



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(2): 1540-1554.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.411](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.411)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Ilgaz Mutfak Kültürü

Dr. Öğr. Üyesi Ayhan DAĞDEVİREN, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Ilgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Çankırı, e-posta: ayhandagdeviren@karatekin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0004-8007>

Hafize TEMİZ, Lisans Öğrencisi, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Ilgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Çankırı, e-posta: 161201030@ogrenci.karatekin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2925-769X>

Tuğba TAVŞANOĞLU, Lisans Öğrencisi, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Ilgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Çankırı, e-posta: 161201036@ogrenci.karatekin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5978-8822>

Burak ŞİRİN, Lisans Öğrencisi, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Ilgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu, Çankırı, e-posta: 161201072@ogrenci.karatekin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6217-9419>

Öz

Bu araştırmanın amacı, Ilgaz ilçesinin mutfak kültürünü analiz etmek ve Ilgaz ilçesinin gastronomi turizmi açısından gelişimine katkıda bulunmaktır. Araştırmanın örneklemini Ilgaz ilçesinde doğan ve yaşayan 60 yaş ve üstü 11 kadın oluşturmaktadır. Araştırma verilerinin toplanmasında yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Ses kayıt cihazı ile kaydedilen araştırma verileri, çözümlenerek metin haline dönüştürülmüştür. Araştırma verilerinin analizinde betimsel analiz yaklaşımından yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda Ilgaz'ın birçok gastronomik değerinin olduğu ve bunlardan ev yapımı sucuk ve pastırma ile kül çöreğinin unutulmaya yüz tuttuğu, Ilgaz taş fırınlarının tarihinin tam olarak bilinmediği, özellikle Ramazan aylarında bu fırınların aktif olarak kullanıldığı ve hâlâ varlıklarını sürdürdükleri, katılımcıların yemek yapmaya genel olarak 10 yaşın üstünde ve isteyerek başladıkları ortaya çıkmıştır. Ayrıca araştırma sonucunda katılımcıların kış öncesi gıdaları kuruttukları (genellikle fasulye, elma, erik), turşu yaptıkları, ağırlıklı olarak reçel, tarhana, erişte ve perişka yaptıkları belirlenmiştir. Diğer taraftan araştırma sonucunda katılımcıların tümünün geçmişte yer sofralarında yemeklerini yedikleri, K4 dışındaki tüm katılımcıların tek bir tabakta ve tahta kaşıklarla yemeklerini yedikleri bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca katılımcıların çoğunun bayramlarda geleneksel yemek kültürünün devam ettiği görüşünde olduğu, buna karşın düğün ve cenazelerde geleneksel yemek kültürünün devam etmediği görüşünde olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca araştırma sonucunda katılımcıların çoğunun yeni neslin Ilgaz mutfak kültürüne karşı ilgili ve bu kültürü devam ettirme konusunda gayretli oldukları görüşünde olduğu ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Ilgaz, Mutfak Kültürü, Ilgaz Mutfağı, Gastronomi Turizmi.

Makale Gönderme Tarihi: 16.02.2020

Makale Kabul Tarihi: 15.04.2020

Önerilen Atıf:

Dağdeviren, A., Temiz, H., Tavşanoğlu, T. ve Şirin, B. (2020). Ilgaz Mutfak Kültürü, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2): 1540-1554.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2020, 4(2): 1540-1554.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.411](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.411)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Ilgaz Cuisine Culture

Assistant Prof. Dr. Ayhan DAĞDEVİREN, Çankırı Karatekin University, Ilgaz School of Tourism and Hotel Management, Çankırı, e-mail: ayhandagdeviren@karatekin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0004-8007>

Hafize TEMİZ, Undergraduate Student, Çankırı Karatekin University, Ilgaz School of Tourism and Hotel Management, Çankırı, e-mail: 161201030@ogrenci.karatekin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2925-769X>

Tuğba TAVŞANOĞLU, Undergraduate Student, Çankırı Karatekin University, Ilgaz School of Tourism and Hotel Management, Çankırı, e-mail: 161201036@ogrenci.karatekin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5978-8822>

Burak ŞİRİN, Undergraduate Student, Çankırı Karatekin University, Ilgaz School of Tourism and Hotel Management, Çankırı, e-mail: 161201072@ogrenci.karatekin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6217-9419>

Abstract

The aim of this research is to analyze the cuisine culture of Ilgaz district and contribute to the development of Ilgaz district in terms of gastronomy tourism. The sample of the research consists of 11 women aged 60 and over, born and living in Ilgaz district. Structured interview method was used to collect research data. The research data recorded by the voice recorder were analyzed and converted into text. Descriptive analysis approach was used in the analysis of research data. As a result of the research it was revealed that Ilgaz has many gastronomic values and among these, home-made sausage and pastrami and kül çöreği are forgotten, the history of Ilgaz stone ovens is not known exactly, especially during Ramadan, these ovens are actively used and still exist, and the participants generally started cooking over the age of 10 and willingly. In addition, as a result of the research, it was determined that the participants dried food (usually beans, apples, plums), pickled, made mainly jam, tarhana, noodle and perişka before winter. On the other hand, as a result of the research, it was found that all of the participants had their meals on the ground tables in the past, and all participants except K4 had their meals on a single plate and wooden spoons. In addition, although it was found that most of the participants thought that traditional food culture continued during the feasts and that traditional food culture did not continue at weddings and funerals. In addition, as a result of the research, it was revealed that most of the participants thought that the new generation is interested in Ilgaz cuisine culture and they are diligent to continue this culture.

Keywords: Ilgaz, Cuisine Culture, Ilgaz Cuisine, Gastronomy Tourism.

Received: 16.02.2020

Accepted: 15.04.2020

Suggested Citation:

Dağdeviren, A., Temiz, H., Tavşanoğlu, T. and Şirin, B. (2020). Ilgaz Cuisine Culture, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(2): 1540-1554.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.