



OCAK: Türk Mutfak Kültürü  
Araştırmaları Dergisi (TÜMKAD)



Turkic Culinary Culture Research (TCCR)

Cilt 3 Sayı 1

2023



Baklava -Türkiye

ISSN: 2791-7207

**OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi (TÜMKAD)**

**Cilt: 3 Sayı: 1 (Haziran)**

***Turkic Culinary Culture Research (TCCR)***

***Vol: 3 No: 1 (June)***

*OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi* 2021 yılında kurulmuş ulusal hakemli bir dergidir. Dergi, Türk Dünyası ülkeleri (Türkiye, Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Türkmenistan ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti) başta olmak üzere mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanmasına yardımcı olmak adına bilimsel temeller ve etik kurallar ışığında ortaya konan akademik araştırmaları okuyucu ile buluşturmayı hedeflemektedir. Bu araştırmalar sayesinde Türk mutfak kültürünün yaşatılması ve uluslararası alanda bilinirliğinin artırılmasına katkı sağlamak amaçlanmaktadır. Elektronik ortamda yılda iki sayı (Haziran-Aralık) çıkaran derginin yayın dili Türkiye Türkçesi'dir.

**İMTİYAZ SAHİBİ**

Gülizar CENGİZ

**EDİTÖR**

Doç. Dr. Gülizar CENGİZ  
Kastamonu Üniversitesi

**YARDIMCI EDİTÖR**

Dr. Öğr. Üye. Aykut ŞİMŞEK  
Kastamonu Üniversitesi

**RUSÇA DİL EDİTÖRÜ**

Dr. Hanife ERDOĞAN, Kastamonu Üniversitesi

**Adres:** Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi 37200 Kastamonu/Türkiye

**E-posta adresi:** editor@tumkad.org

**Derginin Tarandığı Dizin ve İndeksler/ Abstracting & Indexing**

Directory of Research Journals Indexing (DRJI), CiteFactor, İdealOnline, ROAD, Türkiye Turizm Dizini, Bilgindex, ASOS indeks, EuroPub

**ISSN:** 2791-7207

## BİLİM KURULU

- Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.
- Prof. Dr. Ali YAYLI, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
- Prof. Dr. Barış ERDEM, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.
- Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.
- Prof. Dr. Derman KÜÇÜLALTAN, İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu, İzmir, Türkiye.
- Prof. Dr. Doğan GÜRSOY, Washington State University, Washington, A.B.D.
- Prof. Dr. Düriye BOZOK, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.
- Prof. Dr. Elmira FAİZOVA, M. Kh. Dulati Taraz Devlet Üniversitesi, Taraz, Kazakistan.
- Prof. Dr. Ercan SIRAKAYA TÜRK, University of South Carolina, Güney Carolina, A.B.D.
- Prof. Dr. Fatma Fusun İSTANBULLU DİNÇER, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Prof. Dr. Gabriela TIGU, Bucharest University of Economic Studies, Bükreş, Romanya.
- Prof. Dr. Haydar ÖZPINAR, Altınbaş Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Prof. Dr. Hüseyin ARASLI, Doğu Akdeniz Üniversitesi, Gazimağusa, K.K.T.C.
- Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Prof. Dr. Kâmil BOSTAN, İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA, Kayseri Üniversitesi, Kayseri, Türkiye.
- Prof. Dr. Mehmet BAŞLAR, İstanbul Arel Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Prof. Dr. Muzaffer UYSAL, University of Massachusetts, Massachusetts, A.B.D.
- Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir, Türkiye.
- Prof. Dr. Nuray TÜRKER, Karabük Üniversitesi, Karabük, Türkiye.
- Prof. Dr. Orhan İÇÖZ, Yaşar Üniversitesi, İzmir, Türkiye.
- Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
- Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.
- Prof. Dr. Sibel ÖZİLGİN, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Prof. Dr. Şafak ÜNÜVAR, Selçuk Üniversitesi, Konya, Türkiye.
- Prof. Dr. Şeyhmus BALOĞLU, University of Nevada, Las Vegas, A.B.D.
- Prof. Dr. Şule AYDIN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir, Türkiye.
- Prof. Dr. Yaşar Birol SAYGI, Beykoz Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Doç. Dr. Alper GÜVEN, Munzur Üniversitesi, Tunceli, Türkiye.
- Doç. Dr. Cemal İNCE, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat, Türkiye.
- Doç. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat, Türkiye.
- Doç. Dr. Erkan AKGÖZ, Selçuk Üniversitesi, Konya, Türkiye.
- Doç. Dr. Güntekin ŞİMŞEK, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Manas, Kırgızistan.
- Doç. Dr. Gürel ÇETİN, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
- Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.
- Doç. Dr. Hale ÖZDOĞAÇ ÖZGİT, Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi, Lefkoşa, K.K.T.C.
- Doç. Dr. İsmail TOKMAK, Başkent Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
- Doç. Dr. Menekşe CÖMERT, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
- Doç. Dr. Murat BAYRAM, Pamukkale Üniversitesi, Pamukkale, Türkiye.
- Doç. Dr. Mustafa Murat KIZANLIKLI, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Manas, Kırgızistan.
- Doç. Dr. Mübariz AĞALARLI, Azerbaycan Turizm ve Menecment Üniversitesi, Bakü, Azerbaycan.
- Doç. Dr. Nuray TETİK DİNÇ, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.
- Doç. Dr. Orhan ULUDAĞ, Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi, Lefkoşa, K.K.T.C.

Doç. Dr. Sabira NEMATZADE, Bakü Devlet Üniversitesi, Bakü, Azerbaycan.  
Doç. Dr. Seda GENÇ, Yaşar Üniversitesi, İzmir, Türkiye.  
Doç. Dr. Semra GÜRBÜZ, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin, Türkiye.  
Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya, Türkiye.  
Doç. Dr. Şevki ULEMA, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya, Türkiye.  
Doç. Dr. Şimal AYMANKUY, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üye. Aykut ŞİMŞEK, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üye. Bendegül OKUMUŞ, University of Central Florida, A.B.D.  
Dr. Çağla ÜST CAN, Aksaray Üniversitesi, Aksaray, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üye. Ekrem AYDIN, Artvin Çoruh Üniversitesi, Artvin, Türkiye.  
Dr. Gülmira SAMATOVA, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Manas, Kırgızistan.  
Dr. Öğr. Üye. Mehmet CAN, Aksaray Üniversitesi, Aksaray, Türkiye.  
Dr. Nurzhan ABİSHOV, Ahmet Yesevi Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi, Türkistan, Kazakistan.  
Dr. Öğr. Üye. Salih YILDIZ, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üye. Semih ARICI, Pamukkale Üniversitesi, Pamukkale, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üye. Tarık DOĞRU, Florida Devlet Üniversitesi, Florida, A.B.D.  
Dr. Öğr. Üye. Tolga GÖK, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Manas, Kırgızistan.  
Dr. Ulanbek ALİMOV, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Manas, Kırgızistan.  
Dr. Öğr. Üye. Yenal YAĞMUR, Siirt Üniversitesi, Siirt, Türkiye.  
Dr. Yusuf BAYRAKTAR, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.  
Dr. Öğr. Üye. Zahed GHADERİ, Kharazmi University, Tahran, İran.

OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi (TÜMKAD)

Cilt: 3 Sayı: 1 (Haziran)

*Turkic Culinary Culture Research (TCCR)*

*Vol: 3 No: 1 (June)*

## İçindekiler/Contents

### *Kavramsal Makale*

- **Gıda Çalışmalarında Yeni Yaklaşım: Gıda Egemenliği** (A New Approach in Food Studies: Food Sovereignty)  
Murat DOĞAN, E. Gamze VATANDOST .....1-12

### *Araştırma Makalesi*

- **Kadirli Mutfağının Sokak Lezzeti: Geleneksel Kadirli Sucuğu** (A Street Food of Kadirli Cuisine: Traditional Kadirli Sucuk)  
Abdullah BADEM, Ergin FİDAN .....13-24



**Önerilen atf:** Doğan, M. ve Vatandost, E. G. (2023). Gıda Çalışmalarında Yeni Yaklaşım: Gıda Egemenliği, *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 1-12.

*Kavramsal Makale*

## GIDA ÇALIŞMALARINDA YENİ YAKLAŞIM: GIDA EGEMENLİĞİ

Murat DOĞAN<sup>1</sup>, E. Gamze VATANDOST<sup>2</sup>

### ÖZ

Gıda çalışmaları, bilim, sanat, tarih, toplum ve diğer alanlarda yiyecek ve onun çeşitli yönlerinin eleştirel olarak incelenmesi olarak tanımlanabilir. Küresel salgınlar, kuraklıklar, savaşlar ve diğer faktörler, yiyecek arzının güvence altına alınmasında zorluklar yaratmış ve bu da gıda egemenliği kavramını ön plana çıkarmıştır. Bu çalışmada gıda çalışmaları alanında yeni bir yaklaşım olan gıda egemenliğinin gastronomiyle ilişkisinin ve öneminin araştırması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İlk olarak, yiyecek sistemleri açıklanmış, ardından gıda egemenliği ile ilgili bulgular yorumlanmış ve tartışılmıştır. Sanayi devriminden önce gıda sistemi çoğunlukla yerel düzeyde olmuştur. Ancak 1980'lerden sonra liberalleşme ve uluslararasılaşmanın ortaya çıkmasıyla birlikte, gelişmekte olan ülkeler gıda egemenliğinde bir düşüş yaşamaya başlamıştır. Bulgulara uygulanan içerik analizi sonucunda, gıda egemenliği ile gastronomi arasındaki ilişkinin üç alt teması belirlenmiştir: (1) yerelleşmiş gıda sistemleri ve yerel mutfak kültürlerinin korunması; (2) sağlıklı beslenme tarzları ve Yavaş Gıda hareketi ve (3) doğayla uyumlu ekosistemler ve sürdürülebilir gastronomidir. Gıda egemenliği ile gastronomi arasındaki ilişki incelendiğinde, gıda egemenliğinin uluslararası şirketlere devredilmesiyle oluşan yeni liberal düzenin sadece toplum üzerinde ekonomik sonuçları olmadığı, aynı zamanda söz konusu ülkelerin yerel yemek kültürlerini olumsuz etkileyerek gastronomilerinde negatif değişikliklere yol açtığı açıktır. Sonuç olarak, ülkelerin gastronomik kültürlerinin yakın bir gelecekte yok olma tehlikesi mevcuttur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Gıda Çalışmaları, Gıda Egemenliği, Gıda Sistemleri.

## A NEW APPROACH IN FOOD STUDIES: FOOD SOVEREIGNTY

### ABSTRACT

Food studies can be defined as the critical examination of food and its various aspects in fields such as science, art, history, society, and others. Current global epidemics, droughts, wars, and other factors have posed challenges in ensuring food supplies, thereby highlighting the concept of food sovereignty. This study is aimed at investigating the relationship and importance of food sovereignty, which is a new approach in the field of food studies, with gastronomy. The content analysis method, which is one of the qualitative research methods, was used in the study. Initially, food systems were explained, followed by the interpretation and discussion of findings regarding food sovereignty. Before the industrial revolution, the food system was primarily local. However, with the advent of liberalization and internationalization after 1980, developing countries started experiencing a decline in their food sovereignty. As a result of the content analysis applied to the findings, three sub-themes of the relationship between food sovereignty and gastronomy were determined: (1) localized food systems and preservation of local culinary cultures; (2) good nutrition styles and the Slow Food movement; and (3) ecosystems compatible with nature and sustainable gastronomy. When examining the relationship between food sovereignty and gastronomy, it becomes evident that the new liberal order resulting from the transfer of food sovereignty to international corporations has not only had economic repercussions on society but has also adversely affected the local food cultures of the countries involved, leading to negative changes in their gastronomy. Overall, there is an imminent risk of these countries' gastronomic cultures disappearing shortly.

**Keywords:** Gastronomy, Food Studies, Food Sovereignty, Food Systems.

**Makale Geliş Tarihi:** 22.02.2023

**Birinci Düzeltme:** 04.06.2023

**Kabul Tarihi:** 20.06.2023

<sup>1</sup> Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6391-4887.

<sup>2</sup> Doktora Öğrencisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ABD, gvatandost@gmail.com, ORCID: 0000-0002-4514-2227.

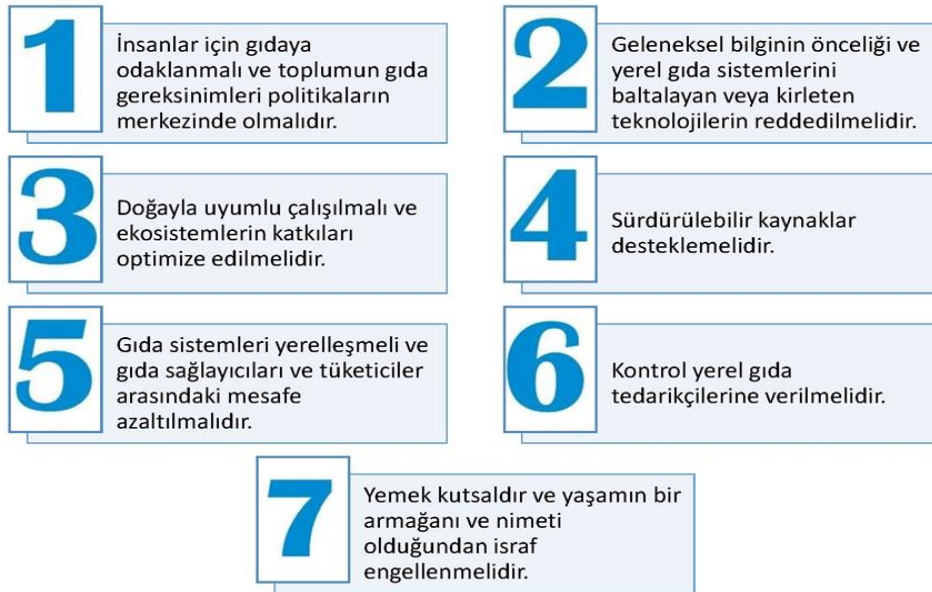
## GİRİŞ

1990'lara kadar gıda bilimi genellikle doğa bilimleri ve mühendislik ağırlıklı olarak gelişmiş ve beşeri ve sanat yönü göz ardı edilmiştir. Bu nedenle gıda biliminin sosyal bilimler yönü çok fazla ilerleyememiştir. Bununla birlikte gıda bilimi ve teknolojisinin baş döndürücü ilerleyişi, gıda üretimi ve tüketiminde muazzam değişime neden olmuş ve birçok sorun ve bilinmezi beraberinde getirmiştir. Sanayileşmeden önce çoğu gıda tüketildiği yerde yetiştirilmekte ve tüketilmekteydi. Küresel ekonomik emtia olarak modern tarım ve hayvancılığın yükselişi ile birlikte yiyeceklere tam olarak ne olduğu ve nereden geldiği bir bilinmez olmuştur. Tüm bu sorunların gıda bilimine sosyal bilimler bakış açısı getirmekle çözülebileceği anlaşılmış ve böylece gıda çalışmaları doğmuştur (Almerico, 2014).

Gıda çalışmaları bilim, sanat, tarih, toplum ve diğer alanlarda gıda ve ilgili konuların eleştirel çalışması olarak tanımlanabilir. Başka bir ifade ile gıda çalışmaları yiyeceklerin nereden geldiğini ve sosyal kimlikleri nasıl şekillendirdiğini anlamaya çalışan disiplinlerarası bir alandır. Gıda çalışmaları ile gıdanın toplumdaki yerini anlamak için antropoloji, ekoloji, coğrafya, tarih, gıda bilimi, beslenme ve sosyoloji dahil olmak üzere bir dizi disiplin metodolojisinden yararlanılmaktadır. Gıda çalışmaları kavramsal olarak yeni olduğu için hangi konuları içermesi gerektiği konusunda bilim insanları tam olarak mutabakata varmamışlardır. Ancak bireylerin ve toplumların gıdalarla olan ilişkilerinin incelenmesini her zaman

öncelemişlerdir. Bu bağlamda gıdanın adil dağıtılmaması kaynaklı eşitsizlik, açlık ve kıtlıklar, güvencesiz ve sağlıksız gıda arzı, gıda biyoterörizmi ve ekonomik küreselleşme nedeniyle ülkelerin gıda üretiminde kendine yetememesi konuları gıda çalışmaları kapsamına girmektedir. Gıda çalışmaları alanlarından biri de gıda egemenliği konusudur (Belasco, 1999; Murcott vd., 2013).

Gıda egemenliği, halkların ekolojik olarak sağlam ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş sağlıklı ve kültürel olarak uygun gıdaya ulaşma hakkı ve kendi gıda ve tarım sistemlerini tanımlama hakkıdır. Gıda egemenliği küresel köylü hareketi olarak doğmuş ve gıda sistemindeki adaletsizliklerle mücadele etmeyi amaçlamıştır. "La Vía Campesina-Köylü Yolu" kadınlara karşı yapılan haksızlıklara, arazi gasplarına ve GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizma)'ların yayılmasına karşı mücadele etmeyi gıda egemenliği savaşı olarak tanımlamıştır (Calvário ve Desmarais, 2023). Gıda güvenliği bir hedefdir ve gıda egemenliği ise oraya nasıl ulaşılacağı ile ilgili stratejik planlar sunmaktadır. Her iki kavram arasında bazı farklılıklar mevcuttur. Gıda egemenliği tabandan ve halktan gelen gıda hareketine dayanmaktadır. Gıda egemenliği üreticilerin yanı sıra vatandaşların da girdilerini içeren demokratik bir gıda sistemine olan ihtiyacı vurgulamaktadır. Gıda güvenliği ise mevcut gıda sistemlerinin korunması ve dağıtımı ile ilgili çalışmalar yapmaktadır (Borras ve Mohamed, 2020). Gıda egemenliği yedi sacayağı ve hedef üzerine kurulmuş olup Şekil 1'de verilmiştir.



Şekil 1. Gıda Egemenliğinin Yedi Hedefi  
Kaynak: Prato, 2014.

Son yıllarda yaşanan savaşlar, ekonomik daralma, enerji yetersizliği ve küresel ısınma ile ilişkili olarak gözle görülür bir gıda krizi tüm dünyanın dikkatini çekmektedir. Artan gıda fiyatları sonucu yaşanan bir dizi gıda krizi, ucuz gıda çağının sona erdiğinin sinyalini çoktan verirken, küresel tarımın sera gazı (GHG- Greenhouse Gas) emisyonlarının en az %25'inden sorumlu tutulması, gıdanın politik-ekolojisi ve politik ekonomisinin tartışılması gerektiğini gözler önüne sermektedir (McMichael, 2009: 139-169). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre bugün dünyada yaşayan tüm insanları beslemeye yetecek kadar gıdanın üretilmesine rağmen 811 milyona yakın insan açlıkla mücadele etmektedir. Bu bağlamda 2030 "Sıfır Açlık" (Zero Hunger) hedefine ulaşmak çok uzak görülmektedir. Yetersiz beslenme gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkelerde çok daha ağır sonuçlara neden olabilmektedir. Toprağın ve biyolojik çeşitliliğin artan şekilde bozulması sonucu azalan tarım arazileri, sık yaşanan şiddetli doğal felaketler ve iklim değişikliğinin tarım üzerindeki olumsuz etkisi daha da içinden çıkılmaz bir hal almıştır (FAO, 2023). Dünya'daki gıda üretimi yaklaşık seksen yıldır tüm dünya nüfusunu beslemeye yetecek ve sağlıklı bir yaşam sürmelerini sağlayabilecek düzeye erişmiş olsa da insanoğlu gıda üretiminde gösterdiği başarıyı ve gelişmeyi adil paylaşım konusunda gösterememektedir. Gıdaya düzenli erişimin önündeki politik ve fiziksel engeller çözülememektedir. Bu nedenle gıda güvencesinin yolu yeterli gıda elde etmekten değil; adil ve herkese ulaşacak paylaşımdan geçmektedir (Gökten ve Gökten, 2017: 11-28).

Gıda güvencesi yalnız bugün dünya gündeminde olan bir kavram değildir. Gıda güvencesinin önemi tarihin her döneminde dikkatleri çekmektedir. Bu konuyu hatırlatan tarihteki en acı deneyimlerinden biri de Büyük Kıtık ya da Patates Kıtığı felakettir. Uluslararası ticaret, insan ve mal sevkiyatı kaynaklı mikroorganizmaların ve salgınların kıtalar arası dolaşımına neden olmuştur. İrlanda'da 1845'ten 1851 yılına dek halkın en fazla tükettiği gıda maddesi olan patateste ortaya çıkan bir mantara bağlı olarak oluşan ve sonrasında da ithal tohumlarla devam eden gıda kıtlığı, ülkedeki patateslerin yarıdan fazlasının zarar görmesine telef olmasına yol açmıştır. Bu acı tecrübe İrlanda'da bir milyon kişinin hayatını kaybetmesine ve iki milyon kişinin de ülkeyi terk ederek Amerika Birleşik Devletleri'ne göç etmesine neden olmuştur. Bu acı olay Avrupa Birliği ayrılma süreci sonrasında Birleşik Krallığın gıda geleceği hakkındaki tartışmalarını da gündeme taşımıştır (STGM, 2018).

İnsanlık tarihinde ve günümüzde yaşanan açlık ve kıtlık felaketleri yalnızca dolaşıma katılan mikroorganizmalar nedeniyle değildir. Buna ek olarak açlık ve kıtlıklar; siyasi ve ekonomik krizler, bölgesel savaşlar, kuraklık ve sel gibi doğal afetler nedeniyle yaşanabilmektedir. FAO verilerine göre dünyada açlıktan etkilenen insan sayısı, COVID-19 etkisi gölgesinde 2020 yılında da artmaya devam etmiştir. 2014'ten 2019'a neredeyse değişmeden kaldıktan sonra, yetersiz beslenme yaygınlığı 2019 ile 2020 arasında %8,4'ten %9,9'a yükselmiştir. 2030'da sıfır açlık hedefine ulaşmayı daha da zorlaştırmıştır (FAO, 2023). Dünya COVID-19 küresel salgınının etkisinden yeni yeni sıyrılmaya başlamışken 2022 yılında çok önemli buğday, ayçiçek yağı ve gübre ihracatçısı olan Rusya-Ukrayna arasında başlayan savaş Ortadoğu'dan Avrupa'ya, Asya'dan Afrika'ya kadar yeniden derin bir gıda krizine neden olmuştur. FAO, Ukrayna ve Rusya'nın gıda ihracatında uyguladığı kesintiyi sürdürmesi durumunda küresel olarak yetersiz beslenen insan sayısının sekiz milyon ila on üç milyon arasında artabileceği tahmin edilmektedir. (Braun, 2022). Birleşmiş Milletler, dünyada üretilen buğdayın önemli bir kısmını üretmekte olan Ukraynalı çiftçilerin şu an Ruslarla savaşmakta olduğunu bildirmekte ve yaşanacak olası gıda kıtlığının İkinci Dünya Savaşı'ndan sonraki en önemli etkiye sahip olacağını tahmin etmektedir (Behnassi ve El Haiba 2022: 1-2). Rusya-Ukrayna savaşı nedeniyle buğday tedarikinde kriz yaşamakta olan Türkiye dahil birçok ithalatçı ülke çareyi Hindistan'dan buğday ithal etmekte aramıştır. Ancak Mayıs 2022'de dünyanın ikinci büyük buğday üreticisi Hindistan'da etkili olan aşırı sıcaklar, tarım sektörünü etkilemiş ve mahsul verimini de tehlikeye atmıştır. Bu nedenle Hindistan hükümeti gıda güvenliği açısından tehdit olarak gördüğü buğday ihracatını yasakladığını duyurmuştur (Öğütçen, 2022).

Küresel boyutta yaşanan kuraklıklar, savaşlar, küresel salgın gibi beklenmedik krizler gıda arzında sorunlara neden olmuştur. Bu nedenle dikkatleri gıda egemenliği kavramına ve özellikle dışarıya daha az bağımlı olmamanın önemine yöneltmiştir. Gıda ithalatında engellerle karşılaşan ülkeler kendi ülkelerini koruyabilmek adına gıda rezervleri oluşturarak yeni kısıtlamalara gitmekte ve kriz bir zincir halinde daha da derinleşmektedir. Çalışmada ülkelerin gıdada dışa bağımlı olmaktan kurtulma çözümlerinin bir yansıması olan gıda egemenliğinin gastronomi ile olan ilişkisinin ve öneminin belirlenmesi amaçlanmıştır.



## YÖNTEM

Araştırma ile gıda çalışmalarında yeni bir yaklaşım olan gıda egemenliği kavramının gastronomi ile olan ilişkisinin ve öneminin anlaşılması amaçlanmıştır. Çalışmanın gıda egemenliği ve gastronomi ilişkisi ve öneminin araştırılması bağlamında ilk olması literatüre katkı açısından önemini daha da artırmaktadır. Çalışma deseni olarak nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmış olup bu yöntem disiplinler arası bütüncül bakış açısıyla konunun tamamını dikkate alarak araştırmanın problemini yorumlayıcı bir yöntemle ele alan çalışma şeklidir. Nitel araştırmalar incelediğinde konunun kendi bağlamında ele alındığı, kişilerin bu konudaki yorumları ve olaylara bakışlarının ele alındığı görülmektedir (Crabtree ve Miller, 2022: 15).

Kavramsal çerçevenin ortaya çıkarılması için içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan içerik analizi ise bir metnin sistematik şekilde incelenmesi olup tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir araştırma yöntemidir (Roller, 2019). Gıda egemenliği kavramının çerçevesinin ortaya çıkarılabilmesi için öncelikli olarak Friedman ve McMichael (1989: 93-117) tarafından kavramsallaştırılan gıda rejimleri ya da gıda

sistemleri olarak adlandırılan kavramlar üzerine literatür taraması yapılmış daha sonra gıda egemenliği hakkında elde edilen bulgular yorumlanarak tartışılmıştır. Araştırma sırasında elde edilen verilerin güvenilirliği ve araştırmanın temel unsuru olarak kabul edilmiştir. Nitel araştırmaların geçerliliği için çalışmanın yansız olması ve argümanların literatür taramasıyla desteklenmesi gerekmektedir. Bu nedenle geçerli sonuçlar elde edilmesi ise aynı koşullarda başka bir araştırmacının da aynı sonuçları elde edebilir olmasından kaynaklıdır. Sonuçların güvenilirliği için çalışma tekrarlanabilir şekilde hazırlanmış ve geçerliliği için ise objektif olarak değerlendirilmiş, iki uzmana verilmiş ve benzer çıkarımlar alınmıştır (Hayashi vd., 2019).

## BULGULAR ve TARTIŞMA

Literatür incelemesi ile ortaya çıkartılan gıda egemenliği kavramının çerçevesi oluşturulmuş, gastronomiyle olan ilişkisine dair bulgulara içerik analizi uygulanmış ve tüm veriler temalarına göre kategorize edilmiştir. İçerik analizi sonucu gıda egemenliğinin gastronomiyle olan ilişkisi üç ana temaya ayrılmış ve Şekil 2'de verilmiştir.



Şekil 2. Gıda Egemenliğinin Gastronomiyle Olan İlişkisinin Temaları

Bulgulara uygulanan içerik analizi sonucu gıda egemenliğinin gastronomiyle olan ilişkisi temasının (1) yerleşen gıda sistemleri & yerel mutfak kültürlerinin korunması, (2) iyi beslenme biçimleri & Slow Food hareketi ve (3) doğayla uyumlu ekosistem & sürdürülebilir gastronomi olmak üzere üç alt teması belirlenmiştir.

### ***Yerleşen Gıda Sistemleri ve Yerel Mutfak Kültürlerinin Korunması***

#### ***Gıda Rejimleri (Sistemleri)***

Uluslararası Gıda Politikası Araştırma Enstitüsü'ne (IFPRI-The International Food Policy Research Institute) göre, gıda sistemleri ürünlerin, çiftlik hayvanlarının, balıkların ve diğer tarımsal ürünlerin girdi temini ve üretiminden nakliye, işleme, perakende satış, toptan satış ve gıdaların hazırlanmasına, tüketim ve imhaya kadar olan gıda

değer zinciri boyunca aktörlerin ve etkileşimlerin toplamıdır. Gıda sistemleri ayrıca, gıda ile ilgili politika ortamlarının ve kültürel normların etkinleştirilmesini de içermektedir (IFPRI, 2023).

“Gıda rejimleri” sistematik bir şekilde Friedman ve McMichael (1989) tarafından kavramsallaştırılmış ve küresel gıda sistemleri tarihsel açıdan kategorize edilmiştir. Bu girişim gıda rejimlerinde gerçekleşmiş olan tarımsal modernizasyonun ve gıdanın küresel politik-ekonomideki temel rolünün temel tarihsel çelişkilerini ortaya çıkarmıştır. Friedmann ve McMichael günümüze kadar olan tarihsel süreçte gıda sistemlerini üçe ayırmışlardır (McMichael, 2009: 139-169).

Birinci gıda sistemi veya gıda rejimi olarak adlandırılan dönem 1870-1929 Dünya Ekonomik Buhranına kadar olan dönemdir. Bu elli ya da altmış yıllık süre İngiltere'nin sisteme egemen olduğu ve gıda sisteminin sömürgeler üzerinden gerçekleştiği dönemdir. Avrupa temel tahılları, et vb. gıda gereksinimlerini Amerika, Avusturalya ve Yeni Zelanda gibi kıta ve ülkelerden çok düşük bir maliyetle karşılamıştır (McMichael, 2009: 139-169; Torun Atış, 2022: 16). O dönemlerde az gelişmiş ülkeler ithalat bağımlısı olmamıştır. Ancak Büyük Buhran döneminde daha da yoksullaşan küçük çiftçiler topraklarını büyük toprak sahiplerine satarak yeni iş imkânları için büyük şehirlere göç etmek zorunda kalmışlardır. Osmanlı Devleti ise tarımını geliştirecek mali güçten yoksundur ve Türkiye ise bu zorlu dönemin sonlarına doğru kurulmuştur. Türkiye’de cumhuriyet ilanından sonraki ilk dönemlerde tarım karasaban, orak, tırpan, çapa ve dövenle yapılmıştır (Aysu, 2015: 28-29).

Bu dönemden sonra gelen ikinci gıda sistemi 1939-1970’lerin ilk yılları arasını kapsayan dönemdir. İkinci gıda sisteminin liderliği İngiltere’den ABD’ye geçmiş, tarıma kapitalist üretim ilişkileri hâkim olmuş ve üretim modeli de yoğun enerji ve kimyasal kullanımına dayandırılmıştır. Bu dönem “Yeşil Devrim” teknolojilerinin benimsendiği ve piyasa ilişkilerini kırsala yaymak için toprak reformu yapıldığı yıllardır (McMichael, 2009: 139-169; Aysu, 2015: 31; Torun Atış, 2022: 34). Zaten mali açıdan güçlü olan ABD ve onu takip eden Avrupa ülkeleri tarım ürünlerini ve daha sonra da et ve süt ürünlerindeki üretim fazlalarını pazarlamak için damping gibi uygulamalar yapmaya yönelmiştir. Bu damping uygulamaları geliştirmekte olan ülkeleri kendi üretimlerini yapmaktansa çok ucuza ABD’den ve Avrupa ülkelerinden gelen gıda ürünlerini almaya yöneltmiştir. Sonuçta tahmin edileceği üzere uzun vadede gelişmemiş ve geliştirmekte olan ülkeleri ithalata bağımlı hale getirmiştir. Bu durum ülkelerin

yemek kültürlerinin ve gastronomilerinin ithal ürünlere göre şekillenmesine neden olmuştur (Aysu, 2015: 31).

### **Yeşil Devrim ve Sonrası**

1965’li yıllardan itibaren etkisini gösteren Yeşil Devrim tarımsal altyapı ve AR-GE yatırımlarında ve uygulamalarında kalıcı değişimleri ve etkileri beraberinde getirmiştir. Artan tarımsal üretime ek olarak, Yeşil Devrim hem gelişmiş hem de geliştirmekte olan ülkelerde bazı sosyoekonomik ve çevresel sonuçlarıyla tartışılmaya devam etmektedir (Çetiner, 2013: 326-348). Yeşil Devrimli yıllarda dünya nüfusunun kalori gereksiniminin büyük bir bölümünü karşılayan buğday, çeltik (pirinç) ve mısır üretimi elli yıl içerisinde üç kat artarak, ikiye katlanan dünya nüfusunu beslemeyi büyük ölçüde başarmıştır. Tüm bunlara rağmen bu dönemde tarım alanları sadece %30 artmıştır. Tarımsal üretimdeki bu büyük artış, sadece hastalıklara dayanıklı ve yüksek verimli tohum çeşitlerinin geliştirilmesiyle değil, aynı zamanda kimyasal gübre, sentetik tarım ilacı ve herbisitlerin yaygınlaşması ve tarımsal mekanizasyonun sulama sistemleriyle çiftçilere ulaştırılmasıyla mümkün olmuştur (Dash ve Rai 2022: 38-46). Önemsenmesi gereken konuların başında, bu dönem yapılan AR-GE çalışmalarının büyük bir bölümünün geliştirmekte olan ülkelerin tarımsal araştırma kuruluşları tarafından yerel şartlara uygun hale getirilerek çiftçilerin kullanımına sunulması olmuştur. Bu şekilde mısır, çeltik ve buğday üretimleri Hindistan, Pakistan ve Filipinler’de yüksek oranda artmıştır. Bu çeşitlerin ve hizmetlerin giremediği çoğu Afrika ülkesinde ise üretimde artış gerçekleşmediği için Yeşil Devrim kıtlık sorununu çözememiştir. Bu demektir ki Yeşil Devrim’in etkisi her bölge için aynı sonuçları getirememiş; tarımsal teknolojilerden yararlanabilen ve tohum çeşitlerini uygulayabilen gelişmiş ülkelerin elde ettiği üretim artışı geliştirmekte olan ülkelere göre yüksek olmuştur. Çeltik, mısır ve buğdaydaki üretim artışı 2000’li yılların ortalarına kadar fiyatların da düşmesini sağlamıştır. Ancak Yeşil Devrim’in çeşitli nedenlerle uygulanmadığı bölgelerde açlık ve yoksulluk kendini daha belirgin şekilde göstermiştir. Bu nedenle Yeşil Devrim açlığı ve fakirliği yok etmede başarılı veya başarısız olmuştur demek doğru bir yaklaşım değildir (Eliazer Nelson vd., 2019: 1-10).

Birinci ve ikinci gıda sistemleri bağlamında Türkiye’de nasıl bir süreç yaşandığına bakacak olursak; 1950’li yıllar tarım sektöründe önemli yeniliklerin yaşandığı bir dönemdir. İthal traktörler sayesinde daha önce ekilip, biçilemeyen topraklar tarım yapılabilir hale gelmiş, artan makineleşme, iyi tohum, ilaç kullanımı ve sulama projeleri ile verimlilik artmaya başlamıştır. Bu dönem yoğun tarım

teknolojisine geçişin başlangıç yılları olmuştur. Aynı dönemde tarım sektöründe hızlı bir metalaşma ve ticarileşme dönemine girilmiştir. İkinci Dünya Savaşı'nı takip eden yıllarda yönetimdeki siyasetçiler ABD'den gelen ve Marshall planı olarak da adlandırılan destekleri kabul etmiş ve tarım destekleme politikalarını uygulamaya başlamışlardır. Bu kararlar gıda güvenliğini sağlamak ve bir ulusal ekonomi oluşturmak amacı ile verilmiştir. Bu tarım destekleme politikaları hayvancılık ve tarım üretiminin hızla artışı sağlanmıştır. 1960'lı yıllar biterken ilk kez yüksek verim garantili Yeşil Devrim'le gelen tohumlar denenmiş ve böylece 1970'li yıllar Türkiye'de yoğun kimyasal kullanımı ve makineleşme ile tam olarak yoğun tarıma geçişin yaşandığı yıllar olmuştur. Bu dönemde Türkiye tarımda kendine yetebilen bir ülke olmuştur (Keyder ve Yenal, 2013: 107).

### **Yerel Mutfak Kültürlerinin Korunması**

1970'lerden günümüze kadar olan dönem ise üçüncü gıda rejimi veya sistemi olarak adlandırılan dönemdir. Tarımda serbest piyasa mantığına geçilmiş ve önceki dönemlerde verilen tarımsal devlet destekleri kaldırılmıştır. Rekabetçi piyasada desteksiz kalan gelişmekte olan ülke çiftçileri rekabete dayanamayarak çiftçiliği terk etmeye başlamıştır. 1995'te kurulan Dünya Ticaret Örgütü'nün (WTO-The World Trade Organization) şirketlere sağladığı mali desteklerle 2000'li yıllarda çok uluslu tarım şirketleri küresel tarım ve gıda şirketlerine dönüşmüştür. Böylece gıda egemenliği küresel gıda ve tarım şirketlerinin, pazarlar ise süpermarketlerin eline geçmiştir (Aysu, 2015: 32-35). Zafer Yenal "*Bildiğimiz Tarımın Sonu*" kitabında bu süper-marketleşme sürecini ve son otuz yılda gıda ve tarım sektöründe yaşanan değişimi bir örnekle, 1980'lerin markası Kurukahveci Mehmet Efendi'nin torununun ağzından şöyle aktarmaktadır "*Eskiden insanlar şarküteri, baharat ve kahve alışverişlerini yapmak için ta Kadıköy'den Şişli'den Mısır Çarşısı'na gelirlerdi. Artık bu değişti şimdi süpermarkete gidiyorlar böyle olunca biz de hazır paket içinde kahve satışına yöneldik hem Türkiye'nin her yerine satış yapıyoruz hem de ihracata başladık*" (Keyder ve Yenal, 2013: 104).

Gıda egemenliği kavramı ise üçüncü gıda sistemi döneminin karşısına konumlanmıştır (Torun Atış, 2022: 48). Tarım ve gıdada egemenlik kaybının gözle görülür olduğu dönem olan 1980 sonrası süreç hızlı liberalleşme ve uluslararasılaşmayı beraberinde getirmiştir. Ülkelerde metabolik yarılma derinleşirken bir yanda bolluk ve çeşitlilik, öte yanda riskler ve güvensizlikler aynı anda gözlemlenebilir olmuştur (Keyder ve Yenal, 2013: 24).

Gıda egemenliği yerel anlamda bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretimine ve tüketimine öncelik veren yerleşen gıda sistemlerini desteklemektedir. Gıda egemenliği yaklaşımı yerel gıda üretimini ve tüketimini teşvik ederek ülkelerin yemek kültürlerine kök salmış olan geleneksel tariflerin, pişirme tekniklerinin ve yemek ritüellerinin korunmasına ve sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (Swinbank ve Swinbank, 2021: 196-198).

### **İyi Beslenme Biçimleri ve Slow Food Hareketi**

#### **Gıda Egemenliği Kavramına Farklı Bakış Açıları**

Gıda egemenliği kavramı ilk kez 13-17 Kasım 1996'da FAO'nun Roma'da düzenlediği Dünya Gıda Zirvesi'nde La Vía Campesina tarafından dile getirilmiş ve gıda politikalarının yetersizliğine bir tepki olarak sunulmuştur (Aysu, 2015: 32). Gıda egemenliği kavramı günümüzde gıda güvencesi kavramına kritik bir alternatif olarak doğmuştur. Gıda egemenliği; ülkelerin ve yerel halkların kendi kaderlerine hâkim olma konusunda tarımlarını, tarım politikalarını, gıda sistemlerini; kendi fikir birikimleri, teknik birikimleri, tarihsel birikimleri ve toplumsal birikimleri ile köylü üretiminin gelenek ve birikimlerini de kullanarak, kendi geleceğini belirleme hakkı olarak tanımlanmıştır (Eryılmaz, 2009; Wittman, 2011: 87-105).

Gıda egemenliği kavramı hem yaklaşım hem de politika açısından gıda güvencesi ve güvenliğinden farklıdır. Gıda güvenliği; gıdanın nereden ve nasıl geldiğini veya hangi sosyal, politik ve teknik koşullar altında üretildiğini ve dağıtıldığını çok fazla dikkate almamaktadır. Ulusal gıda güvenliği hedefleri genellikle üretim koşullarını sağlayan gıdalarla ilişkilidir. Tarımsal ticaret şirketlerine fayda sağlayan bu koşulların çevresel olarak yıkıcı ve sömürücü politikalar ve sübvansiyonlardan oluşması veya yerel gıda üreticilerini yok etmesinin önemi yoktur. Gıda egemenliği ise aksine ekolojik olarak uygun üretim, dağıtım ve tüketimi vurgulamaktadır. Ayrıca açlık ve yoksullukla mücadele ve sürdürülebilirliği sağlamanın yollarının sosyal ve ekonomik olarak adil yerel gıda sistemleri ve bütüne hizmet eden ticaret ve yatırım ile olacağı savunulmaktadır. Bununla birlikte gıda egemenliği; tarım reformu, küçük ölçekli üreticiler, tarımsal ekoloji, biyoçeşitlilik, yerel bilgi, köylülerin, kadınların, yerli halkların ve işçilerin hakları, sosyal koruma ve iklim adaleti konularına eğilmektedir (Edelman vd., 2014: 911-931; Barkin, 2016: 1-10).

Gıda egemenliği tarih sahnesinde arandığında ise kavramın yalnızca çoklu biçimlerini ve koşullarını anlamak değil, aynı zamanda sermaye mantığının ayrılmaz bir parçası olduğunu da kabul etmek gerekir.

Başka bir deyişle, gıda egemenliği ne temelsiz bir bakış ne de çok eski kuşaklara dayanan bir girişimdir. Büyük olasılıkla gıda egemenliğinin ilk biçimleri kölelerin geçimi için bahçe arazilerine sahip olma ve sürdürme hakkı için savaş verdiği on dokuzuncu yüzyılda, köle rejimlerinin çöküşü sırasında ortaya çıkmıştır (McMichael, 2014: 933-957). Bugün kendi kaderini tayin etme hakkı fikrine dayanan ve gıda egemenliği adına çalışmalar gerçekleştiren “Slow Food”, “Navdanya”, “Dünya Adil Ticaret Örgütü (WFTO-The World Fair Trade Organization)”, “Tohum Ağları”, “Üretici Köylü Kooperatifleri”, “Yeni Köylülük” akımları gibi sayısız kolektif girişim bulunmaktadır (McMichael, 2014: 933-957).

### **Slow Food Hareketi**

Slow Food Hareketi endüstrileşme ve küreselleşme ile başlayan fast life/fast food yaşam şekline karşı başlamış ve bugün yerel pazarlar, atalık tohum kullanımı, sürdürülebilir tarım hareketleri, bireyleri bilinçlendirme çalışmaları, yavaş şehirlere kurma gibi eylemler ile insan temelli gıda egemenliğini yeniden küresele yaymaya çalışmaktadır (Padovani ve Petrini, 2017: 249). Navdanya 1984 yılında Hindistan’da kurulmuştur ve sözlük anlamı Hintçe “dokuz tohum” dur. Bu kolektif bazı bitki türleri ve atalık tohumların korunması adına çalışmalar yürütmekte ve bu çalışmaları kendi çiftliklerinde zararlılarla doğal yollarla savaşarak ve biyoçeşitliliğe önem vererek yürütmektedir. Kurucusu aktivist Navdanya Shiva, dışarıdan gelen endüstriyel tohumlar yerine kendi yerel/atalık tohumlarını kullanmanın endüstriyel olanlara kıyasla çok daha az yağmur suyu tükettiğinden ve bunu yaparken atalık tohumların daha verimli ve fazla ürün verdiğinden söz etmektedir (Sarıcan, 2020). Adil ticaret girişiminin temelleri ise 1946 yılında atılmıştır. Bugün bir milyondan fazla küçük ölçekli üretici ve işçinin üç bine yakın örgütle ortak çalışmalar yürüttüğü küresel bir harekete dönüşmüştür. Adil ticaret, gelişmekte olan ülkelerdeki üreticileri korumayı ve sürdürülebilirliği sağlamayı hedefleyen pazar odaklı bir sosyal harekettir. Bugün tüm süpermarketlerde ve adil ticareti destekleyen dükkânlarda, bu anlayışla üretilen ürünler satılmaktadır. Adil ticaret logosunu barındıran ürünler tüketiciye “Bu ürün Adil Ticaret’in ürünüdür, bu ürünü üreten köylüler haklarını aldılar. Ürününüzü gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.” mesajını vermektedir. Adil ticaret daha çok pazar odaklı bir girişim olması ile diğer hareketlerden farklı bir yere sahiptir (Süygün, 2015: 48-63).

La Vía Campesina, Slow Food, üretici kooperatifleri gibi gıda egemenliğini savunan oluşumları ortak paydada basitçe özetlemeye çalışırsak; bu oluşumlar serbest piyasa ekonomisi ve küreselleşme ile gelen

karmaşık endüstriyel gıda sistemleri yerine geleneksel köylü üretimini, GDO’lu tohumlar yerine atalık tohum kullanımını, adil üretim ve adil dağıtım ile açlığın bitirilebileceğini savunmaktadırlar. Aysu (2015: 215) bu kolektiflerin ortak görüşünü şöyle özetler: “*Bilge köylü; GDO’yu reddeder, bilge köylü tarımında yağış rejiminin ona verdiği su ile yetinir. Su kullanımını azaltır, dünyayı besler. Çünkü zaten bugünkü tarımsal üretim dünya nüfusunu beslemeye yeterlidir. Ancak sorun adil olmayan bölüşümdedir. Bilge köylü tarımı biyoçeşitliliği korur, serbest hayvan yetiştiriciliğini savunur.*”

Konuya eleştirel bakan Çetiner (2012: 14-17)’e göre ise La Vía Campesina’nın büyük bölümü oluşturan “topraksız çiftçiler” bugün küreselleşme karşıtı hareketin önde gelen gruplarından birisidir. Gıda egemenliği hareketi tarafından benimsenen agroekolojik veya çevre dostu tarımsal uygulamaların sürdürülebilir kalkınma için büyük önem taşıdığı inkâr edilemez. Ancak politik ve ideolojik tutumlarla teknolojiyle gelişmiş tarımsal üretime karşı olan bu söylemler ne yazık ki her geçen gün artan dünya nüfusunu beslemeye yeterli görünmemektedir. “*Dünyada gıda üretimiyle ilgili bir sıkıntı yoktur, sıkıntı gıdanın adil dağıtılmamasından kaynaklanmaktadır.*” tespitine karşı çıkmak mümkün değildir. Ancak asıl sorun bu adil paylaşımın nasıl yapılacağı konusuna hala daha bir çözüm getirilemiyor olmasıdır. Yapılan önerilerin hali hazırdaki üretim düzeyini de negatif yönde etkileyecek olması asıl sorundur. Soğuk Savaş sonrası neo-liberal ekonomi politikalarının yarattığı yıkımı akliselim olan herkes görebilmektedir. Dolayısıyla gıda egemenliğini savunanların dile getirdiği bu olumsuzluklara katılmamak imkânsızdır. Ancak bugüne kadar yaşanan kıtlık ve açlığın özellikle gıda konusunda kendi kendine yetecek şekilde düzenlemeler yapan sosyalist rejimlerde ortaya çıktığını savunanların görmezden gelmesi oldukça düşündürücüdür. Kuzey Kore ile Afrika’daki totaliter rejimlerin açlık ve kıtlık sorunlarını nasıl büyüttükleri görülmektedir. İkinci Dünya Savaşı’nı takip eden yıllarda tarımda mekanizasyon, sentetik gübre kullanımı, pestisit ilaçlarla tarım zararlılarının bertaraf edilmesi ya da azaltılması, tarımsal üretimde sulama sistemlerinin genele yayılması ile zirai ve hayvansal üretimde yüzde yüzü aşan artışları sağlamış ve özellikle gelişmiş ülkelerde üretim fazlası olarak ortaya çıkmıştır (De Waal, 2018: 184-195).

### **Doğayla Uyumlu Ekosistem ve Sürdürülebilir Gastronomi**

“Yeşil Devrim” sayesinde 1960’lı yıllardan itibaren, yeni tarım teknolojilerine erişen Türkiye ve gelişmekte olan diğer ülkelerde gerekli gıda ürünleri

üretiminde genelde yeterlilik sağlanmıştır. Farklı sosyopolitik nedenlerle bu teknolojilerden mahrum kalan Afrika gibi ülkelerde kıtlık ve açlık hâlâ insanlık için bir utanç olarak sürmektedir. Afrika'nın birçok ülkesinde süren politik istikrarsızlıklar, iç savaşlar, AIDS gibi hastalıklar yaşanan sorunların başını çekse de bu durum, Afrika'daki halkın ileri tarım tekniklerinden mahrum kaldıkları için kendilerine yetecek tarımsal üretimi gerçekleştiremedikleri ve tarımda net ithalatçı konumda buldukları gerçeğini değiştirmemektedir. Afrikalı halklar kendi seçimlerinden dolayı değil zorunlu olarak organik tarım yapmaktadırlar. Dünyadan kopuk dar bir yerel bölgede oldukları için yabancı, hibrit tohumları değil atalık tohumlarını kullanmak zorunda kalmaktalar ve "bilge tarım" tekniklerini sürdürüyorlar ve maalesef yaşanan herhangi bir kuraklık ya da afet sonucu açlık ve ölüm tehlikesi ile karşılaşmaktalar. Bununla birlikte yakın zamanda karşılaşılan en ciddi kıtlıklar yine kontrolcü sosyalist yönetimler olan Çin, Hindistan ve Etiyopya gibi ülkelerde, en yakın zamanlarda da Zimbabve ve Kuzey Kore'de oluşmuştur. Bu ülkelerin ortak özelliği aşırı merkezîyetçi tarımsal üretim ve dağıtım, gıda üretiminde kendine yeterli yani gıda egemenliğine sahip olmaları düşündürücüdür (Çetiner, 2012: 14-17).

Doğa ile uyumlu ekosistemler sürdürülebilir gastronominin çevre dostu, sosyal açıdan sorumlu, ekonomik açıdan uygun yiyeceklerin üretimi, işlenmesi, dağıtım ve tüketimi unsurlarına olumlu katkıda bulunmaktadır. Bu ekosistemler biyolojik çeşitliliğin korunmasına öncelik vererek mutfakta kullanılan çeşitli endemik bitki ve hayvan türlerinin korunmasını sağlamakta olup böylece zengin ve otantik mutfaklar sürdürülebilmektedir. Bunlara ek olarak doğayla uyumlu ekosistemlerin sürdürülebilir tarımı desteklemesi tarım ilaçları ile kirlenmemiş, sağlıklı ve kaliteli gıdaların mutfaklarda kullanılmasını sağlamaktadır. Doğa ile uyumlu ekosistemler özetle biyolojik çeşitliliğin korunmasını, sürdürülebilir tarımı, yerel gıda üretimi ve tüketimini, gıda israfını azaltmayı ve geleneksel mutfak kültürlerinin korunmasını sağlar. Böylece doğa ile uyumlu ekosistemler sağlıklı yiyeceklerin üretimine ve mutfak kültürlerinin çeşitliliğinin sağlanması ile sürdürülebilir gastronomiye katkıda bulunmaktadır (Gössling ve Hall, 2013: 3-44).

### **Gıda Egemenliği ve Gastronomi İlişkisinin Değerlendirilmesi**

Gıda egemenliği ve gastronomi arasında bir bağlantı var mıdır? Bu ilişkiyi belirleyebilmek için öncelikle gastronomi kavramını açıklamak gerekmektedir. Gastronomi sözcüğü Türk Dil Kurumu (TDK)'ya göre

"yemeği iyi yeme merakı", "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" olarak tanımlanmıştır (TDK, 2022). Padovani ve Petrini (2017: 249) Brillat-Savarin'in (1842) "Physiologie du Goût-Lezzetin Fizyolojisi" kitabında gastronomiyi şöyle tanımladığını aktarmaktadır: "Gastronomi beslenen bir varlık olarak insanla ilgili her şey üzerine kurulmuş bir bilimdir. Amacı insanların mümkün olan en iyi beslenme yöntemiyle hayatta kalmasını sağlamaktır." Burada "mümkün olan en iyi beslenme biçimi" üzerinde düşünülmesi gereken ve gastronomiyi gıda egemenliği kavramı ile ilişkilendiren anahtar sözcüktür.

Gastronomi ayrıca içinde yemek kültürünü, toplumun yemek alışkanlıklarını, yemek hazırlama pratiklerini, yemekle ilgili inanışları da kapsayan sosyolojik bir olgudur. Toplumların yemek kültürleri sosyal, ekonomik ve siyasi dönüşümlerin etkisi ile farklılaşp dönüşmektedir. Hem gıda egemenliği teriminin ortaya çıkmasını hem de yemek kültürünün dolaylı olarak dönüşümünü başlatan 1970'lerde uygulanmaya başlayan neoliberal politikalar ve küreselleşmedir. Jean-Pierre Poulain "The Sociology of Food" kitabında gıda arzının küreselleşmesinden bahsetmektedir. Poulain geçmişte daha önce tüketicilerin bu kadar çeşitli ürüne erişiminin olmadığını vurgulamaktadır. Ayrıca tarım sektörünün saklama yöntemleri, paketlenme ve taşımada yaşadığı teknolojik gelişmelerin ekolojik niş üzerindeki baskıyı önemli ölçüde azalttığını da öne sürmektedir. Ulusötesi (Transnational) tarımsal gıda şirketleri ürünlerini dünya çapında dağıttığı için pazarlar artık ulusal düzeyde faaliyet göstermemektedir. Farklı coğrafyalardan sağlanmış gıdalarla üretilmiş dondurulmuş et ve balık, konserve gıdalar, gazlı içecekler, ketçap, hamburger, pizza vb. ürünler market raflarına kolaylıkla girebilmektedir (Poulain, 2017: 9-10).

Günümüzde gıdalar hiç durmaksızın bir ülkeden diğerine kolaylıkla taşınmaktadır. Sebzeler tohumdan, hayvanlar doğumdan itibaren, yaşamları boyunca önemli mesafeler kat etmektedirler. Alım gücü yeterli olan tüketiciler Senegal'den gelen yeşil fasulyeyi ve Şili'den gelen kirazı aralık ayının ortasında dahi market raflarında bulabilmektedir. Kaliforniya portakallarından elde edilen portakal suyu karton ambalajlarda paketlenmiş olarak Avrupa'ya taze sıkılmış portakal suyu adı altında yolculuk etmektedir. Modern yiyecekler yerel özelliklerini kaybetmiş başka bir ifadeyle coğrafi kökenlerinden ve geleneksel şekilde iklimsel yetişme koşullarından artık kopartılmıştır. İnsanlar günümüzde her mevsim her istediği gıda ürününü rahatlıkla bulabilmektedir. Ancak yiyeceğin endüstrileşmesi ve küreselleşmesi aynı zamanda ürünlerin standardize, tek tip olmasına,

hijyen yönetmelikleri ve kalite politikaları neticesinde önceliği mikrobiyolojik anlamda güvenliğe ve uzun süre dayanabilecek meyve ve sebzeye yöneltmiş ve yiyecekte lezzet arayışı arka plana atılmıştır. Bu durum birçok tarım ürününün; örneğin birçok elma ve armut türünün yok olmasına neden olmuştur (Phillips, 2006:35-37).

Alman Botanikçi Barbara Bouillon (2022)'a göre Almanya'da soğuk hava depolarına, uzun yol taşımacılığına geçilmeden önce farklı elma çeşitleri üretilmekteydi. Bir kısmı yemeklerde bir kısmı ise tatlılarda kullanılmaya uygun olmaktadır. Bazı elma çeşitlerinden de iyi kalite şarap üretilmekteydi. Bir kısmı aylarca bodrum katında bozulmadan kalabilmekte, bir diğer türünün ise hızla işlenmesi gerekmektedir. Fakat endüstrileşmenin tarıma olan etkisi ile bu elma türlerinin çoğu kaybolmuştur. Meyve üreticileri günümüzde kitlesel tüketime uygun elma türlerini üretmeyi tercih etmektedir. Hem tüketici tatlı, gevrek ve kırmızı kabuklu cinsleri tercih ettiği hem de üreticiler eşit oranda büyüdükleri ve paketlemede kolaylık sağladığı için bu türleri üretmeyi tercih etmektedir (Bouillon, 2016).

Gastronomi tarihi uzmanı Priscilla Mary Işın (2018)'a göre ise tarımda o kadar hızlı bir değişim yaşanmakta ki, tavuklar, koyunlar hep dışardan ithal edilmektedir. Cumhuriyet döneminin başlarında bizim sebzelerimiz, bizim meyvelerimiz, bizim hayvanlarımız diye bir heyecan varmış ama küresel baskıya direnememiş ve yok olmuş. Türkiye'de kaybolan meyve çeşitleri çok fazla yer tutmaktadır. Işın, Türkiye Gastronomisi adına araştırdığı Evliya Çelebi'nin eserleri ve çeşitli lügatlerde Bozdoğan armudunun adına rastlamıştır. Ancak Konya'nın yerel olarak kalmış bir cins armudu olduğunu sonradan öğrenmiştir. Bu armut çeşidi gibi tüm diğer yerel meyve ve sebze çeşitlerinin market zinciri standartlarına uymadığı için sürdürülebilirliği çok zor görülmektedir. Işın, Birleşmiş Milletler fonundan mali destek alarak Muğla'da yerel meyve ve sebzelerin ihyası için çalışma başlatmıştır (Işın, 2018).

Tarihte devletlerin gıda ve tarım politikalarının yemek kültürü ve gastronomiye birçok etkileri de olmuştur. Keyder ve Yenal (2013), Türkiye'nin beslenme tarihinde çok önemli bir isim olan Osman Nuri Koçtürk'ün "*Açlık Korkusu*" kitabında ABD'nin 1954-1972 yılları arasında uyguladığı "*gıda yardımı*" politikalarını eleştirmesinden bahsetmektedir. Koçtürk'e göre Amerika'dan gelen buğday ve soya fasulyesi gibi tahıllar, yardım adı altında geri kalmış ülkeleri sömürgeleştirmiştir. Çünkü Türkiye buğday ihracatçısı bir ülke iken, "*ABD'nin üretim artıklarını*" ithal ederek 1953-1962 yılları arasında ekonomisinin kontrolünü dış ülkelerin yönetimine vermiştir.

ABD'den ithal edilen süt tozlarının ilkokullarda öğrencilere dağıtılması, işçilere dağıtılan konserveler ve özellikle Güneydoğu'da "*Sonora 64*" tohumlarıyla ekilen buğdaylar Koçtürk'ün yazılarında yer tutan önemli örnekler arasındadır (Keyder ve Yenal, 2022). Açlık Korkusu kitabında yine 1950'lerde margarinin Türkiye'ye girişiyle ilgili Koçtürk'ün eleştirel bir yaklaşımı vardır. Türkiye'de artan margarin tüketimi Amerika'dan çok ucuz fiyata ithal edilen soya ve pamuk yağı nedeniyle. Bu şekilde margarin üretimi mümkün olmuş, Türk halkı radyo reklamları ve fiyatların aşağı çekilmesiyle margarine alıştırmış, dolayısı ile zeytincilik etkilenmiş ve sağlıklı zeytinyağı yerine halkın damak tadı margarine alıştırmıştır (Apasto, 2022).

Aysu (2015: 34-35)' da küresel şirketleri eleştirdiği "*Gıda Krizi, Tarım, Ekoloji ve Egemenlik*" kitabında bu şirketlerin ve politikaların sadece tarımı etkilemediğini aynı zamanda gastronomi kültürünü de değiştirdiğini yazmaktadır. "*Köylerde artık sağlıklı köy tavuğu yerine paketlenmiş piliç, sağlıklı bol vitaminli ve katkı maddesiz köy ekmeği yerine şehirde fırın ekmeği, misafirlere bir ayrıcalık ve değişiklik olması için sunulan köyün yayık ayrıntı yerine hazır limonata, çay yerine kola gibi meşrubatlar, ev yapımı pasta, kek ikramı yerine gofret, bisküvi, cips gibi şeyler ikram ediliyor, tüketiliyor.*" Bu ifadelerle ülkenin sağlıklı gıda hakkının elinden alındığı ve gastronomi kültürünün yozlaştırıldığını öne sürmektedir.

Gıda egemenliğinin yitirilmesindeki en önemli nedenlerinin başında dışa bağımlılık, başta gıda politikalarının ve iklim koşullarının neden olduğu gıda fiyatlarındaki durduramayan yükseliş gelmektedir. TMMOB (Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği) Gıda Mühendisleri Odasına göre tohum ve enerji de dışa bağımlı olunması nedeniyle girdi fiyatlarındaki yükselme, ürün fiyatlarında da kontrolsüzlüğe neden olmaktadır. Tarımsal girdi fiyatları ile tarımsal ürünlerin marketteki fiyatı enflasyonun üstünde olduğu halde, tarladaki ürün fiyatındaki değişim enflasyonun altında kalmaktadır. Yani üreten çiftçi geçim zorluğu yaşarken, tüketici pahalı gıda tüketebilmektedir. Bu durum da ülkede gıda egemenliğini tehlikeye atmaktadır (TMMOB, 2021).

## SONUÇ

Gıda egemenliği kavramının son yıllarda ortaya çıkmasının ardından hem akademik hem de gündelik hayatta bu kadar tartışılması uzun yıllar içinde tarım ve gıdada küresel anlamda değişmiş olan politikaların bir sonucudur. Küresel düzende birçok ülkenin gıdaya olan egemenliği karmaşık bir hal almış ve dışa bağımlı olunmuş; başka bir ifadeyle söz hakkı yitirilmiştir. Öngörülmeleyen savaşların, küresel salgınların, doğal afetlerin ve küresel ısınmanın ortaya çıkardığı gıda

krizi ortamları; ülkelerin tarım ve hayvancılıkta da ithalata bağımlı olmaları nedeniyle toplumsal yaşamı doğrudan olumsuz etkilemektedir. Gıda ürünleri fiyatlarındaki önlenemez fiyat artışları ve bazı temel gıda ürünlere ulaşımdaki engeller her geçen kamuoyunda sıkça tartışılmaktadır.

Tarım ve gıda denetiminin çok uluslu şirketlerin eline geçmiş olduğu neoliberal düzen yalnızca tüketiciyi ekonomik anlamda etkilemekle kalmamakta, ülkelerin yerel yemek kültürlerini de etkileyerek gastronomilerini olumsuz yönde değiştirmektedir. Sonuçta yakın bir gelecekte ülkelere özgü gastronomilerin kaybolma tehlikesi ile karşı karşıya kalınma olasılığı yüksektir.

Tek tipleşen, karakteristik özelliklerini yitiren, tazesini yerine dondurulmuş, ayıklanmış, paketlenmiş, toz haline getirilmiş market raflarında sergilenen ürünler, hızlı yaşam şekillerinin bir sonucu olarak yaşamlara girmektedir. Hızlı ve standart şekilde hazırlanan küresel gıda ürünleri uzun süre binbir emekle ve imece kültürü ile üretilen yerel yiyeceklerin yerini alması kaçınılmaz olarak görülmektedir. Artık günümüzde gençler hangi mevsimde hangi sebzenin yetiştiğini ve hangi balığın hangi mevsim yenmesi gerektiğini bilmemektedir. Bunun nedeni ise tabağında ve market reyonlarında her mevsim aynı yiyeceklerle karşılaşmasıdır. Her mevsim her gıdayı bulmanın dışında, kâr amaçlı üretim sonucu kaybolmakta olan kültür mirası yüzlerce sebze ve meyve türünün gelecek nesillere hiçbir şekilde aktarılmama olasılığı vardır.

Uzun mesafelere dayanması gereken ve haftalarca buzdolabında bozulmadan kalan, lezzeti ve rayihası olmayan sebze ve meyveler gastronomi açısından bir kayıptır. Dünya düzeninin bozuk bir sisteme dönüşmesi nasıl zaman aldıysa yitirilen gıda egemenliğinin geri alınması da, ancak toplumsal bir akıl, iş birliği ve üzerinde emek harcanmış politikalar ile olabilecektir.

Bu bağlamda sürdürülebilir bir gastronominin sağlanabilmesi için gıda sistemi bir bütün olarak düşünülmelidir. Gıda egemenliğinin sunduğu kavramsal çerçeve dikkate alınarak biyolojik çeşitliliğin ve endemik türlerin korunması, enerji kullanımının ve sera gazı salınımının azaltılması, pestisit kullanımının düşürülmesi, gıda atık ve kayıplarının engellenmesi veya geri dönüştürülmesi konuları öncelikli olarak ele alınmalıdır. Ekolojik ekonomi mekanizmalarının oluşturulması ile toprağın yenilenmesi ve atıkların değerlendirilmesi ve bu başlıkların birbiriyle olan ilişkisi üzerine çok boyutlu çalışmalara yoğunlaşması teşvik edilmelidir.

İdeal bir gıda sisteminde ilk önce üretenin mutlu olması amaçlanmalıdır. Ürünü üretilen emeğinin karşılığını alan köylü, köyden kente göç etmeyecek ve göç etmiş olanların ise gerekli devlet destekleri ile tarımsal faaliyetlere tekrar başlaması sağlanacaktır. Genç nesil çiftçiliğe ikna edilebilirse köylülüğünü devam ettirebilecektir. Büyük şehirlerin çevresinde alternatif tarım alanları oluşturularak uzun mesafelerin getirdiği ekonomik yük azaltılabilecek ve gıdadaki enflasyonun bir nebze önüne geçilebilecektir. Ayrıca çiftçiliğe desteğin yanında atalık tohumlar korunmalıdır. Son yıllarda tohum takas şenlikleri ile kooperatifler atalık tohumları yaşatmak için girişimlerde bulunmaktadır. Devletlerin gıda ve tarımsal teknolojilere de sırt çevirmeden gıda politikaları kapsamında atalık tohumuna sahip çıkması gıda egemenliği açısından önemli bir konudur. Gittikçe artan ve şehirlere sığmayan nüfusu beslemek sadece atalık tohumlar ve eski usul tarım yöntemleriyle mümkün değildir. Ancak ülkelerin topraklarında yetişen bitkiler ve hayvanlar ekolojinin ve gastronomi kültürünün taşıyıcılarıdır. Bununla birlikte kâr amaçlı üretimlerin yanında niş bir alan olarak biyoçeşitliliğin korunduğu, ataların yiyeceklerinin gelecek nesillere de aktarıldığı bir gıda sistemi oluşturulmalıdır. Böylece ülkelerin gastronomi kültürleri de korunmuş olacak ve çiftçinin hakkını aldığı ve tüketicinin sağlıklı gıdaya kolayca erişebileceği bir sistemde ülkenin gastronomisi de gelişecek ve yemek kültürü zenginleşecektir. Sonuç olarak farklı coğrafyalarda yetişen bitkiler ve hayvanlar ekolojinin olduğu kadar gastronomi kültürünün de taşıyıcısıdır. Biyoçeşitliliğin korunduğu, kadim yiyeceklerinin gelecek nesillere aktarıldığı bir gıda sistemi oluşturulmalıdır.

## KAYNAKÇA

- Almerico, G. M. (2014). Food and Identity: Food Studies, Cultural, and Personal Identity, *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1.
- Apasto (2022). *Beslenmenin Türkiye'deki Öteki Tarihi*. Erişim adresi: <https://apasto.com/i/siz-de-aralikli-oruc-tutanlardan-misiniz> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Aysu, A. (2015). *Gıda Krizi: Tarım, Ekoloji ve Egemenlik*, Metis Yayınları.
- Barkin, D. (2016). Food Sovereignty: A Strategy for Environmental Justice, Available at SSRN 2861226.
- Behnassi, M. ve El Haiba, M. (2022). Implications of the Russia-Ukraine War for Global Food Security, *Nature Human Behaviour*, 1-2.
- Belasco, W. (1999). Why Food Matters, *Culture & Agriculture*, 21(1), 27-34.

- Borras, A. M. ve Mohamed, F. A. (2020). Health Inequities and the Shifting Paradigms of Food Security, Food Insecurity, and Food Sovereignty, *International Journal of Health Services*, 50(3), 299-313.
- Bouillon, B. (2016). *Eski Elma Türleri Tehdit Altında*. Erişim adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/avrupa/eski-elma-turleri-tehdit-altinda-40047257> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Braun, P. (2022). *How The Russia-Ukraine War Has Compounded the Global Food Crisis*. Erişim adresi: <https://www.forbes.com/sites/phillipbraun/2022/03/31/how-the-russia-ukraine-war-has-compounded-the-global-food-crisis/?sh=784400784ae2> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Brillat-Savarin, J. A. (1842). *Physiologie du Gout, ou, Méditations de gastronomie transcendante... Charpentier*.
- Calvário, R. ve Desmarais, A. A. (2023). The Feminist Dimensions of Food Sovereignty: Insights from La Via Campesina's Politics, *The Journal of Peasant Studies*, 1-25.
- Crabtree, B. F. ve Miller, W. L. (2022). *Doing Qualitative Research*, Sage Publications.
- Çetiner, S. (2012). Gıda Egemenliği Mi Dediniz?, *Tarla Sera Dergisi*, 14-17.
- Çetiner, S. (2013). Yeşil Devrim de Neymiş, *Maliye Dergisi*, 158, 326-348.
- Dash, P. K. ve Rai, R. (2022). Green Revolution to Grain Revolution: Florigen in the Frontiers. *Journal of Biotechnology*, 343, 38-46.
- De Waal, A. (2018). The End of Famine? Prospects for the Elimination of Mass Starvation by Political Action. *Political Geography*, 62, 184-195.
- Edelman, M., Weis, T., Baviskar, A., Borras Jr, S. M., Holt-Giménez, E., Kandiyoti, D. ve Wolford, W. (2014). Introduction: Critical Perspectives on Food Sovereignty, *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 911-931.
- Eliazer Nelson, A. R. L., Ravichandran, K. ve Antony, U. (2019). The Impact of the Green Revolution on Indigenous Crops of India, *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.
- Eryılmaz, A. (2009). *Gıda Egemenliği: 21. Yüzyılın Ayıbı Açlık*, Erişim Adresi: [https://www.kmo.org.tr/resimler/ekler/6363c27b7697e86\\_ek.pdf](https://www.kmo.org.tr/resimler/ekler/6363c27b7697e86_ek.pdf) Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- FAO (2023). *Sustainable Development Goals*. Erişim Adresi: <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-2/en/> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Friedman, H. ve McMichael, P. (1989). The Rise and Decline of National Agricultures, 1870 to the Present, *Sociologia Ruralis*, 29(2), 93-117.
- Gökten, Y. S. ve Gökten, K. (2017). Neoliberal Gıda Rejimi ve Çin'de Gıda Güvencesi: Ekonomi Politik Bir Perspektif, *Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(2), 11-28.
- Gössling, S. ve Hall, C. M. (2013). Sustainable Culinary Systems: An Introduction. In *Sustainable Culinary Systems* (pp. 3-44), Routledge.
- IFPRI (2023). *International Food Policy Research Institute, Food Systems*. Erişim Adresi: <https://www.ifpri.org/topic/food-systems> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Işın, M. P. (2018). *40 Yıllık Hayalim Şimdi Gerçekleşiyor*, Erişim Adresi: [https://www.nadirkitap.com/mary-isin-roportaji-blog15.html?gclid=CjwKCAjwkaSaBhA4EiwALBgQaK\\_gpa8iAOWqWXEkb4LXRT046t-7N662aRXzoZft5XmyvLvAssLv3VRoCk4AQAvD\\_BwE](https://www.nadirkitap.com/mary-isin-roportaji-blog15.html?gclid=CjwKCAjwkaSaBhA4EiwALBgQaK_gpa8iAOWqWXEkb4LXRT046t-7N662aRXzoZft5XmyvLvAssLv3VRoCk4AQAvD_BwE) Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Keyder, Ç. ve Yenal, Z. (2013). *Bildiğimiz Tarımın Sonu, Küresel İktidar ve köylülük*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- McMichael, P. (2009). A Food Regime Genealogy. *Journal of Peasant Studies*, (36), 139-169. doi:10.1080/03066150902820354
- McMichael, P. (2014). Historicizing Food Sovereignty, *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 933-957.
- Murcott, A., Belasco, W. ve Jackson, P. (2013). *The Handbook of Food Research*. A&C Black.
- Öğütçen, B. Ş. (2022). *Hindistan Buğday İhracatını Yasakladı*, Erişim Adresi: <https://www.aa.com.tr/tr/dunya/hindistan-bugday-ihracatini-yasakladi/2588244> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Padovani, G. ve Petrini, C. (2017). Slow Food. *Storia di un'utopia possibile*. Giunti.
- Phillips, L. (2006). Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology*, 35, 37.
- Poulain, J. P. (2017). *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*, Bloomsbury Publishing.



Prato, S. (2014). The Struggle for Equity: Rights, Food Sovereignty and the Rethinking of Modernity. *Development*, 57(3), 311-319.

Sarıcan, B. (2020). *Gıda Krizinin Çözümünde Gıda Kolektifleri*, Erişim Adresi: <https://catalogues.metro-group.com/metro-gastro/sayi-97-nisan-mayis-haziran-2020/page/44-45> Erişim Tarihi: 22.02.2023.

STGM (2018). *Sivil Toplum Geliştirme Merkezi. Halkın Gıda Politikası*, Erişim Adresi: <https://www.stgm.org.tr/sites/default/files/2020-09/halkin-gida-politikasi-gida-sistemimizi-donusturmek.pdf> Erişim Tarihi: 22.02.2023.

Süyğün, M. S. (2015). Küresel İşletmelerde Etik Bir Yaklaşım: Adil Ticaret, *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(2), 48-63.

Swinbank, V. A. ve Swinbank, V. A. (2021). Women Feed the World: Biodiversity and Culinary Diversity/Food Security and Food Sovereignty, *Women's Food Matters: Stirring the Pot*, 187-218.

TDK (2022). *Türk Dil Kurumu Sözlüğü*. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 22.02.2023.

TMMOB (2021). *Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu: Gıda Enflasyonu Can Yakıyor! Nedeni Yanlış Üretim ve Ekonomi Politikalarıdır*. Erişim Adresi: <http://www.tmmob.org.tr/icerik/gidamo-gida-enflasyonu-can-yakiyor-nedeni-yanlis-uretim-ve-ekonomi-politikalaridir> Erişim Tarihi: 22.02.2023.

Torun Atış, N. (2022). *Food at the Intersection of Sovereignties: Tracing the Loss of Food Sovereignty for*

*Turkish State and Farmers*, Orta Doğu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi.

Wittman, H. (2011). Food Sovereignty: A New Rights Framework for Food and Nature?, *Environment and Society*, 2(1), 87-105.

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 edilmiştir. Aksi bir durumun tespiti halinde OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Etik Beyanı: Çalışmanın hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edilmiştir. 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



**Önerilen atıf:** 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 BADEM<sup>1</sup>, Ergin FİDAN<sup>2</sup>

### 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

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üye., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, abduallah\_badem@yahoo.com, ORCID: 0000-0001-8518-6366.

<sup>2</sup> 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 Odo, 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 arasında 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 yıldır .....yemeğini 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.



“Kadirli sucuğunun yapım aşamalarını anlatır mısınız?” sorusuna katılımcılardan alınan cevaplar şu şekildedir: “Baharatları kendim çekerim, sarımsağı havanda döverim, leğen içerisinde önce bütün malzemeleri karıştırırım. Hepsini harmanlayıp iyice yoğururum ve 48 saat bekletirim. Ardından bir daha yoğurup bağırsağa doldururum ya da köfte şeklinde saklama poşetinde dipfrize koyarım.” (KK1), “Leğenin içerisinde etin üzerinde koyduğum baharatlarla özleşmesi için 15 dakika yoğururum. Daha sonra kıyma makinesinin ağzına konulan aparat yardımıyla bağırsağa halka şeklinde basarım. Bu işlem sucuk bitene kadar devam eder. Halkaların iki ucunu bağlayıp 24 saat dinlenmeye bırakırım. Buzdolabında saklarım” (KK2), “Kıymayı leğene koyarım. Sarımsakları robottan geçirip kıymaya eklerim. Baharatları ekleyip özleşene kadar yoğurmaya devam ederim. Daha sonra yiyeceğimiz ekmeklerin büyüklüğüne göre top şeklinde ayırırım. Elimle tahtanın üzerinde topları beze şeklinde açarım. Porsiyonluk olarak tepsiye dizerim. Streç içine koyup buzluğa yerleştiririm.” (KK3), “Kıymayı iki kez çekeriz. İç yağı da çeker ekleriz. Leğen içine koyar tuz ve baharatları ekleriz. Yarım saat kadar yoğurup 1-2 saat dinlendiririz. Sucuğu bağırsağa basarız. 24 saat açık havada dinlendiririz. Akşam yaparsak ertesi gün öğleden sonra kullanabiliriz.” (KK4), “Sucuk için gerekli tüm malzemeleri bir leğen içerisine alıp karıştırırım. 15 dakika yoğururum. Sonra büyük bezeler haline getiririm. Kıyma makinesinin ucuna huni aparatını takıp ısıtılmış bağırsağın içerisine doldururum. Güneş almayan esintili bir yerde 3-6 saat arası kurumaya bırakıp dinlendiririm. Aynı gün yenilebileceği gibi dolapta da saklanabilir.” (KK5), “Dana etiyle birlikte %20 oranında iç yağ ve sarımsak birlikte kıyma makinesinden geçirilir. Baharatlar ayrı bir yerde karıştırılır. Et ve baharat birlikte kıyma makinesinden tekrar geçirilir. Yoğurulan harcımız 1-2 saat oda sıcaklığında dinlendirilir. Daha sonra bağırsağa dolum yapılır ve ipe bağlanır. %35 yağ oranında yağlı kıyma ile sucuk köftesi yapıp buzdolabında 1 hafta dinlendirilerek kullanılabilir.” (KK6), “Eti temizledikten sonra iki kere kıyma çekiyoruz. Ondan sonra baharatlarla birlikte leğen içerisinde karıştırarak uzunca bir süre yoğuruyoruz. Daha sonra bağırsağa dolduruyoruz ve ipe diziyoruz. Havalı nem almayan bir yerde 2-7 gün arasında dinlendiriyoruz. Güneş almayan bir yerde bekletiyoruz. Üç günden sonra istediğimiz lezzette oluyor.” (KK7), “Her sabah aynı kasaptan et alışverişimi yaparım. Orada kıymayı bir sefer çekerim. Kıyma ile sarımsak ve baharatları karıştırırım. Kıyma makinesinde ikinci seferde birlikte çekerim. Hazırladığım karışımı top şeklinde göz kararı 100-120 gr olacak şekilde ayırırım. Saklama kaplarına yerleştirir buzdolabına koyarım. Manavdan salata için

domates ve soğan alırım. Fırından ekmeği alırım. Akşam saat 17:00 gibi tablayı çıkarırım ve mangalı yakarım. Müşterilerin gelmesini beklerken kaşar rendelerim, salata ve soğan piyazını hazırlarım. Müşteriler geldikçe hemen dolaptan porsiyonluk sucukları çıkarıp ezerek mangala koyarım. 8-10 dakika gibi bir sürede sucuğun piştiğini gözlerim. Ekmek arasına alarak isteğe göre sade, kaşarlı ya da salata ile birlikte servis ederim.” (KK8).

“Kadirli sucuğu yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekiyor?” sorusuna katılımcılar “Toz biberin kalitesi ve güneş alması” (KK4-6), “Baharatların kalitesi” (KK2, 3), “Kurutma” (KK7, 1) “Yoğurma” (KK1, 3) önemlidir, bilgisini vermiştir. Ayrıca “Karışımı dinlendirmek ve 48 saat sonra tekrar yoğurmak gereklidir.” (KK1), “Pul biberinin kalitesi çok önemli olup ev yapımı ya da Maraş biberi olması gerekir.” (KK1-4, 6-8) ifadelerini eklemiştir.

“Kadirli sucuğunu nasıl servis edersiniz? Kendine özgü bir servis şekli var mı?” sorusuna katılımcılar, “Tavaya sucuğu doğrarız. Biraz ılık su ekleriz. Ocağın altını kısık seviyede açarız, suyunu çekmesini bekleriz. Kendini yağın bıraktığını gözleriz. Yaklaşık 30 saniye kadar bekledikten sonra ocaktan alır servis ederiz.” (KK2, 6) “Makarna üzerinde ya da pizzada kullanarak servis ederim.” (KK1, 6), “Ekmek arası sumaklı soğan ve domates konularak servis edilir.” şeklinde yorumlar alınmıştır.

“Kadirli sucuğunu nasıl muhafaza edersiniz? Muhafaza edilmeye uygun mudur?” sorusuna katılımcılar “Buzdolabında iki haftaya kadar, dipfrizde altı aya kadar saklanır.” (KK2-8) şeklinde cevap vermiştir.

“Sucuk, Kadirli’de ne zamandan beri yapılmaktadır?” sorusuna katılımcılar, “100 yıla yakın bir geçmişinin olduğunu biliyorum.” (KK2, 6), “40 yıldır yapıldığını bilirim.” (KK1, 3-5, 7, 8) şeklinde bilgi vermiştir.

“Kadirli sucuğunun yöresel adı/başka bir adı var mı?” sorusuna katılımcıların tamamı “ilişkin, irişkin, irişkil” şeklinde isimler kullanıldığını belirtmiştir.

“Kadirli Sucuğunun malzemesi ile ilgili yapılan başka yiyecekler var mı nelerdir?” sorusuna katılımcılar, “Kıyma yerine ceviz ve biber salçası koyarak çemen yaparız.” (KK1, 2, 7), “Bu malzemelerle çemen yaparız.” (KK3) şeklinde cevap vermiştir. “Çemen yapımı için et suyu kullanırım. 1 kg pul biber, 0,5 kg biber salçası, 3 çay bardağı zeytinyağı, 1 çorba kasesi ezilmiş sarımsak, her biri 10 gr olacak şekilde kimyon, karabiber, çemen tozu, yenibahar ve tuz gibi malzemeleri önceden hazırlarım. Pul biber, sarımsak ve et suyunu bir kaptaki karıştırırım. Isıtılmış zeytinyağı, tuz ve baharatları karışıma eklerim 12 saat

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](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](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](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](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