



## Tescillenen Yöresel Yemek İsimlerinin Yaygın Kullanımla Uyumlu: Kastamonu Simidi mi Kel Simit mi?

### Compatibility of Registered Local Food Names with Common Use: Kastamonu Bagel or Kel Bagel?

Seher ÇELİK YEŞİL<sup>1</sup>, Çetin AKKUŞ<sup>2</sup>

#### Özet

Coğrafi işaretlerin alınmasındaki kriterler düşünüldüğünde öncelikle bölgede yaygın olarak kullanılan ismin bir ürüne verilmesi yapılacak olan ilk adım olarak görülmektedir. Kastamonu bölgesinin coğrafi işaretli ürünleri arasında gösterilen Kastamonu Simidi, yöre halkı tarafından uzun yıllar Kel Simit olarak anılmış fakat 2019 yılında Kastamonu Simidi adıyla coğrafi işaret almıştır. Çalışmanın amacı coğrafi işaretli ürünün Kastamonu Simidi olarak anılmasındaki hususların belirlenmesi ve bu simidin hangi isimle anılması gerektiğinin araştırılmasıdır. Çalışma Kastamonu il merkezinin, nüfus yoğunluğuna göre sekiz farklı noktada 566 kişiye yüz yüze anket uygulayarak gerçekleştirilmiştir. Araştırma, 2019 yılı Ekim-Kasım aylarında yapılmış olup veriler SPSS aracılığıyla Frekans ve Ki-Kare analizlerine tabii tutulmuştur. Sonuçlar, katılımcıların %70'inin bu ürünün ismini Kel Simit olarak bildiğini göstermektedir. Sonuç olarak bir ürünün coğrafi işaret almasındaki esasların yetkili kurum ve kuruluşlar tarafından daha dikkatli ele alınması gerektiği Kastamonu Simidi örneğiyle gözlemlenmiştir.

**Anahtar Sözcükler:** Coğrafi İşaret, Kastamonu Yöresel Yemekleri, Kastamonu Simidi, Kel Simit

#### Abstract

Considering the criteria for obtaining geographical indications, it has seen as the first step to give the name to a product which is commonly used in the region. Kastamonu Bagel, which is one of the geographically marked products of the Kastamonu region, was known as Bald Bagel by the local people for many years, but in 2019 it received a geographical indication with the name Kastamonu Bagel. The aim of the study is to investigate the issues in the geographical indication product being called Kastamonu Bagel. The study was carried out by applying face-to-face questionnaires to 566 people at eight different locations in Kastamonu city center regarding the population density. The research was conducted in October-November 2019, data were analyzed using Frequency and Chi-Square analyzes via SPSS. Result show that 70% of the participants stated that the name of this product was Bald Bagel. As a result, it has been observed with the example of Kastamonu Simidi that the principles of obtaining geographical indication for a product should be handled more carefully by authorized institutions and organizations.

**Keywords:** Geographical Indication, Kastamonu Local Food, Kastamonu Bagel, Kel Bagel.

<sup>1</sup>Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Kastamonu, Türkiye

<sup>2</sup>Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Kastamonu, Türkiye

#### ORCID:

S.Ç.Y.: 0000-0001-7698-9343

Ç.A.: 0000-0002-6539-726X

#### Corresponding Author:

Seher ÇELİK YEŞİL

#### Email:

celikseher381@gmail.com.

**Citation:** Çelik-Yeşil, S. ve Akkuş, Ç. (2022). Tescillenen yöresel yemek isimlerinin yaygın kullanımla uyumu: Kastamonu simidi mi kel simit mi?. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12 (1): 163-172.

**Submitted:** 19.12.2021

**Accepted:** 21.02.2022

## 1. GİRİŞ

Fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenme; bireyin büyüme, gelişme, sağlıklı ve üretken olarak uzun süre yaşaması için gerekli olan besin öğelerini alarak vücudunda kullanmasıdır (Önçel vd. 2018: 42). Ancak insan yaşamında sağlığın sürdürülebilmesi için temel belirleyici olarak görülen beslenme, fizyolojik etkileri yanı sıra sosyal, kültürel, ekonomik ve politik olmak üzere pek çok boyutu olan önemli bir kavramdır. Bunlar içerisinde benzerlikleri ve farklılıklarıyla beslenmeye dair uygulamalar toplumların yemek kültürünü oluşturmaktadır (Tezcan 2000).

Yemek kültürü araştırmaları, toplumların ekonomik, sosyal, kültürel yapılarını ve bu yapılarıdaki değişimlerini ortaya çıkarması adına önemli bir araçtır (Samancı 2012: 40; Kasar 2021). Antropolojik ve etimolojik köken çalışmaları da yemek kültürü ve tarihi için önemli bir araştırma alanıdır. Beslenme antropolojisi ise beslenme ile kültür arasındaki ilişkileri inceleyen ve bunların karşılıklı etkileşimini ele alan bir bilim dalıdır (Tezcan 2000: 1; Pelto vd. 2000). Diğer yandan etimoloji; bir dildeki kelimelerin köklerini, hangi lehçe veya dile ait olduklarını, ne zaman ortaya çıktıklarını, ses ve anlam bakımından geçirdikleri değişiklikleri inceleyen dil bilim dalı (Ayverdi 2020: 906) olarak tanımlanmaktadır. Dildeki ses özellikleri, değişiklikleri ya da farklılıkları, dilin özelliği ve bu özellik bağlamında da geçmişi hakkında az da olsa bilgi sunmaktadır (Özen Eratalay 2019: 30). Yiyecekler, içecekler ve bunlarla ilgili her türlü kültür kavramının dile yansması da beslenmenin insanlığın temel ihtiyaçlarından biri olmasıyla yakından ilgilidir (Özden 2017: 115).

Etimolojik ve antropolojik araştırma sahası içerisinde yer alan yemeklerin isimlerinin belirlenmesi hususunda hangi kıstasların kullanıldığı konusu, yemek araştırmacıları tarafından merak edilen bir alanı oluşturmaktadır. Konuyla ilgili net bilgiler bulunmamakla birlikte bu yemeklerin isimlendirilmesinde bazı faktörler ön plana çıkmaktadır. Bunlar içerisinde yemeğin ana malzemesi ve türü esas alınarak oluşturulan adlandırmalar; *kuru fasulye, mercimek çorbası, sebze yemeği, üzüm hoşafı vb.*, yalnız hazırlanış veya pişirme usulü esas alınarak oluşturulan adlandırmalar; *tandır yemeği, ızgara kebab, akıtma, kuyu kebabı, kavurma, sarma, döner vb.*, yemeğin kıvamı, şekli veya görüntüsü esas alınarak oluşturulan adlandırmalar; *kıvrırma tatlısı, bulamaç, dürüm, misket köfte vb.* (Özden 2017), yöre isimleri esas alınarak yapılan adlandırmalar; *Adana kebab, Urfa kebab, İzmir köfte, Akçaabat köftesi, Karadeniz pidesi, Mengen pilavı vb.* olduğu görülmektedir.

Yemeklerin isimlendirilmesinde bir ölçüt aranmadan, bölgede yaşanan bir olay da yemeğin adında kullanılabilmektedir. Örneğin; Tutmaç, Türklerin tanınmış bir yemeğidir. Zülkarneyn'in askerlerinin acıkması sonrası '*bizni tutma aç*' diye yakınmaları sarımsaklı yoğurtla hazırlanan hamur yemeğini (Işın 2019: 199) ortaya çıkarmıştır. Yemeğin asıl ismi "*tutma aç*"tır (Mahmud 2018, c. I: 452 ). Bir diğer yemek Ali Nazik'in aslında '*alâ nazik*' olduğu ve Arapçada alâ'nın güzel, nazik'in ise yemek anlamı taşıdığı söylenmektedir. Bu durumda alâ nazik'in *çok güzel yemek* ya da *güzel yemek* anlamına gelmektedir. Başka bir kaynağa göre ise Yavuz Sultan Selim'in 16. yy'da Antep'i ziyareti sırasında Ali Nazik yemeğini çok beğendiği ve "*hangi eli nazik yaptı bunu*" şeklinde iltifat ettiği yemeğin ismi "*Ali Nazik*" şeklinde kalmıştır (Alabacak 2018: 63-64). Diğer yandan benzetme sanatıyla isimlendirilen yemekler de mevcuttur. Örneğin İtalyanca foccucia ismi, pişmiş küçük hamur ya da külde pişen hamur biçiminde tanımlanmaktadır. Bu sözcük Türkçeye uydurularak aynı anlamda kullanılan poğaça sözcüğüne dönüşmüştür (Özen Eratalay 2019: 22).

Hititlerden Osmanlı Devleti'ne ve oradan Türkiye Cumhuriyeti'nin hâkimiyet sahalarına ev sahipliği yapan Kastamonu, köklü bir geçmişe sahiptir (Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2021). Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması sebebiyle binlerce yıllık kültür birikimini yemek kültürü zenginliğinde de göstermektedir (Akkuş 2019: 735). Bu çeşitlilik etli

ekmekten bandumaya, köy ekmeğinden patatesli ekmeğe, tarhana çorbasından ecevit çorbasına, biryan kebabından cırık tatlısına, değirmen pilavından simit tiridine kadar uzanmaktadır. Kastamonu mutfağı genel olarak hamur işi, et yemekleri ve çorbalarıyla ön plana çıkmaktadır (Gökoğlu 1966).

Kastamonu bölgesinde, bu coğrafyayı diğer yörelerden ayıran birtakım yemekler bulunmakta, isimleriyle de kendini çekici hale getirmektedir. Bu yemekler isimlerine göre sınıflandırıldığında yemeğin ana malzemesi ve türü esas alınarak oluşturulan adlandırmalar; *mercimekli bulgur çorbası, buğday çorbası, etli ekmekek, patates köftesi, et köftesi, fasulye yemeği, kabak çiçeği dolması, zeytinyağlı bakla, vb.*, yalnız hazırlanış veya pişirme usulü esas alınarak oluşturulan adlandırmalar; *çekme helva, ovmak çorbası, katmer, tava paçası, banduma, ıslama, kapama, kızartma et, çömlek kebabı vb.*, yemeğin kıvamı, şekli veya görüntüsü esas alınarak oluşturulan adlandırmalar; *ezme köfte, kıvırm, karıştırma böreği, yağlı çörek, yassı kadayıf vb.*, benzetme sanatı esas alınarak yapılan adlandırmalar; *kocakarı buruşturması, kocakarı gerdanı, farekulağı makarnası, kaşık sapı, kel simit vb.* olduğu görülmektedir.

Kastamonu yemeklerinde efsanevi olaylar esas alınarak yapılan adlandırmalar da mevcuttur. Prof. Dr. Fahri Ecevit'in Soyadı Kanunu ile Ecevit soyadını seçmesinde Kastamonu'da yer alan Küre Ecevit Hanı'nın tarihsel durumu etkili olmuştur. Bu olay, bölgede sunulan çorbanın, *Ecevit çorbası* ismini almasını da beraberinde getirmiştir. Osmanlı padişahlarından birinin kılık değiştirip Ramazan günü dar geçimli bir ailenin evine misafir olması sonucu ismini alan tarhana (dar-hane) çorbası da bir diğer olay olarak karşımıza çıkmaktadır (Avcı ve Şahin 2014: 43-46). Yukarıda anlatılan ve Zülkarneyn'in askerlerinin acıkması sonrası ortaya çıkan tutmaç çorbası (Mahmud 2018, c.I: 452) ve IV. Murat'ın Revan Seferi'nde bir çobanın ikramıyla ismini alan biryan kebabı (Alabacak 2018: 68) da efsanelerle anılan yemek isimleri arasındadır.

Coğrafi işaretler belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri yönünden bir bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler olarak kabul edilmektedir. Ürünün coğrafi işaret olarak nitelendirilebilmesi için, sınırları belli bir alan ve kökeninin bulunduğu bu alandan kaynaklı karakteristik nitelikleri bulunması gerekmektedir (Arslaner 2019: 232). Öncelikle kurum veya kuruluşlar (Ticaret Odası, Belediye, Valilik vb.) müracaatını yaptıkları ürün için tanıtıcı bir "Ad" bulmak durumundadırlar. Ürünün adı belirlenirken dikkatli seçilmesi gerekmektedir. Zira söz konusu ürün eğer coğrafi işaret kapsamına alınırsa, bu isimle markalaşacağından, bir daha değiştirilmesi mümkün olmamaktadır (Şahin 2013: 26). Bu nedenle bir ürün için belirli bir kalite ve aitlik işareti haline gelmiş yer adlarının, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı olarak koruma altına alınmasında o yöre halkının menfaatlerinin korunması büyük öneme sahiptir. Ekonomik faydalarının yanı sıra coğrafi işaret ve geleneksel ürün adları, kültürün korunması açısından da oldukça önemlidir. Diğer yandan geleneksel ürün adı tanımı kapsamında en az otuz yıl süreyle bu adın kullanıldığına dair bilgi ve belgelerin (gazete, makale, araştırma yazıları vb.) (Türk Patent ve Marka Kurumu 2021) bulunması gerektiği de dikkat edilmesi gereken bir diğer husustur.

Kastamonu Belediyesi tarafından 2019 yılında coğrafi işaretli ürün olarak tescillendirilen Kastamonu Simidi; buğday unu, su, tuz ve yaş ekmekek mayasının karışımından elde edilen hamurla yapılan yöresel bir üründür. Hamur 20-25 dakika dinlendikten sonra şekli verilerek kaynar durumda olan elma pekmezli su kazanında tatlandırılmakta ve devamında fırında pişirilerek son halini almaktadır. Kastamonu Simidi, susam içermemesi nedeniyle *kazan simidi, sade simit, susamsız simit* ve *kel simit* olarak da bilinmektedir. Ürünün ayırt edici özellikleri ise; simit hamurunun dayanma gücü yani sertliği, fitil halindeki hamurun bağlanma yöntemi, ürünün susamsız olması, yüzeyinin parlak, kalın ve gevrek bir kabuğa sahip olması olarak sıralanabilir (Gökoğlu 1966; Akaydın 2010; Özbay 2020; Travel 2021; Kastamonu Kültür Portalı 2021).

İsmi benzetme sanatından aldığı düşünülen Kel Simit, bir yörede yer alan yemek isimlerinin belirlenmesinde ve coğrafi işaretlerde kullanılmasında ne gibi faktörlerin rol oynadığından yola çıkılarak incelemeye alınmıştır. Kastamonu bölgesinin coğrafi işaretli ürünleri arasında gösterilen bu ürün, yöre halkı tarafından uzun yıllar *Kel Simit* olarak anılmış fakat 2019 yılında *Kastamonu Simidi* adıyla coğrafi işaret almıştır. Bir ürünün coğrafi işaret adı almasındaki kıstaslar düşünüldüğünde yörede kullanılan ismi önemli bir rol oynamaktadır. Buradan hareketle Kel Simit'in coğrafi işaretli isminin "*Kastamonu Simidi*" olarak belirlenmesindeki hususların neye ya da nelere dayanarak belirlendiğinin bilinmemesi, hangi isimle vuku bulduğu ve bu simidin özünde hangi isimle anılması gerektiğinin araştırılması çalışmanın amacını oluşturmaktadır.

## 2. YÖNTEM

### 2.1. Araştırma Etiği

Çalışma verileri 2019 yılında elde edildiğinden 2020 yılından alınması zorunlu olan "Etik Kurul İzni" alınmamıştır. Buna karşın çalışmada araştırma etiğine uygun olarak katılımcılara bilgilendirme yapılmış, katılımcılar gönüllülük esasına göre seçilmiş ve araştırmaya istedikleri zaman katılıp istedikleri zaman ayrılacakları açıkça belirtilmiştir.

### 2.2. Araştırmanın Amacı

Yemek isimlerinin belirlenmesinde yemeğin ana malzemesi, türü, hazırlanış veya pişirme usulü, kıvamı, şekli veya görüntüsü, benzetme sanatı ve efsanevi olaylar etkili olmaktadır. Çalışma doğrultusunda Kastamonu yöresine ait Kel Simit ürününün isimlendirilmesinde ne gibi kriterlerin temel alındığı çalışmanın çıkış noktasını oluşturmaktadır. Kastamonu bölgesinin coğrafi işaretli ürünleri arasında gösterilen bu ürün, yöre halkı tarafından uzun yıllardır *Kel Simit* olarak anılmaktadır. Simidin üzerinde susam veya çörek otu gibi süsleyici ürünlerin yer almaması ve yüzeyinin yumurta sarısıyla parlak bir görünüme kavuşturulması bu ürünün sade ve çıtır bir görüntü kazanmasına imkân vermektedir. Aynı zamanda bu ürününün isminin Kel Simit olarak anılmasında bu özellikleri önemli bir rol oynamakta, dolayısıyla ismini de bu benzetme sanatından aldığı düşünülmektedir.

Bir ürünün coğrafi işaret almasındaki kıstaslar düşünüldüğünde yörede kullanılan ismi (Şahin 2013) önemli bir rol oynamaktadır. Buradan hareketle 2019 yılında *Kastamonu Simidi* adıyla coğrafi işaret almış olan Kel Simit'in, "*Kastamonu Simidi*" olarak adlandırılmasındaki hususların neye ya da nelere dayanarak belirlendiğinin bilinmemesi, hangi isimle vuku bulduğu ve bu simidin özünde hangi isimle anılması gerektiğinin araştırılması çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bununla birlikte anılan isimlerin kapsayıcılığını test etmek için katılımcıların memleketlerine göre yanıtlarını karşılaştırmak amaçlanmıştır.

### 2.3. Evren ve Örneklem

Kastamonu yöresine özgü bir lezzet olan Kel Simit'e yönelik yapılan çalışma gereği araştırma evreni Kastamonu merkezde yaşayan 152.553 (Merkez Nüfusu-Kastamonu 2021) kişiyi temsil eden yerel halk olarak belirlenmiştir. Evrenin tamamına ulaşmak zaman ve maliyet açısından mümkün olmadığı için örnekleme yoluna gidilmiştir. Araştırmada tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme tercih edilmiştir. Çalışma doğrultusunda Kastamonu il merkezinde nüfus yoğunluğuna göre sekiz farklı noktada yüz yüze anket uygulanmıştır. Araştırma 2019 yılı Ekim-Kasım aylarında gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın %95 güven aralığında ve 0,05 anlamlılık seviyesinde toplam 384 kişiye ulaşılması yeterli olmaktadır. Çalışma için toplam 566 anket değerlendirmeye alınmıştır.

### 2.4. Veri Toplama Yöntemi

Çalışmada nicel bir tasarım benimsenmiş olup anket tekniğinden faydalanılmıştır. Hazırlanan anket formu, alanda eksik görülen ve ölçülmesi istenilen özgün sorulardan oluşmaktadır. Form, alanda uzman kişiler tarafından analiz edilerek son halini almıştır. Anketin birinci bölümünde katılımcıların herhangi bir yönlendiriciden etkilenmemesi adına Kastamonu yöresel simidinin yanında şehrin öne çıkan ve farklı adlandırmalara açık beş yemeğinin daha fotoğrafları gösterilmiş ve bu yemeklerin adını ne olarak bildikleri sorulmuştur. Gösterilen fotoğraflar Kastamonu resmi tanıtım sitelerinden derlenmiştir. Açık uçlu olarak elde edilen yanıtlar daha sonra gruplandırılmıştır. Anketin ikinci bölümde ise katılımcıların demografik özelliklerini tespit etmeye yönelik altı ifade yer almıştır. Yiyecek isimlerine verilen yanıtlar ve katılımcıların memleketlerinin karşılaştırılmasında ise kategorik verilerin farklılığında kullanılan Ki-Kare analizinden faydalanılmıştır.

### 3. BULGULAR

Araştırmaya dâhil olan 566 katılımcının demografik özellikleri Tablo 1’de belirtilmiştir.

**Tablo 1.** Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Cinsiyet	n	%	Medeni Durum	n	%	Memleket	n	%
Kadın	278	49,1	Bekâr	179	31,6	Kastamonu	447	79,0
Erkek	288	50,9	Evli	387	68,4	Diğer	119	21,0
Yaş	n	%	Eğitim	n	%	Meslek	n	%
18-25	108	19,1	İlköğretim	180	31,8	Kamu	96	17,0
26-35	114	20,1	Lise	177	31,3	Özel	258	45,6
36-45	161	28,4	Ön Lisans	66	11,7	Öğrenci	74	13,1
46-55	106	18,7	Lisans≥	143	25,3	Ev Hanımı	93	16,4
56≥	77	13,6			Emekli	33	5,8	
					İşsiz	12	2,1	
<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>

Tablodan hareketle katılımcıların %50,9’unun erkek olduğu; %68,4’ünün evli olduğu ve %79’unun Kastamonulu olduğu görülmektedir. Katılımcıların %28,4 oranında 36-45 yaş arasında olduğu; %31,8 oranında ilköğretim ve %31,3 oranında lise düzeyinde eğitim seviyesine sahip olduğu; %45,6’nın ise özel sektörde çalıştığı ve gruplar arasında çoğunluğu oluşturduğu tespit edilmiştir.

Katılımcılara Tablo 2’de yer alan Kastamonu yöresine ait altı yemeğin görselleri sunulup isimleri sorulmuş, bu doğrultuda verilen cevapların frekans düzeyleri tespit edilmiştir. Çalışma konusunu oluşturan Kel Simit ürünü dışında beş adet yöresel yemeğin de bu tabloya eklenme amacı, yöresel ürünlerin yerel halk içerisindeki kullanımının daha net görülmesi ve bir ürünün hangi isimle anılması gerektiğinin tespit edilmesidir. Çalışmanın odak noktasını oluşturan Kel Simit/Kastamonu Simidi dışında gelecekte tescil edilmesi en muhtemel ve en bilinen yemeklerin de bulunması bu çalışmayı destekler niteliktedir. Bunlar Banduma, Kaşık Helva, Etlî-Pastırmalı Ekmek, Caba, Cırık ve Kel Simit olarak sıralanmıştır. Yanıtlara ilişkin frekanslar verilirken üç yemekte (Banduma, Etlî/Pastırmalı Ekmek, Caba) öne çıkan bir başka isim tespit edilemediğinden ikinci en yüksek değer “diğer” seçeneği olarak sunulmuştur. Bunların dışında kalan üç yemekte ise (Kaşık Helva, Cırık, Kel Simit) grup oluşturabilecek özellikte ikinci bir grubun öne çıktığı görülmüştür. Bu yemekler ise diğer seçeneği ile birlikte üç grupta toplanmıştır.

Tablo 2. Katılımcıların Yöresel Yemeklere Verdiği Yanıtlara İlişkin Bulgular

	n	%		n	%		n	%
Banduma	541	95,6	Kaşık Helva	334	59,0	Etli-Pastırmalı Ekmek	559	98,8
Diğer (Islama, Dürme, Tirit vb.)	25	4,4	Helva	172	30,4	Diğer (Ekmek, Gözleme, Pide vb.)	7	1,2
			Diğer (Tatlı, Pasta, Kurabiye vb.)	60	10,6			
<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>
	n	%		n	%		n	%
Caba	524	92,6	Cırık	396	70,0	Kel Simit	397	70,1
Diğer (Güveç, Kavurma, Kebap, Türlü vb.)	42	7,4	Lokma-Sıkma	164	29,0	Kastamonu Simidi	71	12,5
			Diğer (Tulumba, Yumurta, Hamur Tatlısı vb.)	6	1,1	Diğer (Simit)	98	17,3
<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>	<b>Toplam</b>	<b>566</b>	<b>100</b>

Verilen cevaplar doğrultusunda; birinci fotoğrafa katılımcıların %95,6'sı *Banduma*; ikinci yemeğe %59'u *Kaşık Helva*; üçüncü yemeğe %98,8'i *Etli-Pastırmalı Ekmek* yanıtını vermiştir. Dördüncü yemeğe ise %92,6'sının yanıtı *Caba*; beşinci yemeğe %70'inin yanıtı *Cırık*; altıncı yemeğe %70,1'inin yanıtı *Kel Simit* olarak kaydedilmiş olup yörede çoğunlukla bu adlarla kullanıldığı görülmüştür. Altı yemek içerisinde ikinci bir isme sahip olan yemeklerde ise bilinirlik oranı diğer seçeneğine oranla daha yüksektir. Fakat altıncı ürünün diğer seçeneğinin %17,3 olarak kayda geçmesi, bunun Kastamonu Simidi isminden ziyade Kel Simit ya da Simit olarak bilindiğini ve çoğunlukla yörede bu şekilde kullanıldığını kanıtlar niteliktedir.

### 3.1. Katılımcı Yanıtlarına Yönelik Farklılık Testleri

Kastamonu yemeklerinin yerel ve ulusal düzeydeki bilinirliğini karşılaştırmak adına kategorik verilerin farklılığını tespit etmede kullanılan Ki-kare analizinden faydalanılmıştır. Fakat frekans bulguları incelendiğinde Etli/Pastırmalı Ekmek başta olmak üzere *Banduma* ve *Caba*'ya yönelik elde edilen değerler %90 üzerinde olup farklılık incelemesine uygun yeterli grup frekansına sahip olmadığından herhangi bir teste tabi tutulmamıştır. Zira sonuçlardan anlaşılacağı üzere belirtilen üç yemek tüm gruplar açısından ortak bir isimle tanımlanmıştır.

Yukarıda bahsi geçen yemekler dışında kalan *Kaşık Helva*, *Cırık* ve *Kel Simit* yanıtlarının katılımcıların memleketlerinin Kastamonu olup olmamasına göre bir farklılık yaratıp yaratmadığını test etmek amacıyla Ki-kare analizi yapılmıştır. *Kaşık Helva* ve *Cırık*'a yönelik yapılan analizde yukarıda belirtildiği üzere grup sayıları dikkate alınarak ikinci grup diğer başlığında toplanmış, *Kel Simit*'e yönelik yapılan analizlerde ise çalışmanın merkezinde olması dolayısıyla tüm seçeneklerle karşılaştırılması sağlanmıştır. Sonuçlar Tablo 3 ve 4'te verilmiştir.

Tablo 3. Yemek İsimlerine Yönelik Ki-Kare Analiz Bulguları

	Memleket					Memleket			
	Kastamonu		Diğer			Kastamonu		Diğer	
	n	%	n	%		n	%	n	%
Kaşık Helva	252	44,5	82	14,5	Cırık	300	53,0	96	17,0
Diğer	195	34,5	37	6,5	Diğer	147	26,0	23	4,1
Toplam	447	79	119	21	Toplam	447	79	119	21
Pearson Chi-Square	6,102*				Pearson Chi-Square	8,221*			
p	0,014*				p	0,004*			
*	p<0,05				*	p<0,05			

Tablo 3'e göre, Kastamonulu olan kişiler *Kastamonu* sütununda, Kastamonulu olmayan kişiler ise *Diğer* sütununda yer almıştır. Her bir sütunda Kastamonulu olan %79 ve Kastamonulu olmayan %21 oranında katılımcı bulunmaktadır. Yapılan bu analizde Kaşık Helva ve Cırık ürünlerinde Ki-Kare farklılık analizinin kategorik iki bağımsız değişkeninden yola çıkılarak birleştirme yöntemi uygulanmış ve ikinci isimleri diğer seçeneği ile birleştirilmiştir. Bu doğrultuda bu yemekler iki kategorili olarak analize tabi tutulmuştur. Buradan hareketle tabloya bakıldığında birinci yemeğe Kaşık Helva cevabını veren ve Kastamonulu olan %44,5 oranında kişinin; ikinci yemeğe Cırık cevabını veren ve Kastamonulu olan %53 oranında kişinin yer aldığı görülmektedir. Yapılan Ki-Kare ( $\chi^2$ ) testleri sonrası değerlere bakıldığında Kastamonulu olup olmamakla Kaşık Helva (0,014) ve Cırık (0,004) ürünlerinin bilinirliliği arasında anlamlı bir fark olduğu ortaya çıkmıştır. Test sonuçları söz konusu yemeklerin Kastamonu'da çoğunlukla yöresel adıyla bilindiğini ve yöntem ve içerik benzerlikleri dikkate alındığında Kastamonulu olmayan kişiler tarafından farklı isimlerle anıldığını göstermektedir.

Tablo 4. Yemek İsimlerine Yönelik Ki-Kare Analiz Bulguları (Kel Simit)

	Memleket			
	Kastamonu		Diğer	
	N	%	N	%
Kel Simit	313	55,3	84	14,8
Kastamonu Simidi	55	9,7	16	2,8
Diğer	79	14,0	19	3,4
Toplam	447	79	119	21
Pearson Chi-Square	0,260			
p	0,878			
*	p>0,05			

	Memleket			
	Kastamonu		Diğer	
	N	%	N	%
Kel Simit	313	66,9	84	17,9
Kastamonu Simidi	55	11,8	16	3,4
Toplam	368	78,7	100	21,3
Pearson Chi-Square	0,068			
p	0,794			
*	p>0,05			

Kel simit ve Kastamonu Simidine yönelik elde edilen yanıtların kişilerin Kastamonulu olup olmamasına göre herhangi bir farklılık gösterip göstermediğine yönelik üç ve iki seçeneğin ayrı ayrı karşılaştırıldığı sonuçlar Tablo 4'te verilmiştir. Buna göre her iki koşulda da verilen yanıtların yerel ve ulusal düzeyde katılımcılar nezdinde bir farklılık göstermediği (0,878; 0,794) tespit edilmiştir. Bu sonuç *Kel Simidin* diğer yöresel yiyeceklerin aksine bu isimle ulusal düzeyde de bilindiğini ortaya koymaktadır. Hâlihazırda katılımcıların ilgili yiyeceği %70 oranında Kel simit olarak tanımlarına ek olarak elde edilen bu skor yiyecek tescillerinde yapılacak isimlendirmelerde ortaya çıkacak tartışmalar için önemli bir dayanak noktası oluşturabilmektedir.

## SONUÇ, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Ziyaret edilmek istenen bir destinasyona gidilmeden önce birtakım ön araştırmalar yapılabilmektedir. Bu noktada turistik ve tarihi yerler yanında yöresel yemekler de, çekiciliği olan ve bu araştırmalara dâhil edilen faktörler arasındadır. Özellikle coğrafi işaret almış olan ürünler misafirler için öncelik oluşturmaktadır. Bir bölgedeki ürünün coğrafi işaret ile tescillenmesi ise bölgenin kültürel ve tarihi dokusunun korunması ve sonraki nesillere aktarılması noktasında oldukça önem arz etmektedir. Coğrafi işaretler belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri yönünden bir bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler olarak kabul edilmektedir (Arslaner 2019: 232). Coğrafi işaretlerin alınmasındaki kıstaslar düşünüldüğünde ise öncelikle bölgede yaygın olarak kullanılan ismin bu ürüne verilmesi yapılacak ilk adım olarak görülmektedir. Tabii bu ismin araştırılması oldukça dikkat isteyen bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü kullanılacak olan bu ismin en az otuz yıl süreyle bölgede kullanıldığına dair bilgi ve belgelerin bulunması gerekmektedir. Diğer yandan verilen ismin bir daha değiştirilmesi mümkün olmayacağından dolayı titizlikle seçilmesi önemlidir.

Kastamonu yöresine ait olan *Kastamonu Simidi* 2019 yılında coğrafi işaret almış ve tescillenerek koruma altına alınmıştır. Bu ürün uzun yıllardır *Kel Simit* adıyla bilinmekte ve yöre ağzında da bu şekilde kullanılmaktadır. Araştırmanın asıl amacını da oluşturan bu konu gereği Kastamonu bölgesinde 566 kişiye anket uygulanmış, sonuçlar doğrultusunda %70 oranında katılımcının bu ürünün isminin *Kel Simit* olduğunu belirttiği saptanmıştır. Dikkat çeken bir diğer unsur ise Diğer (Simit) seçeneğinde yer alan yüzdeler dilimin (%17,3), Kastamonu Simidi seçeneğinde yer alan yüzdeler dilime (%12,5) nazaran daha yüksek olmasıdır. Buradan hareketle Kastamonu yöresinde bu ürünün çoğunlukla *Kel Simit* adıyla anıldığı ve eğer bu isim bilinmiyorsa da *simit* ismiyle anıldığı göze çarpmaktadır.

Bir ürünün coğrafi işaret almasındaki esasların yetkili kurum ve kuruluşlar tarafından dikkate alınması gerektiği Kastamonu Simidi örneğiyle gözlemlenmiştir. Yine bu örnekten hareketle yola çıkılmış ve Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT)'nin web sitesi incelenerek Türkiye'deki coğrafi işaretli yemekler ve bu ürünlere verilen isimler incelenmiştir. İnceleme sonrası coğrafi işaret altına alınan 817 ürün içerisinde 218 tane yemek ismi tespit edilmiştir. Bölge/şehir ve yöresel yemek ismi esas alınarak kayda geçen (Örn: Urfa Pencere/Pazı Boranisi, Oltu Cağ Kebabı, Kocaeli Sütlü Nuriye Tatlısı vb.) 139 adet, bölge ve genel yemek ismi esas alınarak kayda geçen (Örn: Sivas Köftesi, Tokat Kebabı, Söke Pidesi vb.) 69 adet ve sadece yemeğin yöresel ismi esas alınarak kayda geçen (Örn: Murtuğa, Puçuko, Sarımsak Aşı vb.) 10 adet yemek bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu 2021). Bu tür bir araştırmaya gidilmesinin sebebi ise Kastamonu Simidi (yöresel ismiyle *Kel Simit*) gibi tescil sürecinde yöredeki kullanımların dikkate alınmaması ve bunun sonucu gelecek nesillere aktarımın sağlanmamasının bir nebze önüne geçilmek istenmesidir. Diğer yandan Google Trend ve Instagram aracılığıyla ürünün araştırılmasındaki oranlara da başvurulmuştur. Instagram'da *Kel Simit* 523 gönderide (KelSimit 2021) *Kastamonu Simidi* ise 347 gönderide (KastamonuSimidi 2021) etiket olarak gözle görülür bir fark oluşturmuştur. Google Trendde ise Kastamonu Simidinin coğrafi işaret aldığı 2019 yılında bir hareketlilik yaşanmasına rağmen, 2019 öncesi ve sonrası yine *Kel Simit* isminin daha yoğun bir araştırmaya dahil olduğu görülmektedir (KelSimit 2021). Google Trend içerisindeki yüzdeler ise %30 oranındadır.

Tescil süreçlerinin şehrin bilinirliğini artırmak amacıyla yerel aktörler tarafından sürdürülmesi doğal bir süreç olarak değerlendirilmektedir. Bu yönüyle tescil edilen isimlerde yörenin adının bulunması da doğal görünmektedir. Fakat bu durum yiyeceğin bilinen isminin göz ardı edilmesi yoluyla yapılması, bir kültür kaybına göz yumulduğu anlamına gelmektedir. Çalışmaya konu olan simit örneğinde yukarıda incelenen tescilli yiyeceklerin %64'ünün tercih



ettiği gibi orijinal adın yöre adıyla birleştirilmesi daha doğru bir yöntem olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durumda *Kel simit* ya da sadece *Kastamonu Simidi* tanımlaması yerine *Kastamonu Kel Simidi* gibi bir tanımlama hem sürdürülebilir bir kültür ifadesini hem de ürünün yöre ile birlikte anılmasını sağlayacaktır. Kısacası Kastamonu Simidinin coğrafi işaret almasındaki etkenlerden yola çıkılarak bir ürünün tescile alınmasında nelerinin dikkate alınması gerektiğinin bilinmemesi ve özellikle hangi isimle anılması gerektiği konusu üzerinde ciddi araştırmalar yapılması gereken bir meseledir.

Kültürel ve turistik değerlerin korunması kapsamında yapılabilecek ilk adım yaşanan bölgenin ürünlerinin korunması ve sürekliliğinin sağlanması olarak genellenebilmektedir. Bu doğrultuda geçmişten günümüze kadar yaşatılan gelenek, görenek, birikim, değer ve yargılar gibi hayatın bir parçası haline gelmiş maddi manevi unsurların koruma altına alınması gerekmektedir. Bunlar içerisinde kültürel aktarımla öğrenilen ve sürdürülen ürünler, lezzetleri yanında isimleriyle de hiç bozulmadan sonraki kuşaklara aktarılmalıdır. Sözlü olarak yapılan aktarımlar yanında, yazılı olarak yapılan aktarımlar da çok büyük bir öneme sahiptir. Sözlü aktarımlardaki değişikliğin yarattığı birtakım problemler yazılı aktarımlarda daha az yaşanabilmektedir. Fakat yazılı olarak kayda geçilen isimlerde yapılan yanlışlar nesiller sonra aşılması çok zor problemlere sebep olabilmektedir.

Çalışmaya konu olan simit örneğinde görüldüğü üzere mevcut isim Kastamonu Simidi olarak tescillenmiş ve tüm resmi basılı ve yazılı kaynaklarda 2019 yılı sonrası bu isimle anılmaya devam etmiş ve edecektir. Çalışmanın yapıldığı tarih itibarıyla %70 düzeyinde ifade edilen Kel Simit tanımı ürünün adının güçlü bir şekilde korunduğunu ifade etse de Kastamonu Simidi ifadesinin resmi bir dayanağa ulaşması nedeniyle yakın gelecekte bu ifadenin unutulacağı ve kaybolacağı aşikârdır. Günümüzde sürdürülebilir yemek kültürü yaklaşımıyla Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO) Gastronomi şehri olmaya aday Kastamonu kentinin bu şekilde kültür kaybını tetikleyecek kararlardan vazgeçmesi standartlaşmaktan öte farklı yanlarının esas zenginliği oluşturduğunun bilinci ile bu süreçlere yaklaşması daha önemli görülmektedir.

Bu çalışma Kastamonu yemek isimlerinin tescil süreçlerinde yapılan hatalar üzerinde yoğunlaşmış olup genel halk değerlendirmeleri ile de söylemin geçerliliği şekillendirilmeye çalışılmıştır. Fakat toplumda bu tip davranışlara sebep olan ve belirli kültürel sembol ve tanımlardan duyulan rahatsızlık sebebiyle kültürel hayattan çıkarılmaya itecek kadar güçlü reaksiyonların sebeplerinin irdelenmesi çalışmada bahsedilen hususların arka planlarının da anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

### Teşekkür

Çalışma verilerinin elde edilmesinde yardımcı olan Kastamonu Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı 2019-2020 güz yarıyılı "Çok Değişkenli Veri Analizi Dersi" öğrencilerine teşekkür ederiz.

### KAYNAKÇA

- Akaydın, Ö. (2010). *Geçmişten günümüze Kastamonu mutfağı*. Ankara: Tşof Trafik Matbaacılık Yayınları.
- Akkuş, Ç. (2019). Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini kadınların demografik özellikleri etkiliyor mu? *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 7(2): 731-750.
- Alabacak, C. H. (2018). Türk mutfak kültüründeki geleneksel yemeklerin bilinirliği: Ankara ili örneği (*Basilmamış Yüksek Lisans Tezi*). Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Arslaner, A. (2019). Türkiye'de coğrafi işaret kavramı. *Hoca Ahmet Yesevi 2.Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi*, 231-235.

- Avcı, M. ve Şahin, İ. (2014). Geleneksel Kastamonu mutfağı ve yemek kültürü. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 6: 31-56.
- Ayverdi, İ. (2020). *Misalli büyük Türkçe sözlük*. İstanbul: Kubbealtı Yayınları.
- Gökoğlu, A. (1966). Kastamonu çorbaları. *Türk Etnografya Dergisi*, 5: 24-38.
- Pelto, G.P.; Goodman, A.H. ve Dufour, D.L. (2000). The biocultural perspective in nutritional anthropology. İçinde; G.P. Pelto, A.H. Goodman ve D.L. Dufour (Editörler.), *Nutritional Anthropology: Biocultural Perspective On Food And Nutrition*, (ss.1-9). Mayfield.
- Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (2): 347-358.
- Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2021). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı: <https://kastamonu.ktb.gov.tr/tr-63806/tarihce.html>, Erişim tarihi: 12 Nisan 2021.
- Kastamonu Kültür Portalı. (2021). Türkiye Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kastamonu/nealinir/kastamonu-smd> Erişim tarihi: 3 Mayıs 2021.
- Kastamonu Simidi. (2021). Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/kastamonusimidi/?hl=tr> , Erişim tarihi: 3 Kasım 2021.
- Kel Simit. (2021). Google Trend: <https://trends.google.com/trends/explore?date=2019-01-01%202021-11-04&geo=tr&q=kel%20simit> , Erişim tarihi: 3 Kasım 2021.
- Kel Simit. (2021). Instagram: <https://www.instagram.com/explore/tags/kelsimit/?hl=tr> Erişim tarihi: 3 Kasım 2021.
- Mahmud, K. (2018). *Divanü lügat-it Türk* (Çev. B. Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Merkez Nüfusu - Kastamonu. (2021). Türkiye Nüfusu: [https://www.nufusu.com/ilce/merkez\\_kastamonu-nufusu](https://www.nufusu.com/ilce/merkez_kastamonu-nufusu). Erişim tarihi: 17 Şubat 2022.
- Önçel, S., Güldemir, O. ve Yayla, Ö. (2018). *Mutfak uygulamaları işletme ve eğitim rehberi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özbay, G. (2020). Ulusal ve uluslararası platformda gastronomik kimlik unsuru olarak simit. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(1): 670-683.
- Özden, M. (2017). Trakya ağızlarında kullanılan yemek adları. *The Journal Of Academic Social Science Studies*, 59: 113-131.
- Özen Eratalay, S. (2019). Batı Anadolu yörüklerinde yemek ve mutfak terimleri ı: yemek adları ve mutfak gereçleri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3: 11-34.
- Samancı, Ö. (2012). Avrupa'da ve Türkiye'de yemek tarihçiliğine kısa bir bakış. İçinde; A. Avcı, S. Erkoç ve E. Otman (Editörler.), *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (ss. 27-40). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin ve vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15: 23-37.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Travel, K. (2021). Kastamonu Coğrafi İşaretli Ürünler: [www.kastamonu.travel](http://www.kastamonu.travel). Erişim tarihi: 13 Mayıs 2021.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021). Türkiye Cumhuriyeti Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı: <https://www.turkpatent.gov.tr/turkpatent/commoncontent/publications>, Erişim Tarihi: 10.05.2021