



Önerilen atf: Badem, A. ve Fidan, E. (2023). Kadirli Mutfağının Sokak Lezzeti: Geleneksel Kadirli Sucuğu, *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 13-24.

Araştırma Makalesi

KADIRLI MUTFAĞININ SOKAK LEZZETİ: GELENEKSEL KADIRLI SUCUĞU

Abdullah BADEM¹, Ergin FİDAN²

ÖZ

Yaygın yiyecek tüketim şeklinden birisi olan ayaküstü atıştırma, sokak yiyeceklerini tüketme faaliyetidir. Bu çalışmada, Kadirli mutfağının önemli geleneksel et ürünlerinden ve sokak lezzetlerinden birisi olan Kadirli sucuğunun yapımı ve servis şekillerinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Çalışmada kullanılan veriler 10.10.2022-30.12.2022 tarihleri arasında elde edilmiştir. Araştırmada mülakat yapılan kişiler, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilmiş olup Osmaniye ili Kadirli ilçesinde ikamet eden ve 35 yaş üstü, konuya hâkim, gönüllü üç erkek ve beş kadın bireyden oluşmaktadır. Elde edilen bulgularda Kadirli sucuğunun daha çok geleneksel sokak lezzeti olarak üretiminin yapılmaya devam edildiği ve sokakta seyyar arabalarda bulunan tablolarda hazırlanıp salata ile servis edildiği bilgisi elde edilmiştir. Kadirli’de önceden sucuk saklama şekli toprak küp içerisinde iken günümüzde geleneksel yöntemlerle üretimi devam etmekte, muhafazası buzdolabında ya da derin dondurucuda yapılmaktadır. Sokakta tablada üretilip satılan Kadirli sucuğu günlük olarak satışa çıkarıldığından uygun bir kabın içerisinde, bir bezin arasında bekletildiği servisinin tablada kızartıldıktan sonra ekmek arasında genellikle salata ile yapıldığı görülmektedir. Yöre halkı sosyalleşmek için ya da akşam yemeği yerine bir öğün olarak ucuz ve besleyici olmasından dolayı sucuk yemeyi tercih etmektedir. Kadirli ilçesinin gastronomi turizminde rekabet avantajı kazanmak, sucukta önemli bir marka olmak ve bölge ekonomisine katkı sağlamak amacıyla daha çok tanıtım faaliyeti yürütmesi gerektiği söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Sokak Lezzetleri, Geleneksel Sucuk, Sucuk Üretimi, Kadirli Sucuğu.

A STREET FOOD OF KADIRLI CUISINE: TRADITIONAL KADIRLI SUCUK

ABSTRACT

Snacking, which is one of the common forms of food consumption, is the activity of consuming street food. In this study, it is aimed to reveal the production and serving styles of Kadirli sucuk-sausage, which is one of the important traditional meat products and street flavors of Kadirli cuisine. The study was carried out between 10.10.2022-30.12.2022. The interviewees in the research consist of 3 male and 5 female individuals residing in the Kadirli district of Osmaniye province and over the age of 35, who are well-versed in the subject. In the findings, it was learned that Kadirli sausage is still produced and served as a traditional street food. According to the findings, it was learned that Kadirli sucuk continues to be produced as a traditional street food, and it is prepared on the tables in mobile cars on the street and served with salad. In Kadirli, the way of preserving sausage was in pitos, but today, its production continues with traditional methods, and its preservation is done in the refrigerator or deep freezer. Since Kadirli sucuk, which is produced and sold on the street, is put up for sale on a daily basis, it is seen that it is kept in a suitable container, between a cloth, and served with a salad in the bread after it is fried on the tray. Local people prefer to eat sausage for socializing or as a meal instead of dinner because it is cheap and nutritious. In addition, according to the results obtained, it is seen that Kadirli sausage is a traditional street flavor. It can be stated that more promotional activities are necessary in order to gain competitive advantage in gastronomy tourism of Kadirli district, to become a brand in sausage and to contribute to the local economy.

Keywords: Street Foods, Traditional Sucuk, Sucuk Production, Kadirli Sucuk.

Makale Geliş Tarihi: 19.04.2023

Birinci Düzeltme: 04.05.2023

Kabul Tarihi: 10.05.2023

¹ Dr. Öğr. Üye., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, abduhah_badem@yahoo.com, ORCID: 0000-0001-8518-6366.

² Yüksek Lisans Öğrencisi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, erginfidan@gmail.com, ORCID: 0000-0002-4285-8772.

GİRİŞ

İnsanoğlu doğduğu günden itibaren barınma ve beslenme en büyük ihtiyacı olmuştur. Yaşamını devam ettirebilmesi için sürekli beslenmesi gerekmektedir. Tarih öncesi çağlarda bitkiler ve hayvanları besin olarak kullanan insanlar, yerleşik hayata geçtikten sonra beslenmek için üretime başlamışlardır. Topluların yeme içme ve yaşam tarzını beslenme kültürü yansıtır. Yeme-içme kültürel bir insan ürünü olmasından dolayı da farklılıklar içerir. Topluların beslenme faaliyeti farklı kültür ve alışkanlıkları barındırmaktadır (Talas, 2006: 273). Yeryüzünde, farklı kültür ve yaşantılara sahip pek çok toplum bulunmaktadır. Topluların yemek kültürü o toplumu oluşturan bireylerin yaşantılarına dair tüm özelliklerini yansıtmaktadır. Bütün bu özellikler nesilden nesile aktarılan kültürel bir miras oluşturmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 563). Mutfak kültürü beslenme tarzının bir sonucudur. Topluların mutfak kültürü oluşurken, sahip olduğu sosyo-ekonomik, sosyo-kültürel özellikler büyük oranda belirleyici olmaktadır. Ayrıca savaşlar ve göçler sonucunda farklı insan toplulukları ile temas mutfak kültürünü de önemli derecede etkilemiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42).

Türk mutfacı, yöresel ürün çeşitliliğine sahip olma özelliğiyle Çin, Fransız ve İtalyan mutfacı gibi popüler dünya mutfakları arasında önemli bir konuma sahiptir. Dünya mutfak kültürlerinde olduğu gibi Türk mutfacının ortaya çıkmasında da yaşanan coğrafya ve sahip olunan kültürel özellikler etkili olmuştur (Şanlıer, 2005: 214). Türk mutfacının gastronomik özelliklerine bakıldığında Orta Asya'dan Avrupa'ya kadar süregelen yolculuğunda farklı coğrafyalar, farklı kültürlerle etkileşimler ve dini inanç sistemlerinin etkisi görülmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 145). Karşılaştıkları toplumlara kendi kültürlerini benimsetmiş ya da kendileri farklı kültürlerin mutfacından etkilenmişlerdir. Topluların mutfak kültürü, yaşadıkları coğrafya, ekonomik, sosyal ve kültürel değerlere göre şekillenmektedir. Türk mutfacı, yüzyıllar boyunca süren bu yolculukta önemli bir kültür sentezi olarak dünya mutfakları arasındaki yerini almıştır (Halıcı, 2009: 36).

Türk mutfacında, Orta Asya'dan Selçuklu-Osmanlı dönemi dâhil her zaman sofrada et sıkça yerini almıştır (Işın, 2020: 27, 40, 157; Akdemir, 2020: 149). Et, Türk toplumunda her zaman önemli bir yere sahiptir (Kılıç ve Albayrak, 2012: 709; Demirgöl, 2018: 111). Orta Asya'da yaşayan Türkler, göçebe hayatın gereği eti kurutarak saklamışlardır. Ayrıca eti saklamak için kavurma, pastırma ve sucuk üretimi gerçekleştirilmiştir (Kafesoğlu, 1997: 106; Gürsoy, 2014: 95). Selçuklularda kışlık yiyecek hazırlıkları

kapsamında tarhana, erişte, yufka, bulgur, turşu yanında sucuk, sadeyağ, kuyruk yağı ve tuzlanmış süzme yoğurt gibi hayvansal gıdalar da yapılmıştır (Işın, 2020: 157). Göçebe Türkler, bağırsak dolması olarak (Gürsoy, 2014: 96), bağırsağın içini et ile doldurup kurutmuşlar ve buna "sucuk" adını vermişlerdir (Ögel, 1978: 327). Orta Asya'dan gelen bazı yiyecekler (höşmerim, tutmaç, pekmez, boza, pastırma, sucuk vb.) Selçuklu dönemine kadar değişmeden ulaşmıştır (Öncel, 2015: 34). Türklerin Anadolu'ya gelişinden sonra sucuğun yaygın şekilde üretildiği ve tüketildiği görülmektedir. Selçukluların Anadolu'da görülmeye başlamasından Osmanlı Devleti dönemine kadar Anadolu'da sucuk her zaman popüler olmuş ve tüketilmiştir (Işın, 2021: 208).

Akdeniz bölgesinin Çukurova bölümünde yer alan Osmaniye, Çukurova mutfacının özelliklerini taşımakta, aynı zamanda Doğu Anadolu ve Akdeniz mutfacının sentezi olarak ortaya çıkmaktadır. Osmaniye, ilçe olduğu yıllarda Adana'ya bağlı kaldığı için yörenin mutfacında Adana yemeklerine çokça rastlandığı bilinmektedir. Osmaniye, Hatay, Adana, Kahramanmaraş ve Gaziantep illeriyle çevrili olmasından dolayı bu illerin gastronomik özelliklerinden de etkilendiği rahatlıkla görülebilir (DOĞAKA, 2019: 17). Kadirli mutfak kültürünün, Doğu Anadolu'dan Akdeniz'e geçiş güzergâhında olması sebebiyle et ve et ürünleri kullanımının Doğu'dan Kadirli Mutfacına kaydığı ve yaygın olduğu görülmektedir (DOĞAKA, 2019: 17).

Kadirli'nin nüfusu yaklaşık 124 bin kişi (2018 yılı) olup Osmaniye'nin en büyük ilçesidir. Tipik Akdeniz iklimine sahip ilçede tarım ve hayvancılık en önemli geçim kaynağıdır. Kadirli'de buğday, mısır, arpa ve çeltik önemli tahıl ürünleri olup karpuz, kavun, turp sebzeleri yanı sıra soya, pamuk ve yer fıstığı da başlıca tarım ürünleri arasındadır. Türkiye'de tüketilen turpun %70'ini, yer fıstığının %40'ını Kadirli karşılamaktadır (Kadirli Kaymakamlığı, 2022; Kadirli Belediyesi, 2022).

İlçenin bulunduğu konumun, geçmiş dönemlerde Hitit, Asur, Kilikya, Roma, Bizans, Anadolu Selçuklu, Dulkadiroğlu Beyliği, Osmanlı Devleti ve birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı bilinmektedir. İlçenin geçmiş medeniyetler ve coğrafi olarak yakın olan komşu illerden etkileşimi sonucunda değişik tat ve lezzetlerle dolu zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur. Çevresinde bulunan il ve ilçelerde bulunan aynı lezzet ve aynı isimleri taşıyan birçok yemeği kültürel etkileşimini kanıtlar niteliktedir (Üççam ve Hayli, 2003: 67-69).

Yöresel mutfaklar, belli bir coğrafyaya özgü olan ve orada üretilen ürünlerle birlikte gelenek ve göreneklerinin de etkisiyle geliştirdikleri pişirme

usullerini kullanarak sunulan milli ve manevi duygularla tasarlanan yiyecek ve içecek ürünlerinin bütünüdür (Şengül ve Türkay, 2015: 600). Genellikle sokakta satılan “sokak lezzetleri” adıyla anılan yöreye özgü kültürel özellikler taşıyan yiyecekler o bölgenin kültürünü yansıtmaktadır. Yöresel mutfakların yansımaları olan sokak lezzetleri, sokakta herhangi bir yerde kısa sürede hazırlanarak satılan ve ayaküstü tüketilen yiyecek ve içeceklerdir (Ballı, 2016: 4).

Sokak Lezzetleri

Bir yörenin mutfak kültürünü o bölgede tüketilen yiyecek ve içecekler oluşturmaktadır. Yörenin sokak lezzetleri de mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Sokak lezzetlerinin az gelişmiş ülkelerde, gelişmekte olan ve hatta gelişimini tamamlamış olan ülkelerin de mutfağının temsilcisi haline geldiği söylenebilir (Dawson ve Canet, 1991: 135-139). “Sokaklarda ve diğer halka açık yerlerde seyyar satıcılar ve satıcılar tarafından hazırlanan ya da satılan yemeye hazır yiyecek ve içecekler” sokak yiyecekleri olarak ifade edilmektedir (Food and Agriculture Organization, 2009). Fazladan işlem gerektirmeden halka açık alanlarda yapılan veya daha önceden hazırlanan hemen orada tüketilen yiyecekler olarak da ele alınabilir (WHO, 1996). Dünya Sağlık Örgütü’ne göre sokak yiyecekleri dört grupta toplanmaktadır. Bunlar; yemekler, meyveler, içecekler ve atıştırmalıklar olarak ayrılmaktadır (WHO, 2010). Ayrıca sokak gıda satıcıları, satış yöntemlerine göre üç kategoriye ayrılmıştır: (i) seyyar satıcılar (mobile food sellers-MS); evde hazırlayıp daha sonra satış için sokak tezgahına taşıyanlar, (ii) açıkta bulunan seyyar satıcılar (stationary food sellers without shelter-SWS); yiyeceklerini açık havada ağaç altında/yol kenarında hazırlar, satış yapar, (iii) açıkta sabit konumlu satıcılar (stationary food sellers without shelter-SS), açık havada yiyeceği hazırlar ve restoranlarda olduğu gibi tezgâhta/masada servis yaparlar (WHO, 1992).

Dünya genelindeki sokak lezzetlerinin çeşitliliğine bakacak olursak genel anlamda ucuz ama besleyici gıdalardan oluştuğunu söylemek mümkündür. Bu sebeple az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde daha

fazla tüketildiği görülmektedir. Dünya genelinde yaklaşık 2,5 milyar insan ayaküstü ve hızlı olmasından dolayı sokak yiyeceklerini tercih etmektedir (Alfiero ve ark., 2019: 307).

Sokak lezzetleri genel olarak bir bölgenin yeme içme kültürüne göre gelişmekte ve mutfağından izler taşıdığı için bölgenin ayrılmaz bir değeri haline gelmektedir. Geleneksel yöntemlerle evlerde veya işyerlerinde üretimi yapılan sokak lezzetlerinin servisi ile beraberinde meyve suyu, ayran ve şalgam gibi yöresel tekniklerle hazırlanan içecekler tüketilmesi yöresel yeme kültürü açısından önemlidir. Sosyal ve kültürel değerlerin unutulmaması açısından ve bulunduğu bölgenin öz kültürünü yansıttığı için gastronomi turizmi açısından önemli bir değer haline geldiği görülmektedir (Solunoğlu ve Nazik, 2018: 41). Sokak lezzetleri, yöreye gelen turist ile yerli halkın kaynaşması ve kültürel etkileşim içerisinde bulunmasını sağlamaktadır. Bu yüzden sokak lezzetleri gastronomi turizminin gelişmesinde önemli bir unsur olarak ortaya çıkar (Choi, Lee ve Ok, 2013: 222).

Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın araştırmasına göre, Türkiye’de yaygın tüketilen 10 popüler sokak lezzeti sırasıyla tavuklu pilav, çiğ köfte dürüm, simit, balık-ekmek, kestane, tantuni, midye dolma, kumpir, buzlu badem ve şalgamdır (Turizm Günlüğü, 2021). Ekmek ve hamur işleri ve et eskiden olduğu gibi günümüzde de Türk mutfağında önemli yer tutmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018: 110).

Geleneksel Türk Et Ürünü: Sucuk

Sokak lezzetleri buldukları bölgede mevsiminde üretilen taze ürünlerden ya da kurutulmuş, konserve haline getirilmiş ürünlerden elde edilir. Genellikle bir leğen ya da tepsi içerisinde geleneksel yöntemlerle hazırlanarak sokakta, satıcı tarafından yine aynı materyal içerisinde sunulabilir. Satıcı, herhangi bir kâğıt yardımıyla, peçete arasında, basit çubuklara takarak ya da plastik tabak çatal ile satışını yapabilir (Solunoğlu ve Nazik, 2018: 41). Tüm dünyada yaygın bir yeri olan sokak lezzetlerinin genel özellikleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Sokak Lezzetlerinin Genel Özellikleri

Genellikle yapıldığı bölgeye özgü olup yöresel yemek kültürüyle şekillenmiştir.
Geleneksel olarak çok uzun zamandan beri hazırlanması hazır yiyeceklerden (fast food) ayıran en önemli özelliklerinden birisidir.
Hazırlama ve tüketim sürecinin çoğunluğu sokak ya da caddelerde olmaktadır.
Genel olarak tablalar, motorlu / motorsuz araçlar, taşınabilir küçük tezgahlar ile sepetler hazırlama ve satış yerleridir.
Ulaşımı kolay olup işyerleri, okul, market gibi insanların yoğun uğradığı yerlere konuşlanmıştır.
Yemeye hazır gıdalardır. Kadının işgücüne katılması evde yemek hazırlanmasını azaltmış, dışarıda yemek yeme daha popüler hale gelmiştir.
Hazırlanma süreci hızlı olması nedeniyle kullanılan malzemeler taze olarak kullanılmaktadır. Son ürün genelde depolanmamaktadır.

Perakende satışı olan sokak lezzetlerinin servisi ya ayaküstü ya da küçük tabure tarzı masalarda gerçekleştirilmektedir.
Sokak şartlarında temizlik ve hijyen şartlarının sağlama zorluğu nedeniyle sağlık açısından riskli olabilirler.
Sokak şartlarında çapraz bulaşma, yetersiz pişirme, muhafaza ve depolama, uygun olmayan sıcaklık gibi durumlar tüketicinin sağlığını tehdit edebilmektedir.
Ucuz ve besleyici olması nedeniyle özellikle düşük gelir grubu daha çok tercih etmektedir.
Ucuz olması etnik yiyeceklerin daha kolay deneyimlenmesini sağlamaktadır.
Popülaritesinin artması ile tüm dünyada üst gelir grupları tarafından da tercih edilmektedir.
Popülaritesinin artması ile yiyecek işletmelerinin menüsüne de girmektedir.
Yöreye özgü olması nedeniyle ekonomik açıdan gelir artırıcı etkisi bulunmaktadır.
Nispeten düşük yatırım ve bilgi ihtiyacı gençler, kadınlar, kısmi zamanlı çalışmak isteyenler için cazip olmaktadır.
Yöreye özgün olması müşterilere/turistlere farklı bir kültürel deneyimi sunmaktadır.
Tüketiciler ile yöre insanı arasında sosyalleşme aracı olmaktadır.
Geleneksel yiyecekler olmaları nedeniyle yöre yemek kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamaktadır.
Turistler için destinasyonun cazibesini artırmaktadır.
Damak tadına hitap etmesi nedeniyle turistler için tekrar ziyaret ve tavsiye sonucu bulaşıcı etki sağlamaktadır.
Sokak lezzetleri oldukça fazla çeşitlidir. Bunlar: yemek, atıştırmalık, içecek, tatlı ve meyve olabilmektedir.

Kaynak: Dawson ve Canet, 1991; Umoh ve Odoba, 1999; Mensah vd., 2002; Yeşilyurt, 2021.

Sucuk, ilgili Tebliğ'e göre (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2018/52); büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin ve yağlarının kıyılarak lezzet vericiler ile karıştırıldıktan sonra doğal veya yapay kılıflara doldurularak belirli koşullarda fermantasyon ve kurutma işlemleri uygulanarak kesit yüzeyi mozaik görünümünde olan ısıtılmış işlem uygulanmamış fermente et ürünü olarak tanımlanmaktadır. Sucuk farklı bölgelerde farklı şekillerde hazırlanmaktadır. Bazı yerlerde sucuk, ince kıyılmış ve kavrulmuş et, un ya da pirinç karışımıyla hazırlanmaktadır. Bazı yerlerde ise et ve baharatın karaciğer ile birlikte basıldığı, pişirilerek tüketildiği görülmektedir (Ögel, 1978: 327). Türkiye'de üretilen sucuk çeşitleri üretim tekniğine göre "ısıtılmış işlem görmüş" ya da "fermente edilmiş" olmak üzere iki çeşittir. Ayrıca, yöresel olarak Göden (Osmanlı) sucuğu, Tokat bez sucuğu gibi yöresel üretilen sucuklar bulunmaktadır. Türkiye'de sucuk denilince ilk akla Kayseri ve Afyon illeri gelmektedir (Demirok-Soncu ve Kolsarıcı, 2019: 271-286).

Osmaniye ilinin Kadirli ilçesinde halk arasında çok tercih edilen, yörenin önemli bir sokak lezzeti olan Kadirli sucuğu geleneksel bir et ürünüdür. Çoğunlukla akşam ve gece saatlerinde sokakta açılan tezgahlarda hazırlanan gece ilerleyen saatlere kadar sokakta tablada pişirilerek "sucuk ekmek" adıyla satılır. Çabuk hazırlanması, yöre halkının damak tadına uyması açısından ve lezzetli bir ürün olmasından dolayı tercih edilmektedir. Kadirli'de sokak lezzetleri arasında en çok beğenilen ürünlerin başında gelmektedir (Turhan, 2016: 178; Yayla ve Yayla, 2019: 67).

Et ve iç yağ birlikte kıyma haline getirildikten sonra baharatlar, sarımsak ve tuz ilave edilir. Birkaç saat dinlendirilen köfte şeklindeki sucuklar mangalda pişirilerek ekmek arasında salata ile birlikte servis edilmektedir. Kadirli sucuğunun üretiminde fermente işlemi ya da kurutma işlemi yapılmaması diğer

sucuklardan ayıran en önemli farkıdır (Yayla ve Yayla, 2019: 67). Geleneksel yöntemlerle üretilen birçok sucuk fermantasyon ve kurutma işlemi yapılarak üretilmektedir. Bu bakımdan bu geleneksel et ürününe, günlük olarak üretilerek kısa zamanda tüketildiği için "sucuk köftesi" de denilmektedir. Bu bakımdan köfte grubunda yer alabileceği düşünülmektedir. Ancak yine de halk arasına yerleşmiş adı "Kadirli sucuğu" olarak yaygın kullanılmaktadır (Turhan ve ark., 2020: 28). Geleneksel Türk sucuğunda fermantasyon ve kurutma işlemleri yapılmasından dolayı raf ömrü uzun olabilmektedir. Ancak bu ürün fermantasyonun koruyuculuğunu kazanmadığı için diğer geleneksel sucuklara göre raf ömrü daha kısa olabilmektedir (Karabıyıklı ve ark., 2015: 1-5). Geleneksel yöntemlerle üretimi gerçekleşen Kadirli sucuğu, sokakta "tabla" diye tabir edilen seyyar satıcı arabalarında halkın ortak kullanım alanlarında veya işyerlerinin sokağa bakan tarafında pişirilip hazırlanan, o anda ya da kısa sürede tüketilen sokak lezzetidir (Turhan ve ark., 2020: 28). Tablo 2'de Kadirli sucuğunun yapımında kullanılan malzemeler verilmektedir. Figür 1'de Kadirli sucuğu yapımı ile ilgili sokaktan çekilen fotoğraflar bulunmaktadır.

Sucuğun hazırlanışı: Tablo 2'de verilen malzemelerin karıştırılarak ortalama 30 dakika yoğurulması ile Kadirli sucuğu elde edilir. Soğuk hava dolabında 4°C'de 8-12 saat arasında dinlendirdikten sonra sucuk hazır olur. Dinlendirilen sucuk porsiyonlanıp tezgâha çıkarılmaktadır. Mangalda yanan kömür üzerinde özel sac üzerinde sucuğun pişirilmesi gerçekleştirilir. Pişirilen sucuk ekmek arasında özel salatası ile birlikte sokakta servis edilir. Sucuğun salatası, piyazlık doğranmış taze domates ve piyazlık doğranmış sumakla harmanlanmış soğandan oluşmaktadır. Son yıllarda bazı sucuk satıcıları tarafından pişmiş sucuğun üzerine rendelenmiş kaşar

peyniri eritilerek servis edildiği görülmektedir. Yine mantarlı kaşarlı sucuk şeklinde hazırlandığı satıldığı ve dinlendirilmiş olarak kilo ile toplu satışının

yapıldığı da ifade edilmektedir (Turhan ve ark., 2020: 28-29).

Tablo 2. Kadirli Sucuğunun Standart Tarifi

Ürün adı	Kadirli Sucuğu
Porsiyon	5-6 kişilik
Hazırlama ve Pişirme Süresi	30 /8 dak
Dana Eti (yağsız kıyma)	1 kg
İç yağ	200 g
Sarımsak (temizlenmiş)	100 g
Çemen Tozu	3 g
Karabiber	5 g
Kimyon	5 g
Toz biber	5 g
Acı pul biber	30 g
Yedi baharat	5 g

Kaynak: Yayla ve Yayla, 2019: 68.



Resim 1. Kadirli Sokaklarında Sucuk Satan Sucukçu Tablası

Fotoğraf: Ergin Fidan

YÖNTEM

Çalışmada son yıllarda sosyal bilimlerde sıkça kullanılan nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma; eğitim, sosyal bilimler, antropoloji, sosyoloji, psikoloji, antropoloji, eğitim ve sosyal bilim alanlarındaki olayların değişkenleri arasında nedensel ilişkileri laboratuvar ortamı dışarısında ortaya çıkarmak için yapılan araştırmalardır. Nitel veri toplama amacıyla yapılan bu çalışmalara nitel araştırmalar denir. Nitel araştırmalarda çoğunlukla olasılıklı olmayan amaçlı örnekleme yöntemleri tercih edilse de amaçlı olasılıklı araştırma yöntemleri de tercih edilebilir. Amaçlı örnekleme yöntemleri konu üzerinde gerekli bilgiye sahip olduğu düşünülen bilgilerin tüm ayrıntılarıyla çalışılmasına olanak verir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014). Görüşme tekniğinde elde edilmek istenilen bilgilerin sağlıklı olması için araştırmacı ve katılımcı birey arasında iyi bir iletişim olmalı; iletişim açık ve etkili bir şekilde sağlanmalıdır (Salman ve Yıkış, 2020: 238). Görüşme tekniği ile veri toplama üzerine hazırlanan bu çalışma, nitel araştırma yöntemini kullanmaktadır. Mülakat yapılan kişilerden direkt bilgi alınması amacıyla soru-cevap şeklinde görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüş ve düşüncelerin daha iyi belirlenebilmesi ve eksik kalan bilginin tespitine yönelik olarak mülakat yapılan kişinin yönlendirilebilmesine imkân veren yarı

yapılandırılmış soru formu kullanılarak esnek görüşme sağlanabilmektedir (Tekin ve Tekin 2012: 101-102). Araştırmanın amacı, Kadirli mutfak kültürüne ait sokak lezzetlerinden Kadirli sucuğunu detaylı bir şekilde incelemektir. Çalışma, 10.10.2022-30.12.2022 tarihleri arasında yürütülmüştür. Araştırmada mülakat yapılan kişiler, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilmiş olup Osmaniye ili Kadirli ilçesinde ikamet eden, Kadirli kültürünü yaşayan, sivil toplum kuruluşlarına üye ve yöre dilini-ağzını konuşabilen, 35 yaş üstü, konuya hâkim, gönüllü üç erkek ve beş kadından oluşmuştur. Mülakat yapılan kişilere ait demografik bilgiler Tablo 3’de, yarı yapılandırılmış soru formu Tablo 4’de verilmiştir. Sucuk üretimi için görüşülen kişilerin bazıları ticari olarak üretim yaparken, bazıları da evde tüketim amacıyla üretim yapan kişilerdir. Katılımcılar metin içerisinde “KK” şeklinde gösterilmiştir. Görüşmeler 30-60 dakika arasında, uygun gün ve saat belirlenerek gerçekleştirilmiştir. Çalışmadaki sorular, Badem (2021)’deki araştırma sorularının aynısını oluşturmaktadır. Görüşmeler önce kayıt altına alınmış ve daha sonra ayrıntılı incelenerek çözümlenmiştir. Kaynak alınan sorular uzman görüşleri alınarak çevrilmiştir. Çalışma için gerekli izin, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu’ndan (26.04.2021 – 36) alınmıştır.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Özellikleri

KK	Ad Soyad	Doğum Yılı	Memleket	Cinsiyet	Meslek
1	C.Y.	1970	Adana/Ceyhan	Kadın	Öğretmen
2	S.M.	1956	Osmaniye/Kadirli	Erkek	Emekli
3	M.A.	1975	Osmaniye/Kadirli	Kadın	Ev hanımı
4	L.A.	1979	Osmaniye/Kadirli	Kadın	Kebapçı
5	F.Y.	1946	Osmaniye/Kadirli	Kadın	Ev hanımı
6	S.Ü.	1972	Osmaniye/Kadirli	Erkek	Sucukçu
7	A.A.	1960	Osmaniye/Kadirli	Kadın	Ev hanımı
8	T.T.	1980	Osmaniye/Kadirli	Erkek	Sucukçu

BULGULAR

Mülakat sonucu elde edilen veriler transkript edilmiş ve veriler işlenmiştir. İçerik açısından desteklemek amacıyla görüşmelerden elde edilen veriler mümkün olduğunca birebir aşağıda aktarılarak sunulmuştur.

“Kaç yıldır Geleneksel Kadirli Sucuğunu yapıyorsunuz?” sorusuna katılımcılar “13 yıldır yapıp satıyorum” (KK8), “22 yıldır” (KK1), “32 yıldır” (KK3), “33 yıldır” (KK6), “37 yıldır” (KK4), “40 yıldır” (KK1, 2), “45 yıldır” (KK5)) sucuk yapıyorum, cevabını vermiştir. “Kadirli’de ne zamandan beridir yapılmaktadır?” sorusuna ise katılımcıların tamamı “Çok eskiye dayandığını biliyorum. Yaklaşık 100 yıldır

yapılmaktadır.” ifadesini kullanırken, ayrıca bir katılımcı “Babam 95 yaşında vefat etti, babamın çocukluğundan beri varmış.” (KK1) demiştir.

“Ne kadar sıklıkla sucuk yapıyorsunuz?” sorusuna katılımcılar “Haftada 1 kez” (KK3, 4, 7), “Haftada 3-4 kez” (KK5, 6) “3-4 ayda 1 kez” (KK1, 2), “Her gün” (KK8) bilgisini vermiştir.

“Kadirli Sucuğunu hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mı?” sorusuna katılımcılar, “Her zaman evimde sucuk olur.” (KK1, 2, 3), “Genellikle kış aylarında” (KK2-4, 6, 7), “Kurban Bayramı’nda” (KK1, 4), “Her mevsim yapılabilir.” (KK6-8) şeklinde cevap vermiştir.

“Kadirli Sucuğunun yapılışını kimden ve nereden öğrendiniz?” sorusuna katılımcılar, “Annem ve

babamdan” (KK1, 2, 4), “Ustamdan” (KK5, 6), “Sucuk ustasından” (KK3, 7, 8) bilgisini vermiştir.

Tablo 4. Çalışmada Kullanılan Görüşme Soruları

Demografik bilgiler:				
Ad Soyad:	Doğum Yeri:	Doğum Tarihi:	Meslek:	Eğitim:
Kaç yıldıryemeğini yapıyorsunuz?				
Ne kadar sıklıkla ... Yemeğini yapıyorsunuz?				
... Yemeğini hangi dönemde yaparsınız? Bu dönemin bir özelliği var mıdır?				
... Yemeğinin yapılışını kimden/nerden öğrendiniz?				
... Yemeği yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir?				
... Yemeğini yaparken hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz?				
... Yemeğini yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı?				
... Yemeğinin yapım aşamalarını anlatır mısınız?				
... Yemeği yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir?				
... Yemeğini nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı?				
... Yemeği muhafaza edilmeye uygun mudur? Nasıl muhafaza edilmelidir?				
... Yemeğinin yörenizde ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı?				
... Yemeğinin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? ... Yemeğinin bir hikayesi / şarkısı / şiiri / manisi vb. var mı?				
...Yemeğinin sizin yörenizde yöresel adı/başka bir adı var mı? ... Yemeği ile ilgili bir hikâye var mı?				

“Kadirli Sucuğunun yapımında kullanılan araç gereçler nelerdir?” sorusuna katılımcılar, “bakır leğen” (KK1, 7) “eldiven” (KK1, 3, 7, 8), “kıyma makinesi” (KK4, 6, 8), “temiz çizme” (KK1), “tahta kaşık” (KK4), “sofra bezi” (KK3), “terazi” (KK7), “büyük naylon leğen” (KK8), şeklinde mutfak gereçlerini sıralamıştır.

“Kadirli Sucuğunun yapımında hangi malzemeleri kullanırsınız? Malzemelerin ölçüsü hakkında bilgiler

verir misiniz? sorusuna yönelik elde edilen bilgiler Tablo 5’te verilmiştir. Ayrıca katılımcılardan (KK7) sucuğun yapımında “tercihen keçi etinden kıyma kullandığını, kendilerinin bu lezzeti beğendiğini” ve bu şekilde yapılmasının “daha iyi olacağını” vurgulamıştır. Katılımcılardan (KK4) ise “etin yağlı kısımlarından aldığını ayrıca iç yağı kullanmadığını” belirtmiş, (KK5) “pul biber kullanmadığını” vurgulamış, (KK2, 3, 5) ise “sucuğun yapımında karabiber kullanmadıklarını” belirtmişlerdir.

Tablo 5. Katılımcıların Sucuk Yapımında Kullandığı Malzeme Miktarları

	Kıyma (kg)	İç yağ (kg)	Sarımsak (kg)	Toz biber (g)	Pul biber (g)	Çemen tozu (g)	Kimyon (g)	Tuz (g)	Kara biber (g)
KK1	10	4	1	200	300	250	100	20	20
KK2	3	0,7	0,5	150	150	10	50	50	-
KK3	10	2	1	200	700	120	160	180	-
KK4	10	-	2	500	500	120	180	180	50
KK5	10	3-6	2	1000	-	120	180	180	-
KK6	10	2	0,5	500	100	80	160	160	50
KK7	10	1	0,4	500	500	20	200	200	20
KK8	10	5	0,2	1000	1000	150	200	200	70

“Kadirli sucuğunu yapmak için kullandığınız malzemelerin kendine özgü özellikleri var mı?” sorusuna katılımcılar, “Pul biber acı ve Maraş biberi tercih ederim.” (KK1, 4, 6, 8), “Taş yayla sarımsağı kullanırım.” (KK1, 4). “Dana kıyma bildiğim yerden ve aynı kasaptan olmalı.” (KK2, 5-8), “Et kaburgadan

alırım.” (KK1), “Keçi eti olmasını isterim” (KK7), “Dana ve kuzu kıyma karışık daha iyi olur.” (KK3), “Kendi yetiştirdiğim biberi kullanırım” (KK3, 4, 7), “Çemen tozu kaliteli olması gerekir.” (KK2, 7) şeklinde yanıtlamışlardır.

bekletirim. Bekleme sürecinin sonunda yaptığım karışıma 1 su bardağı kıyılmış cevizi eklerim. Kavanozlara doldurup buzdolabında saklarım.” (KK3). Katılımcılardan (KK8) günlük sucuk yapımında kullandığı et ve diğer ürünlerin hazırlanış aşamalarını kasaphanede anlatarak hazırlamıştır. Figür 2’de verilen görseller ‘KK8’in sucuk üretim aşamaları’ olarak verilmiştir.

TARTIŞMA

Türk mutfak kültüründe, Orta Asya’dan günümüz modern mutfağına kadar et ürünlerinin ayrı bir yeri olduğu; ciddi bir öneme sahip olduğu bilinmektedir. Türkiye’de en çok tüketilen et ürünleri arasında sucuk ön plana çıkmaktadır. Sucukta kullanılan etin genellikle yağsız dana kıyması olması, içerisine hayvanın iç yağının da eklenmesi, bağırsağına basılması, yöreye özgü ürünlerden elde edilen baharatların kullanılması, kurutma ve bekletilme sürelerinin değişmesi gibi etkenler ile çeşitli sucuklar hazırlanmaktadır. Her yörenin farklı lezzette sucuğunun olması, her yörenin damak tadına göre sucuğunun şekillendiğini göstermektedir.

Hemen her bölgede tüketilen sucuk, Osmaniye ilinin Kadirli ilçesinde de sevilen ve çok tüketilen bir sokak lezzeti olarak karşımıza çıkmaktadır. Tarihçesiyle ilgili net bir bilgi olmamasına karşın 1940’lı ve 1950’li yıllara kadar geriye dayandığı elde edilen bilgilerden ortaya çıkmaktadır. Kadirli’de bilinen en eski sucuk

saklama şekli toprak küp içerisinde saklama yöntemidir. Günümüzde ise geleneksel yöntemlerle üretim devam etmekte ama saklama koşulları değişmektedir. Buzdolabında 20 güne kadar, derin dondurucuda ise 6 aya kadar saklandığı gözlenmektedir. Sokakta satılan Kadirli sucuğu benzer yöntemlerle üretildiği, köfte şeklinde buzdolabında saklandığı, günlük olarak satışa çıkarıldığından uygun bir kabın içerisinde, bir bezin arasında bekletilmektedir.

Araştırma sonucunda Kadirli sucuğunun, klasik sucuklardan en büyük farkı, çoğunlukla üretilen sucuğun günlük olarak yapılması ve tüketilmesidir. Kadirli sucuğuna benzerlik gösteren, sokak lezzetlerinden biri olan Afyon’a özgü “sucuk döneri” sayılabilir. Kızıldemir (2019) tarafından yapılan çalışmada, sucuklar arası bazı benzerlikler ve farklılıklar olduğu belirtilmiştir. Sucuk için kullanılan et ve baharatların karıştırılarak döner şeklinde derin dondurucuda dondurma yöntemiyle ya da soğuk dolaplarda bekletilerek elde edilen sucuk döneridir. Sucuk döner de tavuk ya da et döner de olduğu gibi döner ocaklarında döndürülerek pişirilen, döner bıçağıyla kesilen tüketicilere tabakla garnitürlerle servis edilen, kendi salatısıyla sandviç ekmeğinin arasında servis edilen yöresel dönerdir (Atik ve Denkaş, 2015: 162). Bu bağlamda sokakta satılan Kadirli sucuk ekmeği ile Afyon’a özgü sucuk dönerinin benzerlikler gösterdiği söylenebilir.



Resim 2. Kadirli Sucuğunun Yapım Aşamaları ile İlgili Görseller

Fotoğraf: Ergin Fidan

Coğrafi işaret almış Kayseri sucuğunun üretim aşamalarına bakıldığında Kadirli sucuğuna benzer özelliklerinin olduğunu söylemek mümkündür. Kayseri sucuğu üretim aşamalarından olan; ‘Sucuk için seçilen etler özel sucuk yapım ustaları tarafından öncelikle kuşbaşı doğranır. Kıyma makinalarında kıyılır. Sucukluk yağlar üzerine baharatlarla birlikte harmanlama teknelerine konulur. Karışımın üzerine tuz, kimyon ve sarımsak ilave edilerek iyice karıştırılır.’ (Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2012) aşamaları Kadirli sucuğu ile benzeşmektedir. Ancak bekle(til)me süresi ve kurutma şekilleri açısından farklılıklar olduğu söylenebilir.

Literatürde orijinal Kadirli sucuğunun malzemeleri ve yapılışıyla ilgili net bir bilgi olmamasına rağmen yapılan görüşmelerde “dana etinden kıyma, büyükbaş ya da küçükbaş hayvanın iç yağı, sarımsak, yedi türlü sucuk baharatı, çemen tozu, pul biber, toz biber ve tuz” ana malzemelerini oluşturmaktadır. Bu malzemeler pişirilmeden kullanılmaktadır. Fermantasyonu hızlandırmak için fırınlama ve şoklama işlemi yapılmamaktadır. Halen günümüzde geleneksel yöntemlerle evlerde ve işletmelerde üretimi yapılmaktadır.

Pişirme şekilleri incelendiğinde, mangalda yakılan kömür üzerine konulan sacın üstünde sokakta satılan sucuğun pişirildiği görülmüştür. Bu sacın özelliği, paslanmaz olması ve altta ne kadar harlı yanan bir kömür ateşi olursa olsun, üstte ısıyı yavaş bir şekilde vermektedir. Sucuğun pişirilmesi ve ekmek arası hazırlanması 8-10 dakika sürmektedir. Akşam vakitlerinde şehrin caddelerinde neredeyse her köşe başında tabla diye tabir edilen arabalarda mangal üzerinde pişirilen sucukların dumanı ve kokusu her tarafa yayılmaktadır.

SONUÇ

Kadirli mutfağının çok çeşitli yiyecekler barındıran, zengin bir mutfak olduğu söylenebilir. Bu çeşitliliğin yöreye özgü ürünlerden ziyade, doğu-batı göç yolları üzerinde olması sebebiyle Doğu Anadolu kültüründen daha çok etkilenmesiyle ortaya çıktığı söylenebilir. Yöreye özgü sokak lezzetleri arasında yer alan Kadirli sucuğu da bunlardan birisidir. Anadolu’da sucuğun geçmişi Türklerin gelişine kadar gitmektedir. Kadirli sucuğunun yüz yıla yakın bir geçmişi olduğu kesin bilinmekte, daha geriye tarihlere için araştırılması gerekmektedir. Kadirli halkı, sucuğu kendi evinde yapıp tüketmeyi sevdiği gibi, akşam vakitlerinde gruplar halinde sucukçuya giderek sucuk yemek de gelenek haline gelmiştir. Yöre halkı sosyalleşmek ya da akşam yemeği yerine bir öğün olarak ucuz ve besleyici olmasından dolayı sucuk yemek tercih etmektedir. Üretimi Kadirli’de yapılan geleneksel “sucuk ekmek” yeme alışkanlığının yöre halkı

tarafından çok sevilen bir aktivite haline geldiği gözlenmektedir. Yöre halkı evde de sıklıkla sucuk üretimi gerçekleştirmektedir; özellikle Kurban Bayramı zamanında ve kışa hazırlık kapsamında evlerde sucuk yapılmaktadır. Sucuk ekmeğın salatayla servis edilmesi ve yanında şalgam suyu içilmesinin de vazgeçilmez bir ikili haline geldiği söylenebilir. Bu durumda, Adana ve civar illerde de çok popüler olan ve tüketiminden vazgeçilmeyeceği düşünülen şalgam olduğu sürece sucuk ekmek tüketimi de Osmaniye’de devam edecek, sucuk ekmek olduğu sürece şalgam tüketimi de devam edecektir denebilir. İnternet paylaşımlarında da gözleendiği kadarıyla çevre ilçe ve il merkezlerinde Kadirli sucuk ekmeği adıyla ürün satışı yapılmaktadır. Her ne kadar tadı ve servis şekli değişmiş olsa da Kadirli sucuk ekmeği adıyla satışı bulunmaktadır.

Yapılan literatür taraması sonucunda, Kadirli mutfak kültürünün yazılı olarak aktarılmadığı belirlenmiştir. Konu ve ortaya çıkarılan bilgiler yerel sivil toplum kuruluşlarının yetkililerine aktarılmıştır. Kadirli Ticaret Odası ve Kadirli Belediyesi ile iletişime geçilerek bölgenin tanıtılmasında, gastronomi turizmi faaliyetlerinin artmasında Kadirli sucuğunun tescillenmesi ve coğrafi işaret alınması için gerekli ön çalışmaların ve girişimlerin yapılması için görüş belirtilmiştir. Kurum ve kuruluşların oluşturduğu sosyal medya hesaplarında tanıtım faaliyetleri yapılarak ortak bir çerçevede hareket edilmesi kararlaştırılmıştır. Özellikle geleneksel Kadirli sucuğunun tanıtılması için Kadirli Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iş birliği ile kayıt altına alınarak tanıtılması için görüşme yapılması yetkili kurumlara tavsiye edilmiştir.

KAYNAKÇA

Akdemir, N. (2020). Anadolu Selçuklu Döneminde Mutfak Kültürü, Editör: Neslihan Çetinkaya. *Yemek, Kültür ve Toplum*, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Alfiero, S., Bonadonna, A., Cane, M. ve Lo Giudice, A. (2019). Street Food as a Tool for Promoting Tradition, Territory and Tourism, *Tourism Analysis*, 24(3), 305-314.

Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar, *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Ankara, Türkiye.

Atik, A., ve Denktas, S. (2015). Traditional and Innovatioan Products: Soudjuk Doner. In *the 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*.

Badem, A. (2021). Traditional Turkish Sweet Bread Discovered in Famine: Pear Bread, *Van Yüzüncü Yıl*

University The Journal of Social Sciences Institute, 53, 11-30.

Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, Special Issue (1), 3-17.

Choi, J., Lee A. ve Ok, C. (2013). The Effects of Consumers Perceived Risk and Benefit on Attitude and Behavioral Intention: A Study of Street Food. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30, 222- 237. doi: 10.1080/10548408.2013.774916.

Dawson, R., ve Canet, C. (1991). International Activities in Street Foods, *Food Control*, 2(3), 135-139. doi:10.1016/0956-7135(91)90081-7

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

Demirok-Soncu, E. ve Kolsarıcı, N. (2019). Sucuk. *Fermente Gıdalar, Mikrobiyoloji, Teknoloji, Sağlık*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, DOĞAKA. (2019). *Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Bülten*, https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_908_ca3i13fa_dogakabulten-nisan-2019-sayi-17.pdf Erişim Tarihi: 22.10.2022.

Düzgün, E., ve Özkaya, D. F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41- 47.

Food and Agriculture Organization, FAO. (2009). Good Hygienic Practices in the Preparation and Sale of Street Food in Africa. Tools for Training. <https://www.fao.org/3/a0740e/a0740e00.pdf> Erişim Tarihi: 26.10.2022.

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Işın, M. P. (2020). Bereketli İmparatorluk: *Osmanlı Mutfağı Tarihi*. İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.

Kadirli Kaymakamlığı, (2022). <http://www.kadirli.gov.tr/tarihce> Erişim Tarihi: 23.10.2022.

Kadirli Belediyesi, (2022). <https://www.kadirli.bel.tr/tarihce/> Erişim Tarihi: 23.10.2022.

O. B. Karaca, ve S. Karacaoğlu, (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584. doi:10.17218/hititsosbil.280805

Kafesoğlu, İ. (1997). *Türk Bozkır Kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.

Karabıyıklı, Ş., Öncül, N., ve Cevahiroğlu, H. (2015). Microbiological Safety of Pastrami: a Traditional Meat Product. *LWT-Food Science and Technology*, 64, 1-5. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.05.006>

Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2012). *Yöresel Ürünler Kitabı*, <https://kayseri.ktb.gov.tr/Eklenti/21491,yemek-kitabi-2.pdf?0> Erişim Tarihi: 30.12.2022.

Kılıç, S., ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler, *Turkish Studies*, 7(2).

Mensah, P., Yeboah-Manu, D., Owusu-Darko, K., ve Ablordey, A. (2002). Street Foods in Accra, Ghana: How Safe Are They? *Bulletin Of The World Health Organization*, 80(7), 546-554.

Osmaniye İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2017). *Osmaniye Yemekleri Kitabı*, <https://osmaniye.ktb.gov.tr/Eklenti/78586,osmaniye-yemekleripdf.pdf?0> Erişim Tarihi: 22.10.2022.

Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, C.IV, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Öncel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.

Salman Yıkılmış, M. (2020). Nitel Araştırmalarda E-görüşme Tekniği. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1),183-197. doi:10.26468/trakyasobed.556296

Solmaz, Y. ve Altınır, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine bir Değerlendirme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.

Solunoğlu, A., ve Nazik, M. H. (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 40-59.

Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri, *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, Gümüşhane, Türkiye.

Talas, M. (2006). Tarihî Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk Yemekleri, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.

Tarım ve Orman Bakanlığı, (2018). Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği, Tebliğ No: 2018/52.

Tekin, H. H. ve Tekin, H. (2012). Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(13), 101-116.

Turhan, E. U. (2016). Geleneksel Kadirli Sucuğu ve Gıda Güvenliği. *Stratejik Kalkınmada Kent Değerleri Sempozyumu*, Osmaniye, 3-5 Mayıs 2016, Osmaniye, Türkiye.
<http://www.osmaniyesempozyumu.osmaniye.edu.tr> adresinden edinilmiştir.

Turizm Günlüğü (2021). Türkiye'nin En Popüler 10 Sokak Yemeği.
<https://www.turizmgunlugu.com/2021/01/21/turkish-street-foods-sokak-lezzetleri> Erişim Tarihi: 20.01.2023.

Umoh, V. J. ve Odoba, M. B. (1999). Safety and Quality Evaluation of Street Foods Sold in Zaria, Nigeria. *Food Control*, 10(1), 9-14.

Üçeçam, D. ve Hayli, S. (2003). Kadirli'nin Kuruluş ve Gelişmesi, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(2), 67-89.

Ünal Turhan, E., Demir, H., Püsküllü, R., Kör, M. ve Zengin, U. (2020). Sokakta Satışa Sunulan Geleneksel Kadirli Sucuğunun Mikrobiyolojik Kalitesi, *Food and Health*, 6(1), 27-34.

World Health Organisation, WHO. (1992). Essential Safety Requirements for Street Ended Foods. *World Health Organization, Food Safety Unit*, 5. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/63265/WHO_FNU_FOS_96.7.pdf Erişim: 25.12.2022.

World Health Organisation, WHO. (1996). Essential Safety Requirements for Street-Vended Foods (Revised Edition). *Who/Fao Food Safety Unit- Division Of Food And Nutrition*, Geneva. <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/>

[63265/WHO FNU FOS 96.7.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/63265/WHO_FNU_FOS_96.7.pdf) Erişim Tarihi: 25.12.2022.

World Health Organisation, WHO. (2010). Basic Steps to Improve Safety of Street-Vended Food, http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_StreetFood_Jun10_en.pdf Erişim:25.12.2022.

Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2014). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Yayla, Ö. ve Yayla, Ş. (2019). Kadirli Mutfağı Üzerine Bir Değerlendirme, 3. *Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi*, 28-29 Aralık 2019. Diyarbakır, Türkiye. https://www.anadolukongre.org/_files/ugd/797a84_bb1c74cb593b45888bd3b1a23f5e87e1.pdf

Yeşilyurt, H. (2021). Sokak Yemekleri. Editör: S. Derialp Çanakçı, *Neogastronomik Akımlar*, (ss. 219-240).

Destek ve Teşekkür Beyanı: Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çatışma Beyanı: Makalede herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

Etik Beyanı: Çalışmanın hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edilmiş olup çalışma için gerekli izin, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan (26.04.2021 – 36) alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı:

1. Yazar = %50
2. Yazar = %50