanılabilir (K2). Yemeğin yapımına ilişkin standart reçete Tablo 2'de sunulmuştur.

Yemeğin yapımında kullanılan özel araç-gereçler olup olmadığı konusunda katılımcıların büyük çoğunluğu herhangi bir özel ekipman ihtiyacı olmadığını belirtmektedir. Buna ilaveten günümüz özel ekipmanların yemeğin orijinalliğine zarar vereceği düşüncesi ile karşı çıkan katılımcılar da (K3) olmuştur. Yemeğin orijinal olarak pişirilmesi amacıyla toprak kapların kullanılması gerekmektedir (K1, K4). Yemeğin, kaz etinin suyu ile ıslatılan şebit adındaki yufka ekmekleri ile bakır sinilerde (K5) servis edilmesi ve kaşık kullanmadan yenmesi gerektiği belirtilmektedir (K1, K3, K4). Ayrıca sunumda, tepsi kenarlarına yeşillikler ve turuncgiller ile süslemeler yapılabilir (K2) ve ağır olan kaz etinin tadının hafifletilebilmesi için vişne hoşafı (K5) veya elma suyu (K1) eşliğinde sunulabilir.

Yemeğin sunumunun yapıldığı özel bir gün veya gece olup olmadığı sorusuna gelen yanıtlar böyle bir gün ya da gecenin olmadığı yönündedir. Ancak daha çok kış aylarında özellikle özel misafir ağırlamalarında bu yemeğin yapıldığı tüm katılımcılar tarafından dile getirilmiştir.

Yemeğin, içerik ya da pişirme işlemi açısından geçmişten günümüze herhangi bir değişim geçirip geçirmediği de katılımcılara sorulmuştur. Bu doğrultuda gelen cevaplar yemeğin kullanılan malzemeler açısından değişmiş olabileceğini ortaya çıkarmaktadır. Frigler döneminde kaz etinin marinasyonu için bal veya koruk şarabının kullanıldığı ancak günümüzde bu uygulamaların terk edildiği belirtilmiştir (K6). Ayrıca haşhaş bitkisinin ve yağının kullanılması da geçmişte olmayan ancak günümüzde yapılan yeni uygulamalar olarak dile getirilmiştir (K3).

Tablo 2. Siyez Buğdaylı Kaz Yemeğinin Standart Reçetesi

Siyez Buğdaylı Kaz Yemeği Standart Reçetesi		
Yemeğin Adı: Siyez Buğdaylı Kaz Yemeği		
Porsiyon: 4-6 kişilik		
Malzemeler	Ölçü	Miktar
Siyez Buğdayı	4 su bardağı	320 g
Soğan	2 adet	-
Tereyağı	4 yemek kaşığı	60 g
Sıvı yağ	2 yemek kaşığı	24 g

Bütün Kaz eti	-	-
Su	10 su bardağı	2 litre
Tuz	1 yemek kaşığı	24 g
Karabiber	1 yemek kaşığı	12 g
Yapılışı:		
1) Kaz etini temizleyip yıkayın (İç organları özellikle akyürek kısmını ayıklayın). Alev üzerinde mühürleyin. Daha sonra haşlanmak üzere tencereye koyun ve üzerine 2 litre su ekleyin (Kaz etinin büyüklüğüne göre su miktarı değişiklik gösterebilir. Kaz etinin üzerini geçecek kadar su ilave edilmelidir.). Ağır ateşte 2-3 saat kadar pişirin. 2) Pilav için soğanları küp küp doğrayın. Sıvı yağı ve tereyağını tencereye alın ve tereyağını eritin. Soğanları yağda kavurun. 3) Soğanlar kavrulduktan sonra siyez buğdayını ilave ederek soğanlarla birlikte karıştırın. Daha sonra haşlanmış olduğunuz kaz etinin suyundan 8 su bardağı ilave edin. Tercihen bu su, kaz etinin haşlandığı su olabilir. 4) Pilava tuz ve karabiber ekleyin. Sonra tüm malzemeleri bir tur karıştırıp tencerenin kapağını kapatın ve 15-20 dk. kısık ateşte pişmeye bırakın (pilav suyunu çekene kadar). 5) Haşlanmış olduğunuz kaz etinin üzerini tereyağı ile yağlayıp yaklaşık 20 dk. üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirin. 6) Pilav ve Kaz eti piştikten sonra pilavı bir siniye boşaltın ve üzerine bütün halde pişirdiğiniz kaz etini yerleştirin. 7) Yemeği servis etmeden önce domates, biber ve ince yufka ekmeği ile etrafını süsleyip sunuma hazır hale getirebilirsiniz.		

*Bu reçete, katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların yemek hakkında verdikleri bilgilerden ortak noktalar dikkate alınarak yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

3.2. Siyez buğdaylı kaz yemeğinin tanıtımı ve sürdürülebilirliği ile ilgili bulgular

Yemeğin tanınırlığını artırmak için neler yapıldığı katılımcılara sorulmuştur. Katılımcılardan alınan cevaplara göre yeterli ve sürekli bir tanıtım yapılmadığı anlaşılmaktadır. Çünkü bölgeye gelen yerli turistlerin, yemeğin ismini duyduklarında şaşırdıkları (K1) hatta kaz etinin ülkemizde Kars ili özdeşleşmesi nedeniyle bazen tüketmek açısından çekinceli davrandıkları ifade edilmiştir (K2). Yemeğin tanıtımı için sadece İhsaniye ilçesinde farklı uygulamalar yapıldığı, festivallere konu edildiği, restoranların menülerinde yer verildiği (K5) ve görevlilerin yemekle ilgili özendirici paylaşımlar yaptığı (K1) anlaşılmaktadır. Ayrıca otel işletmelerinde de bu yemeğin tanıtımı için sınırlı süreli özel çabaların harcandığı da ifade edilmiştir (K3).

Yemeğin sonraki kuşaklara aktarımının sağlanması için restoran işletmelerinde yemeğin usta-çırak ilişkisi çerçevesinde çıraklara aslına uygun olarak öğretilmesi gerektiği ifade edilmektedir. Ayrıca festivallerde sadece isim olarak yer almadan, yemeğe, workshop etkinliklerinde daha somut bir şekilde yer verilmesi gerektiği dile getirilmiştir. Bu, yemeğin hem tanıtımı açısından hem de yeni kuşakların görmesi ve öğrenmesi açısından önemli görülmektedir (K5). Yemekle ilgili reçetelerin kayıt altına alınması da sonraki kuşaklara aktarımını sağlayabilir. Afyon ilinin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına kayıtlı bir gastronomi şehri olmasının kayıt çalışmalarına destek verebileceği ifade edilmektedir (K4). Bir başka açıdan, bölgede bulunan açıcılık okullarında yemekle ilgili teorik ve uygulamalı eğitimlerin verilmesi günümüz kuşaklarının yemeği öğrenebilmesine ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasına katkı sunabilir (K2, K5, K6).

Sonuç ve Değerlendirme

Hem günlük yaşamda hem de seyahatlerde vazgeçilmez bir unsur olan yemek ile turizm arasındaki bağlantı göz ardı edilemez boyutlara erişmiştir (Dixit ve Prayag, 2022). Yemeğin, otantik deneyimler arayan günümüz turistlerinin seyahat karar sürecinde önemli etkileri vardır. Örneğin, seyahat öncesinde destinasyon seçiminde, seyahat sırasında hizmet kalitesi algılamasında, seyahat sonrasında ise tatmin düzeylerinin ve tekrar ziyaret

niyetlerinin artmasında ve ağızdan ağıza pazarlama yapmalarında yiyecek tüketiminin olumlu etkileri bulunmaktadır (Sio vd., 2024). Daha da önemlisi turistlerin destinasyona özgü “yerel” yiyecek tüketimleri, seyahatlerini daha özel kılmakta ve olumlu etkileri daha belirgin hale getirmektedir (Polat ve Özdemir, 2021).

Bu araştırmada, antik dönemde Frig bölgesinde pişirildiği düşünülen ancak günümüzde unutulmaya yüz tutmuş antik “siyez buğdaylı kaz yemeği” çeşitli açılardan incelenmiştir. Bu anlamda araştırmanın temel amacı, söz konusu yerel yemek hakkındaki bilgilerin derlenmesi ve sürdürülebilirliğinin nasıl sağlanmaya çalışıldığına derinlemesine araştırılarak kayıt altına alınmasıdır. Böylelikle topluma mal olmuş yerel yemek kültürünü yok olmadan geleceğe aktarabilmek mümkün hale gelebilecektir. Her şeyden önce yerel yemeğin nasıl tanımlandığı bölgedeki kurumlarca net bir şekilde belirlenmeli ve buna göre plan ve politikalar geliştirilmelidir. Çünkü yemek ve mekan arasındaki ilişkiyi anlamaya çalışan her çalışmada öncelikle “yerel yemek” kavramının ne anlama geldiği sorusu ele alınmalıdır (Çerkez vd., 2021; Meriç, 2021). Zira bu tanım, bölge insanına, işletmecilere (restoran veya üretici) ve turistlere göre değişebilir. Örneğin, turistler, yerel yemeğin kökenlerine odaklanmadan özgünlüğün inşa edilmiş ve sahnelenmiş yönlerine odaklanabilirken, işletmeciler bu kökenlere daha fazla önem verebilir (Sims, 2009). Bu nedenle siyez buğdaylı kaz yemeğinin nasıl bölgeye has “özgün” ve “yerel” bir yemek olarak tanımlanabileceği, konu hakkında bilgisi olan otoritelerce kararlaştırılmalıdır.

Araştırmadan elde edilen bulgulara göre iki temel tema ortaya çıkarılmıştır. İlk temada siyez buğdaylı kaz yemeğinin geçmişten günümüze gelişimi, yapımı ve sunumu, ikinci temada ise siyez buğdaylı kaz yemeğinin tanıtımı ve sürdürülebilirliği ile ilgili bulgular sunulmuştur. İlk temada elde edilen bulgulara göre bölge insanların yemeğin geçmişi hakkında oldukça sınırlı bilgiye sahip olduğu söylenebilir. Bu nedenle yemeğin öncelikle bölge halkına tanıtılması gereklidir. Bu tanıtım, hem yemeğin kuşaklar arası aktarımında önemli etkiler oluşturabilir hem de turistlerin yerel halktan bilgi almasını sağlayabilir. Bu sayede turistlerin siyez buğdaylı kaz yemeği ile etkileşimi de artabilir. Yerel yemekleri deneyimlerken yerel halkla girilen sosyal etkileşim ise zincirleme olarak turistlerin tüketim davranışlarında daha sürdürülebilir odaklı davranmasını sağlayabilir (Kozak ve Çiçek, 2022; Apak ve Gürbüz, 2023) ve davranışsal niyetlerini olumlu etkileyebilir. Öte yandan turistlerin hem yerel halkla girdikleri sosyal etkileşim hem de yemekle girdikleri (öğrenme) etkileşim yerel yemek tüketim motivasyonları açısından oldukça önemlidir. Çünkü araştırmalarda bu motivasyon kaynakları turistlerin sahip olduğu en önemli motivasyon kaynakları olarak değer görmektedir (Nebioğlu, 2018; Polat ve Özdemir, 2021).

Siyez buğdaylı kaz yemeğinin coğrafi işaretlerle tescillenmesi de gelecek nesillere orijinal haline uygun olarak aktarılabilmesi ve sürdürülebilir üretimine destek olması için önemli bir adım olabilir. Coğrafi işaret, bir bölgenin kültürünü, gelenek ve göreneklerini, turistik varlıklarını ve kültürel mirasını korumakta ve sürdürülebilirliğini desteklemektedir (Polat, 2017). Ayrıca yemeğin coğrafi işaret ile tescillenmesi bölgeye gelen turist sayısını, geceleme miktarını ve turist harcamalarını olumlu etkileyecektir (De Simone vd., 2024). Bu unsurlar dikkate alındığında ulusal coğrafi işaretleme ile bölgeye gastronomik kimlik kazandırılarak hem sonraki nesillere aktarımında hem de tanıtım da önemli katkılar sağlanabilir. Ulusal çapta coğrafi işaret tescili almasının yanı sıra Avrupa Birliği’nin yetkili organlarınca tescillenmesi için başvuru yapılarak uluslararası alanda da tanınırlığının sağlanması için adımlar atılmalıdır. Böylece yerli turistlerin haricinde yabancı turistlerin de yemeği tanınması ve ilgi duyması sağlanarak bölgenin turizm hareketliliği daha da artırılabilir.

Araştırmada ortaya çıkan ikinci tema, siyez buğdaylı kaz yemeğinin tanıtımı ve sürdürülebilirliği hakkındadır. Elde edilen bulgulara göre anlaşılan odur ki, Frig bölgesinde yemeğin tanıtımı için restoran menülerinde yer verilmesi dışında organize ve sürekli bir çaba yoktur. Bölgeye gelen turistler yemeğin ismini bölgeye geldikten sonra öğrenmektedir. Destinasyon yönetim örgütleri, tanıtım faaliyetleri için öncelikle hangi gezgin türlerine odaklanacağına karar vermelidir. Bu kapsamda örneğin, günümüzde popülerleşen bir segment olan gastronomi turistleri hedeflenebilir. Esasen bu çaba, seyahat edenlerin gıda tutumları ve ilgili davranışları açısından farklılık gösterdiğini anlamak anlamına gelmektedir (Björk ve Kauppinen-Räsänen, 2016). Bir diğer ifadeyle segmentasyon çalışmalarında gastronomi turistleri farklı özelliklerine göre de sınıflandırılmalıdır. Çünkü yerel yemek tüketiminde örneğin demografik farklılıkların önemli etkileri görülmektedir. Örneğin, genç bireyler yerel yemek tüketimine çekinceli davranırken, orta yaşlılar yeni lezzetlere daha sıcak bakabilmektedirler. Benzer olarak gelir düzeyinin de bu anlamda etkileri vardır. Yüksek gelire sahip turistler yerel yemek tüketimi açısından daha çok eğilime sahipken, düşük gelir düzeyindeki turistler için bu durumun daha düşük olasılığa sahip olduğu söylenebilir (Nebioğlu, 2018). Bu nedenle segmentasyon çalışmaları azami dikkat gerektirmektedir. Destinasyon yönetim örgütleri, segmentler ve özelliklerini belirledikten ve seyahat öncesi bilgi edinme davranışının önemini kavradıktan sonra özgünlük, yerellik, otantiklik, benzersizlik, yenilik ve sağlığa faydaları gibi yemeğin karakteristik özelliklerini hedef segmente sunmalıdır.

Siyez buğdaylı kaz yemeği gibi Türk mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş birçok yemek bulunmaktadır. Bu yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasında yazılı kaynakların önemli olması kadar yemekle birlikte kültürde yer etmiş uygulamaların yaşatılması da önemli bir husustur. Bu noktada düzenlenecek olan faaliyetlerle hem yemekler hem de bu yemeklerin yapımı, sunumu, tüketimi esnasında gerçekleştirilen kültürel değerlerin korunması amacıyla "Unutulmaya yüz tutmuş yemekler" temalı programlar, festivaller, şenlikler vb. etkinlikler düzenlenebilir. Böylece hem yazılı kaynakların kullanımı sağlanabilir hem de uygulamalar yapılarak bu geleneklerin ve kültürlerin yaşanarak öğrenilmesi ve hayata kazandırılması kolaylaştırılmış olur.

Bu çalışmanın bazı sınırlılıkları vardır. Birincisi, sınırlı bir çalışma grubundan veri toplanmıştır. Gelecekte daha büyük gruplardan veri toplamak, farklı bakış açılarını değerlendirmeye olanak tanıyarak farklı temaların ortaya çıkmasını sağlayabilir. İkinci olarak, katılımcılar arasında herhangi bir ayırım yapılmamıştır. Gelecekteki araştırmalarda işletmeci, yerel halk, yerel yöneticiler gibi farklı kesimlerden veri toplanabilir. Bu sayede işletmeci, yerel halk ve yerel yöneticilerin bakış açıları, ihtiyaç ya da beklentileri arasındaki farklılıklar görülebilir. Üçüncü olarak yemeğin bölgedeki turist hareketliliğine ilişkin olası etkisine yönelik herhangi bir analiz yapılmamıştır. Gelecekteki çalışmalarda yemeğin ulusal medyada yer aldıktan sonraki turist hareketliliğine etkileri araştırılarak turizme katkısı somut veriler ışığında değerlendirilebilir.

Kaynakça

- Abdel-Aal, E. S. M., Young, J. C., Wood, P. J., Rabalski, I., Hucl, P., Falk, D. & Fregeau-Reid, J. (2002). Einkorn: A potential candidate for developing high lutein wheat. *Cereal Chem*, 79(3), 455-457.
- Albustanlıoğlu, T. & Güleç, H. (2020). Roma İmparatorluk Dönemi sikkelerinde yer alan gastronomik unsurlar. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 432-466.
- Albustanlıoğlu, T., Güney, S. K., Beyter, N. & Yılmaz, İ. (2023). Antik Zeugma Kenti seramik kap örnekleri kullanılarak yapılan Roma yemeği ve duyuşsal analizleri. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 11(1), 794-816.
- Alıcı, K. & Badem, A. (2021). Samsun iline ait bir yemek: kaz tiridi. 2. International Congress of new generations and new trends in tourism. Sakarya University, 27-28 Mayıs 2021.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E. (2010). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: SPSS uygulamalı*. (6. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Anadolu Ajansı (2024). *Frigya'nın yeni lezzeti: 'Siyez buğdaylı kaz yemeği'*. [Çevrim-içi: <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/frigyanin-yeni-lezzeti-siyez-bugdayli-kaz-yemegi/1382930#>], Erişim Tarihi: 28.05.2024.
- Apak, Ö. C. & Gürbüz, A. (2023). The effect of local food consumption of domestic tourists on sustainable tourism. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 71, 103192.
- Apak, Ö. C., Ünlü, H. & Kıvanç, M. (2022). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması: Bayburt ili ev kadınları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 267-283
- Assarroudi, A., Heshmati, F., Armat, M., Ebadi, A., & Vaismoradi, M. (2018). Directed qualitative content analysis: The description and elaboration of its underpinning methods and data analysis process. *Journal of Research in Nursing*, 23(1), 42-55.
- Atak, M. (2017). Buğday ve Türkiye buğday köy çeşitleri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 71-88.
- Barat, T. & Akcan, T. (2022). Yeni bir kavram önerisi olarak arkeogastronomi ve Anadolu mutfak kültüründen bazı arkeolojik incelemeler. Ganud – 3. International Conference On Gastronomy, Nutrition and Dietetic. İstanbul Gedik Üniversitesi. İstanbul.
- Björk, P. & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local food: A source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177-194.

- Brandolini, A., Castoldi, P., Plizzari, L., & Hidalgo, A. (2013). Phenolic acids composition, total polyphenols content and antioxidant activity of *Triticum monococcum*, *Triticum turgidum* and *Triticum aestivum*: A two-years evaluation. *Journal of Cereal Science*, 58(1), 123-131.
- Creswell, J. W. (2017). *Karma Yöntem Araştırmalarına Giriş* (M. Sözbilir, Çev. Ed.). Ankara: Pegem Akademi
- Çakıcı, H. H. & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 285-297.
- Çerkez, M., Erden, A. E. & Kızıldemir, Ö. (2021). Tarihi ve kültürel özellikleri ile Kars'taki turizm faaliyetlerinde gastronomik unsurların önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(50), 43-63.
- Çirişoğlu, E. (2022). The place of goose meat in Turkish gastronomy. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 10(11): 2102-2107, 2022
- Çobanoğlu, F., Tunalioglu, R. & Tok, N. (2021). Aydın'da arkeoloji ve tarımın turizm potansiyeline katkısı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 5(2), 21-28.
- De Simone, E., Giua, M., & Vaquero-Piñeiro, C. (2024). Eat, visit, love. World heritage list and geographical indications: Joint acknowledgement and consistency as drivers of tourism attractiveness in Italy. *Tourism Economics*, 30(6), 1531-1556.
- Dixit, S. K. & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220.
- Evcim, S. (2016). Frigya Bölgesi'nde Bizans Dönemi Kaya Mimarisi. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 861-876.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Gündüz, S., Dölekoğlu, C. Ö. & Say, D. (2019). Kaz eti tüketim tercihleri ve ikame ürünlerle duyusal analiz. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 16, 32-40.
- Hsieh, H.-F. & Shannon, S. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative Health Research*, 15(9), 1277-1288.
- Işık, F. & Keser, A. (2020). Siyez buğdayının sağlık üzerine etkileri. *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi*, 29(4), 299-30
- Işıklar, T. (2008). *Frig yontu sanatı ve etkileşimleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. İzmir, Türkiye.
- İhsaniye Kaymakamlığı. (05.02.2019). Frigyanın Yeni Lezzeti Siyez Buğdaylı Kaz Yemeği! [Çevrim-ici: <https://www.youtube.com/watch?v=usfiQUwLafU&t=211s>], Erişim tarihi: 05.12.2024.
- Kaya, M. & Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu'ya miras mutfak kültürü. V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (ss.66-77). Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi. 7-8 Ekim 2021.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 647- 663.
- Kozak, M. A., & Çiçek, D. (2022). Friglerin Kullandıkları Mitolojik Unsurların Bölge Turizmine Yansımaları. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 5(2), 255-268.
- Leung, D., Law, R., Kucukusta, D. & Guillet, B.D. (2014). How to review journal manuscripts: A lesson learnt from the world's excellent reviewers. *Tourism Management Perspectives*, 10, 46-56.
- Meriç, S. (2021). Gastronomi turizminde Kars mutfağından turistik bir ürün: Kaz yemeği. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(78), 3445-3450.
- Mutlu, Ç. (2022). Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek kültürü: Cide elma pekmezi reçeli örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 1604-1621.
- Nebioğlu, O. (2018). Turistlerin Yemek Tüketim Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 124-136.

- Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, İ. & Atılı, A. (2016). Buğday genetik kaynaklarından yerel ve kültür çeşitlerine; Türkiye'de buğday ve ekmek. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(2), 218-233.
- Özdemir, F. & Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 190-199.
- Pala, K. (2023). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Amasya Yemeklerinin Duyusal Analizle Değerlendirilmesi. *19 Mayıs Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(3), 197-208.
- Parlak, D. & Şekerci, H. (2021). Frig Dönemi Mutfak Eşya Formlarının Sofra Seramikleri Türünde Endüstriyel Uygulamaları. *Medeniyet Sanat Dergisi*, 7(2), 322-339.
- Peşmen, G. & Yönetken, A. (2020). Afyonkarahisar ilinde yetiştirilen yerli kazlarda cinsiyet ve yaşın karkas özellikleri üzerine etkisi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Uluslararası Mühendislik Teknolojileri ve Uygulamalı Bilimler Dergisi*, 31(1), 21-26
- Polat, E. (2017). Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 17-31.
- Polat, E. (2020). Çift-körleme hakemlik sürecinin etkinliği konusunda turizm akademisyenlerinin düşünceleri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 979-991.
- Polat, E. (2024). Publishing in hospitality and tourism journals: revisiting the criteria used by leading reviewers in Turkey. *tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 72(3), 380-392.
- Polat, E. & Özdemir, S. S. (2021). Food and beverage experience in tourism in the context of experience economy. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 4(2), 409-420.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Seçim, Y. & Genç, N. A. (2019). Sınop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 44, 302-319.
- Shewry, P. R. (2009). Wheat. *Journal of Experimental Botany*, 60(6), 1537-1553.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Sio, K. P., Fraser, B. & Fredline, L. (2024). A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 49(2), 312-328.
- Soslu, S. (2021). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 327-332.
- Şahin Yayla, F. & Kösten, E. Y. (2023). Palimpsest Yerleşimlerde Morfolojik Okuma: Frig Yerleşimleri. *Türkiye Kentsel Morfoloji Ağı IV. Kentsel Morfoloji Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 463-477.
- Şen, A. & Çiftçi, N. M. (2022). Karaman ili Ayrancı ilçesi mutfak kültürüne ait Şırdan Yağı üzerine nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3798-3812.
- Şen, A. & Koç, B. (2023). Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: Gecin Yemeği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(1), 1-13.
- Şenel, P. & Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir mutfak kültürü; Adana unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekleri üzerine bir çalışma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 351-364.
- Şensoy, F. & Tiritöğlu, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: günümüz ankara yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 209-233.
- Şimşek, A., Türkmendağ, T. & Türkmendağ, Z. (2017). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin turizm potansiyeli sağlamadaki önemi: Sivas ili örneği. *Uluslararası Kültürel Miras ve Turizm Kongresi*, 737-746.
- Taş, D. (2020). *Edirnenin İpsala ilçesinin sınır köylerinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin unutulma nedenleri üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara Türkiye.

- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Siyez. [Çevrim-ici: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=Siyez#>], Erişim tarihi: 05.12.2024.
- Thonemann, P. (2013). Phrygia: an anarchist history, 950 BC-AD 100. İçinde P. Thonemann (Ed.). *Roman Phrygia: culture and society* (pp. 1-40). Cambridge University Press.
- Yiğit, S. & Doğdubay, M. (2017). Destinasyon pazarlama sürecinde presidia ürünlerin etkisi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(Special Issue 1), 39-48.
- Yurtseven, G. & Özbay, G. (2024). Kırım Tatar Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutan Özel Gün Yemekleri ve Gelenekler. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(4), 2793-2816.
- Zohary, D., Hopf, M. & Weiss, E. (2012). *Domestication of Plants in the Old World: The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*. Oxford University Press.

Extended Abstract

Aim and Scope

The Siyez wheat goose dish has its origins in Phrygian cuisine, yet it has been largely overlooked in modern times. The principal objective of this research is to collate and document information pertaining to the dish in question, encompassing its historical background, recipe, cooking methods, presentation, and other pertinent details. Additionally, the research seeks to examine the strategies employed to ensure the continued viability and sustainability of the dish. The objective is to ensure the transfer of the local food culture, which has become an integral part of the society, to future generations and to prevent its extinction. A review of the existing literature suggests that this research is important because, to the best of our knowledge, there is no existing study on a goose dish made with siyez wheat. Furthermore, the research has the potential to reveal the special rituals associated with this dish, which could contribute to the application of these findings. This may, in turn, attract tourists seeking an authentic experience to the region, thereby facilitating the dissemination of the results.

Methods

The study population comprises individuals residing in Eskişehir and Afyon, two cities situated within the Phrygian region, who may possess knowledge pertaining to the Siyez Wheat Goose Dish. The sampling technique employed in this research was the snowball sampling method. In this context, the snowball sampling method, which is one of the probability-based sampling techniques that begins with a participant who has knowledge about the subject and includes a process that can suggest other potential participants who may have deeper and new information, was selected as the most appropriate method. The data collection process commenced on 28 January 2024 in Eskişehir, situated within the Phrygian region, and concluded on 20 February 2024 in Afyon, another city within the aforementioned region. The interviewing process continued until the data set reached saturation point. In this context, the study sample comprises six participants.

In order to ascertain the most appropriate interview questions for the study, a comprehensive review of the relevant literature was conducted, along with an in-depth examination of research on various forgotten dishes. It was established that the question form, which had been devised in accordance with the findings of the aforementioned studies, would facilitate the realisation of the research's objective by eliciting expert opinion and that the issues were clearly and comprehensibly articulated. The research was conducted in accordance with the ethical standards set forth by the Gümüşhane University Scientific Research and Publication Ethics Committee. The interviews were conducted in person and recorded in written and audio formats.

The data collected in the study was subjected to content analysis. Content analysis is a systematic technique that identifies patterns and trends in word usage, frequency, structure and communication relationships in large amounts of textual data. The selection of this technique was predicated on the fact that the text can be segmented into analogous semantic categories, and the technique is capable of exceeding the mere enumeration of words.

Findings

The findings of the research revealed two main themes. The first theme encompasses the historical development, production, and presentation of the goose dish with siyez wheat, from its origins to the present day. The second theme presents findings related to the promotion and sustainability of the goose dish with siyez wheat. The findings of the first theme indicate that the local population possesses only a rudimentary understanding of the dish's historical background. The second theme that emerged from the research is concerned with the promotion and sustainability of the goose dish with siyez wheat. The findings indicate that there is no organised and continuous effort for the promotion of the dish in the Phrygian region, with the exception of its inclusion on restaurant menus. It is observed that tourists arriving in the region are not made aware of the name of the dish prior to their arrival.

Conclusion

The interconnection between food and tourism, which plays an indispensable role in both daily life and travel, has reached a level that cannot be overlooked. The consumption of food has a significant impact on the decision-making process of contemporary tourists seeking authentic experiences. To illustrate, the consumption of food has been found to exert a beneficial influence on the selection of a destination prior to undertaking a trip, on the perception of the quality of services received during the journey, on the extent of satisfaction experienced and on the intention to revisit the destination after the trip has taken place, as well as on the process of word-of-mouth marketing. Furthermore, the consumption of local cuisine by tourists at their destination serves to enhance the overall experience, thereby magnifying the positive effects.

The findings of the research indicate that the local population has a limited understanding of the historical development of the region's cuisine. It is therefore essential to introduce the food to the local population. This initiative will have significant implications for the transmission of the dish to subsequent generations and will facilitate the dissemination of information to tourists from local sources. Furthermore, the interaction between tourists and the goose dish made with siyez wheat may increase as a result. Such interactions with local people while experiencing local food may, in turn, lead tourists to adopt more sustainable consumption behaviours and positively affect their behavioural intentions.

Conversely, there is no structured and sustained initiative to promote the cuisine of the Phrygian region, with the exception of its inclusion on restaurant menus. Consequently, tourists to the region are only made aware of the food after they have arrived. It would be prudent for destination management organisations to first determine which traveller types they intend to focus on for promotional activities. In this context, for example, gastronomy tourists, a growing market segment, can be targeted. Once the target segment has been identified and the significance of pre-travel information behaviour acknowledged, destination management organisations should present the characteristics of the food, including originality, locality, authenticity, uniqueness, novelty and health benefits, to the target segment.