International Journal of Social and Humanities Sciences Research
JSHSR
Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi
Uluslararası Hakemli Dergi- International Refereed Journal
ISSN: 2459-1149

Received-Makale Geliş Tarihi 29.07.2026
Published-Yayınlanma Tarihi 30.09.2026
Volume-Cilt (Issue-Sayı), ss/pp 13 (135),1631-1645

Research Article /Araştırma Makalesi
10.5281/zenodo.23070445

Öğr. Gör. Dr. Emrah Yıldız
https://orcid.org/0000-0003-0206-115X
Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Eskişehir / TÜRKİYE
ROR Id: https://ror.org/05nz37n09

Türk Mutfağında Menemenin Anlatıya Dönüşümü Üzerine Bir Söylem Analizi[1]

A Discourse Analysis of The Transformation of Menemen into a Narrative in Turkish Cuisine

ÖZET

Bu araştırmanın amacı, Türk mutfağının gündelik ve sıradan bir ürünü olarak algılanan menemenin, söylem aracılığıyla nasıl çok katmanlı bir kültürel anlatıya dönüştürüldüğünü yapısal ve eleştirel bir yaklaşımla analiz etmektir. Çalışma, menemenin sosyo-kültürel bağlam içerisinde nasıl anlam ve değer kazandığını ortaya koymayı hedeflemektedir. Araştırmada nitel araştırma deseni benimsenmiş ve veriler yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla elde edilmiştir. Amaçlı örnekleme yöntemi doğrultusunda belirlenen on katılımcıdan elde edilen veriler, Fairclough'un eleştirel söylem analizi yaklaşımı temel alınarak çözümlenmiştir. Analiz sürecinde katılımcıların dilsel tercihleri, metafor kullanımları ve anlamlandırma pratikleri söylemsel bağlamları içerisinde değerlendirilmiştir. Ortaya çıkan anlam örüntülerinin sistematik biçimde sınıflandırılabilmesi amacıyla tematik analizden yararlanılmıştır. Araştırma bulguları, menemenin söylemsel düzeyde dört temel tema etrafında inşa edildiğini göstermektedir: (1) domatesin Türk mutfağına entegrasyonu üzerinden şekillenen tarihsel dönüşüm söylemi, (2) ortak tüketim pratiği üzerinden kurulan sosyolojik bağ ve kültürel aidiyet söylemi, (3) modern yaşam koşullarına uyum sağlayan öğün esnekliği ve pragmatik kullanım söylemi ve (4) form esnekliği üzerinden gelişen kimlik tartışmaları ve uluslararası temsil söylemi. Bu bağlamda menemenin; ritüelistik, eşitlikçi ve pragmatik anlamlar üreten çok katmanlı bir kültürel yapı olarak söylemsel biçimde yeniden üretilebileceği tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular, gıdaların söylem aracılığıyla yeniden inşa edilebilecek kültürel metinler olabileceğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda menemen; tarihsel adaptasyon, toplumsal aidiyet ve modern yaşam pratiklerinin kesişiminde konumlanan dinamik bir gastronomi unsuru olarak değerlendirilmektedir. Çalışma, gastronomi literatürüne yiyeceklerin anlam üretim süreçlerine odaklanan kuramsal bir açılım sunmaktadır. Ayrıca elde edilen bulgular, yiyecek içecek işletmelerinde menemenin hikâyeleştirme temelli pazarlama stratejileriyle yeniden konumlandırılabileceğini göstermektedir.
Anahtar Kelimeler: Menemen, Söylem Analizi, Gastronomi, Yemek Hikâyeleştirme, Gastromilliyetçilik.

ABSTRACT

This study aims to analyze how menemen, commonly perceived as an ordinary and everyday dish in Turkish cuisine, is transformed into a multi layered cultural narrative through discourse from a structural and critical perspective. The study seeks to reveal how menemen gains meaning and value within a socio-cultural context. A qualitative research design was adopted, and data were collected through semi structured interviews. Based on purposive sampling, data obtained from ten participants were analyzed using Fairclough's critical discourse analysis framework. During the analysis process, participants' linguistic preferences, metaphor usage, and meaning-making practices were evaluated within their discursive contexts. In addition, thematic analysis was employed to systematically categorize the emerging patterns of meaning. The findings indicate that menemen is discursively constructed around four main themes: (1) the discourse of historical transformation shaped by the integration of tomatoes into Turkish cuisine, (2) the discourse of sociological bonding and cultural belonging established through collective consumption practices, (3) the discourse of meal flexibility and pragmatic use in response to modern life conditions, and (4) the discourse of identity debates and international representation shaped by its flexible form. In this context, menemen is identified as a multi layered cultural construct that can be discursively reproduced through ritualistic, egalitarian, and pragmatic meanings. The findings demonstrate that food can function as cultural texts that are reconstructed through discourse. Accordingly, menemen is conceptualized as a dynamic gastronomic element positioned at the intersection of historical adaptation, social belonging, and modern life practices. The study contributes to the gastronomy literature by offering a theoretical perspective focusing on meaning-making processes of food. Furthermore, the findings suggest that menemen can be repositioned in food and beverage businesses through storytelling-based marketing strategies.
Keywords: Menemen, Discourse Analysis, Gastronomy, Food Storytelling, Gastronationalism.

[1] Bu çalışma, 26 - 29 Haziran 2019 tarihleri arasında University of Alaska Anchorage ev sahipliğinde gerçekleştirilen Association for the Study of Food Society ve Agriculture, Food and Human Values Society kongresi'nde, "*An Adaptable Food for Alternate Cultures, Menemen*" başlığı ile sunulan yayımlanmamış bildiriden hareketle; kapsam, içerik ve analiz açısından geliştirilmiş ve yeniden yapılandırılmıştır.

1. GİRİŞ

Türk mutfağının temel yapı taşlarından biri olan menemen, geçmişten günümüze coğrafi koşullara, tarımsal üretime ve kültürel pratiklere bağlı olarak şekillenmiş önemli bir kültürel unsurdur. İzmir menşeli, yarısı rendelenmiş yarısı doğranmış domates, soğan, zeytinyağı ve beyazı pişirilip sarısı sulu bırakılan yumurtayla hazırlanan "Menemen Menemeni" ile Samsun menşeli, soğansız, tereyağlı ve sadece yumurta sarısı kullanılan "Çakallı Menemeni" gibi coğrafi mahreç işaretli ürünler aracılığıyla bu yemeğin fiziksel ve tarihi özellikleri belgelenmiştir. Menemene ait mevcut gastronomi literatürü incelendiğinde, çoğunlukla yöresel turizm pazarlaması, coğrafi işaret tescili ve destinasyon imajı gibi iktisadi perspektiflerle ele alındığı görülmektedir (Kuru ve Akyurt Kurnaz, 2025: 136; Budak, 2023: 913; Işkın ve Genç, 2020: 267-281; Say vd., 2018: 37-55; Özkan 2004: 2283-2287). Bununla birlikte menemenin, kültürel bir anlatı üretiminde nasıl kullanıldığı literatürde yeterince incelenmemiştir. Literatürde baskın hâle gelen yaklaşımlar, yöresel yiyeceklerin bölgesel kalkınmaya ve turizme doğrudan katkı sağladığı yönündeki ekonomik kabulleri sürekli tekrar etmiştir. Literatürdeki bu durum tesadüfi bir durum değildir. Gastronomi araştırmalarının dilbilimsel ve iletişim temellerinden ziyade, pragmatik ve ekonomik kaygılar üzerine inşa edilmesinin yapısal bir sonucu olarak görülmektedir. Bu eksiklik, mutfak kültürünün sadece malzeme ve pişirme metotlarından ibaret olduğu yönünde yanlış genellemeler doğurmakta ve gastronomi alanının eleştirel bir analitik düzleme taşınmasını sınırlandırmaktadır. Çeşitli bilimsel çalışmalar, gıdaların anlamın yaratılmasında ve paylaşılmasında önemli bir sembol olduğunu, ilişkileri ve toplumu nasıl şekillendirdiğini öne sürmektedir (Budak, 2023: 915). İnsan eylemlerini ve toplumsal pratikleri anlamlı kılan unsur, dil ve söylem aracılığıyla yaratılan sosyal gerçekliklerdir. Bu bilgiler ışığında, literatürdeki söz konusu boşluk mevcut nicel ölçümler veya betimsel çalışmalar yerine çok yönlü, nitel ve yapısal bir söylem analizi yaklaşımını gerektirmektedir (Çelik ve Ekşi, 2008: 111). Bu çalışmada menemenin salt bir tüketim nesnesi formundan çıkarılıp söylem yoluyla nasıl bir anlatıya dönüştürüldüğü (Şenesen, 2024: 41; Çelik ve Ekşi, 2008: 99) araştırılmaya değer bir problem olarak ele alınmaktadır.

Geleneksel mutfak kültürüne ait ürünlerin tüketiciye ve turiste sunulmasında hikâyelerin büyük bir rolü bulunmaktadır. Yapılan araştırmalar Türk mutfağındaki yiyecek hikâyelerinin bilinirlik oranının oldukça düşük seviyede olduğunu göstermektedir (Kuru ve Akyurt Kurnaz, 2025: 136). Ayrıca sıradan bir yemek olarak algılanan menemen gibi bir yemeğin anlatıya dönüşmesi, yiyecek içecek işletmelerinde bu değerin bir pazarlama ve iletişim aracı olarak nasıl aktarıldığı ortaya konmaktadır (Budak, 2023: 914). Bu doğrultuda araştırmanın temel amacı, menemenin söylem yoluyla nasıl anlam ve değer kazandığını yapısal ve eleştirel bir yaklaşımla ele almaktır. Söylem analizi, araştırmacının yüzeydeki dilsel verilerle yetinmeyip, bu ifadelerin ardında yatan sosyo-kültürel bağlamı, ideolojik veya kimliksel yapıları ve anlam inşalarını deşifre etmesini gerektirir (Çelik ve Ekşi, 2008: 110). Bu çalışmada araştırmacı, gözlemleyen, yorumlayan ve eleştirel bir biçimde analiz eden bir rol üstlenmektedir. Dolayısıyla bu araştırmada, menemenin standart bir tarifin ötesinde derin bir anlama sahip olduğunu belirtilmektedir. Bu sayede, menemen gibi Türk mutfak unsurlarını oluşturan gıdaların da benzer ifadelerinin oluşturulabileceğinin ortaya konulması hedeflenmektedir.

Bu çalışma, gastronomi literatürüne üç temel düzeyde katkı sunmaktadır. İlk olarak, gıdaların söylem aracılığıyla anlam kazanan kültürel metinler olduğu yaklaşımını kuramsal olarak temellendirmektedir. İkinci olarak, eleştirel söylem analizi yöntemini gastronomi alanına uygulayarak disiplinlerarası bir metodolojik açılım sağlamaktadır. Üçüncü olarak ise menemen örneği üzerinden geliştirilen anlatı modeli aracılığıyla, basit gastronomik ürünlerin dahi kültürel kimlik, aidiyet ve değer üretimi süreçlerinde aktif bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

1.1. Gastronomik Miras ve Menemen

Toplumların tarihsel süreç içerisinde şekillenen beslenme alışkanlıkları, kültürel mirasın en önemli yapı taşlarından biri olarak kabul edilmekte ve mutfak kültürü, yeni gıda bileşenlerinin adaptasyonuyla devamlılık arz eden bir yapı sergilemektedir (Kuru ve Akyurt Kurnaz, 2025: 139). Tarihsel süreçte İç Asya'dan Anadolu'ya uzanan Türk mutfak kültürü, göçler ve yerleşik hayata geçişle birlikte Mezopotamya, Akdeniz ve Arap mutfaklarıyla etkileşime girerek büyük bir dönüşüm yaşamıştır. Geleneksel olarak et, süt ürünleri ve tahıl ağırlıklı olan bu beslenme biçimi, Anadolu'da karşılaşılan yeni bitki, sebze ve meyvelerle zenginleşmiştir. Özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde imparatorluğun çok uluslu ve çok kültürlü yapısının bir sonucu olarak mutfak, sürekli bir yenilenme ve sentez alanı olarak işlev görmüştür (Nazikgül ve Ödemiş, 2024: 30; Bilgin, 2021: 35; Bilgin, 2015: 175). Bu yenilenme sürecinin en keskin aşamalarından biri ise, Coğrafi Keşifler sonrasında Amerika kıtası kökenli ürünlerin Avrupa üzerinden Osmanlı coğrafyasına girmesiyle gerçekleşmiştir. Türk mutfağında söylemsel bir

anlatıya ve kültürel bir fenomene dönüşen menemenin temel yapıtaşı olan domatesin mutfak kültürüne girişi görece yenidir. Taze biber, patates ve mısır gibi Türk mutfak kültürünün bu dönüşümündeki en belirgin ve stratejik araçlardan biri olan domates, Osmanlı saray mutfağı kayıtlarında ilk kez 1690'lı yıllarda "kavata" veya "Frenk badıncanı" isimleriyle yer almıştır. Başlangıçta daha çok yeşil haliyle turşu yapımında değerlendirilen ve kırmızı haliyle yemeklerde yaygınlaşması 19. ve 20. yüzyılları bulan bu sebze (Okkalı ve Baytar, 2020: 70; Bilgin, 2008: 115; Samancı, 2008: 208), geleneksel Türk mutfağının yapısını derinden etkileyen ve yeni gastronomik anlatıların ortaya çıkmasına zemin hazırlayan bir vasıta işlevi görmüştür. Bu tarihsel arka plan, bugün köklü bir geleneksel yemek olarak kabul edilen domates temelli menemenin, aslında yabancı kökenli bir sebzenin Türk damak tadına uyarlanarak yerelleştirilmesi ve sahiplenilmesi (gastromilliyetçilik) sürecinin çarpıcı bir örneği olduğunu kanıtlamaktadır.

Domatesin bir araç olarak mutfak kültürüne entegrasyonunun en güçlü ve kalıcı yansımalarından biri olan menemen, basit ancak sosyo-kültürel derinliği yüksek bir gastronomik miras ögesidir. Menemen, kahvaltılık veya hızlı tüketim ürünü olmanın dışında geleneksel pişirme yöntemlerinin, yerel malzemelerin ve pratik yaşam kültürünün sentezlendiği bir mutfak değeridir. Literatürde menemenin, geleneksel çay kültürü ile eşleşerek sokak lezzetleri ve gastronomi çekiciliği açısından yüksek bir tüketici memnuniyeti yarattığı ifade edilmektedir (Çam, 2023: 195). Aynı zamanda Türk mutfak kültürünün zenginliğini yansıtan kahvaltıların da karakteristik ve ayrılmaz bir parçası olarak da yerini almıştır (Say vd., 2018: 42). Anadolu coğrafyasında kabul gören menemen yemeği, zamanla yöresel farklılıklar kazanarak gastronomik kimlik inşasının merkezine yerleşmiştir.

Yöresel mutfak kültürünün kayıt altına alınarak bölgesel kalkınma ve turizm potansiyeline dönüştürülmesinde coğrafi işaret tescilleri büyük bir önem taşımaktadır. Menemen, Türkiye'de farklı üretim teknikleri ve yöresel kimlikleriyle birden fazla coğrafi işarete konu olmuş spesifik yemeklerden biridir. Bu tescillerden ilki, Samsun'un Kavak ilçesine ait olan ve Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından "geleneksel ürün adı" olarak tescillenen "Çakallı Menemeni"dir. Uzun yol şoförlerinin pratik bir öğün arayışından doğan ve zamanla bölgesel bir değere dönüşen Çakallı menemeni; alüminyum veya bakır tavada tereyağı ve yeşilbiberin kavrulup, ezilmiş domates, kaşar peyniri ve isteğe bağlı pastırma eklenmesiyle hazırlanmaktadır. Bu menemen türünün en büyük ayırt edici özelliği, üretim aşamasında kesinlikle soğan kullanılmaması ve yumurtanın yalnızca sarısının ilave edilmesidir (Işkın ve Genç, 2020: 274; Pala, 2023: 76). Menemenin literatürdeki diğer önemli ve resmi tescilli varyasyonu ise ismini aldığı İzmir'in Menemen ilçesine ait olan ve 2024 tarihinde "mahreç işareti" statüsünde tescillenen "Menemen Menemeni"dir. Menemen Menemeni, Karadeniz'deki versiyonundan oldukça farklı bir üretim metodolojisine sahiptir. Soğuk sıkım zeytinyağı kullanılarak hazırlanan bu türde, soğan ve biber kavrulduktan sonra domateslerin yarısı rendelenerek, yarısı ise küçük doğranarak eklenir ve yemeğin bol sulu olması sağlanmaktadır. Çakallı menemeninde sadece yumurta sarısı kullanılırken, Menemen Menemeninde yumurtaların beyaz kısımları sosun içinde karıştırılarak pişirilmekte, sarısı ise bütün ve sulu bırakılmaktadır. Tarihsel olarak etli ve domatesli bir güveç yemeğinde etin yerine yumurta kullanılması suretiyle ortaya çıktığı belirtilen bu tarif, ilçenin mutfak kültüründe köklü bir geçmişe sahiptir (Menemen Belediyesi, 2024: 1-3). Menemenin coğrafi işaret tescilleri ile korunması, mutfak kültürünün yapısını ve aynı ana ürünün farklı coğrafyalarda nasıl özgün rekabetçi kimlikler kazandığını akademik düzeyde açıkça ortaya koymaktadır. Ayrıca tüketicilerin menemeni "soğanlı" veya "soğansız" olarak tercih etmeleri, bu basit yemeğin etrafında gelişen toplumsal söylem ve tartışmaların ne denli dinamik olduğunu göstermektedir (Çam, 2023: 187). Yaz aylarında taze domates ve biberle geleneksel olarak hazırlanan menemen, Türk usulü kahvaltı kültürünü diğer ülke mutfaklarından ayıran belirgin bir kimlik göstergesi olarak konumlandırılmaktadır (Say vd., 2018: 42). Aynı zamanda yolculuk ve seyahat kültüründe de pratikliği ve doyuruculuğu nedeniyle bir "hızlı yemek" alternatifi olarak işlev görmüş; lokantaların ve otoyol tesislerinin etrafında kümelenmesini sağlayacak ticari bir çekicilik unsuru yaratmıştır (Yılmaz, 2022: 10).

1.2. Hikâye Anlatımı ve Söylem Analizi

Hikâye anlatımı, ürünlerin ve markaların tüketicilerle rasyonel verilerin ötesinde duygusal bağ kurmasını sağlayan çok boyutlu bir iletişim biçimidir (Budak, 2023: 919). Literatürdeki çalışmalar, hikâyeleştirilerek aktarılan mesajların standart pazarlama argümanlarına kıyasla daha fazla akılda kaldığını saptamıştır (Şenesen, 2024: 45). Gastroturistler ekseninde yapılan araştırmalarda ise, gıda ürünlerinin arkasındaki tarihsel ve sosyo-kültürel hikâyelerin bilinmesinin tüketim deneyimini daha anlamlı kıldığı ve turistlerin ürüne yönelik tutumunu olumlu yönde şekillendirdiği belirtilmiştir (Kuru ve Akyurt Kurnaz, 2025: 146). Ancak Türk mutfağına ait yiyecek hikâyelerinin bilinirlik oranının düşük düzeyde tespit edilmesi,

gastronomi alanındaki anlatı inşasının ve iletişiminin geliştirilmeye açık bir yönü olduğunu vurgulamaktadır.

Hikâyelerle güçlenen bu toplumsal kimlik ve aidiyet duygusu, literatürde "yemek milliyetçiliği" veya "gastronasyonalizm" kavramıyla açıklanmaktadır. Özellikle şehirlerarası rekabette yemeğin kime ait olduğu üzerine yapılan tartışmalarda "en güzelini biz yaparız" veya "bize ait" şeklindeki kültürel savunmalar, yemek milliyetçiliğinin temel dayanaklarını oluşturmaktadır (Özdemir, 2024: 21). Yöresel ürünlerin ardındaki hikâyeler, yemek milliyetçiliğini besleyen en önemli unsurlardır (Budak, 2023: 916-917). Çakallı menemeni örneğinde olduğu gibi hikâyeler vasıtasıyla gıdalara yüklenen değerler, ait oldukları yerle çok güçlü bağlar kurmalarını sağlamaktadır. Aynı şekilde, etli bir güveç yemeğinden dönüştüğüne inanılan ve İzmir'in Menemen ilçesiyle aidiyet kuran Menemen menemeni de farklı bir hikâye ve tarihsel kökenle yöre halkı tarafından sahiplenilmiştir.

Söylem, salt dilsel bir ifade aracı olmanın ötesinde; ideoloji, bilgi, diyalog, sosyal ilişkiler ve gücün eyleme dönüştüğü yapısal bir pratik olarak tanımlanmaktadır. Söylem analizi ise dilin sosyal gerçekliği inşa eden, anlamı üreten ve toplumsal ilişkileri şekillendiren aktif bir mekanizma olarak incelendiği çok disiplinli bir yöntemdir (Çelik ve Ekşi, 2008: 105; Oğuz, 2008: 53). Araştırma nesnesini eleştirisiz bir biçimde verili kabul etmeyen söylem analizi, gerçekliğin iletişim kanalları ve dil aracılığıyla nasıl yapılandırıldığını ve toplumsal düzlemde nasıl meşrulaştırıldığını sorgulamaktadır. Bu bağlamda, söylem analizi metinlerin yapısal ve içeriksel tutarlılığını inceleyerek bireylerin ve toplumların sosyal bağlamda anlamı nasıl inşa ettiklerini ortaya koymaktadır. Bu analitik yöntem, metinlerin ve iletişim süreçlerinin steril bir ortamda değil; üretildikleri sosyal, politik ve tarihsel bağlam çerçevesinde ele alınmasını zorunlu kılmaktadır. Söylemler, bir güç ilişkisi içermektedir ve toplumsal hayattaki ilişkiler, ayrımcılık veya aidiyet sınırları belirli söylemler etrafında üretilerek değişime uğramaktadır (Şah, 2020: 210). Dolayısıyla, gastronomi ve mutfak kültürü fiziksel bir beslenme faaliyetinin ötesinde, toplumun kendi kimliğini, tarihini ve aidiyetini ifade ettiği söylemsel bir alan olarak ele alınmalıdır.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmada, araştırma sorusunun cevaplanması ve araştırma probleminin çözümlenmesi için nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Sosyal gerçekliğin dil aracılığıyla nasıl yapılandırıldığını sistematik biçimde çözümleyebilmek amacıyla, nitel araştırma desenleri içerisinde yer alan söylem analizi kullanılmıştır (Çelik ve Ekşi, 2008: 99). Nitel araştırma yaklaşımı, incelenen konu veya olguları kendi doğal koşulları içinde, derinlemesine betimlemeyi amaçlayan bir yöntemdir (Çiçek ve Kaplan, 2016: 67). Araştırma, sosyal gerçekliğin bireyler ve toplum tarafından dil aracılığıyla nasıl inşa edildiğini anlamaya odaklanan yapılandırmacı ve yorumlayıcı paradigma üzerine temellendirilmiştir. Araştırmanın kavramsal ve analitik çerçevesi, Fairclough (2005: 76-94; 2001: 32-62)'un eleştirel söylem analizi yaklaşımına dayandırılmıştır. Bu yaklaşıma göre dil sosyal pratikleri şekillendiren ve aynı zamanda onlardan etkilenen bir anlam üretimi sürecidir. Dolayısıyla bu model, söylem ile toplumsal yapılar ve kültürel inşalar arasındaki karşılıklı ilişkinin deşifre edilmesine odaklanmaktadır (Şah, 2020: 213-214).

Söylem analizi, araştırma konusunu olduğu gibi kabul etmek yerine onu sorgulayan ve arka planını inceleyen bir yöntemdir. Bu yaklaşıma göre araştırmacı; metinleri, içinde bulundukları bağlamı ve sosyal ilişkileri birlikte değerlendirerek anlamı yorumlayan bir rol üstlenmektedir. Metinler ya da söylem esnasında kullanılan dilin arkasındaki kültürel, ideolojik ve ekonomik unsurlar incelenmektedir. Böylece bu metinlerin, toplumsal aidiyet ve yerel rekabet gibi konuları nasıl şekillendirdiğini eleştirel bir şekilde ortaya koyulabilmektedir. Bu süreçte araştırmacı, dilin insanlar arasındaki ilişkileri ve sosyal etkileşimleri nasıl etkilediğini inceleyen aktif bir konumdadır (Özdemir, 2024: 22; Çelik ve Ekşi, 2008: 106; Oğuz, 2008: 54). Bu çalışmada araştırmacı, menemen etrafında oluşan söylemlerin neyi nasıl şekillendirdiğini tarafsız bir bakış açısıyla analiz etmektedir. Bu sayede, basit bir yemek gibi görünen menemenin arkasındaki daha derin ilişkiler ve değer üretim süreçleri ortaya çıkarılmaktadır.

2.2. Veri Toplama Süreci

Araştırma verileri, katılımcıların algılarını, düşüncelerini ve olgulara yönelik bakış açılarını derinlemesine keşfetmeye imkân tanıyan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Görüşme formunun geliştirilmesi sürecinde öncelikle araştırma problemi ekseninde detaylı bir literatür taraması yapılmış ve belirlenen temel kavramlar etrafında açık uçlu sorular tasarlanmıştır. Veriler 2025 yılı Ekim ve 2026 yılı Ocak ayları arasında katılımcılarla yüz yüze ve telefon aracılığı ile toplanmıştır. Görüşmeler, katılımcıların izni dâhilinde ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış ve sonrasında kelimesi kelimesine

metne dökülmüştür. Veri işleme aşamasında katılımcıların anonimliği sağlamak adına her bir katılımcıya (K1, K2, vb.) kodlar atanmış ve analizler bu kodlar üzerinden gerçekleştirilmiştir. Bu araştırmanın temel problematiği doğrultusunda aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

- Türk mutfağının geleneksel bir ürünü olan menemen söylemsel olarak nasıl inşa edilmektedir?
- İlgili söylemler menemen üzerinden nasıl bir değer üretmektedir?
- Menemen Fairclough'un beş aşamalı analitik çerçevesi kullanılarak nasıl hikâyeleştirilebilir?

2.3. Örneklem ve Seçim Kriterleri

Söylem analizi metodolojisinde örneklem büyüklüğünden ziyade, az sayıdaki bireyden sağlanan dilsel veri malzemesinin derinliği ve kapsamlılığı önem taşımaktadır (Çelik ve Ekşi, 2008: 110). Maliyet, zaman ve analiz sınırlılıkları nedeniyle tüm evrene ulaşmak mümkün olmadığından, olasılıksız örneklem yöntemlerinden amaçlı örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda araştırmanın örneklemi, belirli bir konu hakkında derinlemesine bilgi ve deneyim sahibi olduğu bilinen on katılımcı ile sınırlandırılmıştır (Robson, 2015: 340). Örneklem grubunda yer alan uzman kişiler; şefler, yemek yazarları ile tarih, gastronomi, aşçılık ve turizm alanlarında faaliyet gösteren uzman akademisyenlerden oluşmaktadır. Örneklem grubuna dâhil edilen uzmanlar, çalışılan konu hakkında nitelikli ve derinlemesine bilginin elde edilebilmesi amacıyla bilinçli olarak seçilmiştir. Örneklem grubu mutfak kültürü anlatısını bizzat üreten, uygulayan ve tarihselleştiren otoritenin perspektifini temsil etmektedir. Örneklem grubunun araştırmaya dahil edilmesinde üç temel kriter esas alınmıştır. Bu kriterler; belirli bir mesleki deneyim süresine, profesyonel mutfak deneyimine ve/veya Türk mutfak kültürü üzerine çalışma deneyimine sahip olmaktır. Bu kriterler, katılımcıların araştırma konusu hakkında yeterli mesleki ve/veya kültürel bilgi ve deneyime sahip olmalarını sağlamak amacıyla belirlenmiştir.

Nitel bir araştırmada ve özellikle söylem analizinde geçerlilik ve güvenilirliğin sağlanabilmesi adına, amaçlı örneklem yöntemiyle seçilen katılımcıların demografik bilgileri Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Bulgular

Katılımcı Kodu	Unvan	Uzmanlık Alanı / Mesleki Nitelik	Sektörel / Akademik Deneyim	Yaş
K1	Alan Uzmanı, Akademisyen Doç. Dr.	Aşçılık, Yiyecek İçecek Kültürü, Osmanlı Mutfağı.	**Akademik ve Uygulama Düzeyi**	39
K2	Alan Uzmanı, Akademisyen Dr., Aşçı	Gastronomi, Yemek Tarihi ve Kültürü.	**Akademik ve Uygulama Düzeyi**	39
K3	Alan Uzmanı, Akademisyen, Aşçı	Osmanlı Saray Mutfağı, Yöresel Mutfaklar, Atalık Tohum Yetiştiriciliği.	**Akademik ve Uygulama Düzeyi**	39
K4	Alan Uzmanı, Akademisyen Dr.	Yemek Kültürü / Tarihi.	**Akademik Düzey**	85
K5	Akademisyen Prof. Dr.	Osmanlı Mutfağı ve Mutfak Tarihi Söylemleri.	**Akademik Düzey**	59
K6	Alan Uzmanı, Akademisyen Dr.,Aşçı	Dünya Mutfakları, Gastronomi Tarihi ve Kültürel Analiz.	**Akademik ve Uygulama Düzeyi**	42
K7	Aşçı, Yiyecek İçecek Şirket Sahibi, Danışman	Dünya Mutfak Kültürü ve Dönüşümü.	**Uygulama Düzeyi**	52
K8	İşletmeci ve Organizatör	Modernleşme Süreci.	**Uygulama Düzeyi**	52
K9	Alan Uzmanı, Akademisyen Dr. Öğr. Üyesi	Beslenme Kültürü, Deneysel Türk Mutfağı.	**Akademik Düzey**	56
K10	Doç. Dr.	Yemek Sosyolojisi ve Ritüelistik Analiz.	**Akademik Düzey**	46

Tablo 1 incelendiğinde, nitel araştırmalarda veri inandırıcılığını ve yapı geçerliliğini sağlayan en önemli unsurlardan biri olan amaçlı örnekleme stratejisinin etkin bir biçimde kullanıldığı görülmektedir. Katılımcıların demografik dağılımları, menemenin kültürel bir anlatıya dönüşümü olgusunu spekülasyondan uzak ve nesnel bir temelde analiz edebilmek üzere üç temel eksende kurgulanmıştır:

1. Veri Çeşitliliği: Örneklem yapısındaki en güçlü analitik yön, katılımcıların deneyim düzeylerindeki dağılımdır. Araştırma problemi; olguyu yemek sosyolojisi, kültürel analiz ve tarih bağlamında kuramsallaştıran akademisyenler (K4, K5, K9, K10), teorinin mutfaktaki ve ticari hayattaki doğal koşullarını yansıtan saha uygulayıcıları (K7, K8) ve bu iki alanı birleştirerek kavramsal çerçeveyi doğrudan sahanın gerçekliğiyle test eden hibrit uzmanlar (K1, K2, K3, K6) aracılığıyla incelenmiştir. Bu durum, nitel araştırmalarda aranan veri üçlemesini sağlayarak çalışmanın dış geçerliliğini pekiştirmiştir.

2. Çok Disiplinli Uzmanlık Derinliği: Çalışma grubu Osmanlı mutfağı, gastronomi tarihi, deneysel Türk mutfağı, atalık tohum yetiştiriciliği ve yemek sosyolojisi gibi spesifik alanlarda uzmanlaşmış kişilerden oluşmaktadır. Bu çok disiplinli yapı, domatesin tarihsel adaptasyonu ve menemenin sosyolojik ritüelleri gibi karmaşık alt metinlerin bütüncül bir yaklaşımla deşifre edilmesini olanaklı kılmıştır.

3. Kuşaklararası ve Tarihsel Perspektif: Katılımcıların yaş skalasının 39 ile 85 arasında geniş bir yelpazeye yayılması, mutfak kültürünün kümülatif yapısına uygun bir metodolojik avantaj sağlamıştır. Özellikle 85 yaşındaki bir yemek kültürü uzmanının (K4) varlığı ile daha genç kuşak (39 yaş) hibrit uzmanların bulguları birleşerek, mutfaktaki dönüşümün kuşaklararası tarihsel tanıklıklarla doğrulanmasına zemin hazırlamıştır.

2.4. Veri Analizi

Araştırmada temel analiz yöntemi olarak eleştirel söylem analizi kullanılmış, elde edilen veriler öncelikle söylemsel düzeyde çözümlenmiştir. Ardından ortaya çıkan anlam örüntülerinin daha sistematik bir biçimde sınıflandırılabilmesi amacıyla tematik analizden yararlanılmıştır. Bu yaklaşımda tematik analiz, söylem analizinden elde edilen bulguların kategorize edilmesini sağlayan tamamlayıcı bir araç olarak kullanılmıştır (Yücel Güngör, 2025). Bu süreçte katılımcıların metinler arası anlam üretim süreçleri ve anlamsal kurguların inşa ediliş biçimleri incelenmiştir (Şah, 2020: 214-215). Verilerin analizi, Fairclough (2005: 76-94; 2001: 32-62)'un beş aşamalı analitik çerçevesi izlenerek birbirini takip eden mantıksal bir sırayla yürütülmüştür. Bu adımlar sırasıyla;

1. Anlam üretimi niteliğine sahip sosyal bir probleme (menemen anlatısına) odaklanma,
2. Söylem düzeninin yapısal, etkileşimsel ve dilbilimsel incelenmesiyle problemin çözümüne engel olanların tanımlanması,
3. Sosyal düzenin ve ideolojinin bu probleme neden ihtiyaç duyduğunun sorgulanması,
4. Eski engellerin aşılma olanaklarının belirlenmesi
5. Analizin kendisine yönelik eleştirel bir yansıma geliştirilmesi şeklinde ilerlemiştir.

Veri analiz süreci çok aşamalı ve sistematik bir şekilde yürütülmüştür. İlk aşamada görüşme kayıtları yazılı metne dönüştürülmüş ve tekrar tekrar okunarak veriye aşinalık sağlanmıştır. İkinci aşamada metin içerisindeki anlamlı ifadeler belirlenerek açık kodlar oluşturulmuştur. Üçüncü aşamada bu kodlar söylemsel bağlamları dikkate alınarak gruplanmış ve üst düzey temalar inşa edilmiştir (Oğuz, 2008: 54). Son aşamada ise elde edilen temalar Fairclough'un eleştirel söylem analizi çerçevesi doğrultusunda yorumlanarak sosyal, kültürel ve ideolojik bağlam içerisinde değerlendirilmiştir. Veri kodlama ve tema oluşturma süreci bağımsız iki alan uzmanı tarafından değerlendirilerek görüş birliğine varılmıştır.

2.5. Geçerlilik ve Güvenilirlik

Araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğini en üst düzeye çıkarmak amacıyla bir dizi bilimsel adıma başvurulmuştur. Öncelikle, hazırlanan yarı yapılandırılmış soru formu iki alan uzmanının görüşüne sunulmuş ve uzmanlardan alınan onay sonrasında form son haline getirilmiştir. Buna ek olarak, araştırmacının katılımcılarla bir güven ilişkisi inşa etmesi, elde edilen verilerin gerçekçiliğini ve yöntemsel güvenilirliği destekleyen bir diğer unsur olmuştur. Araştırmacının katılımcılarla güven ilişkisi inşa etmesinin yanı sıra bulgular katılımcılara gösterilip katılımcı teyidi alınmıştır.

İç geçerlilik için ayrıca derinlemesine görüşme teknikleri üzerine yapılan metodolojik çalışmalarda en az altı katılımcıyla gerçekleştirilecek olan kapsamlı görüşmelerin nitel bir araştırmanın veri gereksinimlerini sağlayacağına işaret edilmektedir (Langford vd., 2002: 58-70; Krueger, 2000: 1-215; Morse, 1994: 220-235). Bunun yanı sıra, seçilen örneklemin niteliği de sayısal büyüklük kadar önem taşımakta ve veri doygunluğuna ulaşma hızını doğrudan etkilemektedir (Nazikgül ve Ödemiş, 2024: 160). Bu doğrultuda yeni görüşmelerden artık yeni bir temanın veya kavramın ortaya çıkmadığı, analiz edilen söylemlerin tekrar etmeye başladığı nokta tespit edilerek veri doygunluğuna ulaşıldığına karar verilmiştir.

Bu araştırmanın yürütülmesi ve raporlanması süreçlerinde Nitel Araştırmaları Raporlama Standartları (SRQR) temel alınmıştır (O'Brien vd., 2014). Bu araştırmada kullanılmış olan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Anadolu Üniversitesi Etik Kurulu 03. 01.2025 tarihi ve 938131 onay protokol numarası ile alınmıştır.

3. BULGULAR

Bu çalışmada yer alan ana temalar, alt kodlar ve kavramlar; nitel araştırma yöntemlerinden "söylem analizi" ve "tematik analiz" yaklaşımları kullanılarak oluşturulmuştur. İlgili temalar Fairclough'in (2001) kuramsal altyapısı ile katılımcıların ifadeleri üzerinden tümevarımsal bir yaklaşımla hibrit bir yapıda oluşturulmuştur. Veri seti olan yarı yapılandırılmış görüşme metinleri (K1-K10) incelenerek anlamsal örüntüler tespit edilmiştir. İlgili örüntüler söylem analizine göre belirtilen (Salih, 2025: 324-341; Çelik ve Ekşi, 2008: 99-117; Şah, 2020: 210-231; Fairclough, 2005: 76-94; Fairclough, 2001: 32-62) metodolojik aşamalarla kategorize edilmiştir. Çalışma sürecinde elde edilen ilgili kodlar söylem çözümlemesinden sonra temalaştırılmıştır.

3.1. Söylemlerin Kodlama Süreçleri

3.1.1. Verilerin Soyutlanması ve Alt Kodların Oluşturulması

İlk aşamada, kaynak kişilerin doğal söylemleri içerisindeki tekrarlayan kelime, cümle veya paragraflar "*anlam birimleri*" olarak etiketlenmiş ve analitik kodlara dönüştürülmüştür. Örneğin; katılımcıların domatesin mutfağa girmeden önceki dönemde yemeklerin erik, koruk ve sirke gibi unsurlarla lezzetlendirildiğini aktarmaları, mutfaktaki değişimin "*Eski lezzetlendiricilerin tasfiyesi*" ve "*Radikal lezzet dönüşümü*" alt kodlarını üretmesini sağlamıştır. Benzer şekilde, domatesin kırmızı halinin çürüdü sanılarak atıldığına ve mutfağa oldukça geç dahil olduğuna dair ifadeler, "*Tarihsel adaptasyon sancısı*" ile "*Gecikmeli yaygınlaşma*" kavramlarını oluşturmuştur. Sosyolojik ritüellere yönelik analizde; çatal veya kaşık gibi modern araçların dışında doğrudan ekmek ve el temasıyla yemeğin tavadan sıyırılması eylemi, metinlerde doğrudan "*İlksel arınma ritüeli*" ve "*Eşitlikçi paylaşım*" alt kodları olarak etiketlenmiştir.

3.1.2. Alt Kodların Ana Temalar Altında Birleştirilmesi

İkinci aşamada, birbirleriyle anlamsal ve mantıksal ilişki içerisinde olan alt kodlar bir araya getirilerek daha üst düzey ve kapsayıcı kategoriler olan "*Ana Temalar*" oluşturulmuştur. Bu aşamada alt kodların hangi bağlamlar etrafında birleştiği analiz edilerek şu dört ana tema kurgulanmıştır:

Tema 1'in oluşturulması: Tarihsel verilere dayanan açık kodlar bir araya getirilerek "*Domatesin Türk Mutfağına Entegrasyonu ve Mutfaktaki Keskin Dönüşüm Söylemi*" teması oluşturulmuştur. Bu tema; domatesin "*Frenk badıncanı*" adıyla Osmanlı saray mutfağına geç ve sancılı bir giriş yaptığı, Sefarad Yahudileri vasıtasıyla ulaştığı ve dahil olduktan sonra mutfaktaki diğer tüm lezzetlendiricilerin yerini alarak yeni bir yemek formasyonuna sebep olduğu anlatılarının sentezlenmesiyle ortaya çıkmıştır.

Tema 2'nin oluşturulması: Menemenin kolektif tüketim pratiğini yansıtan kodlar, "*Sosyolojik Bağ ve Kültürel Aidiyet Söylemi*" teması altında toplanmıştır. Ekmeğin tavayı sıyırmasıyla sofradaki statü ve hiyerarşi farklarının ortadan kalktığına, yemeğin koca bir tavada paylaşılarak dostluğu pekiştirdiğine ve değerli misafirlere veya sıla ziyaretlerindeki gurbetçilere sunularak bir aidiyet atfedildiğine dair söylemler bu temanın sosyolojik dayanağını oluşturmuştur.

Tema 3'ün oluşturulması: Menemenin modern hayatın getirdiği koşullara entegre olduğuna dair anlatılar incelenmiştir. Yemek yapmaya vakti olmayan çalışan aileler veya düşük bütçeli öğrenciler için hızlı bir alternatif olması, geleneksel kahvaltı kalıbını kırarak işletmelerde dahi gece veya ikindi gibi tüm öğünlerde satılması ve çay veya ayran gibi içeceklerle ritüelistik olarak eşleştirilmesi; "*Öğün Esnekliği Söylemi*" temasını şekillendirmiştir.

Tema 4'ün oluşturulması: Son tema, menemenin form değişkenliğine dair tartışmalardan kurgulanmıştır. Sosyal ve akademik medyada yer alan "*soğanlı mı soğansız mı*" tartışmaları ile salça kullanımının mutfağı tek tipleştirdiği yönündeki teorik eleştiriler "*Gündelik Yaşam, Kimlik Tartışmaları ve Uluslararası Temsil Söylemi*" temasının çıkış noktası olmuştur. Ayrıca yemeğin bu uyarlanabilir ve basit yapısının, İtalyan mutfağındaki makarna ve pizza gücüne benzer şekilde, michelin yıldızlı yaratıcı şeflerin elinde yenilikçi tekniklerle uluslararası yüksek gastronomiye taşınabileceğine dair tespitler temanın küresel potansiyel alt kodlarını meydana getirmiştir.

Nitel söylem çözümlemesi sonucunda elde edilen dört ana tema ve alt kavramlara ait kavramsal ilişkiler Tablo 2'de gösterilmektedir.

Tablo 2. Türk Mutfağında Menemenin Kültürel Yapısı Üzerine Tematik Söylem Analizi

Ana Tema	Alt Kodlar ve Kavramlar	Temel Bulgu Özeti	Temsil Edici Söylem
1. Domatesin Türk Mutfağına Entegrasyonu ve Mutfaktaki Keskin Dönüşüm Söylemi	-Tarihsel adaptasyon sancısı -Gecikmeli yaygınlaşma -Eski lezzetlendiricilerin tasfiyesi (erik, koruk, sirke) -Radikal lezzet dönüşümü	Domatesin Osmanlı mutfağına geç ve sancılı bir şekilde girmesi, mutfak kültüründeki eski tatlandırıcıların yerini salça ve domatese bırakmasına yol açarak köklü bir gastronomik kırılma yaratmıştır.	"18. yüzyıl ortalarına kadar domatese dair bir iz yok. Sonrasında 'Frenk badıncanı' olarak kaynaklarda yer almaya başlıyor." (K5), "Domates girmeden önce yemekler erikle ve korukla yapılırdı..." (K4).
2. Sosyolojik Bağ ve Kültürel Aidiyet Söylemi	-Hiyerarşinin yıkımı -Eşitlikçi paylaşım -İlksel arınma ritüeli (el teması) -Lezzet artışı (el teması) -Değer atfetme (misafir/sıla)	Menemenin ortak bir tavadan çatal bıçak kullanılmadan el temasıyla yenmesi, bireyler arasındaki sosyal mesafeyi kaldıran, samimiyeti fizikselleştiren ritüelistik ve eşitlikçi bir sosyolojik araçtır.	"Menemenin çatal veya bıçak gibi modern araçlar kullanılmadan... el temasıyla doğrudan tavaya bandırılması şeklinde tüketilmesi, bir nevi bedensel ve ilksel bir arınma ritüeli olarak kabul edilmektedir." (K10).
3. Öğün Esnekliği Söylemi	-Rasyonel kurtarıcı -Zaman ve iş yükü yönetimi -Ekonomik erişilebilirlik -Öğünsüzlük (zamansızlık) -İçecek eşleşmeleri (çay/ayran)	Modernitenin getirdiği zaman ve bütçe kısıtlarına karşı hızlı ve ekonomik bir çözüm olan menemen, sadece kahvaltıya ait olma kalıbını kırarak her öğünde tüketilebilen esnek bir yapıya kavuşmuştur.	"Çalışan bir aile evde yemek yok hızlı bir şekilde yapılabilen... günü kurtaran bir öğün haline de dönüşebiliyor." (K2), "...öğle, ikindi, akşam veya gece saatlerinde fark etmeksizin her öğünde kolayca hazırlanıp tüketilebilen esnek bir yapıya sahiptir." (K10).
4. Gündelik Yaşam, Kimlik Tartışmaları ve Uluslararası Temsil Söylemi	-Form esnekliği (soğanlı/soğansız) -Tek tipleşme eleştirisi -Ekonomik ve yerel kalkınma -Haute cuisine potansiyeli	Yemeğin varyasyonlara açık uyarlanabilir yapısı, tek tipleşme eleştirilerine maruz kalsa da yerel kalkınma aracı olarak görülmektedir. "Basitlik" felsefesiyle yüksek gastronomide uluslararası temsil potansiyeli taşır.	"Basit her zaman en iyisidir... İtalya mutfak kültüründeki gücü süper basit olan pizza ve makarna sayesinde sağlamıştır bu yüzden menemenin basitliği... dünyaya tanıtılmasını sağlar." (K1).

3.2. Katılımcı Söylemleri

Çalışmanın bu bölümünde, yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen nitel veriler daha kapsamlı bir çerçevede dört ana tema altında derinleştirilmiştir. Menemenin sosyolojik, tarihsel ve kültürel bir söyleme dönüşüm süreci, tüm katılımcıların (K1-K10) çok boyutlu ifadeleri ile desteklenerek nesnel bir çerçevede sunulmuştur.

3.2.1. Domatesin Türk Mutfağına Entegrasyonu ve Mutfaktaki Keskin Dönüşüm Söylemi

Birinci tema, menemenin varoluşsal koşulu olan domatesin Anadolu coğrafyasına geç ve sancılı girişini, mutfakta yarattığı köklü lezzet dönüşümü üzerinden ele almaktadır. Bulgular, Osmanlı mutfak kültürünün domatese karşı başlangıçta mesafeli bir tutum sergilediğini, ancak kabul edildikten sonra mutfağın temel yapıtaşlarını radikal şekilde değiştirdiğini ortaya koymaktadır.

Katılımcılar, domatesin tarihsel süreci ve mutfağa dahil oluşu konusunda birbirini tamamlayan farklı ifadeler sunmuştur. K4, bu girişi erken bir tarihsel temele dayandırarak, "*15. yüzyıl Sefarad Yahudileri ile gelen bir gıda ürünü domates*" şeklinde ifade etmiştir. Ancak genel görüş, bu ürünün Osmanlı'ya geç ulaştığı ve Cumhuriyet döneminde yaygınlaştığı yönündedir. Bu durumu K5, "*18. yüzyıl ortalarına kadar domatese dair bir iz yok. Sonrasında 'Frenk badıncanı' olarak kaynaklarda yer almaya başlıyor*" sözleriyle açıklamış, K10 ise domatesin ilk zamanlar yadırgandığına dikkat çekerek "*kızardığında çürüdüğü sanılarak çöpe atılan bu yabancı ürün*" ifadesiyle adaptasyon sürecinin sancılı olduğunu belirtmiştir. Domatesin rengine duyulan bu şüphe K6 tarafından da desteklenmiş; "*Hatta domatesin kırmızı hali bile bir süre şüpheyle karşılanıyor. Bahçede kızardığında çürüdü diye atıldığına dair anlatılar var.*" şeklinde ifade edilmiştir.

Domatesin entegrasyonu sağlandıktan sonra mutfaktaki eski lezzetlendiricilerin yerini alması, çalışmanın en belirgin bulgularından biridir. K4, "*Domates girmeden önce yemekler erikle ve korukla yapılırdı*" derken; K1, bu kırılmanın büyüklüğünü "*Domates öncesinde yemekler baharat ve sirkelerle meyvelerle lezzetlendirilirken domates sonrasında bu tamamen değişiyor yani domates onların yerini alıyor*" sözleriyle vurgulamıştır. K5 ise bu entegrasyonun tarihsel konumunu netleştirerek, "*Bu durumda menemen aslında modernleşme sürecinin bir ürünü gibi okunabilir... menemen, Osmanlı'nın erken dönem mutfağını değil, daha çok geç dönem ve Cumhuriyet sonrası mutfak alışkanlıklarını temsil ediyor*" ifadesinde bulunmuştur.

3.2.2. Sosyolojik Bağ ve Kültürel Aidiyet Söylemi

İkinci tema, menemenin fiziksel tüketim biçiminin sosyolojik bir araç olarak hiyerarşiyi nasıl ortadan kaldırdığını ve toplumsal bağları hangi ritüellerle güçlendirdiğini incelemektedir. Menemen, bireysel tüketimden ziyade kolektif bir paylaşımın merkezinde yer almaktadır.

Ortak bir tavadan el temasıyla yeme pratiği, modern normların reddedilerek toplumsal eşitliğin fiziksel bir arınma ritüeliyle sağlanması olarak yorumlanmıştır. K10 bu sosyolojik felsefeyi, "*Menemenin çatal veya bıçak gibi modern araçlar kullanılmadan, taze bir ekmeğin koparılarak el temasıyla doğrudan tavaya bandırılması... bedensel ve ilksel bir arınma ritüeli olarak kabul edilmektedir*" sözleriyle teorize ederken; bu ritüelin eylemsel boyutunu K1 "*Menemen aslında yerelde sosyal yaşantıda ekmeğin elle bizzat sıyırarak neredeyse tavayı temizlediği bir yemek... menemenin bizzat elin temasıyla tüketiliyor olması menemenden alınan tatmin duygusunu yükselttiğini varsayabiliriz*" şeklinde ifade etmiş ve K3, *"...çatalla veya kaşıkla değil o ekmeğin koparılıp veya o simidin koparılıp bandırılması elin temasıyla tüketilen ve bence tadı da öyle çıkan..."* diyerek ritüelin lezzetle olan doğrudan ilişkisini kurmuşlardır. K2 ise bu eylemin duygusal karşılığını yaşanmışlıklar üzerinden, "*koca bir tavada menemeni yapar ortaya koyar aslında o paylaşmayı dostluğu arkadaşlığı menemen üzerinden de paylaşabiliyorsun*" sözleriyle pekiştirmiştir.

Menemen aynı zamanda değer atfetme ve kimlik/aidiyet duygularını taşıyan bir semboldür. K2, menemeni sıradan bir yemek olmaktan çıkarıp misafire duyulan özenin göstergesi sayarak, "*Misafir geldiği zaman et yenmeği sunmayı seçiyorsak kahvaltıda da patates kızartması yerine menemeni yapmak karşı tarafa bu önemi verdiğimizi hissettirir*" demiştir. Aidiyet ve sıla özlemi bağlamında ise K3, "*Gurbette yaşayanların da vazgeçilmezidir çünkü memleketinde hanesinde menemen yapmak için menemenlik kavanozu hazırlanır bayramda sıla ziyaretlerinde kolilere çantalara doldurulur*" diyerek yemeğin toplumsal taşıyıcılığına vurgu yapmıştır.

3.2.3. Öğün Esnekliği ve Yeme Ritüelleri Söylemi

Üçüncü tema, menemenin modern dünyanın getirdiği zaman kısıtı ile birlikte nasıl pratik bir çözüm haline geldiğini ve geleneksel öğün kalıplarını yıktığını ortaya koymaktadır.

Hızlı hazırlanabilmesi ve düşük maliyeti, menemeni her kesimden insanın erişebildiği, saati olmayan esnek bir gıdaya dönüştürmüştür. K4 bu durumu pragmatik bir yaklaşımla, "*Acele yemek evde yemek yoksa hızlıca yapılır*" diyerek özetlemiştir. K2 bu argümanı destekleyerek, yemeğin öğünsüz yapısını "*Çalışan bir aile evde yemek yok hızlı bir şekilde yapılabilen bir yemek aslında yanında başka bir destekleyici olmadan da tüketilebilen bir yemek günü kurtaran bir öğün*" sözleriyle ifade etmiştir. K10 ise bu zamansızlığı daha da genişleterek, "*öğle, ikindi, akşam veya gece saatlerinde fark etmeksizin her öğünde kolayca hazırlanıp tüketilebilen esnek bir yapıya sahiptir*" ifadesiyle menemenin her an ulaşılabilir yapısını doğrulamıştır. Ticari boyutta bu esnekliğin karşılık bulduğunu K8, "*İşletmelerde de tüm öğünlerde satılabildiğini biliyoruz bazı bölgelerde sırf menemenci dükkanları olduğunu bile biliyoruz*" şeklinde aktarmıştır.

Öğün esnekliği, yemeğe eşlik eden içecek ritüellerine de yansımış; K7, "*Kahvaltı sofralarında menemenin en kadim eşlikçisi... çaydır. Yaz aylarında... ayran veya diğer soğuk içeceklerle tüketilmesi de serinletici ve tamamlayıcı bir ritüel olarak sıklıkla tercih edilmektedir*" saptamasını yaparken, K2 de "*Sıcak içecek olarak çay çok yakışıyor yaz mevsiminde de soğuklarla ben eşleştirmeyi seviyorum menemeni ayran olabilir*" diyerek iklimsel ve öğünsel değişimi desteklemiştir. Ayrıca ekonomik boyutuna dikkat çeken K3, menemenin "*asgari ücret geçim probleminde büyük bir besin kaynağını*" oluşturduğunu belirterek yemeğin kurtarıcı rolünü makro ekonomik düzleme taşımıştır.

3.2.4. Gündelik Yaşam, Kimlik Tartışmaları ve Uluslararası Temsil Söylemi

Son tema, menemenin standart bir forma sahip olmamasının (soğanlı/soğansız ya da biberli/bibersiz) yarattığı akademik ve kültürel tartışmaları ile bu esnekliğin ulusal mutfağın küresel temsiliyetindeki rolünü incelemektedir.

Domates ve salçanın mutfağı homojenleştirdiği eleştirisi K9 tarafından, "*Eskiden yemeklerde koruk ekşisi, vişne, çakal eriği gibi malzemeler kullanılıyordu. Şimdi bunların yerini çoğu zaman salça almış durumda. Bu da bir tek tipleşme algısı yaratıyor*" sözleriyle dile getirilmiştir. Ayrıca K9 *"Bugün menemen üzerinden yapılan tartışmalar, aslında bir kimlik tartışmasına dönüşüyor. 'Gerçek Türk yemeği nedir?' sorusu soruluyor."* diyerek meselenin özünü ifşa etmektedir. Bunu destekleyen K7, "*Mesele, mutfağın çeşitliliğinin azalması ve bunun tek bir malzemeye indirgenmesi*" diyerek tehlikenin altını çizmiştir. Buna karşın, menemenin kendi içindeki esnekliğinin tek tipleşmeye karşı güçlü bir argüman olduğunu savunan

K6, "*Menemenin kendisi bile standart değil. Soğanlı mı, soğansız mı tartışması var mesela. Bu bile aslında yemeğin ne kadar 'uyarlanabilir' bir yapıya sahip olduğunu gösteriyor*" diyerek yemeğin form esnekliğini savunmuştur. Bu uyarlanabilirliğin yerel düzeyde bir ekonomik zenginlik unsuru olduğunu ise K3, "*Hani menemen soğanlı mı soğansız mı... çeri domatesli mi hepsinden yapılmalı... ekonomik değer anlamında bölgelerin her birinde farklı olacak altyapıyı kurup yerel kalkınmayı... sağlayacak ortam oluşturulmalı…geçmişten bugüne gelen değerlerimiz var ama yan köye gittiğinizde değişebiliyor ben bunu olumsuz algılamıyorum daha ziyade çeşitlilik anlamında fayda sağladığını düşünüyorum bu çeşitliliğin kalite olarak adlandırılmasını zenginlik olarak görüyorum…*" diyerek detaylandırmıştır.

Ayrıca menemenin, içerdiği pratik ve basit felsefeyle Türk mutfağının küresel bir elçisi olabileceği görüşü de hakimdir. K7, dünya gastronomi trendleri ile eşleştirerek, "*Basit her zaman en iyisidir simple is the best... İtalya mutfak kültüründeki gücü süper basit olan pizza ve makarna sayesinde sağlamıştır bu yüzden menemenin basitliği ekonomikliği Türk mutfağının dünyaya tanıtılmasını sağlar*" ifadeleriyle yüksek temsiliyet gücünü açıklamıştır. Mutfaklardaki inovasyon potansiyelini doğrulayan K2 ise "*Mantı da bir Türk yemeği günümüzde michelin yıldızı bir şefin elinde annemin mantısı diye çok farklı yerlere ulaştı... menemende de bence çeşitli inovasyonlar yapılıp çeşitli farklı sunum teknikleriyle... özelleştirilebilir*" diyerek klasik tekniğin kalitesinin inovasyonla birleşerek küresel alanda güçlü bir kimlik yaratabileceğini ortaya koymuştur. K3 bu durumu, "*menemenin bir yapım tekniği vardır kavurma ve ardından yumurtayı kırma... bu tekniği bozmadan ulusal kültür anlamında... restoranların menemeni farklı sunumlarla gerçekleştiriyor olması noktasında destekliyorum*" sözleriyle tamamlamıştır.

4. SONUÇLAR, TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Bu araştırma, menemenin söylem yoluyla nasıl anlam ve değer kazandığını yapısal ve eleştirel bir yaklaşımla ele almayı amaçlamaktadır. Türk mutfak kültürünün gündelik ve sıradan bir nesnesi olarak algılanan menemenin nasıl yapılandırıldığını eleştirel söylem analizi yöntemiyle incelemiştir. Bu doğrultuda araştırma sorularına cevaplar elde edilmiştir. Sonuç olarak söylem analizinden elde edilen bulgular, literatürdeki sonuçlarla da paralellik arz etmektedir.

Araştırmanın temel sorularından ilki olan "*Türk mutfağının geleneksel bir ürünü olan menemen söylemsel olarak nasıl inşa edilmektedir?*" sorusu; menemenin çok boyutlu bir kültürel ve sosyolojik yapı olarak söylemsel düzeyde değerlendirilmiştir. Buna göre; menemen tarihsel bir adaptasyonun, eşitlikçi sosyolojinin, pragmatik beslenme alışkanlıklarının ve küresel gastronomi potansiyelinin bir yansıması olarak kavramsallaştırılmaktadır. İkinci araştırma sorusu olan "*İlgili söylemler menemen üzerinden nasıl bir değer üretmektedir?*" menemenin kültürel hafıza, sosyolojik bütünleşme, bölgesel kalkınma ve küresel marka oluşumu bağlamlarında çok katmanlı bir değer ürettiğini şeklinde yanıt bulmuştur. Her iki araştırma sorusu özelinde menemenin söylemsel inşası ve bu inşanın ürettiği değerler, dört temel tema üzerinden tartışılmaktadır.

Söylem analizindeki ilk tema, menemenin inşası üzerinden açıklanmaktadır. Menemenin tarihsel bağlamda Osmanlı'nın erken döneminden ziyade geç Osmanlı ve Cumhuriyet dönemine ait modernleşme sürecinin bir ürünü olduğunu göstermektedir. Bu durum literatürde ele alınan diğer çalışmalarla da tutarlıdır (Samancı, 2008: 208). Domatesin Türk mutfağına entegrasyonu söylemi, mutfak kültürünün "*tarihsel adaptasyon ve esneklik*" değerini üretmektedir. Türk mutfak kültürü, göçebe yaşamdan yerleşik hayata kadar uzanan süreçte temas ettiği farklı coğrafyaların ürünlerini kendi damak zevkine uyarlayarak zenginleştirme kabiliyetine sahiptir (Bilgin, 2008: 81). Domatesin Osmanlı mutfağına gecikmeli girişine rağmen eski lezzetlendiricilerin tasfiye edilip menemen gibi temel bir ürünün yaratılması, bu yenilikçi adaptasyon gücünün bir yansımasıdır. Aynı zamanda geleneksel reçetelerin yumurta gibi doyurucu ve fonksiyonel malzemelerle harmanlanarak günümüze uyarlanması, kültürel gastronomi mirasının korunması ve gelecek nesillere aktarılması bağlamında güçlü bir kültürel hafıza değeri üretmektedir (Bozagcı ve Gök, 2021: 102).

İkinci tema sosyolojik bağ ve kültürel aidiyet söylemi bağlamında ele alınmıştır. Menemen; eşitlikçi bir yeme pratiği sunan, bireyler arası hiyerarşiyi yıkan bir araç olarak belirlenmiştir. Menemenin, çatal veya bıçak gibi modern sofra gereçleri kullanılmaksızın ortak bir tavadan ekmek vasıtasıyla doğrudan el temasıyla tüketilmesi, bir tür ritüelistik arınma ve samimiyet göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Türk kültür tarihinde toplu yeme pratiklerini simgeleyen ve eşitlik sağlayan ritüellerdeki ortaklaşa tüketim bilinci (Çelik Yeşil ve Yıldız, 2024: 470), günümüzde menemen etrafında toplanan nispeten daha küçük kalabalıklar aracılığıyla sürdürülmektedir. Yemeklerin ortak bir kapta sunulması geleneği, kültürel aidiyetin korunmasına ve misafire verilen değerin somutlaşmasına da hizmet etmektedir (Işkın ve Genç, 2020: 274). Ayrıca menemenin tüketim pratikleri etrafında şekillenen söylem, toplumda "*eşitlikçi bir*

sosyolojik değer ve aidiyet" üretmektedir. Geleneksel Türk kültüründe bir araya gelinen kalabalık sofralar, toplumsal dayanışmanın, saygının ve misafirperverliğin inşa edildiği yapısal bir işlev görmektedir (Elmas, 2024: 201).

Üçüncü tema olan öğün esnekliği bakımından menemenin, modern hayatın getirdiği zaman ve bütçe kısıtlamalarına karşı bir çözüm olarak konumlandırıldığını açıklamaktadır. Zaman tasarrufu sağlayan pratik yapısı sayesinde menemen, geleneksel sınırlarını aşarak kahvaltının yanı sıra günün her saatinde tüketilebilir bir nitelik kazanmıştır. Yolcuların menemeni tercih etmeleri, bu ürünün modern hız çağındaki pragmatik değerini ticari olarak da desteklemektedir (Yılmaz, 2022: 12-13). Gastronomik eşleşmeler açısından ise, menemenin çay veya ayran gibi geleneksel içeceklerle bir ritüel formunda birlikte tüketilmesi onun kültürel popülaritesini artırmaktadır (Çam, 2023: 203). Yöresel bir lezzet etrafında kurulan işletme kümelenmeleri, istihdamı artırarak ve potansiyel müşteri kitlesini tek bir noktada toplayarak yöreye ciddi bir turistik ve ekonomik değer sağlamaktadır (Işkın ve Genç, 2020: 278). Ayrıca düşük maliyetli ve basit malzemelerden oluşan bir yemeğin, misafire verilen değerin kutsal bir göstergesi olarak çerçevelenmesi de menemene kültürel ve duygusal katma değer katmaktadır.

Dördüncü ve son tema ise, menemenin form esnekliği üzerinden yürütülen kimlik tartışmalarının, yemeği nasıl bir tescilli marka ve küresel temsil değerine dönüştürdüğünü göstermektedir. Yemeğin standartlaştırılmamış ve "*uyarlanabilir*" yapısı; gastronomi alanyazınında "*soğanlı mı, soğansız mı*" şeklinde sürekli tartışılan bir kimlik sorunsalını ortaya çıkarmıştır. Türk Patent ve Marka Kurumu verileri de bu çeşitliliği kanıtlamaktadır. İzmir'e ait "*Menemen Menemeni*", zeytinyağı, domates, soğan ve biber kullanılarak tescillenmişken (Menemen Belediyesi, 2024: 1-3); Samsun'a ait "*Çakallı Menemeni*" soğan kullanılmaksızın, tereyağı, pastırma, kaşar peyniri ve yalnızca yumurta sarısı ile hazırlanarak geleneksel ürün statüsü almıştır (Pala, 2023: 76; Işkın ve Genç, 2020: 274). Mevcut menemen varyasyonları bir tek tipleşme tehlikesinden ziyade, yerel kalkınmayı besleyen bir zenginlik olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca tescil süreçleri, sahte üretimleri engelleyerek kültürel mirası korurken, bölgesel kalkınmaya stratejik bir katkı sağlamaktadır (Özata Şahin, 2025: 299). İtalyan mutfağındaki pizza ve makarna gibi basit reçetelerin küresel egemenliği göz önüne alındığında; menemenin sahip olduğu "*basitlik*" felsefesi ve yenilikçi şefler tarafından yaratıcı tabaklama teknikleriyle yeniden yorumlanma kapasitesi, Türk mutfağının michelin standartlarındaki küresel temsil gücünü artıracak eşsiz bir potansiyel barındırmaktadır (Yücel Güngör, 2025: 2547-2566).

Gıdaların ardındaki hikâyelerin anlatımı, yiyeceklerin hem duyusal kabulünü artıran hem de turistik değerini derinleştiren çok boyutlu bir strateji olarak öne çıkmaktadır. Yöresel ürünlere atfedilen anlatıların yiyeceğin duyusal algısını ve tüketicinin hedonik değerlendirmesini anlamlı düzeyde yükselttiği ifade edilmektedir (Kallas vd., 2020: 1-36). Bununla birlikte, gastronomi turizminde salt tatma deneyimi günümüz turistleri için yetersiz kalmaktadır. Yemeğin yöre kültürü, hammaddesi, yapılış biçimi ve geleneklerle olan bağını aktaran sistematik hikâyeleştirme senaryoları büyük önem taşımaktadır. Sonuç olarak, yiyeceklerin kültürel ve duygusal bir anlatıyla sunulması, tüketicideki lezzet beklentisini ve tatminini maksimize ederken, diğer yandan sıradan bir yemeği yöresel değerlerle entegre, akılda kalıcı ve bütüncül bir gastronomi turizmi deneyimine dönüştürmektedir (Rahayuningsih vd., 2025: 85–96). Elde edilen bulgular bütüncül bir yaklaşımla değerlendirildiğinde; menemenin söylemsel inşası ve bu inşanın ürettiği değerlerin birbirinden bağımsız düşünülemeyeceği açıkça görülmektedir. Sonuç olarak menemen; Fairclough (2005: 76-94; 2001: 32-62)'un analitik çerçevesine göre şu şekilde hikâyeleştirilebilir:

"Menemen; zamanın, kültürün ve toplumun içinde şekillenen uzun bir serüven olarak ele alınmaktadır. İlk bakışta domates, soğan, biber ve yumurtanın bir araya gelmesinden ibaret görünen bu yemek, aslında çok katmanlı bir kültürel anlatının taşıyıcısıdır. Basit bir beslenme pratiği gibi görünen menemen, derinlemesine incelendiğinde anlam üretimi, kimlik inşası ve toplumsal ilişkilerin yeniden kurulmasıyla iç içe geçmiş bir yapı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu kültürel yemek, temel bileşeni olan domatesin Anadolu mutfağı ile tanıştığı döneme uzanmaktadır. Anadolu için yabancı bir ürün olan domates, ilk zamanlarda şüpheyle karşılanmış, hatta alışılmış tat anlayışına uymadığı için dışlanmıştır. Ancak zamanla bu yeni ürün mutfağa uyum sağlamıştır. Bu süreçte erik, koruk ve sirke gibi lezzetlendiriciler geri plana çekilmiş ve mutfak kültüründe belirgin bir dönüşüm yaşanmıştır. Geleneksel tat anlayışı ile yeni ürünler arasındaki bu gerilim, sonunda yaratıcı bir senteze dönüşmüş ve menemen gibi kalıcı bir yemek formunun ortaya çıkmasını sağlamıştır. Böylece mutfak, dışarıdan gelen bir unsuru kendi yapısına dahil ederek yeniden üretme kapasitesini göstermiştir.

Zamanla menemen yalnızca bir yemek olmaktan çıkmış, sofrada kurulan ilişkilerin merkezine yerleşmiştir. Ortak bir tavadan, çoğu zaman çatal bıçak kullanılmadan, ekmek yardımıyla tüketilmesi; onu sıradan bir

yeme eyleminden çıkararak sosyal bir ritüele dönüştürmüştür. Bu ritüelde bireyler arasındaki mesafeler ortadan kalkarak paylaşım üzerinden kurulan bir yakınlık ortaya çıkmaktadır. Menemen bu kişileri bir araya getiren, eşitleyen ve aidiyet duygusu üreten bir rol üstlenmektedir.

Modern yaşamın hız kazandığı dönemlerde ise menemenin anlamı yeni bir boyut kazanmaktadır. Zamanın sınırlı, bütçenin kısıtlı olduğu bir dünyada menemen, pratikliği ve erişilebilirliği ile öne çıkmaktadır. Menemen günün her saatinde tüketilebilen bir yemek haline gelmiştir. Bu yönüyle gündelik hayatın ihtiyaçlarına cevap veren bir "kurtarıcı" işlevi üstlenmektedir. Yolculuklar sırasında tercih edilmesi, küçük işletmelerin temel ürünü haline gelmesi ve belirli bölgelerde coğrafi işaretlerle tescillenerek ekonomik bir değer üretmesi, bu dönüşümün somut göstergeleridir.

Menemen aynı zamanda bir tartışma alanına dönüşmektedir. İçeriğine dair farklı görüşler ve tercihlerin ortaya çıkması, yemeğin tek bir doğru biçime indirgenemeyeceğini göstermektedir. Bu durum, ilk bakışta bir belirsizlik gibi görünse de aslında yemeğin esnekliğini ve uyarlanabilirliğini ortaya koymaktadır. Farklı bölgelerde farklı biçimlerde hazırlanması, menemenin zengin bir yapı kazanmasını sağlamaktadır. Böylece bu çeşitlilik kültürel ve ekonomik açıdan değer üreten bir güç haline getirilmektedir.

Sonuç olarak menemen; sosyal, kültürel ve bilimsel unsurları bir arada barındıran dinamik bir gastronomi ögesidir. Basit gibi gözüken yapısının içinde saklı olan esneklik ve yeniden üretilebilirlik, onu yerel sınırların ötesine taşıyabilecek bir potansiyel sunmaktadır. Menemen, bu yönüyle hem geçmişi taşıyan hem de geleceğe açılan bir kültürel anlatı olarak varlığını sürdürmektedir."

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle, örneklemin ağırlıklı olarak konuya ilişkin uzmanlık ve deneyime sahip katılımcılardan oluşması, elde edilen bulguların farklı toplumsal gruplara genellenebilirliğini sınırlandırmaktadır. Ayrıca, araştırmanın on katılımcıyla sınırlı olması, elde edilen verilerin konuya ilişkin farklı görüş ve deneyimlerin tamamını temsil etmesini engelleyebilir. Görüşmelerin yüz yüze ve telefon aracılığıyla olmak üzere iki farklı biçimde gerçekleştirilmiş olması da veri üretim sürecinde iletişim koşullarından kaynaklanabilecek farklılıklar oluşturmuş olabilir. Bunun yanı sıra, söylem analizinin araştırmacının yorumlama ve anlamlandırma süreçlerine duyarlı olması, bulguların belirli ölçüde araştırmacının analitik yaklaşımından etkilenebileceği anlamına gelmektedir. Son olarak, araştırmada tarihsel bağlama ilişkin bazı verilerin doğrudan tarihsel belgeler yerine görüşmecilerin aktardığı anlatılara dayanması, geçmişe ilişkin bilgilerin hatırlama, seçici aktarım ve kişisel yorum gibi unsurlardan etkilenebileceği olasılığını beraberinde getirmektedir. Bu sınırlılıklar doğrultusunda, araştırma bulguları bağlamsal olarak değerlendirilmiş ve daha geniş popülasyonlara doğrudan genellenebilir sonuçlar olarak ele alınmamıştır.

Bu çalışmanın sonuçları doğrultusunda hem akademik hem de uygulama alanında katkı sağlayabilmek amacıyla aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

1. Menemen örneğinde görüldüğü üzere, basit görünen gastronomik ürünler derin sosyokültürel anlamlar içerebilmektedir. Bu nedenle gelecekte yapılacak çalışmaların, farklı yöresel yemekleri de kapsayacak şekilde eleştirel söylem analizi yöntemiyle incelenmesi önerilmektedir. Bu yaklaşım, gastronomi literatüründe ürünlerin gastronomi boyutlarının anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.
2. Menemenin tarihsel adaptasyon süreci ve kültürel dönüşüm kapasitesi, gastronomi eğitimi kapsamında örnek olay olarak kullanılabilir. Özellikle aşçılık programlarında ve gastronomi bölümlerinde, bu tür yemeklerin tarihsel ve sosyolojik arka planlarının öğretilmesi, öğrencilerin eleştirel düşünme becerilerini geliştirecektir.
3. İşletmelerde deneyim odaklı menemen sunumları geliştirilebilir ve bu deneyim hikâyeleştirilerek müşterilere sunulabilir. Ayrıca menemenin yabancı turistlere bir "*deneyim*" olarak sunulması işletmeler açısından önemli bir rekabet avantajı yaratabilir.
4. Menemenin düşük maliyetli, yüksek doyuruculuğa sahip ve esnek bir ürün olması, işletmeler açısından önemli bir avantajdır. Bu doğrultuda:

- Günün her saatine uygun konseptlerinde konumlandırılması,
- Farklı varyasyonlarla menüde çeşitlendirilmesi,
- Katma değerli sunumlarla fiyatlandırma stratejilerinde kullanılması,
- Coğrafi işaretli ürünleri menülerinde vurgulaması,

- Menüde ürün hikâyelerine yer vermesi,
- Sosyal medya içeriklerinde "*hikâye temelli gastronomi*" yaklaşımını kullanması,
- Yerel kimliği öne çıkaran hikâyeleştirme teknikleri kullanması önerilmektedir.

5. Menemenin "*basitlik*" temelli yapısı, yaratıcı şefler tarafından yeniden yorumlanmaya son derece uygundur. Bu doğrultuda:

- Restoranlarda modern tekniklerle yeniden kurgulanması,
- Yaratıcı sunum teknikleriyle çeşitlendirilmesi,
- Uluslararası gastronomi platformlarında temsiliyeti esnasında hikayeleştirme ile yemeğin sunulması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 58, 139-152.

Bilgin, A. (2008). Seçkin mekânda seçkin damaklar: Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl). M. S. Koz (Ed.). *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 78-118.

Bilgin, A. (2015). Osmanlı İstanbul'unda yemek kültürü. *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*. İstanbul: Kitabevi Yayınları. 175-199.

Bilgin, A. (2021). 15.-18. yüzyıllar arasında İstanbul'da Türk mutfak kültürü. *İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet*. İstanbul, İstanbul Yayınları. 35-42.

Bozagcı, E. C., ve Gök, E. (2021). Yumurta kullanımının Türk mutfak tarihindeki gelişimi ve yumurta temelli gastronomi trendleri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 102-112.

Budak, D. N. (2023). Gıda iletişiminde etnosentrizm: Anlatı reklamcılığı bağlamında coğrafi işaretli ürün anlatılarının yapısal analizi. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (34), 912-929.

Çam, O. (2023). Birbirine yakışan gıda ürünlerinin gastronomideki yeri. *Journal of Academic Tourism Studies*, 4(2), 187-217. http://dx.doi.org/10.29228/jatos.73740

Çelik Yeşil, S., ve Yıldız, S. (2024). A look at the 17th century Istanbul cuisine from the narh book dated 1640. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 456-476. http://doi.org/10.21325/jotags.2024.1389

Çelik, M., ve Ekşi, H. (2008). Söylem analizi. *Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 27(27), 99-117.

Çiçek, B., ve Kaplan, M. (2016). Yabancı öğrencilerin öğrendikleri dilin kültürünü yazarak anlatmaları: Gaziantep örneği. *Route Educational and Social Science Journal*, 3(5), 64-77.

Elmas, M. (2024). Türk yemek kültüründe sosyalleşmenin değişen dinamikleri: Geleneksel mekânların ve hafızanın çöküşü. Erol, M. (Ed.). *Halk gastronomisi II*. Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları. 199-206.

Fairclough, N. (2001). Critical discourse analysis as a method in social scientific research. Eds. Ruth Wodak, Michael Meyer. *Methods of Critical Discourse Analysis*. London: Sage, 32-62.

Fairclough, N. (2005). Critical discourse analysis. *Marges Linguis-tiques*, 9, 76-94.

Işkın, M., ve Genç, K. (2020). Gastronomi turizmi açısından geleneksel ürün adı tescilinin önemi: Çakallı menemeni. *Akademik Gastronomi Çalışmaları*, 267-281.

Kallas, Z., Rahmani, D., ve Gil, J. M. (2020). Storytelling. The importance of the story behind a food. *Report de Recerca*. Katalonya Politeknik Üniversitesi. Tarım Gıda Mühendisliği ve Biyoteknoloji Bölümü. 1-36. https://hdl.handle.net/2117/345480

Krueger, R. (2000). A focus groups: A practical guide for applied research. Thousand Oaks, CA: Sage Publications. 1-215.

Kuru, A., ve Akyurt Kurnaz, H. (2025). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yiyecek-içecek hikayeleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 136-150. https://izlik.org/JA44EE47RR

Langford, B. E., Schoenfeld, G., ve Izzo, G. (2002). Nominal grouping sessions vs. focus groups. Qualitative Market Research: An International Journal, 5(1), 58-70.

Menemen Belediyesi. (2024). *Menemen menemeni*. Mahreç İşareti Raporu No: 1546. 1-3.

Morse, J. M. (1994). Designing funded qualitative research. N. K. Denzin and Y. S. Lincoln (Eds.). In Handbook of Qualitative Research. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, 220-235.

Nazikgül, M., ve Ödemiş, M. (2024). What does Ottoman palace cuisine mean in terms of the development of gastronomy tourism in Türkiye? Delving into the Turkish chefs' perspectives. *Journal of Tourismology*, 10(2), 158-172. https://doi.org/10.26650/jot.2024.10.2.1506356

O'Brien, B. C., Harris, I. B., Beckman, T. J., Reed, D. A., ve Cook, D. A. (2014). Standards for reporting qualitative research: a synthesis of recommendations. *Academic medicine : journal of the Association of American Medical Colleges*, 89(9), 1245–1251. https://doi.org/10.1097/ACM.0000000000000388

Oğuz, M. Ö. (2008). Söylem Analizi. *Sosyoloji Notları*, 5, 52-57.

Okkalı, İ. C., ve Baytar, İ. (2020). Türk resminde yemek ve sofra betimleri ile Osmanlı mutfağının dönüşüm öyküsü (1839-1950). *Sanat Tarihi Yıllığı - Journal of Art History*, 29 (2020), 63-88. https://doi.org/10.26650/sty.2020.004

Özata Şahin, E. (2024). Gastronomi rotası: Karadeniz mutfağı'nda (Samsun-Ordu-Giresun-Trabzon-Rize) coğrafi işaretli ürünler üzerine bir inceleme. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (38), 295-316.

Özdemir, M. (2024). Erzurum'dan Artvin'e yerel rekabet yemek milliyetçiliği ve gastronomi ilişkisinde cağ kebap. Erol, M. (Ed.). *Halk gastronomisi II*. Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları, 18-28.

Özkan, İ. (2004). Bir yemeğin Türkçemizdeki hikâyesi: Menemen. *V. Uluslararası Türk Dili Kurultayı Bildirileri II*, 2283-2287.

Pala, K. (2023). *Geleneksel yöntem ve uygulamalarla Orta Karadeniz mutfak kültürü*. Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları. 76-78.

Rahayuningsih, H., Nuryani, A., Naomi, F. C., ve Jati, H. P. (2025). Storytelling: Developing stories and experiences more on food tourism. *International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*, *9*(2), 85-96. https://doi.org/10.31940/ijaste.v9i2.85-96

Robson, C. (2015). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. (Ş. Çınkır, & N. Demirkasımoğlu, Çev.) Ankara: Anı Yayıncılık.

Salih, H. (2025). Pozitif söylem analizi: Eleştirel söylem çalışmalarına yeni bir bakış. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (25), 324-341.

Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 199-219.

Say, D., Esen, M. K., ve Güzeler, N. (2018). Türk mutfağında kahvaltı kültürü. *I. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu, Bildiri Tam Metinleri Kitabı,* 37-55.

Şah, U. (2020). Eleştirel söylem analizi: Temel yaklaşımlar. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 7, 210-231. https://doi.org/10.46250/kulturder.819362

Şenesen, İ. (2024). Halk gastronomisinde insan ve hikâye odaklı yaklaşım: Adana örneği. Erol, M. (Ed.). *Halk gastronomisi II*. Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları, 40-46.

Yıldız, E. (2019). An adaptable food for alternate cultures, menemen. (Yayınlanmamış Özet Bildiri). *Association for the Study of Food Society (ASFS) and the Agriculture, Food and Human Values Society (AFHVS) at the University of Alaska Anchorage*. Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 29 Haziran 2019.

Yılmaz, C. (2022). Coğrafya lisans eğitimi arazi uygulamalarında ekonomik coğrafya ve girişimcilik konularının işlenmesi. *4. Coğrafya Eğitimi Kongresi, UCEK 7-9 Ekim 2022 Karabük Tam Metin Bildiriler Kitabı*, 10-13.

Yücel Güngör, M. (2025). İstanbul'un michelin yıldızlı restoranlarında gastronomik temsiller: Tematik bir eleştirel söylem analizi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 17 (3), 2546-2566.