

## Bayram Yemeği Geleneği: Konat ve Sosyo-Kültürel Yansımaları (The Festive Meal Tradition: Konat and Its Social-Cultural Reflections)

\* Figen SEVİNÇ BAŞOL<sup>a</sup> , Cihan BAŞOL<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Bartın University, Bartın Vocational School, Department of Travel, Tourism and Entertainment Services, Bartın/Türkiye

<sup>b</sup> Sakarya Applied Sciences University, Graduate Education Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sakarya/Türkiye and Aydın Provincial Directorate of Culture and Tourism, Aydın/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 15.12.2024

Kabul Tarihi: 21.05.2025

### Anahtar Kelimeler

Somut olmayan kültürel

miras

Kültürel sürdürülebilirlik

Yerel kimlik

Miras sorumluluğu

Bayram yemeği geleneği

Konat

### Keywords

Intangible cultural heritage

Cultural sustainability

Local identity

Heritage responsibility

Festive meal tradition

Konat

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Bu çalışmada, Bartın ili Kurucaşile ilçesinde nesilden nesile aktarılan bir bayram yemeği geleneği olan *konat* ele alınmakta ve bu geleneğin sosyo-kültürel yansımaları, yerel kimlik ve sorumluluk dikkate alınarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda, kültürel miras özgünlüğü kapsamında konatın gelişim sürecine, hazırlık ve etkinlik aşamalarına yer verilmiştir. Bilgi sahibi olan 20 katılımcıyla 22-30 Ekim 2024 tarihlerinde yarı-yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılardan elde edilen nitel veriler betimsel analizle yorumlanmıştır. Araştırma bulgularına göre asırlık bir gelenek olan konatın bayram yemeği geleneği olarak başlayan hikayesi, zamanla, yerel halkın yerel lezzetlerini gelen misafirlerle paylaştığı geleneksel bir etkinliğe dönüşmüştür. Gelecek nesillere aktarmak ve kültürel sürdürülebilirliği sağlamak için yerel halkın ve yerel yönetimin iş birliği gözeterek imece usulü konat geleneğine devam ettiği tespit edilmiştir. İlçede topluluk ruhunu güçlendirdiği anlaşılan bu etkinlikle, yerel halkın, yerel kimliği ve geçmiş değerlerini korumayı, kültürel değerlerini ve yerel lezzetlerini yeni nesile aktarmayı istedikleri ve sorumluluk hissettikleri belirlenmiştir. Somut olmayan kültürel miras kapsamında konat geleneğine farkındalık oluşturulması, geleneğin yerel kimlik ve sorumluluk bağlamında değerlendirilerek sosyo-kültürel yansımalarının araştırılması bu çalışmayı özgün kılmaktadır. Ayrıca, konat geleneğinin bir destinasyon çekim unsuru olarak ele alınabilirliğine ve Kurucaşile ilçesinin destinasyonlaşmasındaki rolüne yönelik değerlendirmelerin teorik ve pratik çıkarımların alana katkı sağlaması beklenmektedir.

### Abstract

This study examines *konat*, a festive meal tradition that has been passed down through generations in the Kurucaşile district of Bartın and evaluates its socio-cultural reflections with a focus on local identity and responsibility. Within this framework, the study explores the development process of *konat*, its preparation, and the stages of the event in relation to the district's unique cultural heritage. Semi-structured interviews were conducted with 20 knowledgeable participants between October 22-30, 2024, and the qualitative data obtained from these interviews were analyzed using descriptive analysis. According to the research findings, the centuries-old tradition of *konat*, initially established as a festive meal tradition, has gradually evolved into a traditional event where the local community shares their regional delicacies with visiting guests. It has been determined that the local community and local authorities continue the *konat* tradition through collective cooperation to ensure its transmission to future generations and maintain cultural sustainability. This feast has been found to strengthen the spirit of community in the district, as local residents actively preserve their identity, past values, and cultural heritage while passing them on to younger generations. Raising awareness about the *konat* tradition as an element of intangible cultural heritage and analyzing its socio-cultural reflections through the lens of local identity and responsibility distinguishes this research. Additionally, the study is expected to provide both theoretical and practical insights into the potential of *konat* as a destination attraction and its role in the destination development of the Kurucaşile district.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: fsevinc@bartin.edu.tr (F. S. Başol)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1627

## GİRİŞ

Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM), toplulukların kültürel kimlikleri, yaratıcılıkları ve çeşitliliklerinin kaynağı olarak değerlendirilmektedir ve çevrelerine anlam katan, kültürel değerleri aktaran bir aktör olarak nitelendirilmektedir (Mutlu, 2022; Smeets, 2004; Robertson, 2009; UNESCO, 2003). Bu sebeple, kültürel miras değerleri, destinasyonlar için ikinci bir şans olarak görülmekte; geçmiş, bugün ve gelecek arasında bir köprü oluşturmaktadır (Kirshenblatt-Gimblett, 1998; Petronela, 2016). Toplulukların yaşam biçimleri, eserleri ve kültürel değerleri, destinasyon çekim unsuru potansiyeline sahiptir. Bu sebeple, alan yazında SOKÜM değerleri, önemli bir turizm kaynağı olarak ele alınmaktadır (Qiu, Zuo & Zhang, 2022; Su, 2019). Bu değerlerin turizm vasıtasıyla yaşatılması ve korunmasının o topluluklarda yerel kimliğe yönelik farkındalığın artırmasına ve sosyo-ekonomik gelişimin desteklenmesine fırsat oluşturmaktadır (Masoud, Mortazavi & Farsani, 2019; Petronela, 2016). Özellikle, küçük topluluklarda kültürel değerlere yönelik turizm faaliyetlerinin olması, yerel halkın da kültürel sürdürülebilirliğe dikkat etmesinde önemli bir adım olabilir. Bu durum, sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirildiğinde ise küçük topluluklarda turizmin gelişmesi, SOKÜM için bir çevre ve yaşam alanı sağlayabilir. Farkındalığın oluşturulmasıyla SOKÜM değerleri korunabilir, yerel üreticiler desteklenebilir, turizm ürünlerinin içeriği zenginleştirilebilir ve bu ürünlerin kalitesi artırılabilir (Qiu, Zheng, Xiang & Zhang, 2019).

SOKÜM farkındalığı destinasyonların gelişimi ve yönetimi için iyi bir stratejidir (Masoud vd., 2019). Bu kapsamda araştırmada, Bartın ili Kurucaşile ilçesinde gerçekleştirilen konatın sosyo-kültürel yansımaları değerlendirilmektedir. Aynı zamanda uzun yıllardır süregelen bir bayram geleneği destinasyon çekim unsuru olarak incelenmekte, “*nerede o eski bayramlar?*” sorusuna yanıt verilmesi beklenmektedir. Ayrıca, küçük bir topluluk statüsünde olan ve kültürel miras özgünlüğü taşıyan Kurucaşile ilçesinin destinasyonlaşmasına değinilmektedir. Kurucaşile’de kültürel sürdürülebilirliğe yönelik farkındalık oluşturularak bir bayram yemeği geleneği olan konatı ele almak, küçük topluluklarda yerel kimlik ve sorumluluk dikkate alınarak yerel halkın algılarını, eğilimlerini, tutumlarını öğrenmek, araştırmanın özgünlüğünü, alana katkısını sunmaktadır. Bartın ili Kurucaşile ilçesine özgü yöresel lezzetlere değinilen ve konat geleneğini ele alan bir araştırmaya rastlanmaması da bu çalışmanın özgünlüğünü kuvvetlendirmektedir. Küçük topluluklarda mevcut kültürel değerlere sahip çıkılması ve farkındalık oluşturulmasının neticesinde araştırmanın il turizm tanıtım ve geliştirme faaliyetlerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### **Küçük Topluluklarda Kültürel Sürdürülebilirlik, Yerel Kimlik ve Miras Sorumluluğu**

Yerel halkın kendini tanımlayabildiği bir yol olarak görülen miras, ortak anıları, tarihi, korunmak istenen geçmişin izlerini sunmaktadır (Van Gorp & Renes 2007; Zhang, Chen & Wang, 2017). Dolayısıyla, SOKÜM değerleri, bir toplulukta gelenekselleşen, zaman içinde canlı tutulması beklenen zengin bir bilgi ve beceri birikimidir (Esfehani & Albrecht, 2018). Bir topluluğun kendisi, tarihi ve çevresiyle etkileşim kurmasına olanak tanıyan SOKÜM’ün kültürel özgünlüğü ve çağdaş kimlikler üzerindeki yansıması önemsenmektedir (Alivizatou, 2012; UNESCO, 2003). Bu sebeple, toplulukların doğal olarak zamanla gelişen gelenekleri, alışkanlıkları, sosyal ve kültürel yapısı nesilden nesile miras olarak aktarılmakta, yerel miras kültürü, turizme entegre edilerek yeni ürünlere dönüşebilmektedir (Wanda George, 2010).

SOKÜM’le ilgili özgünlük, sosyal ilişkilerle dolu bir sürecin sonucu olan insan-destinasyon-ürün ile ilgili yaklaşımlar şeklinde kavramsallaştırılabilmektedir (White & Adu-Ampong, 2024). Alanyazından ele alınan bir diğer kavram ise destinasyonlaşmadır ve kırsal bir yerin sahip olduğu turizm potansiyelinin değerlendirilmesi ve yol

haritası oluşturulmasına katkı sağlaması amacıyla geliştirilmiştir (Kaya & Ergüven, 2022). Uzun soluklu bir süreci ifade eden bu kavramlar kimi yerlerin ve değerlerin sürdürülebilirliği için bir çıkış noktasıdır ve bu doğrultuda çözüm yolları geliştirilmektedir. Örneğin, kültürel değerlerin korunması ve canlandırılmasında sürdürülebilir turizm gelişimi etkili bir çözüm olarak görülmektedir (Qiu vd., 2022). Ancak bu çözüm, tüm paydaşlara sürdürülebilir katkı sağlayan yaklaşımlar içermelidir, aksi takdirde, özellikle küçük (yerel, kırsal, uzak) topluluklarda endişe ve sorunlarla karşı karşıya kalılabilmektedir (Wanda George, 2010). Nitekim, turizmin kültürel değerleri metalaştırdığı, özgünlüğü konusunda olumsuz etkiler oluşturduğu tartışılmaktadır (Wanda George, 2010; White & Adu-Ampong, 2024). Bununla birlikte, turizmin SOKÜM'le ilgili ekonomik faaliyetlere yansımaları, ev sahibi toplulukların kültürel değerlerine bağlılığını artırdığı, özgün kültürel değerleri için memnuniyet ve gurur duygularını teşvik ettiği, aidiyet duygusunu güçlendirdiği de belirtilmektedir (Guerra vd., 2022; Qiu vd., 2022; White & Adu-Ampong, 2024).

Yerel halkın miras sorumluluğunu üstlenmesi, mirasın korunması ve sürdürülebilir kalkınma için çok önemlidir (Liang, Zhang, Zhang & Feng, 2023). Zhang vd. (2017) tarafından kültürel kimlik ile miras arasında bağlantı olması durumunda kültür için olumlu bir sosyal kimlik oluşturmaya daha fazla çaba gösterileceği, miras sorumluluğunu üstlenmeye daha istekli olunacağı belirtilmektedir. Bu noktada, yerel halk, kültürel mirasın hem üreticileri hem de nihai koruyucuları olarak kabul edilmekte, mirasın yaşatılmasında sorumluluk üstlendikleri varsayılmaktadır (Simakole, Farrelly & Holland, 2019). Diğer bir ifadeyle, yerel halk, mirası öğrenme, uygulama, yeni nesile aktarma sorumluluğunu taşıyan kültürel iletişim ağına sahip miras topluluklarıdır (Liang vd., 2023). Bu nedenle, yerel halkın desteği, kültürel mirasın oluşmasından gelecek nesillere aktarmaya, mirasın korunmasından yönetilmesine kadar kültürel sürdürülebilirliğin tüm aşamalarında önem taşımaktadır (Dragouni & Fouseki, 2018; Simakole vd., 2019; Zheng & Liang, 2021).

Mirasın korunmasına duyulan ilgi yıllar içinde artarak alan yazına yansımaktadır ve araştırmalarda miras sorumluluğu farklı bakış açılarıyla ele alınarak vurgulanmaktadır (Dragouni & Fouseki, 2018; Eslami vd., 2019; Liang vd., 2023; Simakole vd., 2019; Qu, Zhang, Shen & Olsen, 2023; Zhang vd., 2017). Mirasın korunması büyük ölçüde toplumdaki paydaşlar tarafından ne kadar değer verildiğine bağlıdır (Gursoy, Zhang & Chi, 2019). Özellikle, yerel halkı kültürel mirasın korunmasında sorumluluk almaya motive eden faktörler incelendiğinde yerel halka sağlanan faydanın önemli bir kriter olduğu ve halkı teşvik ettiği anlaşılmaktadır (Eslami vd., 2019; Qu vd., 2023). Benzer şekilde, yerel halk ile dışarıdan gelenler arasında oluşabilecek görüş farklılığının, yerel halkın mirası koruma motivasyonunun azalmasına ve dayatılan sorumluluğa karşı direnmelerine sebep olabilmektedir (Qu vd., 2023). Dolayısıyla, yerel halkın kültürel değerlerinin korunmasında hassas olmaları, farkındalığın artırılması ve mirasın yaşatılması için o destinasyonda yaşayan herkesin aynı paydada bir araya gelmesi gerekmektedir. Nitekim, mirasın korunmasına yönelik eylem planlarında, UNESCO ilkelerinde miras sorumluluğunun gerekliliği vurgulanmakta, destek girişimlerine yer verilmektedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007; UNESCO, 2024). Ancak, yerel halk, mirasın korunması ve muhafaza edilmesinin faydalarını anlayıp deneyimlediklerinde yerel halkın bu kapsamdaki plan, politika ve desteklere olumlu tepkileri ortaya çıkabilecektir (Qu vd., 2023). Dolayısıyla, yerel halka, ekonomik ve sosyo-kültürel faydaları deneyimleme imkânı tanınırsa, yerel halka kültürel miras değerlerinin korunmasında ve sürdürülebilmesinde söz hakkı verilirse, yerel halkın, miras turizminin gelişimini destekleme olasılıkları yükseltilebilir (Chen & Chen, 2010). Aksi bir durumda ise yerel halkın desteği eksik kalabilir ve halk olumsuz değerlendirilebilir, kültürel miraslarının ticarileştirilmesine karşı algı ve tutumları olumsuz yönde gelişebilir (Dragouni & Fouseki, 2018; Qu vd., 2023). Ek olarak, kültürel mirasa yönelik fikir birliğinin sağlanması, miras

yönetimi uygulamalarına katılım veya bu uygulamalardan faydalanmada eşit olanakların sunulması yerel halkta miras kimliği duygusunu geliştirebilir. Fikir birliğinin sağlanmaması ve eşit olanakların sunulmaması ise sınırlı bir miras kimliği duygusuna sebep olabilir ve mirasın korunmasına yönelik asgari düzeyde katılım sonucuna varılabilir (Liang vd., 2023). Bu sebeple, araştırmalarda kültürel değerlere yönelik ev sahibi toplulukların algılarını, eğilimlerini, tutumlarını öğrenmenin gerekliliği vurgulanmaktadır (Dragouni & Fouseki, 2018; Qu vd., 2023; White & Adu-Ampong, 2024). Nitekim yerel halkın görüşlerini ele alan araştırmalarda, kültürel kimliğin ön plana çıkardığı, kültürel sürdürülebilirliğe ve kalkınmaya katkı sağladığı, sosyo-kültürel fayda oluşturduğu düşünülen yerel mutfak kültürünün önemi vurgulanmaktadır (Köksal, Şeyhanlıoğlu & Oğuz, 2023; Mutlu, 2022).

Kültürel kimlik bakımından değerlendirilen mutfak kültürü, destinasyonların özgün değeri olarak anılmakta, yerel halkın bakış açısıyla geliştirilen çalışmalarda, kültürel değerlerin tanınırlığındaki rolü vurgulanmakta ve turizme kazandırılması önerilmektedir (Akdemir & Selçuk, 2018; Ayaz & Çobanoğlu, 2017; Çelik, Curoğlu & Sandıkcı, 2021; Esen & Seçim, 2020; Kavak & Pekerşen, 2022; Köksal vd., 2023; Okuyucu & Somuncu, 2012). Araştırmalarda yerel yemek kültürü hakkında bilgi edinmek, SOKÜM kapsamında gelecek nesillere bilgi aktarma amacını da taşıyabilmektedir (Mutlu, 2022). Bununla birlikte, bir yerin mutfak kültürü ele alınırken aynı zamanda kültür zenginliğini de ortaya koymaya ve o yerin gastronomi tanıtımına da vesile olunmaktadır (Yılmabaşar & Salper, 2024). Benzer şekilde, bir yerin turizm ve gastronomi potansiyeli dikkate alınarak korunması ve sürdürülebilmesi, turistlerle etkileşimi, SOKÜM kapsamında değerlendirilerek, yöresel yiyeceklerin duyurulmaları, tüketilmeleri ve beğenilmeleri araştırılabilmektedir (Duman & Avcıkurt, 2024). Buradan hareketle, yıllar içinde geleneksel yemekler/lezzetler/sunumlar, kullanılan malzemeler vb. kültürel miras değerlerinin korunmasında turizm yaklaşımının benimsendiği görülmektedir (Okuyucu & Somuncu, 2012). Bu kapsamda, araştırmada, bayram yemeği geleneği olan konatın sürdürülebilirliği için SOKÜM değeri olarak ele almak önemsenmektedir. Küçük bir topluluğun konat geleneğine farkındalık oluşturmak, bir destinasyon çekim unsuru olarak ele alınabilirliğine değinmek alana değer katabilir, kültürel miras değerinin korunmasına katkı sağlayabilir. Konat kavramı, *Türk Lehçeleri Sözlüğü*'nde (t.y.) “birbirlerine yanaşan, toplanan insan kümesi” anlamındadır. Türkiye’de Halk Ağzından *Derleme Sözlüğü*'nde ise “bayramlarda köylere konuk olarak gidenlere verilen yemek, bayram yemeği” olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 1975). *Derleme sözlüğü*'nde yer verilen bayram yemeğinin, yerel halkın kültürel bir değer olarak sürdürülmesine bağlı olduğu anlaşılmaktadır. Aksi takdirde, özellikle küçük topluluklarda aktarılamayan ve korunmayan değerlerin zamanla unutulması kaçınılmazdır.

Küçük toplulukların içinde buldukları yaşam koşullarına, çevresel faktörlere, coğrafi unsurlara ve mevcut imkânlarla uyum sağladıkları görülebilmektedir. Bu topluluklardan biri de Küre Dağları Milli Parkı kuzeyinde Bartın ili Kurucaşile ilçesinde yaşayan yerel halktır. Küre Dağları Milli Parkı ve çevre alanların coğrafi özellikleri sebebiyle ulaşım imkânları ve yerleşim yerlerinin gelişiminin kısıtlı olduğu bilinmektedir (Duran, 2021). Ayrıca, nüfus yoğunluğunun az olduğu bu yerleşim yerinde gerek milli park statüsü gerekse göç olgusu sebebiyle toplumsal faaliyetler sınırlandırılmaktadır. Bu durum aynı zamanda doğal şartların gelişimine de imkân vermektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde, SOKÜM kapsamındaki araştırmalarda da özellikle korunan alanlarda yaşayan yerel toplulukların dikkate alınması önerilmekte, bu toplulukların doğal çevreyle yakından bağlantılı olan kültürel varlıklarının ve sosyo-kültürel değerlerinin önemi vurgulanmaktadır (Esfehani & Albrecht, 2018; Taylor & Lennon, 2011). Kurucaşile'nin bulunduğu konum ve sahip olduğu özellikler vasıtasıyla somut ve somut olmayan kültürel varlıklarının değerlendirilmesi, geleneklerinin ve tarihsel izlerinin ele alınması ziyaretçilerle Kurucaşile arasında bağ

kurulmasına da olanak tanıyabilir. Böylelikle Kurucaşile'nin sahip olduğu potansiyel, turizm açısından da değerlendirilebilir, konat geleneği bir destinasyon çekim unsuru olarak ele alınabilir ve sürdürülebilir turizm anlayışıyla adımlar atılabilir. Bu sebeple araştırmada, doğal koşulların, geleneksel yapının, tarihin ve kültürün kesiştiği asırlık bir gelenek olan konat ele alınmakta, yerel halkın kültürel değerlere yönelik algıları ve tutumlarını yerel kimlik ve sorumluluk dikkate alınarak araştırılmaktadır.

## **Araştırma Tasarımı**

### **Çalışma Alanı**

Turizmin gelişimi, küçük toplulukların ekonomik olarak yeniden yapılanmasında bir fırsat olarak görülmekte, bu topluluklarda turizmin, kalkınma aracı olarak değerlendirilmesi teşvik edilmektedir (Yolal, Sevinc & Gursoy, 2021). Ancak, küçük topluluklarda, turizmin gelişimine katkı sağlayacak daha fazla araştırmaya ihtiyaç duyulmakta, özellikle kültürel değerlere farkındalığın oluşturulması gerekmektedir. Bu sebeple, bu araştırma, Karadeniz Bölgesinin batısında yer alan Bartın il merkezine 52 km uzaklıktaki Kurucaşile ilçesinde gerçekleştirilmiştir. Kurucaşile ilçe merkezinde 2023 yılı nüfus verilerine göre 1,958 (1,026 Erkek- 932 Kadın) kişi yaşamaktadır. İlçeye bağlı köy nüfusuyla birlikte toplam nüfus ise 6,681 (3,449 Erkek- 3,232 Kadın) kişiden oluşmaktadır (TUIK, 2024). Kurucaşile ilçesinde yat yapımı, balıkçılık, arıcılık, kestane ve fındık üretimi olmak üzere sınırlı düzeyde ekonomik faaliyetler gerçekleştirilmektedir. Bu sebeple, genç nüfus oranı düşüktür ve göç söz konusudur. Buna karşın bölgede yıllara göre azalan nüfus verilerinde belirli yıllarda artış gözlenmesinin, geçici ikamet değişikliği (seçimler vb.) sebebiyle olabileceği düşünülmektedir (Duran, 2021).

Kurucaşile ilçesinin geleneksel yaşam tarzı, doğal alanların sunduğu imkânlarla bağlı olarak gelişme göstermektedir. Kıyı boyunca yerleşimin yoğunlaştığı Kurucaşile'de deniz-kum-güneş önceliklendirilmiştir ve bu durum akraba ziyaretlerinin ve gününbirlik ziyaretlerin motivasyon kaynağı olmuştur. Kurucaşile, ilçe nüfusu ve bulunduğu alan dâhilinde küçük, yerel, kırsal ve uzak bir yerleşim alanına sahip olmasının yanı sıra, tarihi ve doğal güzellikleriyle, kültürel mirasıyla, alana katkı sağlayabilecek değerleri bünyesinde barındırmaktadır. Dolayısıyla, Kurucaşile ilçesi gelecekte, turizme yönelik adımların söz konusu olabileceği kültürel değerlere sahiptir. Kısacası, Kurucaşile ilçesinin turizm alanında gelişmesi muhtemel bir destinasyon olabilmesi için doğal ve kültürel özellikleri mevcuttur. Ancak, ilçenin gelenekselleşen etkinlikleri, nesilden nesile aktarılan kültürel paylaşımları yaşamın olağan akışında yer almakta, yerel halkın SOKÜM değerlerine yönelik farkındalıkları, algıları, eğilimleri ve tutumları bilinmemektedir. Oysaki, yerel halk kültürel değerleri, gelenekleri hakkında detaylı bilgiye sahiptir ve bu değerleri gelenekselleştirerek yaşamları boyunca deneyimlemektedir. Bu sebeple, Kurucaşile ilçesinde yaşayan yerel halk çalışmanın evrenini oluşturmaktadır.

### **Verilerin Toplanması**

Bu araştırmada, bayram yemeği geleneği konat ve sosyo-kültürel yansımaları, yerel kimlik ve sorumluluk dikkate alınarak değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu sebeple, keşifsel bir araştırma planlanmış, araştırma amacı doğrultusunda konat geleneğinde yer alan yetişkinlerin düşüncelerini, kültürel değerlere bakış açılarını, farkındalıklarını, algılarını, eğilimlerini, tutumlarını anlamaya yardımcı olan verilere ulaşmak hedeflenmiştir (Patton, 1987). Verilere detaylı ve gerçekçi şekilde ulaşabilmek için görüşme tekniği kullanılmıştır (Patton, 1987; Yıldırım & Şimşek, 2011; Yolal, 2016). Çalışma soruları alan yazından faydalanarak hazırlanmıştır ve alana uyarlanmıştır

(Sfinteş, 2023; Yılmabaşar & Sarper, 2024; Yi, Fu, Lin & Sun, 2024). Yarı-yapılandırılmış görüşme formu uzman görüşüne sunulmuş, soruların açıklığı ve yeterliliği incelenmiş, amaca yönelik olarak oluşturulan sorular tüm boyutlarıyla ele alınmıştır. Görüşme formu, demografik özelliklere yönelik sorularla (cinsiyet, yaş, eğitim durumu, meslek, Kurucaşile’de yaşam süresi) birlikte aşağıdaki sorulardan oluşmaktadır;

- Kurucaşile mutfak kültüründe özel günlerinizde yeme-içme olarak neler hazırlar ve tüketirsiniz?
- Kurucaşile’de bayramlarda geleneksel yemekleriniz ve etkinlikleriniz nelerdir? Diğer yerlere göre özgün/farklı olduğunuzu düşünüyor musunuz?
- Konat ne demek? Sizin için ne anlam ifade ediyor? Çoğunlukla ne zaman hazırlanır ve sunulur?
- Konatı kimden öğrendiniz? Tarihsel gelişimini anlatabilir misiniz?
- Konatta hangi yemekler oluyor, kullanılan malzemeler, hazırlama süreci hakkında bilgi verir misiniz?
- Konat hazırlığınızda kullanılan araç gereçler, malzemeler, sunumlar geleneksel tarzda mı? Bahseder misiniz?
- Konat hazırlıklarında ve sunulduğunda o gün neler hissediyorsunuz? Çevrenizde neler gözlemliyorsunuz?
- Siz kendinizi Kurucaşile’nin mevcut sosyal çevresiyle özdeşleştiriyor musunuz? Bahseder misiniz?
- Sizce Kurucaşile’de konat halk kültürünüzü yansıtıyor mu? Bu konuda ne düşünüyorsunuz?
- Konat, yerel kimliğinizi temsil ediyor mu? Bu konuda ne düşünüyorsunuz?
- Sizce konat Kurucaşile’nin kültürel mirası mıdır? Öyleyse bu mirası takdir ediyor musunuz? Bu konudaki düşüncelerinizden bahseder misiniz?
- Bu miras ile etkileşime geçilmesi ve mirasın korunmasının teşvik edilmesi için neler önerirsiniz?
- Bu mirasla ilgili bilgi ve hikayeleriniz var mı? Bahseder misiniz?
- Mirasın yaşatılması ve korunması için başkalarını teşvik eder misiniz?

Bu araştırma için Bartın Üniversitesi Etik Kurulu 09.10.2024 tarihli ve 12 numaralı toplantıda görüşülen 2024-SBB-0677 protokol numarası ile Etik Kurul Onay Belgesi alınmıştır. Örneklem belirlenirken ilçede bayram yemeği geleneği olan konata yönelik geçmiş bilgilere, planlanan/yaşanan güncel gelişmelere, hazırlık aşamalarına ve etkinlik sürecine yönelik bilgi birikimine sahip, bilgi paylaşımı yapabilecek yetişkin katılımcıların seçilmesine özen gösterilmiştir. Amaca yönelik kartopu örnekleme yöntemiyle seçilen katılımcılar, gönüllü bilgilendirilmiş onam formuyla çalışmanın amacı, kapsamı, gönüllü katılım, gizlilik ve çalışmadan çekilme koşulları hakkında bilgilendirilmiştir. 20 yetişkin gönüllü katılımcıyla 22-30 Ekim 2024 tarihleri arasında Kurucaşile’de bir dizi yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Sohbet benzeri görüşmelerde soru sayısı ve sırası şekillenmiştir (Kozak, 2015). Görüşmelerin her biri yaklaşık 40 ila 70 dakika sürmüştür, yanıtlar katılımcılar tarafından teyit edilmiş, izin verilen ses kayıtları ve görüşmeler sırasında tutulan notlar araştırmacılar tarafından yazıya dökülmüştür. Örneklem büyüklüğünü belirlemek için veri doygunluğu ilkesi dikkate alınmıştır (Saunders vd., 2018) ve 20. görüşmeden sonra veri tekrarı olduğu için görüşmeler sonlandırılmıştır.

## Verilerin Analizi

Verilerin bilgiye dayalı analizinde bulguların geçerliliği ve güvenilirliği artırmak amacıyla betimsel analiz tercih edilmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2011). Katılımcıların ne/hangi/kim sorularına yanıtlarına yönelik doğrudan alıntılara yer verilmiştir. Analiz için bir çerçeve oluşturulmuş, veriler işlenmiş, bulgular tanımlanmış ve yorumlanmıştır

(Yıldırım & Şimşek, 2011). Analiz aşamalarını değerlendirmeleri için iki farklı Üniversiteden 2 akademisyene danışılmıştır ve son şekli verilmiştir.

## Bulgular

### Katılımcıların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

Tablo 1.'e göre katılımcıların 16'si kadın, 4'ü erkektir; 7'si 35-54 yaş aralığında, 8'i ise 65 ve üstü yaş aralığındadır. Katılımcıların, 10'u ilköğretim, 5'i lise mezunudur. 18 katılımcı çalışmamakta, 1 kişi esnaf ve 1 kişi kamu çalışanıdır. Katılımcıların tümü son 30 yılı aşkın süredir Kurucuşile'de ve yakın çevre köylerinde ikamet etmektedir.

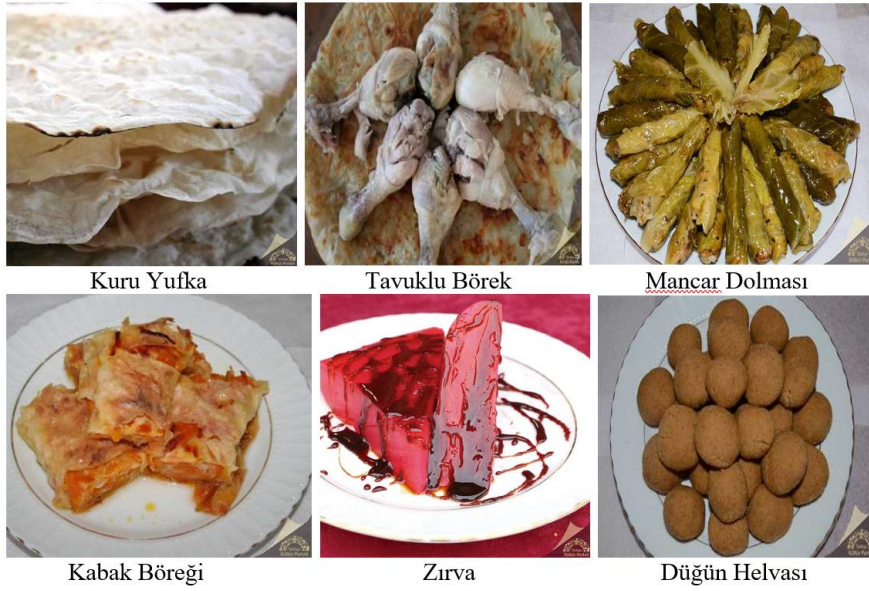
**Tablo 1.** Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı No	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durum	Eğitim Düzeyi	Çalışma Durumu
K1	Kadın	32	Evli	Lise	Ev hanımı
K2	Kadın	41	Evli	Lise	Ev hanımı
K3	Kadın	42	Evli	Ortaöğretim	Ev hanımı
K4	Kadın	57	Evli	İlköğretim	Ev hanımı
K5	Kadın	49	Evli	Lise	Ev hanımı
K6	Kadın	65	Evli	İlköğretim	Ev hanımı
K7	Kadın	56	Evli	İlköğretim	Ev hanımı
K8	Kadın	50	Evli	İlköğretim	Ev hanımı
K9	Kadın	56	Evli	Önlisans	Ev hanımı
K10	Kadın	36	Bekar	Lise	Kamu çalışanı
K11	Kadın	41	Evli	Lisans	Esnaf
K12	Erkek	64	Evli	Lise	Emekli
K13	Kadın	81	Bekar	İlköğretim	Ev hanımı
K14	Erkek	92	Bekar	İlköğretim	Emekli
K15	Erkek	72	Evli	Ortaöğretim	Emekli
K16	Kadın	68	Evli	İlköğretim	Emekli
K17	Kadın	74	Bekar	İlköğretim	Emekli
K18	Kadın	50	Bekar	Lisans	Emekli
K19	Kadın	75	Evli	İlköğretim	Ev hanımı
K20	Erkek	82	Evli	İlköğretim	Emekli

Katılımcıların konata dair bilgileri, Kurucuşile ilçesinde ve bayramlarda çevre köyleri ziyaretlerindeki deneyimlere, çocukluk anlarına, büyükleri tarafından aktarılan hikayelere, bayram yemeği izlenimlerine ve günümüz uygulamalarına göre şekillendiği anlaşılmaktadır. Demografik özelliklerine göre geçmişten günümüze konat hazırlıklarına dahil olan ve bayramlarda bu etkinliğe katılan katılımcıların kadın-erkek, yaş ve ekonomik durumlarına göre gönüllü bir iş birliği sergiledikleri tespit edilmiştir. Küçük ve az bir nüfusa sahip olan ilçede bir arada yaşayan bu küçük topluluğun temsilcileri olan katılımcılar, zamanlarının büyük çoğunluğunu ev ziyaretlerinde, rutin buluşma yerlerinde geçirmektedir. Katılımcıların, mutfak kültürüne ve bayram yemeği geleneğine yönelik bilgileri, konatın anlamı, gelişim süreci, hazırlık ve sunum aşamaları "Konatın gelişimine yönelik bulgular" başlığı altında incelenmiştir.

### Bayram Yemeği Geleneği: Konatın Gelişimine Yönelik Bulgular

Kurucuşile mutfak kültüründe özel günlerde hazırlanan yiyecek-içecekler bir kültürel mirasın aktarımı olarak hazırlanmaya ve tüketilmeye devam etmektedir. Katılımcıların bahsettiği yemekler, köy böreği (tavuklu börek-bütün ya da parça tavuk), kuru yufkadan kıymalı ve yumurtalı börek, cevizli ve cevizsiz bal kabağı böreği, zırva, sütlaç, el açması baklava, kara lahana (mancar) dolması en çok değinilen ve yapılan yöresel lezzetlerdir (Görsel 1).



**Görsel 1.** Geleneksel Mutfak, Bartın (Fotoğraflar; Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü)

**Kaynak:** T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (t.y.) Türkiye Kültür Portalı

Katılımcıların bahsettiği yağlı gözleme, deli oğlan sarığı-kol böreği (cevizli şekerli sarma), ısıt kavurma, lokma ve keşkek (kuru fasulyeli ve etsiz) Bartın ilinin çevre köylerinde de yapılan geleneksel sofraların lezzetleridir. Kurucasıle’de özel günlerde tüketilmek üzere komşuların öncesinde bir araya gelerek imece usulü hazırlık yaptıkları, yufka açtıkları, yufkaları taş sac kullanarak pişirdikleri, düğün ve kına zamanlarında düğün evine komşuların şeker, un vb. hediyelerle gidip helva kavrulduğu, bu helvaların top haline getirilerek paketlenip dağıtıldığı katılımcılar tarafından aktarılmaktadır. Katılımcıların bahsettiği üzere Kurucasıle’de özel günlerde halkın birbiriyle ve çevre köylerden olmak üzere gelen konuklarla yöresel lezzetlerini paylaştıkları belirlenmiştir. Katılımcılar mutfak kültürlerini şu ifadelerle açıklamaktadırlar;

*Kıymalı, yumurtalı börek de yapılır burada. Yumurta dolması da yapılır. (K2)*

*Bayramlarda, düğünlerde tavuklu börek (köy böreği), önceden taş sac kullanırız yufkaları pişirmek için, yufkalar hazırlayarak yapıyoruz, kuru yufkaları ıslatırız üzerine tavuk koyarız, düğünlerde önceden hazırlıklara başlarız, kadınlar arasında top helva yaparız. Bayramlarda kırmızı renkli zırva, sütlaç, ev baklavası, dolma, börek hazırlarız. Kurban Bayramı’nda et de olur. (K9)*

*Kuru yufka böreği yapılır, böreğin yanında kara lahana dolması, tavuk haşlayıp yufkanın üzerine dökülür, bir parça börekte bir parça tavuktan koparılıp yenir, sütlaç, nişastayla yapılan zırva olur. Zırva, pembe ya da kırmızı renkli, peltemsi, bal da katılarak yapılıyor. Yaprak sarma, el açması baklava, turşu, farklı zamanlarda da el açması yaş yufkayla yapılan kabak böreği, cevizli, şekerli oluyor. Kol böreği adını verdiğimiz cevizli, şekerli kızartılmış bir tatlı var. Kına ve düğün zamanlarında da undan yapılan top helva var. İrmik helvası da yaparız. Kurbanda mutlaka kurban eti haşlanarak kavrulup gonat adını verdiğimiz, halkın yemesi için bir etkinlik, et de konuluyor. (K10)*

*Kuru yufkadan kıymalı börek, zırva, yaprak sarma, dolma, sütlaç, baklava, bayramlarda kalabalık olduğunda etli nohut yapılır. Düğün zamanları lokum ve şerbet dağıtılır. Bizde sadece gonat yapılır bu saydıklarım bayram ürünleri verilir. (K11)*

*Tavuk doldurmamız var, yufkadan cevizli, karabiberli bu, yufkayı ıslatıyoruz, tavuğu içine doldurup dikeyiyoruz, onun altında da börek, taş sacda yapılan yufkadan, çok çok güzel olur, eskiden 10 tane yufkadan yapıyorduk artık 4-5 taneden yapıyorum tavada, artık o büyük tavaları kaldırdık küçük teflon tavada yapıyorum. Börek, dolma, sütlaç, zırva, baklava, büzme, Kurban Bayramı'nda da et. Zırvayı nişastayı eritiyorsun, şeker boyası konuluyor kırmızı, herkes koymaz da biz koyuyoruz karanfil, mis gibi kokuyor, lokum dilimi gibi kes onu, öyle ye, soğuk buz gibi. Ben eskiden çocukken hiç yemezdim şimdi seviyorum. (K13)*

*Kuru yufkadan kıymalı börek, ısıt kavrma yumurtalı olur, yağlı gözleme, cevizli şekerli sarma yaparım, sarık da derler, komşular da istedikçe yaparım, kabak böreği biraz cevizli biraz ceviz koymadan yaparım, mancar dolma, etli nohut, tatlı evde neler olursa artık. Zırva yaparız içine bal bazen de gül reçeli konur, top helva yaparız düğün zamanları... (K16)*

Kurucaşile'de bayramlarda geleneksel yemekler ve etkinlikler tarihin izlerini korumaktadır ve uzun yıllardır sürdürülmektedir. Katılımcılara bayram yemeği sorulduğunda konata yönelik açıklamalar yapılmakta, özel günlerde hazırlanan ve sıralanan yemeklerin tümü, bayram yemeğini konatı nitelendirmektedir. Katılımcılar, bayram yemeği geleneğinin kelime anlamını ve nereden geldiğini bilmediklerini, büyüklerinden duydukları konatın bayram namazı sonrasında verilen yemek anlamında kullanıldığını belirtmektedirler. Katılımcıların hepsi bayram yemeği geleneğini gonat olarak telaffuz etmektedir. Tepsi olarak belirtilen mutfak gereci ise yer sofralarında da kullandıkları çelik ve emaye sinileri nitelendirmektedir. Diğer yerlere göre bir bayram yemeği geleneği olan konatın bir özgünlüğe sahip olduğu, Kurucaşile ve bazı çevre köylerde konat geleneğinin devam ettirildiği, kültürel kimliklerini sergileyen konatın farklı olduğu düşünülmektedir. Katılımcılar aşağıdaki ifadelerle düşüncelerini paylaşmaktadır;

*Belki gonat, ikram diye bir adı vardı da ikramın adı mı vardı gonat oldu bilemiyorum. Bayram yemekleri aynı şekilde hazırlanmış, bazen keşkek çorbası da yapılıyor. Yumurtalı böreği de pek bilinmez. Tepsilerle bayram namazının çıkışında ikram ediliyormuş. Genelde bu tarafın köylerinde yapılıyor. Kapısıyü Köyünde öğlene doğru oluyor gonat güzel oluyor. Kurucaşile ve köyleri desem aslında daha doğru olur. Bizim de bir de şöyle bir özelliğimiz var, börekleri kesmeyiz, ortaya koyup kopararak yeriz. Bize bayramda gelindiğinde biz koparma börek diyoruz, öyle yiyoruz. (K1)*

*Konuktan mı türemiş konmaktan mı türemiş acaba. Köylerde, köy meydanlarında veriliyormuş, gonat, köylerde cami bahçesinde verilirmiş. Kurucaşile ve köylerinde olurmuş sadece. Ben ilk evlendiğim zaman kayınvalidem tavuğu doldurdu, içini bana gönderdi, arkadaşlarıma hazırlamıştım, Bartın'da ilk defa görmüşlerdi, bilmiyorlarmış, gonatı da bilen çok yok. gonatta nohut yemeği de yapılıyor, pilav oluyor. Kayınvalidem hala bayramlarda tepsi hazırlar, gönderilecek yerleri belirler evin erkekleri götürüp bırakırlar tepsiyi. (K2)*

*Bayramlar vesile oluyor işte, köyden gelenlere hazırlanan yemekler dağıtılıyor, bu da gonat oluyor, Eğlenceli, güzel oluyor. Kurucaşile'ye özgü, hiç görmedik başka yerlerde. Bir de bayram yemeklerinde eskiden böreği koyuyorlardı tepsiye öyle gidiliyordu ziyarete, kesilmezdi börek, koparta koparta yenilirdi. Ben yumurta dolması da yapıyorum, soğan kavurmuyorum hiç, sadece, maydanoz, karabiber, pul biber, tuz koyuyorum. (K4)*

*Gonat bizim kültürümüzü yansıtır ancak artık eğlenceye döktü, önceden gerçek nedeni dışarıdan gelenlere hazırlanırdı. (K5)*

*Gonat eskiden erkekler için yapılırdı, Şimdi, kadın erkek hep birlikte katılıyoruz gonata bayramlaşıyoruz da çok güzel oluyor. (K6)*

*İlk geleneklerde neler var, dolma, sütlaç, zırva, tatlı, börek, buranın 5 çeşittir bayram yemeği, sonradan eklemeler olmuş, keşkek Cide'ye ait genelde. Lokma yapardı annem her bayram, helva, baklava, tek tek açılırdı yufkalar. (K8)*

*Eskiden bayramda köylerden buraya bayram namazına geliyorlarmış, o bayram namazına gelenlere burada ikram için herkes yiyeceklerden götürüyormuş birer tepsi, eskiden anneler hep çıkartıyormuş birer tepsi. Camilerin çıkışında bayram namazının çıkışında, köyden gelenlere yemek dağıtılıyor. Köylerde nohut, pilav yemeği olabilir. Bu bayram geleneğinde bugün Tekkeönü'ne gidilecek hep beraber denilirmiş ve Tekkeönü'ne gidilirmiş, bütün köy. Ertesi gün Başköy'e, tüm köy ziyarete giderdik. (K9)*

*Çok öncelerde hani biz doğmadan önce belirli yerlerde cami varmış, Kurucaşile merkezde var ama köylerinde yok. Köylerden bayram namazlarına inerlermiş, sabah hani beşte altıda çok erken indikleri için yemek yiyecek fırsat olmazmış ve benim bildiğim gonatın çıkma amacı dışarıdan gelen insanların bayram namazı sonrasında hani bir şeyler yiyip atıştırıp, geldikleri yere dönmelerine o arasındaki geçen sürede yaptıkları bir şey... hani aç gitmesinler kültürümüzde de vardır, aman kahve iç gelen misafir aman aç mısın, çay içer misin? İkramdır yani, dışarıdan gelen insanlara, namaz için gelen insanlara, ikramdır. (K10)*

*Bayramlarda kalabalığa toplu verilen yemeğe gonat denilirmiş, oradan ismi kalmış, yemek denilmiyor da gonat deniliyor. Köylerde cami yok, cami olan yerlere gelirlerdi, sığamazlardı camiye, hem bayrama geliyorlar, hem yemeklerini yiyorlar, hem ihtiyaçlarını görüyorlardı. Ziyafet çekiliyor bayramlarda. Zırva, sütlaç, dolma başrolde oynuyor, kurban kesiliyor ya tencerelerle geliyordu. (K14)*

*Eskiden Kurucaşile'ye gelen misafirlere verilirdi gonat, Ramazan Bayramı'nda 1. gün, Kurban Bayramı'nda kurban kesildiği için 2. gün olurdu, namazdan çıkardı gelen misafirler, öğlene doğru gonat verilirdi. Köy köy değişirdi gonat alanları. Kurban suyuna banarlardı, biz de eskiden elle yenirdi, sonra biz tahta kaşıkla büyüdük. (K15)*

*15 sene önce Tekkeönü'nde olduğumu duydum, diğer köylerden haberim yok, Kurucaşile'de ara verilmiş yapılmıyordu, gelecek bayram ben yaparım hazırlıkları dedim, birkaç kişiden destek de alarak yöresel yemeklerden yaptım 3-4 bayram böyle geçti. Sonra belediye devam ettirdi. Köylerden bayram namazına gelenler, uzaklardan bayrama gelenler, otobüs mola verirdi, Kurucaşile'ye öyle gelenler olurdu gonat dağıtılırdı. Kurucaşile merkezde gonat var diye anons edilir. Ayrıca, Kapısuyu Köyü, Tekkeönü Köyü, Kavaklı Köyü, İlyas Köyü, Başköy'de oluyor, çoğunlukla farklı günlerde yapılıyor, bazen gonat çıkarması aynı güne denk geldiği de oldu, saatini değiştirdiler. (K18)*

Geleneksel bayram yemeklerinin bayram namazına gelen erkekleri tok göndermek için kadınların günler öncesinde başladıkları anlaşılmaktadır. Bayram sabahı hazırladıkları yöresel yiyeceklerini sinilerle eşlerine, komşularına teslim ederek konat toplanma alanına gönderdikleri, böylelikle bu geleneğin kadın-erkek iş bölümü yapılarak hazırlandığı anlaşılmaktadır. Ancak günümüzde konat alanlarında herkesin bir araya gelerek bayramlaştığı

bayram yemeği etkinliğine dönüştüğü anlaşılmaktadır. Katılımcılar aşağıdaki ifadelerle günümüz konat geleneğini anlatmaktadır;

*Dışarıdan gelen misafirlere bayram namazına gelenlere gonat verilirdi ama şimdi onu devam ettirebilmek için yapılıyor, bir ara burada yapılmıyordu sonradan bunu tekrar başlattılar. Sadece köylerden gelenlere değil ilçe halkı arasında da yapılan bir şey oldu. Bu gelenek devam etsin diye herkes katılıyor. (K9)*

*Benim çocukluğumdan beri gonat etkinliği vardır, kendimi bildim bileli 5-6 yaşlarımdan beri gonat yapılır, kendim, annem, anneannem, babaannem bunları yaparlar, çocukluğumdan beri Kapısıyu köyünde kültürel amaçlı yapılıyor. Önceden bayram namazı sonrasında böyle apar topar evde hummalı bir koşturmaca olurdu, benim yeni uyandığım saatlerde olurdu mesela, o saatlerde, genç erkek çocukları gelirdi, hazırlananlar, böyle büyük tepsilere konup gönderilirdi. Caminin yakınında müsait bir yere kurulurdu gonat masası. Evde hanımlar hazırlıyorlar, erkekler de götürüyorlar. (K10)*

*Önceden köy köy yürüyerek bayramlaşılır, mutlaka sofrta kurulurdu. Benim hatırladığım gonat daha erken saatlerde olurdu, bir amacı vardı, ikram gönüllü olarak yapılırdı. Şimdi temsili değişmiş gibi hissediliyor. Aslında gonatın amacına baktığında birlik ve beraberliği sağlaması açısından güzel bir şey, geçmiş bayram günlerini hatırlatıyor, bayramlaşmak orada beraber olmak güzel bir şey, otantiklik hissediyorsun. (K11)*

*Kurucaşile ve köylerinde var sadece gonat anlamını bilmiyorum ama. Namaza gelenler için burada lokanta yoktu, aç kalmaları, köylerine aç dönmeleri diye köyden gelen erkeklere verilirdi, onun için yapılırdı. (K13)*

*Gonat tabakları ayrı kapaklı, 4-5 tabak sininin üzerine konuyor, caminin yanına getiriliyordu. Mahallede herkes birbirine seslenirdi “gonat gönderdin mi” diye “bekle beni beraber gidelim getiriyorum” diye seslenirdi, kim müsaitse o götürürdü. Bekledik gelsin gonat diye, bayram bitene kadar, köylerde sırayla gonat yapılırdı. Eskiden yalnız erkekler yiyordu artık karışık toplanılıyor. Bizim çocukluğumuzda köylere yürüyerek giderdik bir bayramda 7 sofraya otururduk. (K14)*

Bayram yemeği geleneği konatta hazırlanan yemekler için kullanılan malzemeler ve malzemelerin hazırlanma süreci hakkındaki bilgiler incelendiğinde, Kurucaşile geleneğinde sunulan bayram yemeği beş çeşit olup, bayrama ve konuk hazırlığına göre eklemeler yapılabildiği anlaşılmaktadır. Örneğin Kurban Bayramı'nda kurban etinin eklenmesi ve bunun için ayrıca bir hazırlık yapılması söz konusudur. Ramazan Bayramı'nda hazırlanan yemekler hane halkındaki kadınlar tarafından yapılırken Kurban Bayramı'nda ayrıca kurban etinin hazırlanması ortak bir çabaya dayandırılmaktadır. Konat hazırlığında Bartın ili Kurucaşile ilçesinin coğrafi işaretli olan taş sac kullanılır. Yufkalar, havaların iyi olduğu zamanlarda, kadınlar, bahçelerde belirli gruplar halinde bir araya gelir ve hazırlıklar başlar. Taş sacında pişen yufkalar, özel günlerde kullanılmak üzere muhafaza edilir (Görsel 2).



**Görsel 2.** Kurucaşile'nin taş sacı

**Kaynak:** Fotoğraflar yazarlar tarafından çekilmiştir (2024).

Diğer bayram yemekleri 1 ve 2 gün öncesinde başlayıp hazırlanır ve son gün, et ve böreğe konulan kıyma hazırlanarak sıcak şekilde sinilere yerleştirilir, konat alanına ve kurumlara gönderilir. Konat hazırlığında kullanılan sac ve sini dışındaki diğer araç-gereçler ve pişirme usulü nispeten gelenekselliğini yitirse de sunumlar, elle kopartma börek, konatta elle yemek, hazırlıklarda yer alma, konat çıkarma ve sesleniş, gönüllü paylaşım ile geleneksel yapı korunmaya devam etmektedir. Konat hazırlıklarında ve sunulduğu günde birlik beraberlik hissi, eskileri yad etme, anıları yaşatma, hasret giderme, gurur, takdir hissini yaşadığı anlaşılmakta, ait oldukları sosyal çevre ve kültürel yapı korunması için bir çaba sarf edildiği görülmektedir. Katılımcılar bu hazırlıkları aşağıdaki ifadelerle açıklamaktadır;

*Börek ve et o gün pişer, diğerleri birkaç gün öncesinde hazır olur. Evinde ne varsa o hazırlanır. Odun ateşinde pişerdi eskiden artık yok tabiki fırında hazırlıyoruz. Köydeki akrabalar bir gün bize geliyor bir gün de biz köye gidiyoruz. Eskiden bir köy gelirdi, belirlenen bir gün de toplanılıp başka bir köye gidilirdi. Bayramda tanıdık tanımadık ziyaret yapılırdı, bayramda şöyle derler her kurulan sofraya oturmak. Köy ziyaretleri eskisi gibi gidemiyoruz, gonat alanında toplanmak güzel oluyor, bayramda gonata uzaktan insanlar da geliyor, eşin, dostun, çocukluk arkadaşın onu da görüyorsun. (K1)*

*Börek yufkaları önceden hazırlanmış oluyor, böreği gonat günü pişiriyoruz sadece, sıcak gidiyor. Dolma, zırva, baklava, sütlaç öncesinde hazırlanmış oluyor. Ocakta pişenler daha lezzetli oluyordu, o böreğin tadı başkaydı. Kurumlara da gönderiliyor mesela sağlık ocağına gönderdik hazırladıklarımızı. Lokantalar da kapalı oluyor ya bayramlarda, sağlık ocağına, jandarmaya çeşitli kurumlara tepsi hazırlayıp göndeririz hep. Biz gonat hazırlıklarını da katılmayı da seviyoruz, görmediğin birini görürsün. Keyfi yapıyorsun bunu. (K2)*

*Hazırlıklarımızı yapıp gönderiyoruz. Mesela ben gidemesem de gonata, yapıp gönderiyorum. Eskilerde kapı kapı da geziliyordu burada, yer sofraları olur sırayla gelenler otururdu. O zamanlar öyleydi şimdi ev ziyaretleri neredeyse yok. gonat o yüzden çok güzel, herkesin kapısına gidemiyorsun, ama gonatta biraraya geliyorsun, herkesi görüyorsun. (K7)*

*Herkes kendi evinde büyük tepsilere koyuyor hazırladıklarını, sadece Kurban Bayramı'nda et toplanıp eti ortak pişiriyorlar. Eskiden odun ateşinde yapılırdı. Ocak olurdu evlerde. Büyük büyük kazanlarda yapılırdı. Mesela bugün Kapısuğu'nun bayramı herkes toplanır ve Kapısuğu'na gidilir orada büyük kazanlarda hep birlikte pişirilirdi. Eskiden tanımak yok, herkes eve girip çıkıyordu. (K9)*

*Bir bayram hazırlığı olduğu için 2 gün öncesinden hazırlanmaya başlıyoruz, lahana 2 gün öncesi akşamdan sarılmaya başlanır, sütlaç ve zırva dediğimiz bir gün öncesinde yapılır, börek o gün içerisinde olur, o sabah mesela kalkıldığında erkekler namazdayken börek o saatlerde pişirilir. Et ya da tavuk hemen o anda pişirilir en çabuk olabilecek şekilde yapılır, kısa sürede hazırlanacak şekilde. Yani insanlar, erkekler namazdan çıkmasına yakın hepsi hazır olup gönderilir, aslında iyi bir şeymiş, telaşlı... (K10)*

*Eskiden camiden çıkınca hazırlanırdı, 1-2 saat oyalanırdı, camiden çıkanlar yemesi içmesi derken öğleni bulurdu. Caminin altı üstü dolu olurdu tıklım tıklım, çok kalabalık olurdu. Şimdi çok değişti, biz eskiden ilkel olarak yerdik, el bezi yok, kaşık da yok, yağlı yiyorsun ellerimizi yosunlara sürerdik, denizde yıkardık. 29 yaşıma gelince akıl ettim, el bezi, mendil, kaşık getirmeye başladım, görenler oldukça yayılır dedim öyle de oldu. (K14)*

*Dedelerimizden de eskidir gonat köy köy giderdik, gonat a eskiden sini de götürürdüm, yerdim de kalabalık olurdu çok. Sac yufkayla börek yapar hanımlar, kültürümüz yıllardır devam ediyor. Kadın-erkek karışık meydana caminin orada toplanılıyor. Gideriz bayramlaşırız herkesle. (K20)*

Katılımcıların açıklamaları dikkate alındığında ev ziyaretleri zamanla azalsa da bayram hazırlıklarının ve konat alanlarına katılımların devam ettiği, küçük bir topluluk olmasının avantajıyla güven duydukları, ortak bağlantıların olduğu, bayramlarda sosyalleşme alanı oluşturulduğu ve sosyal çevrenin korunduğu anlaşılmaktadır. Görsel 3'te konat geleneğinden bir örnek ve siniyle sunulan yöresel yiyecekler yer almaktadır.



**Görsel 3.** Konat Geleneği ve İkramlar

**Kaynak:** Kurucaşile Belediyesi, (2024)

## Yerel Halkın Yerel Kimlik ve Miras Sorumluluk Yaklaşımına Yönelik Bulgular

Katılımcıların büyük çoğunluğu Kurucaşile’de konat geleneğinin halk kültürünü yansıttığını, yerel kimliklerini temsil ettiğini ve Kurucaşile’nin kültürel mirası olduğunu belirtmektedir. Genel olarak konat takdir edilmekte ve gönüllülük esaslı yiyecek-içeceklerin paylaşılmasının güzel bir amaca hizmet ettiği kabul edilmektedir. Bazı katılımcılar, asıl amacını koruyabilmesi ve unutulmaması için namaza gelenlere yönelik olmasını belirtirken bazı katılımcılar ise konatın bayramlaşmanın yanı sıra yöresel lezzetleri yemek, geçmişi anmak, sosyalleşmek ve sosyal çevreyle bir araya gelmek amacına doğru evrildiğini ve bundan memnun olduğunu belirtmektedir. Tüm katılımcıların ortak noktası ise konat hazırlıklarında yer alanlara maddi-manevi destek sunulması ve bu kültürel değerlerinin unutulmaması yönünde öneriler sunmaktır. Katılımcıların duygu ve düşünceleri, geleneklerini yaşatma azimleri, küçük bir topluluğun bir arada sürdürdüğü kültürel ve geleneksel etkinliğin yaşamlarını nasıl etkilediğini düşündürmektedir. Ancak, gelecek nesillerin devam ettirmesinde tereddüt yaşamakta oldukları da aşikardır. Bu kapsamda, mirasın korunması ve teşvik edilmesi için önerilerini paylaşan katılımcılar aynı zamanda mirasın yaşatılması ve korunmasında aldıkları sorumlulukları da ifade etmektedirler;

*Gonat güzel çünkü insanları bir araya getiriyor, çok eskilerden kalma. Devam etsin isterim. Her sene istikrarlı şekilde yapılması gerekiyor, unutulmaması gerekiyor. Gençler de bizden görmeli. Hazırlıklarda örneğin yufkada 5 kadın yazıyorsa yufkayı 5 er gün öyle yapıyorsun. Bana yazılacaksa malzemeleri ben alıyorum, toplanıp yufkaları açıyoruz. gonatta herkes kendi malzemelerini alıp bayram yemeklerini evinde yapar. Daha fazla olsun, herkes katılsın, devam edilsin isteriz. Biz de aktiflik var, destek veririz yeter ki devam edilsin. (K1)*

*Çocuklarımız da bayram yemeği geleneği etkinliğimizi yapsalar güzel olur. Hemen hemen bitmişti gonat yeniden canlandırıldı. Başa gelince yapılıyor da zor. Ben de yufka açma işini beceremiyorum ama diğerlerini yapıyorum. Hazır alanlar var da yufkanın tanesi şimdi 15 liraymış, börek 10 yufkadan yapılıyor. Bazıları 8 de kullanıyor. Gonat bir miras ama ne kadar devam eder, bilemiyorum. Devam etsin isterim. Biz hazırlıklarımızı birlikte yapıyoruz, yufkayı mecbur yapıyoruz, sana yazarsam sen yardım ediyorsun, 5 ya da 6 kadın bir araya gelip o kadar gün yufkalar açılıp pişiriliyor. Ayrıca, diğer bayram yemeklerinde kim ne gönderebilirse, kimisi içecek gönderiyor, kimi meyve, su... Ayran alanlar da oldu, kim ne ikram etmek isterse destek olabilir, buna ihtiyaç oluyor. (K2)*

*Çocuklarımız yaparlar mı ileride bence yapmazlar. Bizden sonra kimse yapmayacak gibi. Malzemeler de pahalı artık. Çok eskilerden beri yapılıyor gonat ve ondan başka kendimize has bir şeyimiz yok. Gençlerin devam ettirmesi lazım. Mesela biz genelde belirlediğimiz bir yerde toplanıp dolma sarıyoruz hep beraber. Hanımlar becerikli yapıyoruz hep bir şeyler. (K3)*

*Herkesin bir şeyler yapıp göndermesi, onun sevabı orada zaten, sen kendin yapıp, gönülden oraya getiriyorsun hani, kimseyi zorlama diye bir şey yok hani, mesela, isteyen getiriyor, gönülden ne geçiyorsa. Yardımlaşma yani sevabına yapıyor insanlar bu takdir edici. Öncü olan biri olunca herkes bir yardımlaşma yapıyor. (K4)*

*Biz büyüklerimizden çocuklarımızda bizlerden görüp öğreniyorlar, kültürümüz devam etsin diye tekrar canlandırmaya, yaşatmaya çalışıyoruz. Sembolik olarak oluyor aslında, bu bizim bir geleneğimiz,*

çocuklarımız da bu geleneği, kültürümüzü görsün diye, bitmişti yeniden canlandırdık. Çocuklar ileride yaparlar mı böreği kim pişirecek, yufkayı açacak, biz yapıyoruz şimdi de sonra... Börek bile pişmeyecek bayramlarda... Bu eskiden kalma miras bize, insanlara ikramlarda bulunuyoruz, hep beraber yaptıklarımızı sunuyoruz, bu geleneğimizi takdir ediyorum. Herkes kendi evinde yapar, bir tepsiye herkes birer çeşit bir şey koyar ve oraya gönderir. (K9)

Benim çocukluğumdan hatırladığım börek taş sacında pişerdi, bizim evin bir kısmında ocak vardı, taş ocak, onun içinde odunlarla ateş yakılırdı, büyük kazanlar mesela tavuk da et de ocakta ağır ağır kaynaya kaymaya pişerdi. Börek de sacda odun ateşinde pişirilirdi. Hala aynı heyecan, aynı durum devam ediyor ama gerçek amacına hizmet etmiyor, tanıtım gibi tarif edemiyorum yani hani benim çocukluğumda yapılan amaçtan tamamen farklı bir amaca hizmet ediyor gibi ama yine de halk kültürümüzü, bizi yansıtıyor. Biz Türk milleti olarak çok misafirperver bir milletiz aslında bu da misafirperverliğin bizce açıkça bir örneği bence. Bir heyecan, bayram heyecanı hani bir şeyler yapabilmenin mutluluğu yani insanlara faydalı olduğunu düşünüyorum çünkü, insan mutlu oluyor, gururlanıyor kendisi, ailesi ve çevresindeki insanlar adına, topluluk ruhu oluyor. Birlik beraberlik, benim dini ve milli duygularım kabarıyor gonat zamanında. İnsan sosyal bir varlık olduğu için ister istemez yaşadığı çevreye, etik ve ahlaki değerlere de uyum sağlamaya çalışıyor. Kurucuşile ile ister istemez özdeşiyorum. Burada insanlar arasında bayramlarda olan iletişim çok çok iyi diye düşünüyorum, aile bağlarını, dostlukları, arkadaşlıkları güçlendiriyor. O yüzden gonat bizim mirasımız, kültürümüzü takdir ediyorum. O yüzden de aslını korusun istiyorum, gerçek zamanda namazdan çıkan insanlar için yapıldığından yine bu zaman aralığında yapılmasını isterim. Hazırlayan insanlara daha çok yardımcı olunması gerekir. Gonat hazırlamak meşakkatli bir iş, zor bir iş, yani tek başıma ben hazırlayamam mesela çok zor. Aslında eskiden aileler geniş aile ve anneanne, dede, babaanne, amca, hala yani aslında aileler hep böyle bir arada yaşıyorlardı bu yüzden hazırlıklar da hem böyle hummalı, hızlı ve keyif vericiydi. Ancak, şu anda aile yapısı çekirdek aile, anne, baba ve çocuk, gonat aslında çok büyük bir kitle için bu hazırlıklar da ister istemez 2-3 kişi için yorucu oluyor. Burada insanların büyük çoğunluğunun emekli olduğunu varsayarsak malzeme desteğine de ihtiyaç var. Bir de gelecek nesillere de aktarılması gerekir ki bu kültürel değerimizi unutmamak adına devam ettirebilmek adına hatırlamak unutmamak gerekir. (K10)

Eskisi gibi değil, her evden çıkardı gonat artık her evden çıkmıyor. (K14)

Bu gelenek aynı devam ediyor, bizden sonra da gençlerimiz devam ettirir, bizim çocukluğumuzda dağ yollarından yürürdük tüm köyleri geze geze giderdik, çok güzel oluyor. (K15)

Geçen Ramazan Bayramı 'nda et, nohut yemeği, dolma gönderdim, hiçbir şey kalmadı, hepsi bitti. Çok kalabalık oldu bu yıl çok güzeldi. (K16)

Amaç aslında herkesin evinden getirip tepsilerini sunması, birlik beraberlik içinde herkes 1 tepsi çıkarmasıydı. O yüzden önemli bir geleneği bu, etkinliğe dönüştü. Eğer il dışındaysam gonat gününde yetişmem lazım diye geri dönerdim çok değerlidir bizim için. Devam etmesi gereken bir geleneğimiz, herkesin evinde yufkası var o börek gelir, zırva, sütlacı da yapan var, hemen hemen herkes yapıyor, dolmayı da yapıyorlar. Bir olmazı ne? Kurban kesemez, kurban eti getiremez, diğerlerini hep yaparlar, vazgeçmezler. Mesela Kapısuyu'nda kurban etini toplanıp kavurma yaptılar. Kale Köyünde keçi beslediler onu değerlendirdiler. Esas birlik beraberliği köyde gonatta gördüm, gerekli malzemeler için her ay toplanıyorlar,

*sistemli bir yol izliyorlar. Muhtarların desteği olmalı, herkesin ortaklaşa yapması lazım, sadece belediyenin de yapması yeterli olmaz, ama mesela devam edebilmesi önemli, kaç tane çocuk var, yok denecek kadar az. Çoğunluk gidiyor buralardan. Bir gün 25 yılı geçkin, bayramın 3. günü köyde gonat var dediler, gittik. Köyün bir ucundan diğer ucuna öyle kalabalık, bir aşağıya iniyorsun bir yukarıya öyle geziliyor köyde, evde camlar açık, kızlar içeride türkü, şarkı mâni söylüyorlar, oynuyorlar, erkekler, gençler camdan bakıyor, kadının biri dedi ki bize “gızım siz bulamadınız mı yangun” demişti. Bizim burada bayramlarda eş bulurlarmış o zamanlar. Artık o gezme olayı da yok herhalde, bayramlarda gonat var ama aşağı yukarı gezme yoktur artık. (K18)*

*Bir ara gonat yoktu Kurucaşile’de. Gelenin devam ettirmesi lazım, gençlere aktarmak gerekir, ama genç sayısı da az. Eskiden buluşma zamanlarıydı bayramlar, gonat a giderdi herkes. Hepimiz destek olmalıyız. (K19)*

Çalışma kapsamında sorulan soruları yanıtlayan katılımcıların konat geleneğine ilgi duydukları, geleneklerine sahip çıkarak kendi imkânları dahilinde gönüllü hazırlık yaptıkları, hazırlık yapamayanların, içecek, meyve, peçete vb. yardımlar da buldukları belirlenmiştir. Ayrıca, bayram yemeği geleneğinin devam etmesinde ekonomik kaygıların da yer aldığı anlaşılmaktadır. Ancak, geçmiş yıllara dayanan deneyimler, bayramlarda yaşanan topluluk ve birlik hissiyatı konata devam etmelerini sağlamış, gelecek nesillere aktarma, çocuklarının bayram havasını yaşamalarındaki isteklerini artırmıştır. Bu aynı zamanda mirasın yaşatılması ve korunması için başta birbirlerini olmak üzere çevrelerindeki insanları da teşvik ettiklerini göstermektedir.

### **Sonuç, Tartışma ve Öneriler**

Bu araştırmada, Bartın ili Kurucaşile ilçesinin somut olmayan kültürel miras değerinin yaşatılması ve sürdürülebilir gelişiminin sağlanmasında farkındalık oluşturulması temel bir adım olarak görülmektedir. Bu kapsamda, asırlık bir gelenek olan ilçenin yerel kimliğini, kültürünü yansıtan ve bir miras özelliği taşıyan bayram yemeği geleneği konat ele alınmış, sosyo-kültürel yansımaları değerlendirilmiş, yerel halkın algıları, eğilimleri, tutumları hakkında bilgi edinilmiştir. Kurucaşile mutfak kültürünün oluşmasında ve şekillenmesinde toplumsal yapının önemli bir rol oynadığı anlaşılmaktadır. Kurucaşile ilçesinin mutfak kültürü, bireylerin hayatını şekillendirmektedir. Bayramlarda ve özel günlerde yapılan etkinlikler, unutulmaz anıların biriktirilmesini sağlamakta ve sosyal hayata yansımaları görülmektedir. Bu noktada, kültürel miras değerlerinin yaşatılmasında bir sorumluluk da söz konusudur ve ilçede bunu üstlenerek nesilden nesile aktaran bireylerin öncülüğünde bu gelenek devamlılık kazanmıştır.

Bu araştırmada, Kurucaşile halkı, konat ile geleneklerini yaşatan bir toplum olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla yaşayan bir toplumda bir araya gelen bireylerin, bir topluluğun, gelişen sosyal yapısındaki geleneksel çerçeveyi sürekli olarak taklit etmesi, yeniden oluşturması ve yenilemesi beklenmektedir (Wanda George, 2010). Bu durum aynı zamanda geleneksel bilgi aktarımına da imkân tanımaktadır (Wendland, 2006). Bu bağlamda, konat kavramının yerel halk tarafından ne demek olduğunun bilinmemesi ama bu kavram kullanıldığında doğrudan bayram yemeği geleneğini ifade ettiğinin anlaşılması, konatı bir geleneksel bilgi olarak ele almayı mümkün kılar. Bu sebeple, konat ve içeriği sözlü ve taklit yoluyla nesilden nesile aktarıldığı, Kurucaşile halkının sosyal ve kültürel kimliğini yansıttığı anlaşılmaktadır. Dini bayramlarda inanç ve kültürel bir amacı ifade eden bu gelenek, Kurucaşile halkının sosyal yapısını da sergilemektedir.

Her bayramda yapılması gerektiği düşünülen konat aşamalı bir süreci içermektedir. Hane halkının kadınları tarafından hazırlanan bayram yemeği, erkekler tarafından belirlenen konat yerine siniyle götürülmektedir. Konat alanı merkez caminin çevresine ve herkesin ulaşabileceği yere konumlandırılır, konata katılan herkesin erişebileceği şekilde masalar uzatılabilirdi kadar uzatılır ve herkese yetebilecek kadar yiyecek-içecek sunulmaya çalışılır. Bu hazırlıklar, her bayram namazı çıkışı ile öğle vaktine kadar tamamlanmaktadır. Süreklilik kazanan konat geleneği yemek ikramlarında benzerlik gösterse de yeme kültürü, yeri ve katılımcılarıyla zamanla farklılaşmış, gelişmiştir. İlçe merkezinde bir süre ara verilerek yapılmayan gelenek, yerel halkın desteğiyle tekrar gerçekleştirilmeye başlamış ve bayram yemeği geleneği konat yaşatılmaya devam etmiştir. Gerek ürün tedariginde gerek yemeklerin hazırlanmasında ve ulaştırılmasında gerekse konat alanında bir araya gelmesinde bir kültürel sürdürülebilirlik ve sorumluluk olduğu görülmektedir. Dolayısıyla Kurucaşile’de konat geleneğine yönelik miras koruma davranışı söz konusudur. Alan yazında bu durum miras sorumluluğunun eylem düzeyi olarak da tanımlanmaktadır (Liang vd., 2023). Bu bağlamda, araştırma bulguları alan yazını destekler niteliktedir (Dragouni & Fouseki, 2018; Köksal vd., 2023; Mutlu, 2022; Simakole vd., 2019; Zhang vd., 2017; Zheng & Liang, 2021).

Araştırma sonuçlarına göre yerel halkın kendilerini Kurucaşile kültürüyle özdeşleştirmeleri, Kurucaşile kültürünü tanımlamaları, yerel kimliklerini temsil ettiklerini belirtmeleri Kurucaşile’ye ait olma duygularını desteklediğini göstermektedir. Dolayısıyla, sosyo-kültürel bağlamda kendilerini tanımlamaktadırlar. Yerel halkın Kurucaşile kültürüne, yaşam tarzına, mevcut imkânlarına duydukları yakın ilişki ve kültürel kimlik özdeşleşmeleri, Kurucaşile’yi yaşamaktan gurur duyabilecekleri bir yer haline getirmektedir. Sonuç olarak, yeterli desteği almaları, topluluk ruhunu güçlendiren aktivitelerin artırılması, kültürel miras değerlerinin korunmasında daha aktif bir rol oynamalarını motive edebilir. Kültürel miraslarını takdir eden yerel halkın, miras sorumluluğunu üstlendiği, gelecek etkinliklerde yer almada ve Kurucaşile kültürel mirasının yaşatılmasında istekli oldukları, destek bekledikleri tespit edilmiştir. Bu istek ve beklentilerin yerel kimlikle bağlantılı olduğu, algı, eğilim ve tutumlarına yansıdığı görülmektedir. Yerel halkın algı ve tutumlarının anlaşılmasında yerel kimlik ve miras sorumluluğu ele alarak değerlendirilen bu çalışmada, yerel halkın konat geleneğine ilişkin algıları, miras korumaya yönelik tutumlarını ve sorumluluk üstlenmelerini etkileyebildiği, kültürel miraslarıyla duygusal bir bağ kurdukları anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, araştırma sonuçları alan yazında yer alan miras korumaya yönelik araştırmaları ve sorumluluk duygusunu inceleyen çalışmaları destekler niteliktedir (Gursoy vd., 2019; Liang vd., 2023; Zhang vd., 2017).

Araştırmada, Kurucaşile’nin Bartın il merkezine olan mesafesi ve az nüfus yoğunluğuna sahip küçük bir ilçe olması sebebiyle yerel halkın geleneksel yapısını koruyabildiği ve nesilden nesile aktarabildiği gözlenmiştir. Ancak genç nüfus oranının azalması kültürel sürdürülebilirlik endişesini de gün yüzüne çıkarmaktadır. Bu endişe yerel halkın algılarına, eğilimlerine, tutumlarına ve davranışlarına da yansiyabilmektedir. Bu sebeple, ilçede yaşam standartlarını koruyan, kültürel değerlere sahip çıkan tedbirlere ihtiyaç duyulmaktadır. Kurucaşile’de yaşayan yerel halkın konatı sürdürmeleri ve gelecek nesillere aktarmak için imece usulü katılım sağlamalarından, fayda-maliyet ilişkisinden çok, gönüllü bir sorumluluk taşıdıkları anlaşılmaktadır. Bu durum aynı zamanda, yerel halkın manevi değerlere sahip olduklarını da düşündürmektedir. Konat geleneğinin devamlılığı konusunda halkın kültürel miras değerlerini yaşatmanın sorumluluk duygusunu ne kadar daha taşıyacakları, yaşam maliyetlerin artması, ilçe nüfusunun gittikçe azalması göz ardı edilemeyecek hususlardır. Geçmiş yıllarda konat alanlarının kurulduğu, toplulukların birleşerek bayram ziyaretlerini karşılıklı köy köy, mahalle mahalle, tanıdık tanımak ev ev gezildiği,

meydan buluşma noktalarında bir araya gelindiği, çocukların çekinmeden şeker topladığı bir dönemden arda kalan zamanlarını yaşadıkları görülmektedir.

Günümüzde, konat belirli yerlerde kurulmaktadır ve bir etkinliğe evrilen bu gelenek, iş birliğini yansıtan, geleneksel yemeklerin sergilendiği ve yenildiği, bayram sohbetlerinin yapıldığı bir sosyalleşme faaliyetidir. Günümüzde bayram ziyaretleri eski coşkusu yansıtamamaktadır. Buna rağmen Kurucaşile ilçesinde uzun yıllardır süregelen bir bayram geleneğinin geçmişin izlerini taşıması “burada o eski bayramlar” yanıtını bir nebze verebilmektedir. Bu noktada, SOKÜM olarak konatın sürdürülebilirliğinde mirasın korunması için bir turistik değer olarak kabul edilmesi ve iş birliğinin sağlanması gerekmektedir. Özel günlerde hazırlanan yöresel lezzetlerin tüm aşamalarının ve etkinliklerin kayıt altına alınması önerilmektedir. Kurucaşile ilçesinin bir turizm destinasyonu haline gelmesi ve turizm desteğinin sağlanması için halkın bakış açısının değerlendirilmesi, demografik durumunun gözlenmesi, sosyo-kültürel yansımaların incelenmesi önem taşımaktadır. Böylelikle, Kurucaşile ilçesinin turizm potansiyelinin değerlendirilmesi, planlanması, doğru stratejilerle pazarlanması için bir temel oluşturulabilir. Turizm potansiyeli olan bir yerin doğal, kültürel çekiciliklerinin, alt yapı ve üst yapı özelliklerinin vb. unsurlarının diğer destinasyonlarla rekabet edebilecek niteliğe sahip olması, bu sürecin planlı yürütülmesi ve pazarlanması destinasyonlaşmayı ifade etmekte ve bu, bir süreç olarak kabul edilmektedir (Kaya & Ergüven, 2022). Bu noktada ilçe yönetimi, dışardan destek alınabileceği bir sürece dahil olabilir, nitekim araştırma bulguları da Kaya ve Ergüven'nin (2022) açıklamalarını destekler niteliktedir.

Turizm gelişiminin korunması ve iyileştirilmesinde toplulukların rolüne alan yazında önem verildiği anlaşılmakta, giderek bu alandaki araştırmaların arttığı görülmektedir (Dragouni & Fouseki, 2018; Qu vd., 2023). Küçük topluluklarda ön planda bulunması gereken kültürel mirasın sürdürülebilirliği, kültürel miras turizmine yönelik stratejilerin ve planların yapılmasıyla sağlanabilir. Turistik çekicilikler bağlamında örneğin miras rotalarının oluşturulması, tema parklarının planlanması, kültürel miras kent müzeleri, sergi alanları, ziyaretçi merkezleri, festival etkinlikleri sunulabilir (Salazar, 2012; Liu, Eng & Ko, 2013; Zhang vd., 2017). Nispeten küçük toplulukların kültürel değerlerin yerel kimlik ve turistik açıdan önem taşıdığı farkında olmaması, turizmin gelişimine olumsuz bir bakış açısı oluşturabilir. Zamanla miras sorumluluğunun zayıflamasına sebep olabilir. Destek girişimleriyle kültürel mirasa verilen değerin halka yansıtılmasıyla miras sorumluluğu güçlendirilebilir. Elbette ki küçük topluluklarda zorlu ve sabır gerektiren bir sürecin inşa edilmesi, mirasın korunmasında ve sürdürülmesine yerel halkın farkındalığının artması zaman gerektirecektir. Kurucaşile gibi küçük bir topluluğun yaşam süresi ve genç nüfus oranı düşünüldüğünde kültürel mirasın sürdürülebilmesi için gerekli tedbirlerin geç kalınmadan alınması gerekmektedir. Yüzlerce yıldır süregelen geleneğin gelecek nesillere aktarılması, kültürel kimliğini kaybetmemesi için stratejik bir yaklaşımla tüm paydaşlar çaba göstermelidir. Öte yandan, kilit paydaşların coğrafi olarak uzakta olmaları, ekonomik ve sosyal sebeplerle ilçenin göç vermesi, çevresel yapının zamanla değişmesi, kültürel sürdürülebilirlik, yerel kimlik ve miras sorumluluğu bağlamında ilçenin mevcut yapısını daha da karmaşık hale getirebilir. Bu nedenle, sosyo-kültürel yansımaların olumlu yönde ilerlemesi için gerekli tedbirlerin alınması, turizm planlamalarında Kurucaşile mirasına yeterince yer verilmesi, kültürel miras turizminin önceliklendirilmesi önerilmektedir. Alan yazında, her ne kadar yerel halkın kültürel sürdürülebilirlikte kilit aktör olduğu vurgulansa da diğer paydaşların da kilit rol oynadığı, mirasın korunmasında sorumluluklarının olduğu belirtilmekte ve planlamaların yapılması beklenmektedir (Gao, Lin & Zhang, 2021; Liang vd., 2023). Buradan hareketle, araştırma sonuçlarının alana teorik ve pratik katkıları bulunmaktadır.

## Teorik ve Pratik Katkılar

### Teorik katkılar

Kurucaşile halkının kültürel değerlere verdikleri önem ve konat geleneğini bir etkinlik olarak devam ettirmeleri; onların maneviyat, topluluk ruhu, birlik-beraberlik hislerini güçlendirdiği ve onlara duygusal ve ruhsal bağlamda fayda sağladığı anlaşılmaktadır. Bu sebeple imece usulü gerçekleştirdikleri ve her bayram hazırlıklarının yapılmasında sorumluluk üstlendikleri görülmektedir. Araştırma sonuçları, kültürel mirasın korunmasında yerel halkı etkileyen faktörleri değerlendiren araştırmaları destekler niteliktedir (Eslami vd. 2019). Kültürel miras değerlerinin korunması detaylı bilgi ve deneyime sahip olan yerel topluluğun sorumluluğu olarak görülmekte ve destek girişimleriyle bu sorumluluğun sürdürülmesi ve artırılması beklenmektedir (Qu vd. 2023). Ancak yerel halkı, miras sorumluluğuna nasıl teşvik edilebileceğine dair çok az araştırma bulunmaktadır (Gursoy vd., 2019). Dolayısıyla, yerel halkın algıladığı fayda, kültürel mirasın sürdürülmesindeki maliyetlerden daha fazla olduğunda mirası koruma istekleri artabilir ve yerel halk-yerel yönetim-turist-turizm aracıları arasında iş birliği sağlanabilir. Bu kapsamda araştırmada, yerel halkın kültürel değerlerine yönelik algıları, eğilimleri ve tutumları araştırılmakta, mevcut kültürel değerlerin korunması ve geliştirebilmesi için öneriler sunulmaktadır. Böylelikle yerel kimliği ve miras sorumluluğunu içeren bu araştırmada, kültürel mirasın korunmasında ve sürdürülebilirliğinde yerel halkın rolüne ilişkin alan yazına katkı sağlanmaktadır. Bununla birlikte yerel kimliğe farklı bir bakış açısıyla yaklaşarak turizmin kimliğe etkilerinden ziyade bu araştırmada, yerel kimliğin kültürel miras değerlerini koruma ve sorumluluğu üstlenmede nasıl bir katkı sağladığı anlaşılmaktadır. Küçük toplulukların kültürel değerleri ve destinasyon olma potansiyeli değerlendirilerek alana teorik katkıda bulunmaktadır.

### Pratik Katkılar

Yerel topluluklar miras turizminin geliştirilmesinin temelinde yer almaktadır ve geleneksel bilgi-beceri, inanç ve değerleri oluşturan ve nesiller boyunca taşıyan önemli aktörlerdir (Qu vd., 2023). Fakat, kültürel mirasın korunması ve yaşatılmasında yerel halk yalnız bırakılmamalıdır. Bu sebeple, mirasın korunmasında ve sürdürülmesinde diğer aktörlerin de (yerel yönetimler, turizm işletmeleri ve aracıları vb.) kültürel sürdürülebilirliği sağlamada sorumluluk almaları, yerel halkın katılımını sağlamaları, eylem planlamalarını geliştirmeleri beklenmektedir (Gao vd., 2021; Liang vd., 2023). Buradan hareketle, yerel halka baskıyla miras bilincinin oluşturulmasından kaçınılmalıdır. Eylem planlarında, atılacak adımlarda tüm paydaşların bir arada değerlendirilmesi mirasın geliştirilmesi ve korunmasına katkı sağlayabilir. Kurucaşile ilçesinin tüm paydaşlarının dahil olduğu marka değerini oluşturabilecek güncel turizm stratejilerini kapsayacak şekilde bir turizm planı hazırlanabilir.

Kurucaşile kültürel kimliği, SOKÜM değerleri olan küçük bir yerleşim yeridir. Destinasyon olabilmesi için kültürel mirasın markalaşarak ön plana çıkarılması gerekmektedir. Yerel halk kültürel sürdürülebilirlikte önemli bir role sahiptir. Turizmin gelişmesi için adımlar atılırken aynı zamanda yerel halkın yerel kimliğinin önemine, SOKÜM değerlerinin özgünlüğüne yönelik bilinçlendirilmelidir. Bunun için topluluk ruhunun güçlenmesine de fayda sağlayabilecek paydaşların bir araya gelebildiği panel, çalıştay, festival vb. organizasyonlar düzenlenebilir. Kültürel miras değerlerinin korunması, yaşatılması ve sürdürülebilirliği hakkında bilgi verilmesi sağlanabilir. Bir topluluğun kültürel kimliğinin güçlenmesi diğer faktörlerin de etkisiyle (memnuniyet, norm vb.) miras sorumluluklarını da güçlendirebilmektedir (Gursoy vd., 2019). Dolayısıyla, küçük toplulukların yerel kimliklerinin güçlenmesi miras

sorumluluklarını da olumlu yönde etkilemesi söz konusudur. Kurucaşile ilçesinde özellikle yerel halk olmak üzere çeşitli aktörlerin kültürel miras sorumluluklarının açıklığa kavuşturulması gerekmektedir.

Yerel halkın algıladığı fayda, turizmi desteklemelerini olumlu etkileyebilir, dolayısıyla alınacak kararlarda yerel halkın menfaati de unutulmamalıdır. Yerel yönetimlerin Kurucaşile’de turizmin gelişmesine teşvik etmesi, mali ve insan kaynağı desteğini sunması beklenmektedir. Yalnız, teşvik politikalarıyla kâr amacı güden işletmeleri bu kültürel miras değerlerini işletmeye, geliştirmeye özendirmediği aynı zamanda birçok kültürel miras değerlerinin sürdürülebilirliğini de tehdit edebilir. Kamu kurumlarının ve yerel yönetimin iş birliğinde Kurucaşile kültürünün özellikleri vurgulanmalı, tarihi ve kültürel sembolleri, zanaatları, yöresel lezzetleri, etkinlikleri, gelenek ve görenekleri, doğal ve tarihi güzellikleri ele alınmalıdır. Bu bağlamda, turizm gelişimine yönelik stratejik planlar yapılmalı, bu doğrultuda adımlar atılmalı ve tanıtımı güçlendirilmelidir.

Kurucaşile ilçesinin tarihi ve kültürel serüveni bilindiğinde yaşam biçimleri, eserleri ve kültürel değerlerinin korunması ve yaşatılması için tüm turizm paydaşlarının ilgisi artabilir ve sürdürülebilirliği için gereken önlemler alınabilir. Kurucaşile’nin somut ve somut olmayan kültürel miras değerlerini tanıtmak kritik öneme sahiptir. Bu kapsamda, bilgi, beceri, deneyimler yerel halk-kültürel miras-turizm bağlamında iletişim alanları oluşturulabilir. Her yaş kesiminin Kurucaşile kültürü ve yerel kimliğiyle özdeşleşmesini geliştirmeye yardımcı olabilecek strateji ve uygulamalar geliştirilebilir.

Gençlerin ve yılın belirli zamanları kısa ziyaretlerde bulunanların ilgisini, ilçenin somut ve somut olmayan kültürel miras değerleri daha az, modern kültür ise daha fazla çekebilir. Bu ilgi, ilçenin sosyo-kültürel yapısını çeşitlendirebileceği gibi değiştirebilir, zamanla kültürel değerlerin unutulmasına sebep olabilir. Nitekim, ilçede yer alan tarihi konakların, ahşap evlerin korunmadığı, zamanla yıkılıp yerine çok katlı, tarihi dokudan tamamen farklı yapıların yükseldiği görülmektedir. Somut mirasın göz ardı edildiği bir yerde somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği endişe vericidir. Oysaki modern çağın gerektirdiği yapısal form pekâlâ tarihi dokuyu yaşatacak, kültürel izleri taşıyacak şekliyle entegre edilebilir, miras değerleri korunabilir ve hatta destinasyon çekim unsuru olarak değerlendirilebilir. Küçük toplulukların geleneksel değerleri, destinasyon çekim unsuru potansiyeli taşımaktadır ve bu değerlerin turistler için deneyim ve seyahatlerin sembolik bir hatırlatıcısı olabileceği unutulmamalıdır.

### **Kısıtlılık ve Gelecek Çalışmalara Öneriler**

Bu araştırma, Kurucaşile ilçesi özelinde olup yerel halkın görüşlerine dayanmaktadır. Bu sebeple, çalışma alanının genişletilmesine, kültürel değerleri ele alan daha fazla çalışmaya ihtiyaç vardır. Ek olarak bu çalışmada bayram yemeği geleneği SOKÜM kapsamında ele alınmıştır ve yerel kimlik, miras sorumluluğu dikkate alınarak sosyo-kültürel yansımaları değerlendirilmiştir. Gelecek çalışmalarda, karşılaştırmalı, nicel verilere dayalı araştırmalar yapılabilir. Kültürel değerlerin ekonomik, psikolojik, çevresel faktörleri incelenebilir. Kurucaşile turizm potansiyeli turizm paydaşlarının bakış açılarıyla ve farklı değişkenlerle araştırılabilir. Paydaşların Kurucaşile’nin kültürel miras değerlerine yönelik farkındalıklarının artırılması için etkinlik, workshop, panel, festival vb. faaliyetler düzenlenebilir. Gastronomi turizmi, kültürel miras turizmi, kırsal turizm vb. olmak üzere turizm alanında Kurucaşile’nin dahil olduğu organizasyonlar düzenlenebilir.

## Teşekkür

Yazarlar, Doç. Dr. Zahide Parlar'a bu çalışma hakkındaki anlayışlı yorumları için içtenlikle teşekkür etmektedir. Veri toplanmasını kolaylaştıran ilçe katılımcılarının ve kurumların desteği de yazarlar tarafından aynı şekilde derinden takdir edilmektedir. Ayrıca yazarlar, görüşleriyle değerli içgörüler sağlayan anonim hakemlere zaman ayırdıkları ve özverileri için içtenlikle teşekkür etmektedir.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Çalışma için gerekli olan etik kurul izni Bartın Üniversitesi Etik Kurulu 09.10.2024 tarihli ve 12 numaralı toplantıda alınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Akdemir, N. & Selçuk, G.N. (2018). Yöresel mutfağın turizme kazandırılması ve bölgesel kalkınmaya katkısı: Sakarya ölçeğinde bir araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(özel sayı 2), 2033-2049.
- Alivizatou, M. (2012). *The Paradoxes of Intangible Cultural Heritage*. İçinde M. Stefano, P. Davis, & G. Corsane (Eds.), *Safeguarding intangible cultural heritage* (pp. 10–18). Woodbridge: Boydell Press.
- Ayaz, N., & Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları: Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413-427.
- Chen, C.F., & Chen, P.C. (2010). Resident attitudes toward heritage tourism development. *Tourism Geographies*, 12(4), 525-545.
- Çelik, S., Curoğlu, Ö.B. & Sandıkcı, M. (2021). Bölgede yaşayanların yöresel mutfak kültürü ile ilgili algısının belirlenmesi: Sakarya ili örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 4(2), 626-636.
- Dragouni, M., & Fouseki, K. (2018). Drivers of community participation in heritage tourism planning: An empirical investigation. *Journal of Heritage Tourism*, 13 (3), 237–256. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2017.1310214>
- Duman, H., & Avcıkurt, C. (2024). Somut olmayan kültürel miras değeri olarak yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeylerinin belirlenmesi: Edremit Körfezi örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(3), 386-396.
- Duran, C. (2021). Küre Dağları Milli Parkı çevresindeki yerleşim yerlerinin ve nüfusun coğrafi dağılımı. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 5(2), 270-288. <https://doi.org/10.46452/baksoder.1012813>
- Esen, M.F. & Seçim, Y. (2020). Yöresel mutfağın turizm ürünü olarak kullanımının yerel halk tarafından değerlendirilmesi: Konya ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174. doi: 0.21325/jotags.2020.541.
- Esfehani, M. H., & Albrecht, J. N. (2018). Roles of intangible cultural heritage in tourism in natural protected areas. *Journal of Heritage Tourism*, 13(1), 15-29. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2016.1245735>

- Eslami, S., Khalifah, Z. Mardani, A. Streimikiene, D. & Han, H. (2019). Community attachment, tourism impacts, quality of life and residents' support for sustainable tourism development. *Journal of Travel & Tourism Marketing* 36 (9), 1061–1079. <https://doi.org/10.1080/10548408.2019.1689224>
- Gao, J., Lin, H., & Zhang, C. (2021). *Locally situated rights and the 'doing' of responsibility for heritage conservation and tourism development at the cultural landscape of Honghe Hani Rice Terraces, China*. İçinde (ed. T. Jamal & J. Higham) *Justice and Tourism* (pp. 51-71). London:Routledge.
- Guerra, T., Moreno, P., de Almeida, A. S. A., & Vitorino, L. (2022). Authenticity in industrial heritage tourism sites: Local community perspectives. *European Journal of Tourism Research*, 32, 3208–3208. <https://doi.org/10.54055/ejtr.v32i.2379>
- Gursoy, D., Zhang, C. Z. & Chi, O. H. (2019). Determinants of locals' heritage resource protection and conservation responsibility behaviors. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(6), 2339-2357. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2018-0344>
- Kavak, S. & Pekerşen, Y. (2022). Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu: Karaman ilinde bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 59-80.
- Kaya, A. & Ergüven, M.H. (2022). Glamping, iklim terapisi, orman banyosu, termal terapi ve wellness temelinde Sakarı'nın destinasyonlaşması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1435-1448.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1998). *Destination Culture: Tourism, Museums, and Heritage*. California, USA: University of California Press.
- Kozak, M. (2015). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H. Ö., & Oğuz, O. (2023). Yöresel mutfak kültürünün bölgesel kalkınmadaki rolü ve yerel halkın algılarının belirlenmesi: Ağrı örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1456-1476.
- Kurucaşile Belediyesi (2024). Her bayram olduğu gibi geleneksel bayram yemeği olan GONAT etkinliği düzenlendi. <http://kurucasile.bel.tr/haber> Erişim Tarihi: 10.10.2024
- Liang, B., Zhang, Z., Zhang, N., & Feng, Q. (2023). Heterogeneity of residents' heritage responsibilities in the process of cultural communication: the case of the Genglubu heritage site in Tanmen, China. *International Journal of Heritage Studies*, 29(9), 881-907.
- Liu., G., Eng, T.Y. & Ko, W.W. (2013). Strategic direction of corporate community involvement, *Journal of Business Ethics*, 115(3), 469-487.
- Masoud, H., Mortazavi, M., & Farsani, N.T. (2019). A study on tourists' tendency towards intangible cultural heritage as an attraction (case study: Isfahan, Iran). *City, Culture and Society*, 17, 54-60. <https://doi.org/10.1016/j.ccs.2018.11.001>
- Mutlu, Ç. (2022). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemek Kültürü: Cide Elma Pekmezi Reçeli Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 1604-1621.

- Okuyucu, A. & Somuncu, M. (2012). Kültürel mirasın korunması ve turizm amaçlı kullanılmasında yerel halkın algı ve tutumlarının belirlenmesi: Osmaneli ilçe merkezi örneği. *Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi*, 4(1), 37-51.
- Patton, M. Q. (1987). *How to use qualitative methods in evaluation*. Newbury Park, CA: Sage
- Petronela, T. (2016). The importance of the intangible cultural heritage in the economy. *Procedia Economics and Finance*, 39, 731-736.
- Qiu, Q., Zheng, T., Xiang, Z., & Zhang, M. (2019). Visiting intangible cultural heritage tourism sites: From value cognition to attitude and intention. *Sustainability*, 12(1), 132. <https://doi.org/10.3390/su12010132>
- Qiu, Q., Zuo, Y., & Zhang, M. (2022). Intangible cultural heritage in tourism: Research review and investigation of future agenda. *Land*, 11(1), 139. <https://doi.org/10.3390/land11010139>
- Qu, C., Zhang, C., Shen, S. & Olsen, D.H. (2023) Heritage conservation and communities' sense of deprivation in tourism: The case of the Hani community in Yunnan, China. *Tourism Geographies* 1–18. <https://doi.org/10.1080/14616688.2021.2016936>
- Robertson, M. (2009). Àite Dachaidh: Re-connecting people with place—Island landscapes and intangible heritage. *International Journal of Heritage Studies*, 15(2–3), 153–162.
- Salazar, N.B. (2012). Community-based cultural tourism: issues, threats and opportunities, *Journal of Sustainable Tourism*, 20(1), 9-22.
- Saunders, B., Sim, J., Kingstone, T., Baker, S., Waterfield, J., Bartlam, B., ... & Jinks, C. (2018). Saturation in qualitative research: exploring its conceptualization and operationalization. *Quality & Quantity*, 52, 1893-1907. <https://doi.org/10.1007/s11135-017-0574-8>
- Sfinteş, C. (2023). The Sociological impact of traditional winter holidays in preserving national identity. Horizons for sustainability “Constantin Brâncuşi” University of Târgu-Jiu, no.4.
- Simakole, B. M., Farrelly, T. A. & Holland, J. (2019). Provisions for community participation in heritage management: Case of the Zambezi Source National Monument, Zambia. *International Journal of Heritage Studies*, 25 (3), 225–238. <https://doi.org/10.1080/13527258.2018.1481135>
- Smeets, R. (2004). Language as a vehicle of the intangible cultural heritage. *Museum International*, 56(1-2), 156–165.
- Su, J. (2019). Managing intangible cultural heritage in the context of tourism: Chinese officials' perspectives. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 18(2), 164–186. <https://doi.org/10.1080/14766825.2019.1604720>
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2007). Türkiye Turizm Stratejisi (2023) Ankara. <https://www.ktb.gov.tr/TR-96696/turkiye-turizm-stratejisi.html> Erişim Tarihi: 10.11.2024
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (t.y.). Türkiye Kültür Portalı, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğüne ait Bartın Geleneksel Mutfak Fotoğrafları. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bartın/neyenir> Erişim Tarihi: 10.09.2024

- Taylor, K., & Lennon, J. (2011). Cultural landscapes: A bridge between culture and nature? *International Journal of Heritage Studies*, 17(6), 537–554.
- Türk Dil Kurumu, (1975). *Derleme Sözlüğü* (Türkiye Türkçesi Ağzları Sözlüğü): Konat, Cilt 8. Ankara.
- Türk Lehçeleri Sözlüğü (t.y.) Konat, <https://turklehceleri.org/> Erişim Tarihi: 28.04.2025
- Türkiye İstatistik Kurumu-TUIİK (2024). Adrese dayalı nüfus kayıt sistemleri <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> Erişim Tarihi:13.10.2024
- UNESCO (2003). Convention for the safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. <https://ich.unesco.org/en/convention> Erişim Tarihi:13.10.2024
- UNESCO (2024). World heritage convention; World heritage and sustainable tourism programme. <https://whc.unesco.org/en/tourism/> Erişim Tarihi: 10.09.2024
- Van Gorp, B., & Renes, H. (2007). A European cultural identity? Heritage and shared histories in the European Union. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 98(3), pp.407–415. doi: 10.1111/j.1467-9663.2007.00406.x
- Wanda George, E. (2010). Intangible cultural heritage, ownership, copyrights, and tourism. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 4(4), 376-388. <https://doi.org/10.1108/17506181011081541>
- Wendland, W.B. (2006). Intellectual property and the protection of traditional knowledge and cultural expression. İçinde (Ed. B.T. Hoffman), *Art and cultural heritage: Law, policy and practice*. (s. 327-39). Cambridge: Cambridge University Press.
- White, E., & Adu-Ampong, E. A. (2024). In the potter's hand: tourism and the everyday practices of authentic intangible cultural heritage in a pottery village. *Journal of Heritage Tourism*, 1–20. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2024.2370830>
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmabaşar, A. & Sarper, F. (2024). Geleneksel Kıbrıs Mutfağından Bir Örnek: Golifa (Koliva). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 1-28.
- Yi, X., Fu, X., Lin, B., & Sun, J. (2024). Authenticity, identity, self-improvement, and responsibility at heritage sites: The local residents' perspective. *Tourism Management*, 102, 104875.
- Yolal, M. (2016). *Turizm Araştırmalarında Örnekleme Bibliyometrik Bir Araştırma*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yolal, M., Sevinc, F., & Gursoy, D. (2021). How do residents perceive tourism development? A small community perspective. *Journal of Tourism Quarterly*, 3(2), 52-67.
- Zhang, C., Chen, P., & Wang, X. (2017). Conceptualizing heritage responsibility in world heritage sites: Insights from Levinas' ethics of responsibility. *Asian Journal of Tourism Research*, 2(3), 80-101. <https://doi.org/10.12982/AJTR.2017.0018>.

Zheng, D., & Liang, Z. X. (2021). Heterogeneity of residents' dilemmas in supporting sustainable heritage development: An integrated segmentation approach. *Journal of Destination Marketing Management* 21, 100635. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2021.100635>.

## **The Festive Meal Tradition: Konat and Its Social-Cultural Reflections**

**Figen SEVİNÇ BAŞOL**

Bartın University, Bartın Vocational School, Bartın/Türkiye

**Cihan BAŞOL**

Sakarya Applied Sciences University, Graduate Education Institute, Sakarya/Türkiye and Aydın Provincial  
Directorate of Culture and Tourism, Aydın/Türkiye

### **Extended Summary**

The lifestyles, artefacts, and cultural values of communities have the potential to be a destination attraction factor. For this reason, intangible cultural heritage (ICH) values are considered an important tourism resource in the literature (Qiu et al., 2022; Su, 2019). The survival and preservation of these values through tourism creates an opportunity to increase awareness of local identity and support socio-economic development in those communities (Masoud et al., 2019; Petronela, 2016). In particular, tourism activities for cultural values in small communities can be an important step for local people to pay attention to cultural sustainability. When this situation is evaluated within the scope of sustainability, the development of tourism in small communities can provide an environment and habitat for ICH; ICH values can be protected by raising awareness, local producers can be supported, the content of tourism products can be enriched, and the quality of these products can be improved (Qiu et al., 2019). Therefore, ICH awareness is a good strategy for the development and management of destinations (Masoud et al., 2019). In this context, the research evaluates the socio-cultural reflections of the festive meal tradition Konat in the Kurucaşile district of Bartın province. In the research, at the same time, a long-standing the festive meal tradition is examined as a destination attraction element, and the destinationization of Kurucaşile district is also evaluated while it is expected to answer the question, 'Where are those old feasts?'. At this point, the perceptions and attitudes of local people towards their cultural values are investigated by considering local identity and responsibility. Exploratory research was planned, and in line with the research aim, it was aimed to reach data that help to understand the thoughts, cultural values, perspectives, awareness, perceptions, tendencies, and attitudes of adults involved in konat activities (Patton, 1987). Interview technique was used to reach the data in a detailed and realistic way (Patton, 1987; Yıldırım & Şimşek, 2011; Yolal, 2016). The study questions were prepared by making use of the literature and adapted to the field (Sfinteş, 2023; Yılmazbaşar & Sarper, 2024; Yi et al., 2024). A series of face-to-face interviews was conducted with 20 adult volunteer participants in Kurucaşile between 22-30 October 2024. In the knowledge-based analysis of the data, descriptive analysis was preferred in order to increase the validity and reliability of the findings (Yıldırım & Şimşek, 2011). It is understood that the knowledge of the participants about konat is shaped according to their experiences in Kurucaşile district and during their visits to the surrounding villages during the feasts, childhood memories, stories conveyed by their elders, impressions of the feast meal, and today's practices. According to the demographic characteristics, it has been determined that the participants who have been involved in the preparations of konat from the past to the present and participated in this activity during the holidays have exhibited a voluntary cooperation according to their gender, age, and economic status. When the participants were asked about the feast meal, they made explanations about konat, and all of the dishes prepared and listed on special days characterised the feast meal as konat. The participants stated that they did not know the meaning of the word and the origin of the festive meal

tradition, and that konat, which they heard from their elders, was used to mean the meal given after the feast prayers. It is understood that a sense of unity, remembrance of the past, reminiscence, longing, pride, and appreciation is experienced during the preparation and presentation of the konat, and it is seen that an effort is made to protect the social environment and cultural structure to which they belong. It has been determined that the local people, who appreciate their cultural heritage, assume heritage responsibility, are willing to take part in future activities to keep Kurucaşile cultural heritage alive, and expect support. It is seen that these wishes and expectations are related to local identity and reflected in their perceptions, tendencies, and attitudes. In this study, which is evaluated by considering local identity and heritage responsibility in understanding the perceptions and attitudes of the local people, it is understood that the perceptions of the local people about the konat tradition can affect their attitudes towards heritage protection and taking responsibility and that they establish an emotional bond with their cultural heritage.

## Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.  
BARTIN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu  
Onay Belgesi



TOPLANTI SAYISI  
12

KARAR SAYISI  
1

TOPLANTI TARİHİ  
9.10.2024

<b>Protokol No:</b>	2024-SBB-0677
<b>Araştırmanın Başlığı:</b>	Geleneksel Bayram Yemeği: GONAT ve Sosyo Kültürel Yansımaları
<b>Proje Yürütücüsü:</b>	Figen SEVİNÇ BAŞOL
<b>Başvuru Formunun Geliş Tarihi:</b>	13.08.2024

Başvuru dosyasında etik sorun oluşturabilecek sorular/maddeler, süreçler ya da unsurlar bulunmadığından 09.10.2024 tarihli ve 12 numaralı toplantıda 2024-SBB-0677 numaralı başvuruya araştırma için ETİK KURUL ONAY belgesinin verilmesine karar verilmiştir.

Prof. Dr. Ayla ÇETİN DİNDAR  
Başkan

Doç. Dr. Hilal UYSAL  
Başkan Yardımcısı

Doç. Dr. Mehmet  
ALTUNMERAL  
Üye

Doç. Dr. Özge ÖZGÜR  
Üye

Doç. Dr. Sevda KAMAN  
Üye

Dr. Öğr. Üyesi Nergiz TEKE  
Üye

Dr. Öğr. Üyesi Sevim Handan  
YILMAZ  
Üye

Belge Doğrulama Kodu: DPFE7CH

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/bartın-universitesi-ebys>

Adres: Ağdacı Mahallesi Fakülte Caddesi No:54 Bartın

Telefon No: (0 378) 2235500

e-Posta:

Keş Adresi: [bartinuniversitesi@hs01.kep.tr](mailto:bartinuniversitesi@hs01.kep.tr)

Faks No: (0 378) 2235042

İnternet Adresi: <http://www.bartın.edu.tr/>

Bilgi için :

Telefon No:

Direkt Hat:

Hasan Hüseyin Gürcan  
Sekreter

