

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**TÜRKİYE’DE YÖRESEL MUTFAK
ARAŞTIRMALARININ İÇERİK ANALİZİ VE
METASENTEZİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

AYŞE ELA KEKİLLİ GÜL

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
Aralık 2025

T.C.
GAZİANTEP
ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA
BİLİM DALI

Tezin Başlığı: Türkiye’de Yöresel Mutfak Araştırmalarının İçerik Analizi ve Metasentezi

Adı ve Soyadı: Ayşe Ela KEKİLLİ GÜL
Tez Savunma Tarihi: 28.11.2025

Doç. Dr. Oya Özkanlı danışmanlığında hazırlanan bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından oybirliği ile bir Yüksek Lisans olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

İmzası

Bu tezin gerekli şartları sağlayarak yukarıda belirtilen jüri tarafından Yüksek Lisans tezi olarak kabul edildiğini onaylarım.

Prof. Dr. Atınç OLCAY
Enstitü ABD Başkanı

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Doç. Dr. Ahmet BOZDAĞ
SBE Müdürü

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

Bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

İmza:.....

Adı ve Soyadı: Ayşe Ela KEKİLLİ GÜL

Öğrenci Numarası: 220522111009

Tezin Savunma Tarihi: 28.11.2025

ÖZET

YÖRESEL MUTFAK ARAŞTIRMALARININ İÇERİK ANALİZİ VE METASENTEZİ

KEKİLLİ GÜL, Ayşe Ela

Yüksek Lisans Tezi,

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Aralık- 2025, 73 Sayfa

Bu araştırmanın amacı, Türkiye’de 2010–2024 yılları arasında yöresel mutfak, yöresel yiyecek ve yöresel ürün konularında yapılmış akademik çalışmaların içerik analizini ve meta-sentezini gerçekleştirmektir. Araştırmanın evrenini YÖK Tez Merkezi’nde yer alan tezler ile Ulusal veri tabanında yayınlanan makaleler oluşturmaktadır. Araştırmaya 29 yüksek lisans tezi, 4 doktora tezi ve 34 makale olmak üzere 67 çalışma dâhil edilmiştir. Araştırmanın problemi “Türkiye’de gerçekleştirilen yöresel mutfak araştırmalarının ve bu araştırmaların bulgularının sistematik bir biçimde analiz edilebilirliğini ve bütüncül bir çerçevede değerlendirebilir mi?”dir. Tez ve makalelerde başlıkların büyük ölçüde ticaret, pazarlama, turizm ve destinasyon yönetimi odaklı kavramlarla şekillendiğini göstermektedir. Çalışmaların önemli bir kısmının bölgelerle sınırlandırıldığı, fakat Doğu Anadolu bölgeleri üzerine sınırlı araştırma yapıldığı tespit edilmiştir. Karadeniz ve Marmara bölgelerinin literatürde açık bir biçimde ağırlık kazandığı görülmüştür. Sınırlı sayıda coğrafi işaretli ürün veya tescilli reçetenin yer aldığı görülmektedir. Verilerin toplanmasında en çok görüşme tekniğinin tercih edildiği; nitel araştırmalarda sözlü kültürün öneminin yöntem seçimine de yansıdığı anlaşılmıştır. Türkiye’de yöresel mutfak literatürünün yalnızca gastronomik unsurları değil, aynı zamanda kültürel kimlik, toplumsal hafıza, ekonomik değer üretimi ve sürdürülebilirlik gibi çok boyutlu temaları ele aldığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte çalışmaların çoğunun gastronomi turizmi yönünde yoğunlaştığı; tüketici davranışı, kırsal mutfak kültürü ve coğrafi işaret gibi alanların literatürde yeterince temsil edilmediği belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda, gelecekteki araştırmalarda coğrafi işaretli ürünlere daha fazla odaklanması, kırsal bölgelerin ve özellikle çalışma yapılmamış olan Akdeniz ile Doğu Anadolu bölgelerinin literatüre dâhil edilmesi, yöntem çeşitliliğinin artırılması ve yöresel mutfakın kültürel sürdürülebilirlik bağlamında daha kapsamlı şekilde ele alınması önerilmektedir.

Anahtar Kavramlar: metasentez, yöresel ürün, yöresel mutfak, yöresel yiyecek

ABSTRACT**TRADITIONAL FOODWAYS IN TURKEY: A META-SYNTHESIS OF
LOCAL CUISINE RESEARCH**

KEKİLLİ GÜL, Ayşe Ela

M. A. Thesis,

Gastronomy and Culinary Arts Department

Supervisor: Assoc. Asst. Prof. Oya ÖZKANLI

December- 2025, 73 pages

The aim of this research is to conduct a content analysis and meta-synthesis of academic studies on regional cuisine, regional food, and regional products conducted in Turkey between 2010 and 2024. The research population consists of theses in the YOK Thesis Center and articles published in the National database. 67 studies were included in the research, comprising 29 master's theses, 4 doctoral theses, and 34 articles. The research problem is: "Can regional cuisine research conducted in Turkey and its findings be systematically analyzed and evaluated within a holistic framework?" The research shows that the titles of the theses and articles are largely shaped by concepts focused on trade, marketing, tourism, and destination management. It was found that a significant portion of the studies are limited to specific regions, but research on the Eastern Anatolian regions is limited. The Black Sea and Marmara regions clearly dominate the literature. A limited number of geographically indicated products or registered recipes are included. The study revealed that interview techniques were the most frequently used method for data collection, indicating that the importance of oral culture in qualitative research was reflected in the choice of methodology. It also shows that the regional cuisine literature in Turkey addresses not only gastronomic elements but also multi-dimensional themes such as cultural identity, social memory, economic value creation, and sustainability. However, it was determined that most studies focus heavily on gastronomy tourism, while areas such as consumer behavior, rural culinary culture, and geographical indications are not adequately represented in the literature. Based on these findings, it is recommended that future research focus more on geographically indicated products, include rural areas, particularly the unstudied Mediterranean and Eastern Anatolian regions, increase methodological diversity, and address regional cuisine more comprehensively within the context of cultural sustainability.

Keywords: metasynthesis, regional product, regional cuisine, regional food

ÖN SÖZ

Bu yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yürüttüğüm lisansüstü eğitim sürecimin en önemli ve en anlamlı çalışmasıdır. Araştırmam boyunca edindiğim bilgi, deneyim ve bakış açıları, akademik yaşamımda olduğu kadar kişisel gelişimimde de derin izler bırakmıştır.

Tezimin hazırlanma sürecinde değerli bilgi ve tecrübeleri ile bana yol gösteren, her aşamasında sabırla destek veren, bilimsel yaklaşımı ve rehberliği ile çalışmanın niteliğini artıran saygıdeğerer danışman hocam Doç. Dr. Oya ÖZKANLI'ya teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca akademik yolculuğum boyunca bana her zaman destek olan sevgili eşime sabrı, anlayışı ve yol göstericiliği için şükranlarımı sunarım.

Bu çalışma, yalnızca akademik gerekliliği yerine getirmekten öte, geleneksel mutfak kültürümüzün korunması ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamak niyeti ile hazırlanmıştır. Elde edilen bulguların, gastronomi alanındaki literatüre ve uygulamalara faydalı olmasını temenni ederim.

Ayşe Ela KEKİLLİ GÜL

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖN SÖZ	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vi

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi.....	1
B. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	4
C. Araştırmanın Yöntemi.....	5
C.1. Araştırmanın Modeli	5
C.2. Çalışma Grubu.....	12
C.3. Verilerin Toplanması ve Analizi	15
C.4. Geçerlilik ve Güvenirlilik.....	16

BÖLÜM I

KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

1.1. Beslenme Kavramının Tanımı	18
1.2. Coğrafyanın Gıdaya Etkisi.....	23
1.3. Türkiye’de Coğrafi Bölgelerin Özelliklerine Göre Yöresel Yiyecekler	26
1.4. Sürdürülebilir Mutfak.....	31
1.5. Sürdürülebilir Mutfak ve Türkiye’deki Uygulamalar	33
1.6. Slow Food	35
1.7. Yöresel Mutfak.....	36
1.7.1. Yöresel Mutfaklar ve Coğrafi İşaret	36
1.7.2. Yöresel Ürünler.....	43
1.7.3. Yöresel Yiyecekler.....	46
1.8. Konu ile İlgili Alan Yazın Araştırmaları	48

BÖLÜM II

BULGULAR

2.1. Araştırmada Yer Alan Çalışmaların Demografik Bilgileri	50
---	----

2.2. Birinci Alt Probleme Ait Bulgular	52
2.3. İkinci Alt Probleme Ait Bulgular	54
2.4. Üçüncü Alt Probleme Ait Bulgular	55
2.5. Dördüncü Alt Probleme Ait Bulgular	57

BÖLÜM III

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

3.1. Sonuç ve Tartışma	60
3.2. Öneriler	64
KAYNAKLAR.....	65
ÖZGEÇMİŞ.....	74



TABLOLAR LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 1 Çalışmada yer alan yüksek lisans tezleri	13
Tablo 2 Çalışmada yer alan doktora tezleri	13
Tablo 3 Çalışmada yer alan makaleler	14
Tablo 4 Çalışmada yer alan araştırmaların türüne göre sınıflandırılması	50
Tablo 5 Çalışmada yer alan araştırmaların hazırlanma yıllarına göre sınıflandırılması	51
Tablo 6 Araştırma kapsamında incelenen tez başlıklarında kullanılan kavramlar	53
Tablo 7 Araştırmada yer alan çalışmaların bölgelere göre dağılımı	55
Tablo 8 Araştırmada yer alan çalışımlardaki reçete ve coğrafi ürün dağılımı...	56
Tablo 9 Araştırmada kullanılan araştırma teknikleri	58
Tablo 10 Çalışma kapsamındaki araştırmaların çalışma grubu	59

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi

Yeme içme bir kültürdür. Bu kültür insanlık kadar eski bir geçmişe sahip olup toplumların sosyal yapısını, değer yargıların, gelenekleri ve görenekleri hakkında derin bilgilere bizi ulaştırır. Türkiye, binlerce yıllık tarihsel gelişimi ve bu gelişimle oluşmuş kültürel çeşitliliği bünyesinde barındırır. Ülkemiz dünyanın en zengin mutfak kültürlerinden birine sahiptir. Her bölgenin, her yörenin kendisine has ürünleri ve bu ürünler ile elde edilmiş yiyecekleri, içecekleri bulunur. Bunlar çeşitli pişirme metotları ve sofrada adabı ile şekillenerek zengin bir yöresel mutfak ve canlı birer kültürel zenginliği oluşturmaktadır. Ülkemizin mutfağı, toplumun sosyal yapısını, gelenek ve göreneklerini, yaşam biçimini en iyi yansıtan kültürel öğelerdendir (Artun, 2005, s. 29). Yemek kültürü, bir milletin belleğidir; tarih boyunca yaşanmışlıkların, göçlerin, savaşların ve etkileşimlerin izlerini taşır (Şahin, 2012, s. 78).

Yöresel mutfak, sadece gastronomi değil aynı zamanda antropolojik ve sosyolojik öğeleri de bünyesinde barındırarak toplumlar için oldukça önemli bir yerde bulunmaktadır. Türkiye’de her yörenin kendisine özgü ürünleri, coğrafi işaret ile tescillenmiş yöresel ürünler ve bu ürünler ile yapılmış yöresel yemekler ve bu yemeklerin hazırlanışında kullanılan geleneksel hazırlık süreçleri mevcuttur.

Bu ürünlerin hazırlanmasında kullanılan geleneksel süreçler, geçmişten bugüne nesilden nesillere aktararak korunmuş ve bugüne kadar gelip kültürel kimliğin bir parçası olarak hâlâ var olmaktadır. Ortak ürünlerin kullanımında farklı coğrafyalarda gelişen kullanım biçimleri de bu kültürel zenginliğin birer parçasıdır. Türkiye’de temel besin ekmek ve ekmek ürünleridir (Atar, 2017).

Örneğin Anadolu'nun farklı bölgelerinde buğday, kimi yerlerde ekmek yapılırken kimi bölgelerde bulgur, aşure ve çeşitli çorbaların ana malzemesi olmuştur.

Yemekler sadece birer tüketim nesnesi değil, aynı zamanda kültürel birer anlatı ürünüdür. Yemek tarifleri, sadece mutfakta değil, toplumların kültürel belleklerinde de pişer (Beşirli, 2010). Bu açıdan baktığımızda Türkiye'de yöresel ürünler ve bu ürünlerden elde edilen yöresel yiyecekler ve yöresel pişirme tekniklerinin varlığı ve bunun sürdürülerek gelecek nesillere aktarımı ister sosyolojik ister gastronomi isterse de turizm açısından oldukça kıymetlidir. Yaşanan bazı tarihi olaylarda da bu aktarımı etkilemiştir. Mesela savaş dönemlerinde yaşanan zorluklardan dolayı temel ürünlerin azalması ile buğday farklı şekillerde pişirilip tüketilmiştir. Ve göçler vs. gibi etkileşim ile yeni pişirme metotları yöresel mutfaklara adapte olmuştur. Burada özellikle bir örnek olarak aşure ele alınabilir. Aşure sadece bir tatlı değil, aynı zamanda bir toplumsal dayanışmanın, paylaşımın ve beraber yaşama kültürünün bir örneğidir. Aşure tarifinin içinde olan buğday, nohut, kuru fasulye, kuru meyve ve çeşitli baharatların olması, Anadolu'nun tarih boyunca çok kültürlü yapısının bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Her malzemede farklı coğrafyanın, farklı kültürün ve farklı sosyal yapının izi vardır. Aşure tüm bu saydıklarımızın birer etkileşimidir. Aşure geleneği geçmişten günümüze birçok din ve kültürün etkisi ile hala devam etmektedir (Dedekargınlioğlu, 2014). Günümüzde çoklu malzeme kullanımının bir örneği olarak devam etmektedir aşure geleneği.

Restoran kültüründe yöresel ürün tercihi, gastronomi kimliğinin korunmasına önemli bir katkı sunarken, yerelde olan ekonominin gelişmesinde de önemli bir destektir. Süreçte özellikle kadın emeğinin belirleyici bir etkisi vardır. Yöresel ürünlerin üretim, ürünün işlenmesi ve sunum kısmında kadınlar hem geleneksel bilgi aktarımında bulunmakta hem de istihdama olanak sağlayarak ekonomik bağımsızlıklarını kazanmaktadırlar. Gaziantep gibi gastronomi alanında güçlü ve özgün bir kimliğe sahip olan şehirlerde, kadınlar yöresel mutfak kültürünün yaşatılmasında önemli rol oynamamaktadırlar. Gaziantep üniversitesinde yapılan bir çalışmada, "Yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde kadın emeği ve kadının gastronomi sektöründe görünürlüğü hem kültürel aktarımı hem de yerel kalkınmayı destekleyen temel unsurlar arasında yer almaktadır." ifadesine yer verilmiştir (Demir, 2023, s. 65). Özellikle Gaziantep'teki bazı yöresel restoranlarda, ev yapımı lahmacun, katmer ve yuvarlama gibi ürünlerin hazırlanmasında kadın ustaların aktif olarak rol

alması bu durumun somut bir örneğidir. Kadınlar, hem üretim süresindeki özgün teknikleri koruyarak hem de yerel tatların otantik lezzetini sürdürerek gastronomi sektöründe görünürlük kazanmışlardır. Böylelikle restoranlar sadece yemek sunan işletmeler olmaktan çıkarak aynı zamanda kadın emeğinin desteklendiği ve yöresel kültürün yaşatıldığı önemli, bir sosyal alanlara dönüşmüştür.

Yöresel yiyeceklerin günümüzde sadece geleneksel sofralarda değil aynı zamanda modern restoranlarda ve gastronomi festivallerinde, turistik etkinliklerde önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. Yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, gastronomi turizminin gelişiminde ve yerel kimliğin korunmasında anahtar bir rol oynamaktadır” diyerek yöresel ürünlerin hem ekonomik hem de kültürel açılardan taşıdığı önemi vurgulamaktadır (Kaya, 2022, s. 47). Örneğin Antep baklavası, sadece Gaziantep mutfağının simgelerinde biri olmak ile kalmamış aynı zamanda coğrafi işaret tescili alıp uluslararası alanda tanınır hale gelmiştir. 2013 yılında Antep baklavası, Avrupa Birliği tarafından coğrafi işaret tescili alan ilk Türk ürünüdür. Bunun yanı sıra, UNESCO tarafından Gaziantep kenti 2015 yılında “Yaratıcı Şehirler Ağına ’gastronomi alanında dâhil edilmiştir ve bu sayede Antep mutfağı, dünya gastronomi kültürü içinde daha görünür olmuştur. (UNESCO, 2015) Bugün hem yöresel restoranlarda hem de lüks mekânlarda özgün tariflere sadık kalınarak sunulan Antep baklavası, yöresel ürünlerin dünya gastronomisindeki yerini güçlendiren somut örneklerden biridir.

Türk mutfak kültürü çağlar öncesine dayanan çok köklü bir mutfaktır. Göçebe yaşayan Türk boylarının yeme içme alışkanlıkları ve pişirme yöntemleri, yaşayışları doğrultusunda tercih ettikleri besinler, yaşadıkları coğrafyalar ve iklimsel faktörlerle şekillenmiştir. Fakat bu çok köklü mutfak kültürü geçmişten günümüze yeterince araştırılmamış ve daha önemlisi taşınamamıştır. Bugün Türkiye’de değişik bölge ve yörelerde kimileri farklı adlarla kimileri İslamiyet öncesindeki adlarıyla yapılan pek çok yemek vardır. Bununla birlikte kimi yemekler ve pişirme teknikleri ise farklı milletlerden bu topraklara taşınmış, farklı kültürlerin ürünleriymiş gibi bilinmektedir. Bu, başlı başına bir problem olarak kabul edilmelidir. Yapılacak çalışmalar ile özellikle ve öncelikle bu yanılgılardan kurtulmak, Türk mutfak kültürüne ait tüm unsurlara sahip çıkmak, onları gün yüzüne çıkarmak amaçlanmalıdır. Nitekim Türk mutfak kültürü, göçebe yaşam tarzından yerleşik düzene geçene kadar uzanan süreçte,

kültürel etkileşimlerin ve çevresel şartların etkisiyle zenginleşip, tarih boyunca da hem beslenme hem de sosyo kültürel açıdan derin bir miras bırakmıştır (Şanlıer, 2005).

Bu çalışmanın temel problemi, “Türkiye’de gerçekleştirilen yöresel mutfak araştırmalarının ve bu araştırmaların bulgularının sistematik bir biçimde analiz edilebilirliğini ve bütüncül bir çerçevede değerlendirebilir mi?” Bu temel problem çerçevesi kapsamında aşağıdaki alt problemlere cevap aranmıştır.

Türkiye’de yapılan yöresel mutfak araştırmalarının başlıklarında kullanılan kavramlar nasıl sınıflandırılmıştır?

Yöresel mutfak araştırmalarında Türkiye’nin farklı coğrafi bölgelerine göre dağılım nasıldır ve hangi bölgelerde daha fazla çalışılmıştır?

Yöresel mutfak çalışmaların kaçında coğrafi işaretli reçete vardır ve kaç reçetede coğrafi işaretli ürünlere yer verilmiştir?

Yöresel mutfak çalışmalarında hangi araştırma yöntemlerine yer verilmiştir?

Yöresel mutfak çalışmalarında çalışma grubu olarak hangi gruplar tercih edilmiştir tercih edilmiştir?

B. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın temel amacı, Türkiye’de gerçekleştirilen yöresel mutfak araştırmalarının ve bu araştırmaların bulgularının sistematik bir biçimde analiz ederek bu çalışmaları bütüncül bir çerçevede değerlendirmek ve bu değerlendirme sonucunda ortaya çıkan ortak temalar, farklılıklar ve eğilimler üzerinden kapsamlı bir meta sentez çalışması oluşturmaktır. Türkiye gibi tarihsel derinliği ve kültürel çeşitliliği yüksek bir ülkede, yöresel mutfakların sistemli bir biçimde belgelenmesi ve analiz edilmesi, kültürel sürdürülebilirlik açısından kritik bir öneme sahiptir (TimothyveRon, 2013). Araştırma, Türkiye’nin farklı coğrafi bölgelerinde yürütülen yöresel mutfak üzerine yapılmış araştırmalarının bulgularını bir araya getirerek, ülkenin gastronomik olarak çeşitliliğinin mevcut olan literatüre nasıl yansıdığını analiz etmeyi hedeflemektedir. Özellikle, yöresel mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, sosyal yapılar üzerine etkisi, kültürel kimlik oluşturmadaki rolü ve ekonomik katkılarının bilimsel bir sentezini sunmak amaçlanmaktadır.

Yöresel mutfak, bir toplumun kültürel kimliğinin, kültürel hafızasının önemli bir parçası olarak kabul görmektedir (Counihanve Van Esterik, 2013). Bu bağlamda, gastronomi çalışmaları, kültürel sürekliliğin ve sürdürülebilirliğin sağlanması ve yerel kimliklerin korunmasında oldukça stratejik bir konumda yer almaktadır. Türkiye gibi tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir coğrafyada, yöresel mutfak çeşitliliğinin hem kültürel mirasın korunması hem de ulusal ve uluslararası düzeyde kültürel diplomasi faaliyetlerine katkı sağlama potansiyeline sahiptir. Özellikle, Türkiye'nin yedi farklı coğrafi bölgesinde yürütülen çalışmalarda hangi mutfak unsurlarının öne çıktığı, hangi malzeme ve yöntemlerin tercih edildiği ve araştırmaların hangi teorik yaklaşımları çerçevesinde şekillendiğini ortaya konulacaktır. Böylece akademik literatürde yöresel mutfaklara ilişkin mevcut bilgi birikimi haritalandırılıp, gelecekte bu alanda yürütülecek çalışmalara yön verecektir.

Bu araştırma ayrıca, Türkiye'deki akademik çalışmaların metodolojik yaklaşımlarını inceleyerek, alanda hangi yöntemlerin daha çok tercih edildiğini, hangi bölgelerin daha yoğun olarak araştırıldığı ve hangi konuların görece ihmal edildiğini ortaya koymayı da amaçlamaktadır. Böylece, gelecekte yapılacak olan çalışmalara yönelik bir rehber olması ve Türkiye'nin gastronomi mirasına ilişkin daha detaylı ve stratejik araştırma planlarının geliştirilmesine katkı sağlayacaktır.

C. Araştırmanın Yöntemi

C.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırma; nitel araştırma modeline göre tasarlanmış olup çalışma bu yönde devam etmiştir. Nitel araştırmaların, yirminci yüzyılın başlarında, insan yaşamının kendiliğinden olan karmaşık yapısı, insana dair pozitivist yaklaşımın kabul etmediği olgu ve gizemleri belirleme çalışmaları olarak antropoloji, psikoloji ve sosyoloji bilimlerinde başladığı görülmektedir. Tarihsel olarak nitel araştırmaya, doğal olguları belirleme uğraşından hareketle 'doğal araştırma', probleme ilişkin araştırmacının öznel görüşlerini barındırması sebebiyle 'yorumlayıcı araştırma' ve bir konuyu belirli bir sosyal ortam içinde derinlemesine incelemesinden dolayı 'alan araştırması' gibi çok farklı isimlerinde verildiği görülmüştür (Baltacı, 2017). Yine nitel

araştırma, incelediği probleme ilişkin sorgulayıcı, yorumlayıcı ve problemin doğal ortamındaki var oluş biçimini anlama uğraşı içinde olan bir yöntem olarak da anlatılabilir (Guba ve Lincoln, 1994; Klenke, 2016). Sosyal hayatın akışı içindeki olgulara odaklanan ve bu olguları herhangi bir müdahale ile dönüşüme uğratmadan incelemeye çalışma uğraşı (Maxwell, 2008) içinde olan nitel araştırma, modern sosyal yaşamın çok yönlü ve bir o kadarda kendi içinde karmaşık doğasını belirlemek için kullanılan çok çeşitli bakış açılarını bünyesinde barındırır (Kitzinger, 1995). Bu tanımlardan yola çıkarak nitel araştırma; insanın kendi potansiyelini anlamlandırmasını, sırlarını öğrenmesi ve bu sınırları çözmesi ve bunların sonucunda kendi çabasıyla inşa ettiği sosyal yapı ve sistemlerin derinliklerini keşfetmek için geliştirmiş olduğu bilgi üretme biçimlerinden biri olarak tanımlanabilir. Nitel yöntemle desenlenmiş araştırmalarda incelenen olay veya olgu hakkında derin bir algıya ulaşma amacı söz konusudur (Morgan, 1996).

Nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan veri toplama teknikleri; gözlem, yapılandırılmış veya yarı yapılandırılmış görüşme, odak grup görüşmesi, söylev ve metin analizidir. Bunun yanında, insana ilişkin algı ve olayların, sosyal gerçeklikte ve doğal ortamında derinlemesine incelenmesinin esas olduğu nitel araştırma, farklı disiplinleri birleştiren bütüncül bir bakış açısına da sahiptir (Hatch, 2002; Merriam ve Grenier, 2019). Ayrıca nitel araştırmalar, ele aldığı problemleri kendi bağlamında, yorumlayarak inceler; olay ve olguları yorumlarken de insanların onlara yüklediği anlamlara odak noktası olarak seçer. Nitel araştırmaya yönelik bir araştırmacının keşfetme alanı işlevseldir (Malterud, 2001) ve olaylar arasındaki farklı bağıntıları daha keskin bir bilinç ile algılar (Eysenbach ve Köhler, 2002). Bu çalışmada da doküman analizi, içerik analizi ve betimsel analizden yararlanılmıştır. Keşfetme süreci, tüm araştırma yöntemlerinde gerekli olsa da nitel araştırmalarda incelenen olay ve olgunun detaylarının keskinleşmesi için gereklidir. Bunun yanında araştırmacı odaklı bir inceleme sürecini içerdiğinden nitel araştırmalar büyük ölçüde kişiseldir bunun sonucu olarak sübjektiftir (Shenton, 2004; Silverman, 2016). Nitel araştırmalarda olay ve olgular arasında nedensellik bağı kurmak bir gereklilik değildir (Kuş, 2007; Neuman ve Robson, 2014); ayrıca, olay ve olguların nicel araştırma ile ölçülemeyen nedenleri daha derinlemesine analizler ile belirlenebilir (Sandelowski, 1986). Yapılan çalışmada da tezler arasında ortak bir noktadan bakış açısı ile değerlendirme yapamaya çalışılmıştır. Nitel araştırmalarda, olay ve olguların gerçekleşme anına ilişkin

analizlere ve araştırmacının özel betimlemelerine sıklıkla yer verilir (Golafshani, 2003). Araştırmacı, olay ve olguların gerçekliğini bozmadan sunmakla yükümlüdür; olay ve olgular kendi gerçekliklerinden ya da bağlamından koparılmaz ve oluştukları halleri ile korunarak bu şekilde servis edilmeye çalışılır (Miles ve Huberman, 1994). Araştırmacı, olay ve olguları kendi bağlamında analiz etmeye, yorumlamaya ve anlamlandırmaya çaba gösterir.

Nitel araştırma yönteminin amacı, yüzeyin altında bulunanları derinlemesine bir araştırma ile ortaya çıkarmaktır. Bu araştırmada, bu amaca hizmet etmeyi hedeflemiştir. Tüm alanlarda olduğu gibi sosyal bilimler alanında da gelişmeler yaşanmaktadır. Yaşanan bu gelişimden araştırma teknikleri de etkilenmektedir. Var olan araştırma yöntemleri gelişmekte, var olanlara yeni yöntemlerle geliştirilip eklenmektedir. Bu bağlamda meta-sentez yönteminin de belli konularda yapılmış olan nitel çalışmaların birlikte değerlendirilmesi ihtiyacından dolayı ortaya çıktığı söylenebilir. Meta sentez yönteminin ilk kez 1980 ler de kullanılmaya başlanmıştır. Meta-sentez çalışması ilk olarak 1988 yılında Noblit ve Hare tarafından eğitim alanında yayımlanmış kültür çalışmalarının bulgularını birlikte değerlendirmek amacıyla yapılmıştır. Noblit ve Hare bu araştırma yöntemini “meta etnografi” şeklinde adlandırmışlardır. Noblit ve Hare (1988) meta etnografiyi, nitel çalışmalarının birbirine çevrildiği bir sentez yaklaşımı, çalışmaların sonuçlarını resmetmek için kullanılan sistematik bir karşılaştırma veya nitel çalışmaların bulgularının karşılaştırılması veya birleştirilmesi ile oluşturulan kuramlar, üst anlatılar, genellemeler ve yorumlamalı çeviriler şeklinde tanımlamışlardır. DeWitt-Brinks ve Rhodes (1992) meta-sentez kavramını nitelin meta-analizi şeklinde isimlendirmişlerdir. DeWitt-Brinks ve Rhodes (1992) nitelin meta-analizini, bilimsel yayınların temel aldığı nicel verilerden ziyade nitel araştırmaların bulgularının sentezlenmesi süreci şeklinde tanımlamışlardır. Meta-sentez çalışmalarında araştırmacı istatistiksel çözümlemelerden daha çok, senteze dâhil ettiği her bir çalışmanın bulgularını betimleyen ve açıklayan betimleyici anlatılara güvenir. Paterson ve Canam’ın (2001) meta-analizi ve meta-sentezi birlikte ele alıp “meta çalışmalar” şeklinde isimlendirdikleri de görülmektedir. Bu araştırmacılara göre meta çalışmalar; kuram, yöntem ve veri bağlamlarında değişik seviyelerde üretilmiş mevcut sosyolojik bilgi gruplarının çözülmesi için kullanılan sistematik bir yaklaşımı açıklar. Bu nedenle meta çalışmalar nitel çalışmaların bulgularının değerlendirmesinin

ve sentezlemesinin yanı sıra meta veri analizi, meta yöntem veya meta kuram olarak bahsedilen çalışmaları bir araya getirerek bir meta-sentez üretmeyi amaçlar. Bu ise son derece büyük ve emek isteyen bir iştir. Thomas ve Harden (2008) ise bu kavramı tematik sentezleme metodu olarak yorumlamışlardır. Tematik sentezleme yapmak için nitel araştırmaların bulgularını sentezleyen bir yaklaşımın benimsenmesi gerektiğini vurgulamışlardır. Bu konuda özellikle bireylerin algıları ve deneyimleri hakkındaki soruların ele alındığı değişik çalışmaları incelemişlerdir.

Uluslararası çalışmalar (Kennedy ve MacNeela, 2014; Wyatt, Harper ve Weatherhead, 2014; Aspfors ve Fransson, 2015; Brown ve Lan, 2015; Ennals, Fossey ve Howie, 2015; Shaw, Sherman ve Fitness, 2015; Staneva, Bogossian ve Wittkowski, 2015; Walsh, Hochbrueckner, Corcoran ve Spence, 2015; Yıldırım, Kurşun ve Göktaş, 2015; Andrews ve Harlen, 2016; Brannigan, Galvin, Walsh, Loughnane, Morrissey, Macey, Delargy ve Horgan, 2016; Rasmussen ve Uhrenfeldt, 2016; Topcu, Buchanan, Aubeeluck ve Garip, 2016; Wadham, Simpson, Rust ve Murray, 2016; Wilson ve Murray, 2016) incelendiğinde meta-sentezin nitel verilerin yorumlanması ve değerlendirilmesinde kullanıldığı görülmektedir. Türkiye’de yapılan çalışmalara (Aküzüm ve Özmen, 2014; Serbest, 2014; Kıncal ve Beypınar, 2015) bakıldığında ise meta-sentez yönteminin bazı çalışmalarda farklı yorumlandığı ve nicel verilerin de çalışmaya eklendiği görülmektedir. Meta-sentez çalışmalarının Türkiye’de yeni yeni yaygınlaşmaya başladığı düşünüldüğünde, bu çalışmalarda farklılaşma olması doğal kabul edilebilir. Yapılan bu çalışmada ise nicel araştırmalar çalışma dışında tutulmuş olup, nitel yapılmış çalışmalar araştırmaya dâhil edilmiştir.

Nitel araştırmalar, bireylerin ve toplumların deneyimlerinin derinlemesine olarak anlamlandırmak amacı ile kullanılan önemli yöntemlerdendir. Ancak, belli bir alanda yapılmış olan nitel çalışmaların bir araya getirilerek sistematik bir biçimde analiz edilmesinin ihtiyacı, araştırma yöntemlerine yeni bir yaklaşım kazandırmıştır. Bu ihtiyaç doğrultusunda geliştirilen meta sentez yöntemi, benzer konularda yapılmış olan nitel çalışmaların bütüncül bir yaklaşım ile inceleyerek yeni bilgi alanları meydana getirmek için yapılır (Sandelowski ve Barroso, 2007). Metasentez benzer konularda yapılmış olan nitel araştırmaların sistematik bir şekilde analiz edilmesi ile yeni temalar, kavramsal çerçeveler ve kuramsal açıklamalar oluşturmayı amaç edinen bir yöntemdir (Çalık ve Sözbilir, 2011). Nitel verilerin, nicel verilerde olduğu gibi doğrudan karşılaştırılması oldukça zor bir durumdur. Bu sebepten meta sentez

çalışmaları yorumlayıcı bir yaklaşımı benimser. Bu yöntemde de araştırmacı, bireysel çalışmaların bulgularını karşılaştırarak daha kapsamlı, derinlikli ve açıklayıcı sonuçlara ulaşmayı hedefler.

Bu araştırmada nitel araştırma tekniklerinden biri olan meta sentez tekniğinden yararlanılmıştır. Meta-sentez çalışmaları başlarda daha çok tıp ve hemşirelik alanında (McDermott, Graham ve Hamilton, 2004; Kepreotes, 2009; Martsof, Draucker, Cook, Ross, Stidham ve Mweemba, 2010; Mudge, Kayes ve McPherson, 2015) yapılmakta iken artık son yıllarda eğitim ve sosyal bilimler alanında da (Beach, Bagley, Eriksson ve Koro, 2014; Aspfors ve Fransson, 2015; Polat, 2015; Yıldırım, Kurşun ve Göktaş, 2015) yaygınlaşmaya başlanmıştır. Yapılan bu çalışmalar incelendiğinde yukarıda da bahsedildiği gibi meta sentez, amaca yönelik belli bir konuda yapılan nitel araştırmaların sonuçlarının yorumlandığı ve değerlendirildiği bir çalışma yöntemi olarak tanımlanmaktadır. Weed (2005) meta-sentez çalışmalarının, az sayıdaki nitel araştırma sonuçlarının yorumlanmasını kapsadığını ifade etmektedir. Bondas ve Hall (2007) ise meta-sentez çalışmaları derinlemesine analiz ve zengin bir yorum istediği için bu çalışmalarını belirli bir sayı ile sınırlandırılmasını tavsiye etmektedirler. Verilen bu bilgiler değerlendirildiğinde, meta-sentez araştırmalarının, belirli bir alanda yapılan araştırmaların nitel bulgularının; yorumlanmasını, değerlendirilmesini, benzer ve farklı yönlerinin ortaya koyulmasını ve yeni bilgilerin geliştirilmesini amaçlayan çalışmalar olduğu görülmektedir.

Meta-sentez yönteminin uluslararası arenada nitel verilerin yorumlanması ve değerlendirilmesinde önemli bir araç olarak kullanıldığı görülmektedir. Örneğin, Kennedy ve MacNeela (2014), Wyatt ve diğerleri (2014) gibi birçok araştırma, bu yöntemin etkili bir şekilde nitel bulguların analizine katkı sağladığını ortaya koymuştur. Türkiye'de ise, meta-sentez yönteminin bazı çalışmalarda farklı şekillerde yorumlandığı ve nicel verilerin bütünleşmiş bir şekilde yorumlandıkları gözlemlenmektedir. Bununla birlikte, Türkiye'de bu yöndeki çalışmaların yaygınlaşmasıyla birlikte, nitel araştırmaların derinliğine inen bir yaklaşımın ön plana çıktığı söylenebilir. Yukarıda söylendiği gibi Meta-sentez çalışmalarının başlangıçta tıp ve hemşirelik alanında yoğunlaşmasına rağmen, son yıllarda eğitim ve sosyal bilimler alanlarında da çeşitlenmesi, bu metodun geniş bir uygulama alanına sahip olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, meta-sentez yönteminin, sadece nitel araştırmalar üzerine yoğunlaşarak belirli bir alandaki bulguların derinlemesine

analizine odaklandığı ve bu sayede yeni bilgilerin ortaya konmasını sağladığı anlaşılmaktadır. Dolayısıyla, her iki paragrafta vurgulanan nitel veri yorumlama süreçleri ve meta-sentez yönteminin uygulanabilirliği, sosyal bilimlerdeki yenilikçi araştırma yöntemleri arasında önemli bir yer tutmakta ve görünür kılmaktadır.

Meta-sentez, nitel araştırmaların sistematik bir şekilde derlenmesi ve mevcut bulguların genel bir anlayış oluşturacak şekilde sentezlenmesi olarak tanımlanmaktadır. Bu yöntem, nitel araştırmadan elde edilen verilerin ve bulguların bir araya getirilip, analiz edilmesiyle yeni sonuçlar ve anlamlar yaratmayı amaçlar (Noblit ve Hare, 1988). Meta-sentez, nitel araştırmaların dayanıklı bilgi sağlama potansiyelini artırarak, daha geniş bir bakış açısı ve derinlemesine anlayış geliştirilmesine katkıda bulunabilir. Meta sentez yöntemi, araştırmacıların birden fazla nitel çalışmayı incelemesine olanak tanır. Bu süreçte, farklı çalışmalardan elde edilen bulgular, benzer temalar, kavramlar ve sonuçlar etrafında bir araya getirilir. Bu sayede, yalnızca belirli bir eğilim ile sınırlı kalmak yerine, daha genel eğilimler ve kalıplar ortaya koyma fırsatı doğar. Bu sayede, deneyimler ve olaylar hakkında daha derinlemesine bir anlayış, hatta yeni teorilerin oluşturulması mümkün hale gelir. Yöntemin sağlam temeller üzerinde yükselmesi, sistematik bir yaklaşım benimsemesi ve nitel araştırmaların derinliğini yansıtması gibi özellikleri, sosyal bilimlerde önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca, meta-sentezin sonuçları, pratikteki uygulamaların yanı sıra politika geliştirme süreçlerinde de kullanılabilir. Özellikle eğitim, sağlık ve sosyal hizmetler gibi alanlarda politika yapımcıların, yöneticilerin ve uygulayıcıların yararlanabileceği bilgiler sunar. Sonuç olarak, nitel araştırma ve meta-sentez, sosyal bilimlerde derinlemesine anlayış sağlanmasına katkıda bulunan önemli araçlardır. Bu yöntemlerin gelişimi, disiplinler arası etkileşimler ve yeni metodolojik yaklaşımlar ile birlikte, insan deneyimini daha iyi anlamamıza olanak tanır. Sosyal bilimlerdeki ilerlemelerin bir yansıması olarak, bu araştırma teknikleri gelecekte de önemli rol oynamaya devam edecektir.

Meta sentez, sistematik açıdan derleme ile karıştırılmamalıdır. Sistematik derleme, belli bir araştırma sorusu çerçevesinde yapılmış olan çalışmaları sistematik bir şekilde toplayan, analiz eden ve sentezleyen bir çalışma yöntemidir. Bu tür derlemlerde meta sentezin aksine nicel olarak yapılmış çalışmaların sonuçları bir araya getirilir ve genel bir eğilim ya da etki büyüklüğü ortaya koymak hedeflenir. Sistematik derleme (SD); belli bir konuda yapılan orijinal araştırmaların çok detaylı ve geniş bir

biçimde taranıp, dışlanma ve dâhil edilme kriterleri kullanılarak, bulguların sentez edildiği bilimsel incelemedir (Aslan, 2018). Bu yönü ile de sistematik derleme, genellikle de deneysel ve kesitsel nicel araştırmalara dayalı bulguları içerir ve çoğu zamanda meta-analiz ile desteklenir. Öte yandan meta sentez, nitel araştırma bulgularını sentezleme yöntemidir. Nitel çalışmaların özgün bağlamlarından elde edilen verilerin daha üst düzeyde anlamlandırılmasını amaçlar. Bu manada meta sentez, yalnızca çalışmaları özetlemek ile kalmaz aynı zamanda temalar ve kavramsal yapılar ortaya koyarak yeni anlayışlar üretir. Ersoy ve Yıldırım (2021), meta sentezi ‘nitel araştırmalardan elde edilen bulguların sistematik, bütüncül ve de derinlemesine bir yaklaşım ile analiz edilmesi bunu sonucunda da teorik açıdan çıkarımlar üretme süreci ’olarak tanımlar (s. 118).

Meta sentez yöntemi özellikle de sosyal bilimlerde, sağlık bilimlerinde, eğitimde ve gastronomi gibi çok disiplinli alanlarda sıklıkla tercih edilir. Özellikle de eğitimde öğrenci ve öğretmen deneyimlerinin analiz edilmesinde ayrıca sağlık bilimlerinde hasta ve sağlık çalışanlarının deneyimlerinin değerlendirilmesinde mesela kanser hastalarının bakım süreci deneyimlerinin değerlendirmemesi gibi, sosyoloji ve antropolojide kültürel yapıların yorumlanmasında ve gastronomi alanında da yöresel yemeklerin, kültürel aktarım süreçlerinin, tüketici eğilimlerinin analizi (Polat ve Ay, 2016) gibi alanlardı ki çalışmalarında kullanılır. Özellikle son yıllarda gastronomi alanında yapılan meta sentez çalışmaları, yöresel mutfakların sürdürülebilirliği, turizm ve kimlik bağlamında nasıl ele alındığını anlamlandırmaya yardım eder (Küçükaslan ve Demirtaş, 2022). Meta sentez yöntemi, nitel araştırmaların derinlemesine ve sistematik bir biçimde incelenmesine imkân veren kendi adına güçlü bir yöntemdir. Farklı araştırmalarda elde edilen bulgular bir bütün halinde akademik literatüre katkı sağlar ve uygulamaya yönelik çözüm önerileri üretir. Özellikle de yöresel mutfak, kültürel aktarım, sürdürülebilirlik gibi konularda yapılan nitel araştırmaların bir araya getirilmesi, alan yazında yeni açılımlar yaratmaktadır. Günümüzde giderek daha fazla akademisyen tarafından kullanılan meta sentez, disiplinler arası çalışmalara da olanak vererek farklı alanlardaki bilgi birikiminin birleşmesini sağlar. Bu yönü ile de sadece geçmişini anlamak değil geleceğe dair yeni araştırma rotaları çizme açısından da önemli bir araç olarak değerlendirilebilir.

Bu araştırmada, Türkiye’deki yöresel mutfak, yöresel ürün ve yöresel yiyecek üzerine yapılmış olan akademik çalışmaların sistematik bir şekilde sentezlenmesi

amaçlanmaktadır. Çalışmada araştırma modeli olarak nitel araştırma modeli tercih edilmiştir. Nitel araştırma, bireylerin veya grupların yaşadıkları sosyal veya insani sorunlara anlam katmayı hedeflemekte, katılanların bakış açılarını hedef alan ve doğal ortamda veri toplama sürecine dayalı araştırma yöntemidir (Creswell, 2013). Bu çalışmada da nitel araştırma yöntemlerinden olan meta sentez yöntemi kullanılmıştır. Meta sentez, benzer konularda yapılmış olan nitel çalışmaların bütüncül bir yaklaşım ile analiz edilerek yeni bir takım kavramsal çerçeveler geliştirmeyi hedeflemektedir (Sandelowski ve Barroso, 2007). Başka bir anlatımda da Meta-sentez, çalışmaların sonuçlarını resmetmek için kullanılan sistematik bir karşılaştırma, sonuçların birleştirilmesi ile oluşturulan kuramlar, üst anlatılar, genellemeler ve yorumlayıcı dönüşümlerdir (Polat ve Ay, 2016) şeklinde anlatılmıştır. Aynı zamanda meta sentezde amaç kavramsal bir çözümleme yaparak, araştırmaların benzer ve farklı yönlerini ortaya koymaktır (Sözbilir ve Gül, 2015). Metasentez yöntemi, özellikle belirli bir konuda yapılmış farklı çalışmalarda ortaya çıkan ortak temaların, farklılıkların ve çelişkileri analiz edilerek, literatürdeki boşlukları ve yeni araştırma alanlarının belirlenmesinde etkili bir metod olarak kabul edilir (Thorne, Jensen, Kearney, Noblit ve Sandelowski, 2004).

Bu bağlamda, çalışmada kullanılan meta sentez yöntemi sayesinde mevcut literatürü bütüncül bir yaklaşımla değerlendirerek, anlamlı sonuçlara ulaşmak hedeflenmiştir. Farklı araştırmalardan elde edilen verilerin bir araya gelmesi ile konuya dair daha geniş ve daha kapsamlı bir bakış açısı geliştirilir. Böylece de yerel mutfak kültürüne ait yapılan çalışmaların ortak ve ayırt edici yönlerini sistematik bir biçimde ortaya koymuş olur. Türkiye’de yapılan bazı akademik çalışmalarda da meta sentezin bu güçlü yönüne vurgu yapılmıştır. Örneğin, Şimşek ve Yıldırım (2011), nitel araştırmaların sentezlenmesi konusunda 'farklı bağlamlarda üretilen bilgilerin üst düzeyde kavramsallaştırılarak, yeni teorik açılımlara ulaşmanın mümkün olduğunu belirtmiştir. Ayrıca meta sentez çalışmaları, özgünlük ve eleştirelilik gerektirdiği için çalışmanın güvenilirliğini artırmak adına sistematik kodlama, veri kaynaklarının çeşitlendirilmesi ve şeffaf raporlama ilkelerine sıkı sıkıya bağlı kalınmalıdır (Noblit ve Hare 1988).

C.2. Çalışma Grubu

Bu çalışmanın evrenini, 2010-2024 yılları arasında yazılmış olan ve YÖK tez merkezinde yer alan tezler ve yine Ulusal veri tabanında yer alan makalelerden

oluşmaktadır. Araştırmada, tezlerin araştırılmasında aşamasında kriter olarak “yöresel yiyecek”, “yöresel mutfak” ve “yöresel ürün” terimlerinin geçmesi ölçüt belirlenmiştir. YÖK tez merkezinde belirtilen yıllarda belirtilen kriterlere uygun 411 teze ve Ulusal veri tabanında ise yine aynı kriterleri sağlayan 153 makaleye ulaşılmıştır. Meta sentez, nitel bir araştırma yöntemi olduğu için bu çalışmaların nicel desen ile yapılmış olanları çalışmanın dışına çıkarılmıştır. Tüm bunların sonunda ise belirlenen kriterlere uygun olarak 29 yüksek lisans, 4 doktora tezi ve 34 makale üzerinden bu çalışma tamamlanmıştır.

Araştırmada yer alan çalışmalar Tablo 1, Tablo 2 ve Tablo 3’te verilmiştir.

Tablo 1

Çalışmada yer alan yüksek lisans tezleri

Kod	Çalışma Adı	Yılı
Y1	Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü Ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi	2019
Y2	Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği	2019
Y3	Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği	2021
Y4	Kütahya İlinin Yöresel Mutfak Kültürüne Ait Özellikleri	2022
Y5	Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği	2022
Y6	Gastronomi Turizminde Yöresel Mutfakların Slow Food Hareketi İle Değerlendirilmesi: Köyceğiz Örneği	2022
Y7	Balıkesir Güneydoğu Kırsal Alanında Yöresel Mutfak Kültürünün Analizi Ve Gastronomi Turizmine Kazandırılması	2023
Y8	Ankara Çubuk İlçesinin Coğrafi İşaretli Ürünleri Ve Yöresel Yiyecek İçeceklerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi	2023
Y9	Mardin İline Ait Yöresel Yiyeceklerin Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri	2023
Y10	Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak İncelemesi: Yozgat İli Örneği	2024
Y11	Sürdürülebilir Restoranlarda Yöresel Ürün Kullanımı Ve İstanbul Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği	2024
Y12	Kültür Aktarımında Yöresel Mutfakların Kullanımı: Zonguldak Örneği	2024
Y13	Yöresel Ürünlerin Pazarlama Faaliyetlerinin Belirlenmesi: Sivas Uygulaması	2024
Y14	Ana Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü Ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Adıyaman İli Örneği	2024
Y15	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı	2021
Y16	Dünyada Ve Türkiye De Coğrafi İşaretler Ve Adapazarı İslama Köfte Örneği	2013
Y17	Sakarya-Taraklı Örneğinde Avrupalı Seçkin Destinasyonlar Ve Sürdürülebilir Turizm	2015
Y18	Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlar ile İlişkisi	2015
Y19	Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramına Farklı Yaklaşım; Mutfak Müzeleri	2015
Y20	Yöre Değerleri Merkezli Turizm Politikalarının Geliştirilmesi: Edirne İli Örneği	2015
Y21	Tüketicilerin Yerli Ve Yabancı Ürünlere Yönelik Tutumları: Kozmopolit Bakış Açısına Yönelik Bir Çalışma	2015
Y22	Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri: Anamur Örneği	2016
Y23	Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği	2016
Y24	Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Etkisi: Gaziantep ve Siirt İlleri Örneği	2016
Y25	16.Yüzyıllarında Divanlarında Mutfak Kültürü	2017
Y26	Yöresel Yemeklerin Standartlaşması Üzerine Bir Çalışma: Gaziantep	2016
Y27	Bulancak (Giresun)Yöresinde Yemek Kültürünün Doğal Çevre İle İlişkisi	2017
Y28	Çaykur'un Yöresel Alt Markalarından Biri Olan 42 Nolu Tirebolu Çayının Monografik Yöntem İle Yeniden Analizi Ve Yeniden Konumlandırma Önerileri	2017
Y29	Çerkes Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi	2017

Tabloda görüldüğü gibi araştırmada 29 yüksek lisans tezi incelenmiştir.

Tablo 2

Çalışmada yer alan doktora tezleri

Kod	Çalışmanın Adı	Yılı
-----	----------------	------

D1	Yöresel Ürün Sunan Üst Düzey Restoranlarda Dijital Medya Tanıtım İçeriklerinin İşletme ve Tüketici Açısından Analizi	2024
D2	Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Ürünlerin Bölgesel Sınıflandırılması	2023
D3	Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir Çalışma	2010
D4	Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler	2016

Tabloda görüldüğü gibi çalışmada 4 doktora tezi incelenmiştir.

Tablo 3

Çalışmada yer alan makaleler

Kod	Makale Adı	Yılı
M1	Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Sinop Örneğinde Bir Araştırma	2018
M2	Yöresel Yemeklerin Gastronomik Ürün Olarak Kullanımı: Bozdoğan Pideleri Örneği	2018
M3	Yöresel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılmasında Yerel Halkın Tutumu: Karaman İlinde Bir Araştırma	2022
M4	Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Ab Projesi Değerlendirilmesi	2018
M5	Trabzon İli Yöresel Mutfak Kültürüne Ait Otu Yemeği Üzerine Nitel Bir Araştırma	2024
M6	Yöresel Yemeklerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanım Durumu: Isparta Örneği	2020
M7	Yöresel Mutfak İle Destinasyon Ve Gastronomi Turizmi Arasındaki İlişkiye Yönelik Bir İnceleme	2021
M8	Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Çevrimiçi Pazarlanması: Trendyol, Hepsiburada Ve N11 Örneği	2023
M9	Yöresel Bir Gastronomik Ürün İncelemesi: Zile Kömesi	2019
M10	Yöresel Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinin Tedarik Zinciri Üzerine Bir Araştırma: Fethiye Örneği	2022
M11	Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün Ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı	2018
M12	Kastamonu'da Yöresel Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan Restoranlara İlişkin Tüketici Şikayetlerinin Değerlendirilmesi: Tripadvisor Örneği	2019
M13	Artvin İlindeki Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinde Yöresel Yemekler	2021
M14	Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfaka Yönelik Ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar İle Füzyon Mutfak Önerileri	2020
M15	Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlere İlgisi: Isparta Örneği	2018
M16	Otel İşletmelerinde Yöresel Mutfak Etkinlikleri: Durum Analizi	2020
M17	Turistik Konak İşletmelerinde Mutfakın Fiziksel Koşullarının Önemi: Safranbolu Yöresel Mutfak Mimari Üzerine Bir Araştırma	2019
M18	Elazığ Mutfak Kültüründe Yer Alan Yöresel Yemeklerin İncelenmesi: Nitel Bir Araştırma	2021
M19	Gaziantep İlini Ziyaret Edenlerin Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinde Tercih Ettikleri Yöresel Ürünlerin Belirlenmesi	2022
M20	Yöresel Yemeklerin Ön Standart Tarifleri Hazırlanarak Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanıma Kazandırılması	2018
M21	Yöresel Yemeklere Konaklama Ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana Ve Mersin Bölgesinde Bir Çalışma	2018
M22	İzmir'de Yöresel Ve Coğrafi İşaretli Yiyecek Ve İçeceklerin Menülerde Yer Verilme Durumu	2022
M23	Erzincan Yöresel Mutfak Kültür Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	2019
M24	Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği	2023
M25	Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Turistik Ürün Olarak Yararlanılması	2020
M26	Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Çevrimiçi Medya Kanallarındaki Yansımaları İle Oluşan İmaj Üzerine Bir Araştırma: Gaziantep Restoranları Örneği	2021
M27	Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaretçilerin Yöresel Yiyecek İçecekleri Tercihleri: Tokat İli Örneği	2021
M28	Yöresel Yemeklerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunum Düzeyi: Türkiye'deki Sakin Şehirler Üzerine Bir Çalışma	2020
M29	Konya Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları	2015
M30	Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinin Tedarikçi Değerlendirmeleri: Yöresel Mutfak Ürünlerinin Süreçleri Hakkında Bir Araştırma	2017
M31	Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek Ve İçecek Kültürünün Rolü	2012
M32	Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat Ve Turizm Festivali Örneği	2016
M33	Tripadvisor.Com'da Yer Alan Restoran Şikayetlerinin Analizi: Mersin Ve Hatay'da Yöresel Yiyecek Sunan Restoranlara Yönelik Bir Araştırma	2016
M34	Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği	2015

Çalışmada 34 makaleden yararlanılmıştır.

C.3. Verilerin Toplanması ve Analizi

Bu araştırma; doküman analizi ve içerik analizi yöntemlerinden yararlanılarak analiz edilmiştir. Nitel araştırma, gözlem, görüşme, doküman incelemesi ve söylem analizi gibi veri toplama teknikleriyle, olguları doğal bağlamında derinlemesine anlamayı hedefleyerek, esnek ve bütüncül olarak yaklaşım gösterir. Bu yöntem, araştırmacıların ele aldığı problemleri kendi bakış açısı ile yorumlayarak ele almasına imkân verirken olguların bağlamını ve katılımcıların yüklediği anlamları ön plana koyar. Nitel araştırmalarda maksat olayları ve de olguları çok boyutta analiz yaparak, gözlemleyerek sonuçlarını metinler aracılığı ile ayrıntılı bir anlatım ile açıklamaktır. Araştırmacı süreçte kaçınılmaz olarak öznel bir rol alarak bağlamı bozmadan ve olguları kendi içinde bir bütün olacak şekilde anlamlandırmak durumundadır. Sonuç olarak nitel araştırma yöntemi sosyal gerçekliğin karmaşasını yansıtmaya gücü, derinlemesine analiz kapasitesini ve bağlam duyarlılığı ile özellikle insan merkezli çalışmaların vazgeçilmezidir.

İçerik analizi; iletişim, sosyoloji, psikoloji ve eğitim gibi birçok alanda kullanılan bir araştırma yöntemidir. Bu yöntem, metin veya başka türdeki içeriklerin sistematik bir şekilde incelenmesini sağlar. Krippendorff (2013) içerik analizinin tanımını yapmıştır. Ona göre içerik analizi, yazılı olan metinlerin veya başka simgelerin manalarını ve içeridekilerinin anlamlarının değerlendirildiği bir araştırma tekniğidir. Bu tanım, içerik analizinin genel amacını açıkça ortaya koymaktadır. İçerik analizi yaklaşımı, öncelikle verilerin kodlanması ve kategorilere ayrılmasını gerektirir. Bu süreç, araştırmacının belirli temaları, eğilimleri veya kalıpları tespit etmesine yardımcı olur. Yıldırım ve Şimşek (2016) bu konuda şöyle der: “İçerik analizi, bir metnin belirli bir bağlam içinde değerlendirildiği ve araştırmacıların ondan belirli sonuçlar çıkardığı sistematik bir yaklaşımdır” (s. 227). Buradan da anlaşılacağı üzere, içerik analizi sadece yüzeysel bir inceleme değil, aynı zamanda derinlemesine analiz yapma imkânı sunan bir yöntemdir. Araştırmalarda içerik analizi kullanılırken, genellikle nitel veya nicel yöntemler tercih edilmektedir. Nitel içerik analizi, metinlerin derinlemesine anlaşılmasını sağlarken, nicel içerik analizi ise belirli değişkenlerin ölçülebilirliğini sağlar (Boddy, 2016). Bu bağlamda, içerik analizi, verinin türüne ve araştırma amacına göre farklılık göstermektedir. Sonuç olarak, içerik analizi, araştırmacılara geniş bir veri yelpazesini sistematik bir biçimde inceleme imkânı sunan önemli bir araçtır. Bu yöntem, bireylerin veya grupların belirli bir

konudaki düşüncelerini, tutumlarını ve davranışlarını anlamak için etkili bir şekilde kullanılabilir. İçerik analizi ile elde edilen bulgular, karar verme süreçlerinde ve politika geliştirme aşamalarında değerli bilgiler sağlayabilir.

Bu araştırmaya da içerik analizi ile beraber doküman analizine de başvurulmuştur. Bir araştırmanın konusu ile ilgili olarak elde edilen her türlü yazılı materyale doküman ya da belge denir (Baltacı, 2016). Belgelerin taranması olarak bilinen doküman analizi, var olan kayıt ve belgelerin incelenerek veri eldesi mantığına dayanan bir yöntemdir. Döküman analizi nitel araştırmacıların en sık başvurduğu ve en kıymetli bilgi kaynaklarından biridir (Heopfl, 1977). Döküman analizi, sadece yazılı kaynaklar değil aynı zamanda grafikler, haritalar, şemalar, fotoğraf gibi birçok kaynağı da kullanmaktadır (Freebody, 2023; Glesne, 2011; Merriam, 2009). Müdahalesi veri toplama yöntemleri açısından ele alınan ve hali hazırda bulunan belge ve dökümanlar üzerinden araştırma yapmaya imkân sağlayan doküman analizi kimi zamanda araştırmacı tarafından üretilmiş doküman üzerinden de ele alınmaktadır. Araştırmacı hali hazırda olan dökümanların olası yaşatacağı sorunların önüne geçmek adına belirli hedefler doğrultusunda, araştırmaya konu olan kişi olay veya konu hakkında detaylı bilgi toplamak adına doküman ya da dökümanlar üretebilmekte veya bunu katılımcılardan isteyebilmektedir. Bu duruma örnek olarak, katılımcıdan araştırılan konu ile ilgili çalışma başladığında günlük tutma veya fotoğraf çekerek bir takım veri setleri oluşturulması istenebilir (Merria, 2009). Doküman analizi de çoğu zaman diğer araştırma yöntemlerinin tamamlayıcısı olarak da kullanılmaktadır (Bowen, 2009; Saldana, 2011).

C.4. Geçerlilik ve Güvenilirlik

Nitel araştırmalarda geçerli ve güvenilir sonuçlar elde edilebilmesi için, araştırmacıların belirli yöntemleri ve stratejileri kullanması gerekmektedir. Geçerlilik, bir ölçüm aracının veya araştırma sürecinin gerçekten tespit etmek istediği olguyu ne derecede ölçtüğünün bir göstergesi iken; güvenilirlik, araştırmanın sonuçlarının tutarlılığı ve tekrarlanabilirliği ile ilgilidir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Nitel araştırmalarda, geçerliliği artırmak amacıyla araştırmacılar triangülasyon, katılımcı doğrulama ve şeffaflık gibi yöntemler kullanmaktadırlar. Triangülasyon, farklı veri kaynaklarının, yöntemlerinin veya araştırmacıların bir arada kullanılması ile elde edilen bulguların doğrulamasını sağlayarak geçerliliği artırır (Flick, 2018). Ayrıca, güvenilirliği sağlamak için araştırma sürecinin detaylı bir şekilde belgelenmesi ve

bulguların katılımcılara geri bildirilmesi önerilmektedir. Bu yöntemler, nitel araştırmaların bilimsel meşruiyetini güçlendirerek, araştırma bulgularının hem geçerliliğini hem de güvenilirliğini artırmaktadır. Yapılan bu çalışmada da ise geçerlilik ve güvenilirliği sağlamak adına bir devlet üniversitesinde gastronomi alanında doçentlik görevini yürüten eğitimciden uzman görüşü alınmıştır.



BÖLÜM I

KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

1.1. Beslenme Kavramının Tanımı

Beslenme tüm canlılar için yaşamın devamlılığı açısından gerekli temel fizyolojik bir ihtiyaçtır. Beslenme, büyümek, yaşamın devam ettirilmesi ve sağlığın korunması için gerekli bir aktivitedir (Baysal, 2004). Beslenme, fiziksel ve zihinsel sağlığı etkileyen temel bir unsur olarak kabul edilir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO, 2020), beslenmeyi bireylerin sağlığı üzerinde doğrudan etkisi olan bir yaşam tarzı faktörü olarak tanımlamaktadır. Bu süreç, yalnızca yiyecek ve içeceklerin alınmasından ibaret olarak algılanmamalıdır, aynı zamanda yiyeceklerin seçimi, hazırlanması, pişirimi ve bu süreçlerin kültürel, sosyal ve ekonomik faktörlerle nasıl etkileşim içinde olduğuna dair bir dizi karmaşık etkileşimi içermektedir (Bousquet, 2021). Ayrıca Beslenme insan bedeni açısından bakıldığında makro ve mikro besin ögeleri açısından zengin bir diyeti içerir. Makro besin ögeleri; karbonhidratlar, proteinler ve yağlar; mikro besin ögeleri ise vitaminler ve minerallerdir. Bu besin ögeleri, vücudun enerji üretimi, büyüme, hücre onarımı ve genel sağlık durumu için kritik öneme sahiptir.

İnsanların sağlıklarını koruyup sağlıklı kalabilmeleri için, büyüyüp gelişebilmeleri ve bağışıklık sistemlerinin güçlü kalabilmesi ve hastalıklardan korunması için doğru ve düzenli ayrıca dengeli beslemeleri gerekmektedir (Baysal, 2004).

Ancak bakıldığında beslenme sadece biyolojik olarak gereklilik değil aynı zamanda sosyal, kültürel, toplumsal ve de tarihsel yönleri olan çok boyutlu bir yapı olduğu görülmektedir. Tüm bu sebeplerden beslenmenin tarihsel olarak gösterdiği gelişimi incelemek, insanlık tarihinin ve kültürel yapıların geçirdiği evrimi anlamlandırmak adına oldukça önemlidir. Beslenme alışkanlıkları, bireylerin doğduğu ve yaşadığı coğrafyanın iklimsel ve çevresel özellikleri, kültürel değerleri, dinsel inanç sistemleri, ekonomik durumlar ve hatta politik durumlar içinde bulunan koşullar gibi daha birçok etkenden etkilenmektedir. Bu nedenler ile dünyada üzerinde var olan toplumların beslenme biçimleri incelendiğinde, çok çeşitli diyet tipleri, yemeklerin hazırlanma yöntemleri ve besin tercihleri karşımıza çıkmaktadır. Bu duruma özellikli bir örnek verecek olursa Akdeniz toplumlarında zeytinyağının fazlaca kullanımı sonucunda zeytinyağı ile hazırlanmış sebze yemeklerden yaygın bir beslenme düzeni karşımıza çıkmaktadır. Orta Asya topluluklarında ise bu durum etin ve tahılın yaygınca kullanıldığı bir beslenme düzeni ile karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda insanlar için beslenmenin sadece fizyolojik bir ihtiyaçtan ibaret olmadığını aynı zamanda kültürel bir eylem olduğunu anlamaktayız.

Beslenmenin tarihsel gelişimi, insan toplumlarının kültürel, coğrafi ve ekonomik yapılarına bağlı olarak farklılık göstermiştir. Yöresel yiyecekler ve mutfaklar, bu gelişim süreçlerinin önemli bir parçasını oluşturur ve gastronomi bağlamında derin bir anlam taşır. Yöresel mutfaklar, belirli bir coğrafi alanda yaşayan insanların tarihsel olarak edindiği beslenme alışkanlıklarını, yerel malzemeleri ve etkinlikleri yansıtır. İlk insanlar, doğanın sunduğu kaynakları kullanarak beslenme alışkanlıklarını geliştirmiştir. Tarım devrimi, yerleşik hayata geçişle birlikte yiyeceklerin üretiminde çeşitliliğin artmasına ve bunun sonucunda yöresel mutfakların oluşmasına zemin hazırlamıştır. Bu bağlamda, tarımın insanlık tarihi üzerindeki dönüştürücü etkisinden bahsederek, tarımın bölgesel mutfakların gelişimini nasıl etkilediğini vurgulamak mümkündür. Beslenme, netice itibarıyla bir toplumun en önemli kültürel kodlarını içinde barındıran hususlardan biridir. Beslenmenin tarihsel olarak geçirdiği aşamalar, dikkatle incelenmesi gereken bir diğer boyuttur. Tarım devriminden bu yana günümüze kadar geçen zamanda, insanların besin üretimi, üretilenlerin saklanması ve saklan besinlerinde tüketme biçimlerinde önemli değişiklikler yaşanmıştır. Tarımın yapılmaya başlanması ile beraber insanlar artık yerleşik hayata geçmişler, besinlerin çeşitliliği artmıştır ve bunların sonucunda da

toplumsal organizasyonlarda değişmeler yaşanmıştır (Direk, 2012). Endüstri devrimi ile birlikte modern gıda üretim tekniklerinin gelişmesi sağlanmıştır, ancak aynı zamanda doğal beslemeden uzaklaşmaya da neden olmuştur. Son yıllarda ise organik beslenme, yerel gıda tüketimi ve sürdürülebilirlik gibi kavramlar ön plana çıkmış; bireyler daha bilinçli ve etik beslenme biçimlerine yönelmeye başlamıştır. Tüm bunların sonucunda beslenmenin yalnızca bireysel bir faaliyet olarak değil aynı zamanda sosyo-kültürel, ekonomik ve politik bir olgu olarak ele alınması gerekmektedir. Beslenmenin tüm yönleri ile değerlendirilmesi, hem bireylerin yaşam kalitesinin artırılması aynı zamanda da kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması açısından gereklidir.

Tarih boyunca insanlar, yiyecek kaynaklarını bulmak, saklamak ve değerlendirmek için çeşitli yöntemler geliştirmişlerdir. Gastronomi ise, yalnızca yiyeceklerin temel besin maddesi sağlama işlevini değil, aynı zamanda yiyeceklerin estetik ve kültürel değerlerini de yansıtarak bireylerin kimliğini oluşturan önemli bir öğe haline gelmiştir. Özellikle yemeklerin hazırlanma aşamaları gastronomi tarihinde yer alan farklı aşamalar, yiyeceklerin nasıl algılandığını ve tüketildiğini etkileyen önemli değişimlere işaret etmektedir. Örneğin, Orta Çağ'da lükse dayalı beslenme alışkanlıkları, elit tabakaların yiyeceklerle olan ilişkisini tanımlarken, aynı zamanda toplumun farklı kesimlerinin beslenme alışkanlıklarını da etkilemiştir (Ferguson, 2016). Bu dönemlerde, yiyeceklerin sadece beslenme ihtiyacını değil, aynı zamanda sosyal statü ve güç gösterisi işlevini de yerine getirdiği görülmektedir. Türk mutfak kültürüne bakıldığında ise Osmanlı İmparatorluğu dönemi, yemek kültürü bakımından zengin bir mirasa sahiptir. Osmanlı saray mutfağı, en iyi malzemelerin kullanıldığı ve ustalıkla hazırlandığı yemeklerle doluydu. Bu durum, Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı kültürel etkileşimler ile beslenme ve gastronomi anlayışını nasıl zenginleştirdiğini göstermektedir (Shaw, 2002). Beslenme alışkanlıklarının, bu kültürel etkileşimlerle ne kadar derin ilişkide olduğunu vurgulamak önemlidir ve sunum şekilleri, toplumların kültürel mirası ve gelenekleri ile doğrudan ilişkilidir (McGee, 2010). Beslenme tarihi, gastronomi ile doğrudan bağlantılı bir süreçtir. İnsanların yiyecekleri nasıl seçtiği ve tükettiği, tarih boyunca değişim göstermiştir ve bu değişimler, bireylerin kültürel kimliklerini şekillendirmiştir. Gastronomik uygulamalar ve beslenme alışkanlıklarındaki evrim, toplumların kültürel ve sosyal yapılarıyla etkileşim içinde biçimlenmiştir.

Gastronomik açıdan beslenmeye bakıldığında ise gastronomi, sadece yiyecekleri hazırlama ve sunma sanatını değil, aynı zamanda bu yiyeceklerin kültürel anlamlarını da kapsar. Yöresel mutfakların kimliği, tarihsel süreçler içerisinde şekillenen malzeme seçimleri ve pişirme tekniklerinden beslenir. Örneğin, Osmanlı İmparatorluğu döneminde çeşitli kültürel etkileşimlerle zenginleşen yemek kültürü, günümüzde hâlâ Anadolu mutfaklarının birçok yönünü etkilemektedir (Shaw, 2002). Bu konuda, Halil İncelik (2002), "Osmanlı mutfak kültürü hem Doğu hem de Batı'nın gastronomi alışkanlıklarından etkilenecek gelişmiştir" demektedir. Yöresel yemeklerin tüketimi, sadece midenin doyurulması anlamına gelmez; aynı zamanda sosyal bir kimlik ve kültürel mirasın aktarımıdır. Anthony Bourdain (2013), yemeklerin yalnızca beslenme aracı değil, bir toplumu tanımlayan kültürel bir öz olduğunu ifade ederek, gastronominin sosyal ve kültürel kimlik üzerindeki etkisini dile getirmiştir. Beslenmenin tarihsel gelişimi, yöresel yiyecek ve mutfaklar aracılığıyla gastronomiyle derin bir ilişki içerisinde. Yöresel mutfaklar, belirli bir coğrafyadaki beslenme alışkanlıklarını, yerel malzemeleri ve kültürel mirası yansıtan önemli öğelerdir. Bu bağlamda, yiyeceklerin hazırlanışı ve çeşitliliği hem bireylerin hem de toplulukların kimliklerini şekillendiren temel unsurlardır.

İlk çağlarda, insanlar ilk yerleşimlerde yalnızca avcılık ve toplayıcılıkla geçinirken, Çatalhöyük'teki kazılar sonunda görüldü ki, höyük diziliminin altıncı katından sonra tarım ile geçinildiği görülmektedir. Kaplıca (einkorn) ve germik (emmer) buğdaylarıyla ekmeklik buğday, yalın arpa ve bezelye yetiştiriciliği yapılan ilk ürünlerdir (Richards ve ark., 2003). Böylece üretime başlanmış ve insanlar ettikleri ürünlerin yetişmesini beklemek için günümüzdeki şehir yaşıntısının temelini oluşturan yerleşik yaşam düzenine geçmişlerdir O dönem insanları yalnız et ile beslenmeyi bırakıp farklı bitki, baharat ve hayvansal ürünleri birlikte pişirerek yemek yapma sanatını geliştirmişlerdir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Aynı dönemde tarımsal faaliyetlerle birlikte avcılığı da yoğun olarak sürdürmüşlerdir (Richards ve ark., 2003). İlerleyen dönemlerde insanların avcı toplayıcılığı geride bırakarak tarım toplumuna dönüşmesi ile insanlık tarihinde bir dönüm noktası yaşandı. Bu geçiş ile beraber insanlar artık arpa, buğday gibi tahılları ekip biçmeye, hayvanları evcilleştirmeye ve artık yerleşik hayata geçmeye başlamışlardılar. Tüm bu gelişmelerin sonunda insanlar sadece beslenme biçimlerini ile değil aynı zamanda artık yaşadıkları toplumların yapısını da köklü bir biçimde değiştirip dönüştürmüştür.

Tarım devrimi ile artık beslenme daha düzenli bir hale gelmiştir. İnsanlar artık kendi yiyeceklerini üretmeye başlayarak gıdayı kontrol etme gücünü kazanmaya başlamıştır. Bununla birlikte artık beslenme alışkanlıkları da çeşitlenmeye başlamıştır. Bunun sonucunda buğday, arpa, çavdar, pirinç, mercimek gibi temel gıdalar farklı bölge ve yörelerde temel besin kaynakları haline gelmeye başladı. Tüm bunlardan bağımsız olarak dini inanışlar ve kültürel farklılıklar da beslenme alışkanlıklarını etkilemeye başladı. Kutsal günlerde oruç tutmak, paskalyada çörek pişirmek, kurban kesmek ya da bazı günlerde havyaların etlerinin yenememesi gibi kurallar da ortaya çıkmaya başlamıştır (Baysal,2004).

Artık Orta çağ ve onu izleyen Yeni Çağ ‘da beslenme toplumsal sınıflara göre farklılaşmaya başlamıştır. Zengin tebaa daha çok et, şarap ve baharatlı yiyecekler ile beslenirken, yoksul ve fakir halk daha çok sebze, tahıl ve baklagiller ile beslenerek hayatlarını sürdürmeye çalışmışlardır. Beslenme ve yemek olarak tercih edilen yiyeceklerin türleri bu dönemde sosyal statünün bir göstergesi haline gelmiştir (Soydan, 2023).

Sanayi devriminin yaşanması ile berber her şeyde olduğu gibi gıda üretiminde de mekanik işin içine girmiştir. Konserveler, şekerlemeler, paketli ürünler, raf ömrü uzun ürünler yaygınlaşmaya başlamıştır. İnsanlar artık işlenmiş gıda ile tanışmışlardır ve oldukça rağbet göstererek bunları bol miktarda tüketme eğilimi göstermişlerdir. Bunun ile beraber artık şehirleşmenin etkisi ile geleneksel beslenme alışkanlıklarında oldukça fazla değişim yaşanmıştır. Bu değişim ardında bir takım sağlık sıkıntılarını da beraberinde getirmiştir. Bunlar günümüzde de oldukça yaygın olan obezite, diyabet, çeşitli kalp ve damar hastalıkları gibi kronik hastalıklardır (Bahçecik, Özer ve Demirci, 2024).

Cumhuriyetin ilanı ile beraber ülkemizde de halk sağlığı politikaları kapsamında beslenmeye oldukça önem verilmiş olup okullarda okul sütü, demir destek programları gibi projeler uygulamaları hayat geçirilmeye çalışılmıştır.1970’li yıllar ile beraber hayatımıza dengeli beslenme ve beslenme eğitimi gibi kavramlar girmeye başlamıştır (Coşkun ve Peker, 2025). Bugün ise beslenmek sadece sağlık ile ilgili olmamakla birlikte aynı zamanda çevre, sürdürülebilirlik, yöresel ürünler, organik ürünler, coğrafi ürünler, etik ve kültürel kimlik gibi kavramlar gibi çok boyutları ile ele alınmaktadır.

Beslenmenin tarihsel süreci incelendiğinde sadece yiyeceklerin değişip dönüşmediği aynı zamanda insanın doğa, toplum ve de kendisi ile olan ilişkisinin de artık değiştiği görülmektedir. Küreselleşme, dijitalleşme ve hızlı yaşam biçimi, modern insanın beslenme alışkanlıklarını da sürekli değişip şekillenmesinin neden olmuştur. Tüm buna karşılık olarak geleneksel mutfak ve yerel ürünlere olan ilgi ve alaka her geçen gün artmakla, insanlar sağlıklı ve sürdürülebilir bir beslenme alışkanlığı arayışını yeniden adlandırmaya çalışmaktadır.

1.2. Coğrafyanın Gıdaya Etkisi

İnsanların tükettiği gıdalar, yaşadıkları coğrafyanın doğası, iklimi ve ekonomik koşulları tarafından büyük ölçüde şekillenir. Tarım, beslenme alışkanlıkları ve yerel mutfaklar arasındaki ilişki, gıdanın nerede ve nasıl üretildiğine bağlı olarak değişim göstermektedir. Coğrafyanın gıda üretimi ve üretim sonrası erişime etkisi bilinen bir gerçektir. Yaşanılan coğrafya, tarımın gelişimini belirleyen temel faktörlerden biridir. İklim, toprak yapısı ve su kaynakları, hangi bitkilerin ve hayvanların yetiştirileceği üzerinde doğrudan etkilidir. Örneğin, Akdeniz ikliminin hâkim olduğu bölgelerde, zeytin, üzüm ve narenciye gibi ürünler yaygın olarak yetiştirilirken, iç bölgelerde buğday, arpa ve nohut gibi tahıllar ön plana çıkmaktadır. İklim değişikliği bağlamında gastronomi, çevresel stres faktörlerinin azaltılması, bio çeşitliliğin korunması, toprak ve su gibi temel doğal kaynakların sürdürülebilirliği ile gıda güvenliğinin sağlanması gibi gerekliliklere dayanmaktadır. Aşırı sıcak hava dalgaları, ani sağanak yağmurlar, sert rüzgârlar, seller ve iklim değişikliğine bağlı diğer uç olaylar yalnızca biyolojik yaşamı değil, var olan kültürel ve doğal mirasları da olumsuz etkilemektedir (Özkerim Güner, 2021, s.263). Bu nedenle, yemek kültürünün kaybolmaması için malzemelerin devamlılığı ve bio çeşitliliğin korunması önemlidir (Akbaba, 2025). İklim koşulları, tarım ürünlerinin seçiminde ve dolayısıyla yerel mutfakların oluşmasında belirleyici bir unsurdur. Ayrıca, dağlık alanlar ve sulak bölgeler gibi farklı coğrafi yapılar, gıda üretiminde çeşitliliği artırır. Örneğin, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nin dağlık yapısı, süt ve süt ürünleri ile et çeşitlerinin öne çıkmasına neden olurken (Çetin, 2019), Ege Bölgesi'nde zeytin ve zeytinyağı üretimi yaygındır. Bu farklılıklar, yerel mutfakların zenginleşmesine ve farklı tatların oluşmasına katkı sağlamaktadır. Bir yörenin ya da bölgenin iklimsel özellikleri, tarımsal üretimi coğrafya ile doğrudan ilişki içerisindedir. Bu durumu bir

örnek ile açıklayacak olursak Akdeniz iklim bölgesinde yaygın olarak zeytin, üzüm, narenciye gibi ürünlerin üretimi yaygınken, Karasal iklim bölgesinde çoğunlukla arpa, buğday, bakliyat, çavdar gibi ürünlerin üretimi daha fazladır (Yozgatlı, 2019). Türkiye, farklı iklim koşulları ve coğrafi bölgeleri sayesinde zengin bir tarım çeşitliliğine sahiptir. Türkiye'nin iklim çeşitliliği, tarım ürünlerinin çeşitliliğini artırmakta dolaylı olarak bu durum yerel mutfak kültürlerini de etkilemektedir (Pulluk ve Örnek, 2022). Bu anlatılanlara bir örnek vermek gerekirse Aydın ilinde üretilen kestane balı, yerel flora ve iklim koşullarının bir sonucu olarak kendine özgü bir tat ve hoş koku kazanmıştır (Yıldırım, 2022). Tüm bu farklılıklarda yöresel mutfakların ve beslenme alışkanlıklarının oluşmasında belirleyici rol oynadığını göstermektedir. Bu duruma Türkiye örneği üzerinden bakılırsa eğer Doğu Karadeniz'de bol yağışlı ve nem oranı oldukça yüksek iklim özelliğinden dolayı çay, fındık, mısır üretimi yaygınken, Güney Doğu'da sulama ile beraber pamuk, mercimek, buğday üretimi ön plandadır. Tüm bu bölgelerdeki üretim modelleri o bölgede yaşayan halkın günlük beslenme alışkanlıklarını belirlemektedir (Korkmaz ve Tekin, 2020). Ayrıca ülkemizin kıyı bölgelerinde ise denizin varlığı ile deniz ürünlerine ulaşımın kolay olması bu bölgelerde balık ve deniz ürünlerinin tüketimini arttırmakta, iç bölgelerde ise balık ve balık ürünlerin yerini et ve süt ürünlerine bırakmaktadır. Bu durumu bir örnek ile destekleyecek olursak Ege kıyı bölgesinde balık ve zeytinyağlı sebzeler ile yapılan yemekler, mezeler vs. temel gıdalar yaygın iken Doğu Anadolu'da et, süt, un, tereyağı yoğun enerji veren besinler gibi temel gıda konumundadır (Göktürk ve Yıldız, 2022).

Coğrafya, sadece gıda üretimi üzerinde değil, aynı zamanda beslenme alışkanlıklarını ve gıda kültürünü de etkiler. Farklı coğrafyalarda yaşayan toplumların gelenekleri, inançları ve sosyal yapıları, gıda tüketimi üzerinde belirleyici rol oynar. Gourdon (2014), "Gıda, sadece bir besin kaynağı değil, aynı zamanda kültürel kimliklerin inşasında önemli bir araçtır" şeklinde ifade etmektedir. Örneğin, Anadolu'da yaşayan topluluklar, yerel tarımsal ürünleri kullanarak oluşturdukları yemek kültürü ile kimliklerini tanımlar. Dört mevsimin yaşandığı bu coğrafyada, kışın yapılan tarator, yazın yapılan zeytinyağlı enginar gibi yemekler, mevsimsel değişimlerin bir yansımasıdır. Bu tür yemekler hem yerel ürünlerin çeşitliliğini göstermekte hem de toplumsal gelenekleri yaşatmaktadır (Özdemir, 2020). İklim değişikliği, dünya genelinde gıda üretimini de tehdit eden bir faktördür. Tarım alanlarındaki sıcaklık değişiklikleri, ürün verimliliğini olumsuz yönde etkileyerek gıda

krizlerine yol açabilir (Adger ve arkadaşları 2021). Bu nedenle, iklim değişikliğinin etkilerini azaltmak için sürdürülebilir tarım uygulamalarına duyulan ihtiyaç büyüktür. Coğrafyanın sadece fiziksel üretimi değil aynı zamanda kültürel beslenme alışkanlıklarının üzerinde de doğrudan bir etkisi olduğunu biliyoruz. Zira toplumların geliştirmiş oldukları mutfak kültürlerinin, yaşamış oldukları çevrenin sunmuş olduğu imkânlar ile doğrudan bir bağlantısı olduğu bir gerçektir. Bu duruma en güzel örnek Gaziantep mutfağında bol baharat ve çeşni kullanımı ve et yemeklerinin ağırlığı bölgenin iklim özellikleri olan kuraklık ve sıcaklık ile açıklanabilir. Bu iklimin özelliği baharatların etkisi olan bozulmayı önleyiciliğinin işlevsel bir biçimde kullanılırken aynı zamanda et tüketimini de desteklemektedir (Özdemir, 2017). Benzer biçimde Karadeniz mutfağı denilince akla gelen karalahana, hamsi, mısır ve bunlar ile yapılmış birçok yöresel yemeğin varlığı Karadeniz iklim koşulları ile açıklanır. Bu ve buna benzer örnekler ile coğrafyanın yaşanılan çevre ve bölgede oluşan yöresel mutfak ile doğrudan ve güçlü bir ilişkisinin olduğunu kanıtlamaktadır. Coğrafyanın şekil vermiş olduğu tarımsal ürünler ve bu ürünlere dayalı oluşturulmuş geleneksel tarifler zaman ile topluma bütünleşmiş bir biçimde toplumsal kimliklerin oluşmasına sebep olmuş ve artık toplumsal kimliğin bir parçası haline gelmiştir. Tüm sebeplerden dolayı şunu söyleyebiliriz ki yemekler sadece fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenme ihtiyacının karşılanmasında değil aynı zamanda tarihsel ve kültürel bir birikim olarak görev yapar. Ekonomik koşullarda, insanların gıda seçimlerini, satın alma güçlerini ve tüketim alışkanlıklarını belirler. Örneğin, gelişmiş bölgelerde fast food ve hazır gıdalar daha yaygınken, kırsal alanlarda yerel ve sağlıklı gıdaların tüketimi ön plandadır (Aydın, 2022). Bunun yanı sıra, ekonomik faktörlerin etkisiyle yerel ürünlerin desteklenmesi ve bu ürünlerle yapılan yeme içme kültürü, bölgesel mutfakların gelişmesine katkı sağlamaktadır. Örneğin, Kırklareli yöresinde üretilen peynirler, yerel pazarlar ve festivaller aracılığıyla tanıtılarak, ekonomik değer oluşturulmaktadır (Yılmaz, 2023). Yaşanılan coğrafya, bireylerin ve toplumların beslenme alışkanlıkları üzerinde derin bir etkiye sahiptir. İklim, toprak yapısı, kültürel gelenekler ve ekonomik durum, gıda üretimini şekillendirmekte ve yerel mutfakların çeşitlenmesine neden olmaktadır. Bu durum hem bireysel düzeyde hem de toplumsal düzeyde sağlıklı ve sürdürülebilir gıda tüketimi için önem taşımaktadır. Tüm anlatılanlardan yola çıkarak gelecek çalışmaların, coğrafyanın gıda üzerindeki etkilerini daha da derinlemesine incelemesi gerektiği sonucuna varılmaktadır.

1.3. Türkiye’de Coğrafi Bölgelerin Özelliklerine Göre Yöresel Yiyecekler

Kadınların el lezzeti, erkeklerin pişirme yöntemleri ile cinsiyet ayrımı gözetmeden herkes yemek yapabilmekte, fiziksel ihtiyaçlarını giderebilmektedir. Anne sütü ile beslenmeye başlayan bir bebek büyüdükçe yaşadığı yörenin lezzetlerini tatmaya başlamakta, farklı yemek kültürlerini de tanıma isteği duymaktadır. Bu tanıma ve yemekleri tanıtmaya isteği o kadar yüksek olmalı ki yemek yarışmaları, yemek programları, şehir tanıtımlarında öne çıkan yöresel yemekler, televizyon ekranlarında her an karşılaştığımız türden yayınlar olmaktadır. Yemek çeşitleri ile zengin Anadolu’da bazı tatlar aynı iken değişik isimler alabilmektedir. Tarım ve hayvancılık ekonomisine dayalı yemek kültürü, yöresine özgü özellikler taşımakta ve bu pratikler kuşaktan kuşağa uygulanmaktadır. Anamızdan atamızdan gördüğümüz kadarıyla yemek yapmaktayız. Yemek kültürü insanın neler ile beslendiği, nasıl beslendiği, pişirme teknikleri, kullandıkları malzemeler, yakın çevresindeki yerleşmelerle arasındaki farklılıklar bağlamında değerlendirilirse oldukça geniş bir alan oluşturacaktı (Akçaözoğlu ve Koday, 2019).

Yöresel yiyecekler, bulundukları bölgenin iklimi, toprağı ve doğal kaynakları tarafından şekillenir. Örneğin, Akdeniz Bölgesi, zeytin, narenciye ve deniz ürünleri açısından zenginken, Anadolu’nun İç Bölgeleri tahıl ve süt ürünleri ile öne çıkmaktadır. Bu durum, yöresel mutfakların geliştirdiği yemeklerin çeşitliliğine ve özgünlüğüne katkıda bulunmuştur. Türkiye, farklı coğrafi bölgeleri, iklim çeşitliliği ve zengin kültürel mirası ile dikkat çeken bir ülkedir. Bu coğrafi ve kültürel çeşitlilik, Türkiye’nin mutfak kültürüne de yansımış, her yöre kendine özgü lezzetler ve yemek alışkanlıkları geliştirmiştir.

Marmara, Ege, Akdeniz, İç Anadolu, Karadeniz, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu her bir bölgenin iklimi, coğrafyası ve tarımsal potansiyeli, yerel mutfağın çeşitliliğini etkilemektedir. Bölgeler bazında gelen anlamda iklimsel farklılıklardan dolayı kendilerine özgü yeme ve içme kültürleri geliştirmişlerdir. Bunla şöyle sırlanabilir:

Marmara bölgesi genel konum ve iklim durumu ile hem kara hem deniz ürünlerine erişimin kolay olduğu bir konumdadır. Zeytinlikler, süt ürünlerinin üretimi

ve de deniz ürünleri bu bölgede mutfak yapısını şekillendirir. Marmara Bölge'sinde özellikle de Güney Marmara kısmında zeytinin ve zeytinyağının üretimi ve işlenip tüketiminin yaygın olmasında bu kısımda yemek kültürünün önemli bir bileşeni konumunda yer alır. Bölge Kocaeli ve İstanbul gibi büyük şehirleri içerir (Yayla, 2023). Bu bölgede Kocaeli, Bolu, Bursa, İstanbul mutfağı önemli bir rol oynar. Bölgenin lezzet anlayışı büyük ölçüde bu iki büyükşehirler ve aldıkları göçlerle şekillenmiştir. Marmara'nın hem içeriden hem de dışarıdan yoğun göç alan bir bölge olduğu bilinmektedir. Bölge, ılıman iklimi ve zengin tarım arazileri ile dikkat çeker. Zeytin, üzüm ve tahıl gibi ürünler yaygın olarak yetiştirilirken, bu bölgenin mutfak kültürü de zengin deniz mahsulleri ile doludur. Özellikle balık çeşitleri ve zeytinyağlılar, Marmara mutfağının vazgeçilmezlerindendir. Düzce'de Marmara Bölgesine yer almaktadır. Düzce'de karalahana, kaldirik, ısırgan ve semizotu önemli besin kaynaklarıdır. Yörede buğday, mısır, pirinç, nohut, patates, soğan gibi besin kaynakları üretimi yapılmaktadır. Büyükbaş, küçükbaş ve kümes hayvancılığının yanı sıra deniz ve tatlı su balıkçılığı da yapılmaktadır (Düzce BelTUR, 2021). Düzce'nin ve bölgenin mutfağını daha iyi anlayabilmek için içerisinde bulundurduğu etnik kökenlere ve bunların mutfaklarına bakmak gerekmektedir (Ünüvar veCesur, 2023). Bölge yemeklerine örnek olarak Bursa İskender kebabı, zeytinyağlı enginar, midye dolma verilir.

Ege Bölgesi Akdeniz iklimine yakınlığı bilinir. Bu sebeplerden zeytin, üzüm ve bol miktarda da ot ve çeşitlerine rastlanır. Bunun sonucunda da zeytinyağlı ve ot temelli bir mutfak olduğu bilinmektedir. Ege mutfağı, yeşil yapraklı otlar, zeytinyağı bazlı yemekler ve de deniz mahsulleri ile sağlık açısından oldukça faydalı bir beslenme sunmaktadır. Ege Bölgesi, yenilebilir otların bir kültür olarak mutfaklarda sıklıkla kullanıldığı bir geleneğe sahiptir. Tan ve Taşkın (2009), yaptıkları çalışmalarında bölgede yaklaşık 70'ten fazla ot ve ot türünün tüketildiğini ifade etmektedirler. Yine aynı çalışmada yörenin yenilebilir bitki çeşitliliği bakımından avantajları detaylarıyla aktarılmaktadır. Kaya vd (2002), yaptıkları çalışmada Ege Bölgesi'nde tüketilen otları detaylarıyla sunarken, İskenderoğlu (2018), Seferihisar'da 20'den fazla bitkinin yemek olarak kullanımını ve farklı özellikleriyle analizini ortaya koymaktadır. Çalışmada bahsedilen araştırmaların dışında Türkiye'nin bitki çeşitliliğini ve söz konusu çeşitliliğin yemek olarak nasıl tüketildiğini ve bu otların yetiştiği yerleri ortaya koyan Baytop'un (1999), Tuzlacı'nın (2011) ve Davis'in (1965-1985) araştırmaları da

alan yazında yer almaktadır (Karadağ veÖzer, 2022) . Bölge aynı zamanda Akdeniz ikliminin etkileri ile karakterizedir. Zeytin ve zeytinyağı üretiminde de önemli bir yere sahiptir. Ege mutfağında; zeytinyağlı enginar, otlu börek ve türevleri sıkça yemeklerde yer alır. Ege Bölgesi'nde yetiştirilen otlar ve sebzeler, yerel yemeklerin lezzetine lezzet katar (Yılmaz, 2020). Bölge yemeklerine örnek olarak şevketi bostan, kabak çiçeği dolması, börülce salatası verilebilir.

Akdeniz bölgesinin sıcak iklimi turuncgiller ve sebze üretimi ile ön plana çıkmaktadır. Hatay, Adana gibi illerde Arap etkisi ile zengin baharat kullanımı oldukça yaygındır. Akdeniz mutfağı sebze bazlı yemeklerin yoğunluğu ile bilinir, Hatay gibi şehirlerde ise baharat ve nar ekşisi kullanımı beslenme alışkanlıklarına yön verir (Aydın ve Kaya, 2021, s. 76). Akdeniz Bölgesi iklim karakteristik olarak sıcak ve kuru yazlar ile ılıman kışlara sahiptir. Bölgede tarımsal üretim açısından önemli olan ürünler arasında narenciye, domates ve bahtıyarı (karpuz) yer alır. Akdeniz mutfak kültürüne bakıldığında, son derece zengin bir geçmişe ve bu geçmiş birikim sayesinde oluşmuş zengin bir içeriğe sahip bir mutfak kültürünün olduğu görülmüştür. Bölgeye çeşitli etnik grupların egemen olması, savaşlar, göçler, farklı inançların yayılması, çeşitli doğal afetler, iklim üzerinde yaşanan değişimler, ticaret ve yeni keşifler gibi etmenler bu zenginliğe önemli katkılarda bulunmuştur. Akdeniz bölgesinin geçmişinden bugüne sahip olduğu zengin mutfak kültürüyle bu konuda önemli bir yerde olduğu görülmüştür (Güler, 2007: 19). Akdeniz mutfağı zengin mutfak deniz ürünleri ve sebzelerle dolu olduğu bilinmektedir. Genel anlamda bakıldığında Adana kebabı ve tantuni, bu bölgenin meşhur lezzetlerindendir (Koçak, 2019). Bölge yemeklerine örnek olarak humus, Antalya piyazı, tantuni, zahter salatası verilebilir (Şengül veTürkay, 2016).

İç Anadolu'nun konumlandığı coğrafi alan göz önünde bulundurulduğunda ülkenin tam orta geçiş yeri olması sebebi ile farklı milletlerin geçiş noktalarında olduğu bilinmektedir (Çorbacı ve Aydın, 2019: 163; Badem ve Akturhan, 2020: 58). Dolayısıyla Anadolu'nun tam ortasında bulunan bölge, medeniyetler için önemli bir uğrak noktası olma özelliği taşıyarak geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır (Kaya veYaman, 2023). İç Anadolu Bölgesinin bilindiği üzere iklimi Karasal iklimdir. Bu durumda tahıl özelliklede buğday temelli bir mutfağın ortaya çıkmasını desteklemiştir. Sert geçen iklim şartları dayanıklı gıdaların kullanımını teşvik etmiştir. İç Anadolu mutfağında tahılın yaygın olmasından sebep, özellikle hamur ve hamurdan yapılan ürünler ve bunun ile beraber etin de ön planda

olduğunu bilmekteyiz. İklimin set ve karasal olması daha dayanıklı malzeme kullanımına itmiştir bölgedeki insanları (Öztürk, Elmacı, 2018, s. 92) Bölge genel manada, karasal iklimin etkisi altında, kışların soğuk ve yazların sıcak geçtiği bir bölgedir. Bu nedenle tahıl tarımı yaygındır ve buğday, arpa gibi ürünler öne çıkmaktadır. Manti, gözleme ve etli yaprak sarma gibi İç Anadolu yemekleri, bu bölgenin zengin mutfağını temsil eder (Çetin, 2022). Bunların dışında bölge yemeklerine örnek olarak Etli ekmek, bulgur pilavı, tandır ekmeği verilebilir.

Karadeniz'in denize kıyısı olması, bol yağmurlu, nemli iklimi sayesinde mısır, lahana gibi ürünlerin yetiştirilmesi için oldukça elverişlidir. Bunlar ile yapılan yemekler ve de balık özellikle de hamsinin bolluğu beslenme üzerinde oldukça etkilidir. Karadeniz mutfağı özellikle de hamsinin başrolde olduğu balık çeşitliliği ve mısır unun kullanımı ile kendine özgü bir karakter ortaya koymaktadır (Karagöz ve Yıldız, 2017, s. 65). Karadeniz Bölgesi, yağışlı iklimi sayesinde çay, mısır gibi tarım ürünlerinin yanı sıra denize kıyısı olmasından sebep balıkçılık açısından da zengindir. Hamsi, lakerda ve mısır ekmeği, bu bölgenin öne çıkan lezzetlerindendir. Ayrıca, bölgeye özgü kuymak, mıhlama gibi yemekler de bulunmaktadır (Polat, 2021). Bunların dışında bölgede yapılan yemekler örnek olarak Hamsili pilav, karalahana çorbası, karalahana sarması, mısır ekmeği verilebilir (Coşan ve Seçim, 2020).

Doğu Anadolu Bölgesi yüksekliğin ve yüksek rakımın etkisi ile ortaya çıkan sert iklim ile beraber hayvancılığın ön planda olduğu bir bölgedir. Bu durumda et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünlerinin yoğun olarak kullanıldığı bir beslenme biçiminde beraberinde getirmektedir. Doğu Anadolu bölgesinde beslenme biçiminde et, süt ve de dayanıklı sert tahılların yoğun bir biçimde kullanıldığı görülmekte olup sert geçen kış mevsiminde birçok besininde kurutma yöntemi ile muhafaza edilmesi zorunluluğu söz konusu olmaktadır (Demirtaş ve Özcan, 2019, s. 49). Doğu Anadolu genel itibari ile soğuk kışları ve yüksek rakımı ile bilinir. Bu bölgenin mutfak kültürü, genellikle etli yemekler üzerinedir. Kebaplar, çorba çeşitleri ve yöresel peynirler de sıklıkla tüketilmektedir. Kuru fasulye ve tarator gibi yemekler de bu bölgede sıkça yapılır (Akman, 2020). Bölgede yapılan yemekler örnek olarak Cağ kebabı, kete, ayran aşısı, kavurma, kavut verilebilir. Kurutulmuş armut ve kayısı kavurması, kuru incir ve kayısı dolması, pestil kavurması, pestil çullaması, gülengü, oricik, tutuni, lök, zülbiye, ayva kalyesi, cılbır, kara tarhana, borani, fasulye cevizlemesi, kırıış, göbek, kenger

kavurması, kenger bulaması, çöven, zetirin, ve börülceli çorba bunlardan bazılarıdır (Şimşek, Efeoğlu, 1996: 500-510).

Güney Doğu Anadolu bölgesi sıcaklığın yüksek olması ve sınırlı sulama olanakları ile buğday ve baklagiller üretimi bakımında zengin bir bölgemizdir. Bölgenin mutfağı genel anlamda bakıldığında baharatlı, et ağırlıklı ve çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Güney Doğu mutfağı zengin baharat kullanımı, et ve baklagillerin yoğunluğu ile temelinde Mezopotamya'nın mutfak kültürünü harmanlayarak çok zengin bir mutfak kültüre sahiptir (Korkmaz ve Yılmaz, 2020, s. 81). Bölgede genel olarak coğrafi olarak yakın olması sebebi ile Arap beslenme kültürünün etkileri görülmektedir. Bu etki bol baharatlı yiyecekler ve acı biber kullanımıyla göze çarpmaktadır. Güneydoğu Anadolu'da yapılan kebablar Türkiye'nin hemen her yerine yayılmıştır. Tahıl ve bakliyat yaygın olarak kullanılmaktadır. Bakliyat, tencere yemeklerinde çokça tercih edilmektedir. Güneydoğu Anadolu mutfağında buğday ve bulgur etten sonra en çok kullanılan malzemelerdir. Bunun yanı sıra nohut, mercimek, pirinç gibi bakliyat da yaygın olarak kullanılır. Baharatlı kebablar; etten ziyade kıyma ile yapılan kebab çeşitleri, mercimek ve bulgur kullanımı fazla olduğundan sebep kısır, içli köfte, çiğ köfte yöre mutfağında yaygın olarak tüketilmektedir (Dilsiz, 2010: 69). Güneydoğu Anadolu bölgesi iklim olarak sıcak ve kurak iklim koşullarına sahiptir. Bu bölgedeki mutfak, baharatların yoğun bir şekilde kullanıldığı ve etli yemeklerin ön planda olduğu zengin bir kültüre sahiptir. Urfa kebabı, lahmacun ve meze çeşitleri bu bölgenin mutfağının vazgeçilmezlerindendir (Hacıoğlu, 2021). Süt ürünleri bölgenin diğer önemli mutfak malzemeleridir. Kırmızı et olarak daha çok koyun eti tercih edilir. Bunun en büyük nedeni yörede küçükbaş hayvancılığın yaygın olmasıdır. Bölgede bulunan ürünlerin bir şekilde yemeklerde kullanılması bölge mutfağının zengin yemek çeşitlerini oluşturmuştur. Yoğurdun pişirilerek et, sebze ve tahılla karıştırılmasıyla yapılan yemek çeşitlerine oldukça sık rastlanır. Güneydoğu illerinde daha çok baklava ve kadayıf gibi hamur tatlılarının tüketildiği gözlemlenmiştir. Bunun yanında fıstık üretiminin yoğunluğundan dolayı, fıstıklı ağır tatlılar da yörede oldukça popülerlik taşımaktadır. Ayrıca; hayvansal yağ kullanımı daha yaygındır ve simit, poğaç ve börekler gibi hamur ve türevleri bölge mutfağında çok geniş yer tutmaktadır (Akman, 1998; Denizler, 2008: 275). Yağ olarak sarı yağ denilen sade yağ kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra eskisi kadar rağbet görmeyen kuyruk yağının tüketimi de fazladır. Zeytinyağının üretimini yapmalarına rağmen

zeytinyağın yemeklerde kullanımı diğer yağlara nazaran azdır (Dilsiz, 2010: 69). İstisnai bir durum olarak Kilis mutfağında, zeytinyağlı yemekler vazgeçilmezler arasındadır. Bu bölgenin zeytinyağı yörede yetiştirilen yüksek kaliteli zeytinlerden elde edilir. Kilis yemeklerinde damak zevki ön plana çıkmaktadır ve yemeklerin lezzetli ve emekli olmasına özel önem verilir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 241). Yiyecekler kurutularak kışın saklanıp çeşitli yemeklerin yapımında kullanılır. Bölge yemekleri genellikle bol acılı ve yağlıdır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 114-115). Güneydoğu Anadolu bölgesindeki bütün illerin yemekleri benzerlik göstermektedir. Yemeklerin temelini et, buğday ürünleri, bakliyat ve sebze oluşturur. Güneydoğu'da yaygın olarak kullanılan tat verici çeşniler; soğan, sarımsak, salça, pul biber, maydanoz, kuru nane ve diğer baharattır. Yörede farklı olarak Batman'a has olan ve adının burayla anılması gereken, özellikle ilçe ve köylerde rastlanan, kıcıl ve tiftik denilen taş fırınlarda yapılan ekmekler vardır. Ayrıca yöreye özgü balık çeşidi olan Şabut balığı ise, Dicle ve Fırat nehirlerinin en lezzetli balığıdır. Atatürk Barajı'nda üretimine başlanılmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 30-53)

Yöresel yiyecekler, sadece besin kaynağı olmanın ötesinde, insanların kimliğini ve kültürel mirasını yansıtan önemli unsurlardır. Her bölgenin yeme-içme alışkanlıkları, tarihsel geçmişi, iklimi ve coğrafyası ile şekillenmiştir. Türkiye'de özellikle coğrafi işaretli ürünler, bu kültürel mirasın korunması ve tanıtılması açısından önem taşımaktadır. Örneğin, Gaziantep mutfağı, uluslararası alanda tanınan baklava ve kebapları ile bilinirken, Bursa'nın İskender kebabı ve Kayseri'nin mantısı, yerel lezzetler arasında dikkat çekmektedir. Tüm anlatılanlar kapsamında, bakıldığı zaman coğrafya ve iklim toplumdaki bireylerin ne yediğine, neye ne kadar erişebildiğine ne kadar değer verdiğine kadar fizyolojik bir durum olan beslenme sistemlerini çok katmanlı bir biçimde etkileyen belirgin bir faktördür. Tarımsal üretimden mutfak kültürüne, gıda güvencesine oradan sürdürülebilir beslenmeye kadar birçok alanda, coğrafi koşulların belirleyiciliği altında şekillenir. Bu sebeple yöresel ürünler, yöresel lezzetler ve yöresel yiyecekler üzerine yapılan çalışmalarda coğrafya ve coğrafyanın etkisi önemli bir kısımdır ve bu etki göz ardı edilmemelidir.

1.4. Sürdürülebilir Mutfak

Sürdürülebilir mutfak kavramı çevresel, ekonomik ve kültürel sürdürülebilirlik ilkelerine dayalı olarak beslenme sistemlerinin yeniden düşünme ihtiyacından doğmuştur. Gıda israfı, iklim değişikliği, tarımsal üretimin çevreye olan etkisi ve geleneksel mutfakların kaybolma riski gibi. Küresel sorunlar bu kavramın gelişmesini ve yaygınlaşmasını sağlamıştır. Sürdürülebilir mutfak, özellikle 20. Yüzyılın son çeyreğinde çevre hareketlerinin güçlenmesiyle birlikte şekillenmeye başlamıştır. 1987 yayınlanan Brundtland Rapor’unda tanımlanan sürdürülebilirlik, kalkınma ilkeleri, tarım ve gıda sistemlerine yansımıştır (Birleşmiş Milletler, 1987). Bu bağlamda. Sadece çevre dostu üretim değil, aynı zamanda tüketim alışkanlıkları da sorgulanmaya başlamıştır. Gıda üretiminin çevreye olan etkisi, kaynakların tükenme riski, aşırı hızlı endüstrileşme, tarımda kimyasalların fazlaca kullanılması ve küresel gıda krizleri, sürdürülebilir mutfak anlayışının gelişmesinde temel etkenlerdendir. Özellikle de 2000’li yıllardan itibaren Slow Food yeme hareketi, geleneksel, yerel ve doğal gıdaların yeniden değer kazanmasına yol açmıştır. 1980 li yıllarda İtalya’da Carlo Petrini tarafından başlatılan bu hareket sürdürülebilir mutfak anlayışı yerel ürünlerin kullanımının yaygınlaşması, mevsimsel meyve ve sebzelerin kullanımı ile mevsimsellik anlayışına uyulması, gıda israfının önüne geçilmesine en önemlisinin de yerel ürün üreticilerinin ve yerel ürünlerin desteklenmesi gibi ilkelerin bünyesinde barındıran bir anlayıştır (Petrini, 2007). Bu bağlamda yöresel mutfaklar doğa ile iç içe bir üretim ve doğa ile uyumlu tüketim şekillerini destekleyerek hem çevresel sürdürülebilirliği hem de yerel üretimi besler. Tüm bunların yanında kültürel çeşitliliğin korunmasına katkı verir. Yöresel yemek reçeteleri, geleneksel yemek pişirme metotları ve yerel ürünlerin bilgisi sözlü olarak aktarılarak bu yönü le de kültürel mirasın korunmasına katkı sağlar (UNESCO, 2010).

Sürdürülebilir mutfak neden bu kadar popüler hale geldiğini anlatmak içinse şu alt etkenlere bakılması gerekir. Öncelikle gıda üretiminin iklim değişikliğine olan katkısı ormansızlaşma, su ve çevre kirliliği gibi sorunlar tüketicileri daha bilinçli hale getirmiştir. Özellikle de et üretiminin karbon ayak izinin artırması gibi veriler medyada sıkça yer bulmuş, bu da bitki temelli beslenme ve yerel üretimi destekleyen mutfakları ön plana atmıştır (FAO, 2013). İnsanlar endüstriyel ve kimyasal katkı maddeleri içeren yiyeceklerden uzaklaşıp, geçmişte sağlıklı ve doğal tariflerde göndermeye başlamıştır. Bu da sürdürülebilir mutfağın yerel mutfaklara birleşerek kadar güçlü bir kimlik kazanmasına yol açmıştır (Demiryürek ve Ceyhan, 2016). Özellikle genç kuşak y ve z

kuşakları, etik tüketim, çevre dengesi ve hayvan refahı gibi konularda daha duyarlı hale gelmiştir. Bu nedenle sürdürülebilir menüler, restoranlar ve gıda markaları için prestijli ve pazarlama unsuru haline gelmiştir. Dünya genelinde üretilen anın yaklaşık %30 u israf edilmektedir. Bu israfın önlenmesi için yapılan kampanyalar, sürdürülebilir mutfağın içeriğindeki sıfır atık ve mevsimsel tüketim gibi yaklaşımların önemini arttırmıştır (Gustavsson ve arkadaşları 2011).. Sürdürülebilir mutfak uygulamaları, çevresel kaynakları koruma, kültürel mirası, yaşatma ve toplumsallığın desteklenmesi amacını taşır. Yavaş, yemek yeme, yerel gıda sistemlerini ve döngüsel ekonomi gibi kavramlar birbirlerine bağlanarak edilerek geniş bir etki alanı oluşturmuştur.

1.5. Sürdürülebilir Mutfak ve Türkiye'deki Uygulamalar

Beslenme, bireylerin yaşamlarını sürdürebilmeleri ve sağlığını koruyabilmeleri için gerekli olan besin maddelerinin alımı, sindirilmesi, emilmesi ve hücrelerde kullanılmasını içeren çok boyutlu bir süreç olduğunu diğer bölümlerde anlatılmıştır. Beslenme, fiziksel ve zihinsel sağlığı etkileyen temel bir unsur olarak kabul edilir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO, 2020), beslenmeyi bireylerin sağlığı üzerinde doğrudan etkisi olan bir yaşam tarzı faktörü olarak tanımlamaktadır. Bu süreç, yalnızca yiyecek ve içeceklerin alınmasından ibaret olmayıp, aynı zamanda yiyeceklerin seçimi, hazırlanması, pişirilmesi ve bu süreçlerin kültürel, sosyal ve ekonomik faktörlerle nasıl etkileşim içinde olduğuna dair bir dizi karmaşık etkileşimi içermektedir (Bousquet, 2021). Bu durumu bir örnek ile açıklayacak olursak eğer; Güney Doğu Anadolu mutfağı denilince akla şüphesiz ki UNESCO tarafından da Gastronomi şehir ilan edilen Gaziantep mutfağı gelmektedir. Gaziantep mutfağı hem coğrafi işaretli ürünler hem de asırlık tarifleriyle sürdürülebilir mutfağın Türkiye'deki en güçlü temsilcilerinden biridir. Yüzyıllardır Aynı yöntemlerle hazırlanan yemekler hem doğal kaynakların verimli kullanımına hem de kültürel mirasın korunmasına katkı sağlar. Bu katkıda Kadın kooperatifleri ve yaralı üreticiler aktif rol alır. Özellikle köy pazarlarında mevsimsel sebzelerin kullanılması, atalık tohumların korunmasını, geleneksel yöntemlerle üretim yapılması dikkat çeker. Gaziantep mutfağının devamlılığı, yerel halkın ürünlerin üretiminden işlenerek tüketimine kadar sürecidir.

Bu sürdürülebilir gastronomi için bir model olmaktadır (Aksoy ve Şahin, 2021, s. 144). Özellikle de mevsiminde üretilen ürünlerin kullanımı ile mevsimsellik ilkesine dayanan bir beslenme alışkanlığının varlığı sürdürülebilir mutfak anlayışını desteklemektedir (Ülger ve Giritlioğlu, 2020). Güney Doğu mutfağı kadar Ege mutfağı da zeytinyağı ve zeytinyağlıların yoğunluğu ve ot temelli yemeklerin çokluğu ile dikkat çekmektedir. Genel anlamda Ege mutfağı, uzmanların desteklediği sağlıklı yemek anlayışını temsil etmektedir. Bölge mutfağı, mevsiminde yetişen otların toplaması ve bunlar ile yapılan yemeklerin yoğunluğu ile bilinmektedir. Ege 'deki mutfak kültürü, doğa ile iç içe ve onunla uyumlu olan yaşam biçiminin bir yansıması konumunda olup, otların kullanımı oldukça yaygındır (Kök, Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Karahan, 2020). Bu duruma örnek olarak radika, cıbez, arapsacı gibi otlar ile yapılan yemekler hem düşük karbon ayak izine sahip hem de doğaya sıfır zarar ile elde edilen ayrıca uzmanların desteklediği sağlıklı yemeklerdendir.

Karadeniz mutfağında yoğun bir biçimde karşımıza çıkan fındık, mısır, karalahana, hamsi gibi hem yöresel hem de mevsimsel ürünler bölge mutfağının önemli temel bileşenleridir. Bu ürünler sadece bir besin maddesi değil aynı zamanda kültürel bir kimliğin taşıyıcılarıdır. Mısırdan elde edilen mısır unu ile yapılan yemekler ve bunların yapım aşamasında kullanılan geleneksel pişirme teknikler örnek olarak sacda pişirme, kuzineli ocak kullanımı verilebilir, yöre halkının nasıl doğa içinde yaşamaya devam ettiğini ve onun ile kurmuş olduğu derin ve güçlü bağı bizlere anlatır. Ayrıca yörede dikkat çeken başka bir durumda mutfak bilgisinin gelen anlamda sözlü olarak aktarılması ile süreç sürdürülebilir mutfak kültüre bire bir uymaktadır (Yıldırım, 2025).

Bölgeden bağımsız olarak sürdürülebilir mutfak denilince akla gelen Hatay ili, UNESCO tarafından Gastronomi şehri ilan edilen çok kültürlü yapısı ve doğal ürün çeşitliliği ile sürdürülebilir mutfağın güçlü bir örneğidir. Baharatlar, zeytinyağlılar, nar ekşisi, kekik gibi yerel ürünler hem düşük çevresel etkileri üretilmekte hem de mevsimsel olarak tüketilmektedir. Hatay'da yemek kültürü sadece mutfakta değil, bahçede bostanda ve pazarda da yaşamaktadır. Nar ekşisinin geleneksel yöntemlerle kaynatılması ya da zeytinyağının taş baskı yöntemiyle üretilmesi gibi süreçler karbon ayak izini azaltan uygulamalardır. Hatay mutfağında sürdürülebilirlik, yemeğin üretiminden sunumuna kadar geçen tüm aşamalarda gözlenebilen bir süreçtir (Babat, Gökçe ve Varışlı, 2017).

Hatay gibi İzmir ili de sürdürülebilir mutfak konusunda Türkiye’de en fazla sistemli uygulama geliştiren şehirlerden biridir. Özellikle Seferihisar ilçesinde uygulanan Cittaslow (Sakin Şehir) felsefesi, yerel üretim ve tüketim zincirini desteklemektedir. Yerel pazarlar, organik tarım uygulamaları ve mevsimsel mutfaklar ile sıfır atık uygulamaları, İzmir ekoloji kenti ölçeğine başarıya ulaşmaktadır (Çatalbaş, 2022). Ayrıca Alaçatı ve Urla gibi bölgelerde yerel şefler, mevsimlik ürünleri ile menü hazırlamakta ve bu menülerinde yerel balık türlerine odaklanmaktadır. Bu sayede hem deniz kaynakları korunmakta hem de gastronomi turizmi sürdürülebilir bir şekilde gelişmektedir. İzmir mutfağı, modern şehir hayatının içinde sürdürülebilirliğin mümkün olduğunu bizlere göstermektedir (Güler, 2021). Tüm bunlar ile beraber artık Türkiye’de sürdürülebilir mutfak uygulamaları hem kırsal hem de kentsel alanlarda yaygınlaşmaktadır. Gaziantep gibi geleneksel mutfaklar, üretimden tüketim sürecine kadar doğal dengeyi korurken, İzmir gibi şehirler modern yaşam içinde sürdürülebilir gastronomi çözümleri sunmaktadır. Hatay ise bu iki yaklaşımı sentezleyerek hem kültürel çeşitliliği hem de doğaya saygıyı bir araya getiren bir model sunmaktadır. Bu şehirler Türkiye’nin gastronomi geleceğinde sürdürülebilirliğin ne kadar güçlü bir yer tuttuğunu açıkça göstermektedir.

Sürdürülebilirlikte, yöresel mutfağın korunması için hem genel hem de yerel yönetimlerin ayrıca da eğitim kurumlarının rolü çok aktiftir. Coğrafi işaretleme sistemleri, bu anlamda yerel ürünlerin tanıtımı ve bu ürünlerin korunması bakımından oldukça etkili bir yöntemdir.

Aynı zamanda gastronomi eğitimi veren kurum ve kuruluşların, müfredat sistemlerine yerel mutfakları ve sürdürülebilirliği ekleyerek gelecek nesillerin bu köklü bilgi birikimini öğrenmesine ve anlamasına katkı sağlamaları açısından önemli bir yerde durmaktadır.

1.6. Slow Food

Slow Food, yerel yemek kültürlerini korumaya ve güçlendirmeye adanmış kâr amacı gütmeyen üye destekli bir organizasyondur (Fontefrancesco, Zocchi ve Pieroni, 2022; Thompson ve Kumar, 2018). 1989 yılında İtalya’da kurulmuş ve dünya çapındaki faaliyetlerine 33 yıldır 150.000’den fazla üye ve 2.000 gıda topluluğu ile

devam etmektedir (Slow Food Boston, 2022). Buradan çıkarımla Slow Food 'un sürdürülebilir gıda sistemlerini koruyarak, gelecek nesillere aktarımını kendine görev edinen uluslararası bir gıda koruma örgütü olduğu söylenebilir (Food, S. (2015)). Slow Food hareketi gibi uluslararası oluşumlar ile yerel ürün üreticisinin desteklemeli ve de geleneksel tatları yaşatmayı amaç edinmiş politikaları destelenmeli. Ülkemizde de bu doğrultuda 'Yavaş Şehirler '(Cittaslow) hareketine katılan şehirlerin artması, sürdürülebilir mutfak kültürünün yaygınlaşması adına atılan önemli adımlardır. Sürdürülebilir mutfak anlayışı sadece geçmişini korumaya yönelik değil aynı zamanda gelecek nesiller ve çevre için çevreyle ilgili ve kültürel anlamda bilinçli bir yaşam tarzını desteklemektedir. Bu açıdan ülkemizin zenginliği olan 7 farklı coğrafi bölge ve bu bölgelerdeki sayısız yöresel ürün ve yöresel mutfakların korunabilir ve sürdürülebilir bir hale gelmesi önemlidir. Bu bağlamda hem bireysel olarak hem de kurumsal olarak farkındalık göstererek yöresel ürün ve yöresel mutfakları korunabilir ve sürdürülebilir hale getirebilir böylelikle de hem doğaya saygılı hem de kültürel kimliğini kaybetmeyen bir gastronomi anlayışı meydan getirmek mümkündür.

1.7. Yöresel Mutfak

1.7.1. Yöresel Mutfaklar ve Coğrafi İşaret

Yöresel mutfaklar, belli bir coğrafyanın veya bölgenin tarihsel, kültürel ve de sosyo ekonomik yapısının bir yansıması konumundadır. Bu mutfaklar, kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi birikimi ile zenginleşerek şekillenir bunun ile beraber yerel olarak kimliğin korunmasında yoğun katkı sağlar. Coğrafi işaret kavramı, kültürel mirasın korunmasında ve bu kültür mirasının diğer bölgeler ya da ülkelere tanıtılması açısından oldukça önemli bir unsurdur.

Yöresel yiyecekler, sadece birer besin kaynağı olmanın çok ötesinde, bir kültürün, tarihsel mirasın, sosyal dinamiklerin ve günlük yaşam pratiklerinin yansımalarıdır. Her bir bölgenin kendi iklimi, coğrafyası, tarihi ve toplumsal yapısına göre şekillenen yerel lezzetler, bu unsurların birleşimini sunan eşsiz birer örnektir. Her bölge, kendine özgü tat ve tariflere sahip olarak, o bölgenin kültürel özelliklerini yansıtır. Yiyecekler, yerel halkın geçmişine ve geleneklerine bağlılıklarını

gösterebilmekte önemli bir rol oynamaktadır. Örneğin, Trabzon'un kuymak veya Gaziantep'in baklavası gibi yiyecekler, o bölgenin kültürel kimliğini simgeler ve halkın ortak belleklerinde yer edinir (Özdemir, 2021). Yöresel yemek tarifleri, kuşaktan kuşağa aktararak toplumsal değerlerin ve kültürel geleneklerin taşınmasına yardımcı olur. Ailelerde yapılan yemekler, sadece bir besin maddesi olmanın ötesinde; aile içindeki bağların güçlenmesine ve kültürel mirasın korunmasına da yardımcı olur. Özellikle özel günlerde veya bayramlarda hazırlanan yemekler, bu geleneklerin ve hikâyelerin somut örnekleri olur. Örneğin, Ramazan ayında yapılan pide veya bayramda hazırlanan kurabiyeler, toplumsal ve kültürel anlamların derinleşmesine katkı sağlar (Akturfan ve Dağcı, 2024).

Yöresel yiyecekler, sosyal etkileşimin de önemli bir parçasıdır. Ailelerin ve toplulukların bir araya geldiği sosyalleşme olaylarında (düğünler, cenazeler, bayramlar) yemek, önemli bir noktadır ve ortak bir payda oluşturur. Bu özel durumlar, insanları birleştirir ve dayanışmaya teşvik eder. Örneğin, Anadolu'daki birçok köyde, komşular bir araya gelerek büyük yemekler hazırlar ve hazırlamış oldukları bu yemekler etrafında buluşurlar. Organize edilen bu tür sosyal etkinliklerin, toplumun birlikteliğini güçlendirirken, aynı zamanda mutfak kültürünün de zenginleşmesine katkı sağladığı bilinen bir gerçektir (Akman, 2020). Yöresel yiyeceklerin tüketimi, aynı zamanda yerel ekonomiye de büyük katkıda bulunur. Tarım, hayvancılık ve gıda üretimi, birçok yörede halkın geçim kaynağını oluşturur. Yerel üretim hem gıda güvenliğinin sağlanmasına hem de toplumsal ve ekonomik kalkınmaya önemli bir destek sunar. Yöresel yiyeceklerin tanıtımı ve bu ürünlere olan talep, bulundukları bölgelerin ekonomik güçlerini artırarak, yerel iş fırsatları yaratır. Örneğin, Mardin'in kebabları veya Hatay'ın zahterleri gibi özel ürünler, yerel pazarların canlanmasına ve istihdamın artmasını sağlar (Duman, 2023). Yöresel mutfaklar, çoğu zaman doğal ve organik malzemeler ile hazırlanarak sağlık açısından da faydalı besinler sağlar. Geleneksel yemek tarifleri, yerel koşullara ve beslenme alışkanlıklarına dayanarak geliştirilmiştir. Bu nedenle birçok yöresel yemek, sağlıklı beslenmeyi teşvik eden içeriklere sahiptir. Örneğin, Ege Bölgesi'ndeki zeytinyağlı yemekler, sağlıklı yağlar ve taze sebzelerle hazırlanarak, besleyici ve lezzetli seçenekler sunar (Çetin, 2022).

Yöresel yiyecekler, turizm açısından da büyük bir öneme sahiptir. Ziyaretçilere sunulan yerel yemekler, bölgenin tanıtımında kritik bir rol oynar. Turistler, gezdiği yerlerde o bölgeye özgü yemekleri deneyimlemek isteyerek,

bölgenin kültürü ve mutfağı hakkında daha fazla bilgi edinmek amacıyla yerel restoranları tercih ederler. Örneğin, Bodrum veya Antalya gibi turistik şehirlerde rağbet gören yöresel mutfaklar, turistlerin bu bölgeleri yeniden ziyaret etmelerini teşvik eden gücünü taşır (Yılmaz, 2020). Türkiye, farklı etnik grupların ve kültürel unsurların bir arada yaşadığı bir ülkedir. Yöresel yiyecekler, bu çeşitliliği yansıtan önemli bir süreçtir. Her etnik grup kendi yemek kültürünü geliştirirken, bu kültürler zamanla etkileşime girmiş ve zenginleşmiştir. Örneğin, İtalyan, Arap ve Balkan mutfaklarından etkiler taşıyan Türk mutfağı, bu zengin ve çeşitli kültürel mirası yansıtan birçok farklı yemek ve yemek alışkanlığına sahiptir. Bu etkileşim, yemeklerin çeşitlenmesini sağlarken, her bölgenin kendine özgü lezzetlerini geliştirerek, zengin bir gastronomik zemin oluşturur. Bu bağlamda, neden Türk mutfağının sadece bir yemek tarifi değil, aynı zamanda kültürel bir kimlik olduğuna dair bazı noktalar üzerinde durulması gereken bir diğer konudur.

Geleneksel yemek tariflerinin ve yemek yapma kültürünün genç nesillere aktarılması, eğitimin ve kültürel bilincin de artırılmasında kritik bir rol oynamaktadır. Aile içindeki yemek hazırlama süreçlerine katılan çocuklar, büyüklerin tariflerini öğrenerek ve uygulayarak bu kültürü içselleştirirler. Ayrıca, okullarda veya topluluk merkezlerinde gerçekleştirilen yemek kursları ve kültürel etkinlikler ile, genç nesillere yöresel lezzetleri tanıtarak, kültürel bilincin aktarımına ve aynı zamanda gıda bilincinin artırılmasına katkıda bulunmaktadır (Akman, 2020). Yerel ve yöresel yiyeceklerin, sürdürülebilir üretim yöntemleri ile yetiştirilmesi, çevresel sorumluluk açısından da kritiktir. Geleneksel tarım yöntemleri, yerel ekosistemlerin korunmasına katkıda bulunurken, bu yöntemlerin desteklenmesi hem çevre hem de ekonominin sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Kilit nokta, yerel halkın geçimini sağlarken geleneksel ve çevre dostu gıda üretim yöntemlerinin benimsenmesidir (Duman, 2023). Kısacası Yöresel yiyecekler, bir toplumun kültürel ve sosyal kimliğini oluşturan, tarihsel mirası yaşatan ve günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçası olan önemli unsurlardır. Bu yemekler, insanların bir araya gelmesini, geleneklerin yaşatılmasını ve kültürel etkileşimlerin artırılmasını sağlayarak, toplumsal bütünlüğün temel taşlarını oluşturur. Türkiye'nin zengin coğrafyası ve kültürel çeşitliliği, bu yemeklerin geçmişten günümüze aktarılmasında ve değişerek günümüze kadar gelmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Gelecek nesillere bu değerleri aktarmak, sadece bir yemek tarifinin ötesinde bir anlam ile, bir kültürel mirası yaşatmak anlamına gelmektedir.

Küreselleşmenin hızlı bir şekilde artması ile beraber yerel değerlerin korunması, sürdürülebilirliğin sağlanması ve devamlılığın sürdürülmesi gibi konular artık günümüzde daha fazlaca önem kazanmaya başlamıştır. Bu bağlamda coğrafi işaretleme, belli bir bölge ya da yöre ile özdeşleşmiş, o bölgenin doğal bir kaynağı, üretim tekniği ve geleneksel bilgi birikimi ile ortaya çıkan ürün ya da ürünleri tanımlamak amacı ile kullanılan ve yasal bir koruma sağlayan işaretleme sistemidir (TÜRKPATENT). Tescilli ürünler, hammadde temini, üretim aşamaları, olgunlaştırma, ambalajlama gibi işlemlerin en az biri veya tamamının gerçekleştirilmesi açısından kökeninin bulunduğu bölgeye bağlı bulunduğu için yerel işletmelerin sürdürülebilirliği, biyolojik olarak çeşitliliğin korunması, kültürel mirasın nesiller arasında bozulmadan aktarılması açısından önemli bir araçtır. Ayrıca bölgenin tanıtımını sağlayarak ve t bölge turizme katkıda bulunmak, yöreye ve ekonomiye yönelik önemli işlevleri arasındadır. Bu açıdan ait olduğu sektörde (tarım, gıda, maden veya el sanatları...vs.) ve turizmde istihdam oluşturma potansiyeli ile kırsal bölgelerden yapılan göçlerin engellenmesinde de önemli bir araç olarak kullanılabilir (Arslaner, 2019). Yine Türk Patent ve Marka Kurumu'un bir diğer tanımına göre coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri ile itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir (TÜRKPATENT). Tüm bu tanımlardan anlaşılacağı üzere coğrafi işaretler, tüketicilere ürünün nereden geldiği, nasıl üretildiği ve hangi özellikleri bünyesinde taşıdığı gibi konularda bilgi verir. Aynı zamanda haksız rekabetin de önüne geçerek ve yöresel bilgi ile üretilmiş ürünlerin ticarileştirilmesi bakımından da önemli bir araçtır.

Coğrafi işaret kavramının tarihsel kökeni oldukça eski zamanlara dayanmaktadır. Bu durumun ilk örnekleri. Avrupa'da orta çağdan itibaren manastırlarda üretilen peynirler ve şaraplar gibi ürünlerin menşei ile birlikte alınması şeklinde ortaya çıkmıştır. Ancak modern anlamda yasal bir sistem olarak coğrafi işaretleme sistemi Fransa'da 20. yüzyılın başlarında şarap ve peynir gibi ürünlerin korunması amacıyla geliştirilen. AOC (Appellation d'Origine Controlee) sistemiyle başlamıştır. (Demir ve Demirtaş, 2018, s. 152) Cİ koruması hakkında temel kaynak, Sınai mülkiyet haklarını düzenleyen "Ticaretile Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması"dır (Trade-Related Intellectual Property Rights-TRIPS). Fas'ın Marakeş kentinde 15 Nisan 1994 tarihinde imzalanan Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) kurucu

anlaşmasına ek olarak kabul edilen TRIPs, DTÖ üyelerinin tümünde Cİ korumasını zorunlu kılmaktadır. Bu Anlaşma 'da "Coğrafi işaretler, bir malın kalitesinin, namının veya diğer özelliklerinin esas olarak coğrafi menşesine atfedildiği durumlarda, bir malın menşesinin herhangi bir üyenin ülkesi veya bu ülkede bir bölge veya yer olduğunu gösteren işaretler" anlamında kullanılmaktadır (Tekelioğlu, 2019). Bu sistemin. Başarısı diğer Avrupa ülkelerinde ve zamanla dünya genelinde benzer sistemlerin kurulmasına öncülük etmiştir. Türkiye’de ise coğrafi işaretlerle ilgili ilk yasal düzenleme 1995 yılında yürürlüğe giren 555 sayılı kanun hükmünde kararname ile gerçekleştirilmiş, daha sonra 2017 yılında yürürlüğe giren 6769 sayılı sınai mülkiyet kanunu ile kapsamı genişletilmiştir (Keleş ve Karaman, 2020, s.68). Bu düzenlemelerle birlikte Türkiye’nin sahip olduğu zengin gastronomik ve kültürel mirasının korunması tescillenmiş olup aynı zamanda ekonomide bir değere dönüştürülmesi hedeflenmiştir. Coğrafi işaretlerin sağladığı birtakım faydalar vardır. Bu faydalar çok yönlüdür, ilk olarak ekonomik fayda yönüyle bakılırsa bu işaretler yerel üreticilerin ürünlerini daha yüksek fiyata sata bilmesine ve aynı zamanda rekabet avantajı elde edebilmesine olanak verir. Bununla birlikte coğrafi işaretli ürünler, bölgesel kalkınmayı destekleyerek kırsal alanlarda bir istihdam artışına sebep olur (Doğan ve Efe, 2019). İkinci olarak coğrafi işaretler, kültürel mirasın korunmasına katkı verir. Yerel bilgi, geleneksel üretim yöntemleri ve yöreye özgü ham maddeler gibi unsurların korunması ve belgelenmesi kültürel sürdürülebilirlik açısından büyük önem taşır. Bu sayede sadece ürün değil, o ürünle ilgili bağlantılı yaşam biçimleri, gelenekler ve toplumsal hafıza da korunmuş olur. Üçüncü olarak coğrafi işaretler, turizm destekleyici bir etki yaratır. Coğrafi işaretli ürünlerde gastronomi ve kültür turizmi ile birlikte tanıtıldığında hem markaya değer katmakta hem de turistlerin yöreye olan ilgisini arttırmaktadır. Örneğin Antep baklavası, Malatya kayısı ve Ezine peyniri gibi coğrafi işaretli ürünler sadece yerel halk için değil aynı zamanda ülkeye gelen ziyaretçiler için de çekici birer unsur haline gelmektedir (Tekelioğlu,2019) . Coğrafi işaretler hem ekonomik hem de sosyal hem de kültürel yönüyle çok boyutlu katkılar sunan bir sistemdir. Yerel ürünlerin değerlerinin korunması, üreticilerin desteklenmesi ve tüketicilerin bilgilendirilmesi açısından önemli bir araç olan coğrafi işaret, aynı zamanda bölgesel kalkınma ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği içinde stratejik bir öneme sahiptir. Coğrafi işaretler yalnızca yerel ekonomiler açısından değil, aynı zamanda uluslararası ticaret bağlamında da büyük bir öneme sahiptir. Dünya ticaret örgütünün ticaretle bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşmasına (TRIPS)’e

göre coğrafi işaretlerin korunmasını küresel ölçekte tanımlayan en önemli yasal düzenlemelerden biridir. Avrupa Birliği, coğrafi işaretler konusunda en gelişmiş yasal sistemlere sahiptir. Fransa, İtalya ve İspanya gibi ülkeler özellikle üretimi çokça yapılan şarap, peynir ve zeytinyağı gibi ürünlerde coğrafi işaretleme sisteminden büyük ölçüde fayda yararlanılmaktadır (Demir ve Demirtaş, 2018, s. 153). Eldeki verilere göre Avrupa Birliği'nde coğrafi işaretli ürünlerin toplam ticaret hacmi 70 milyar Euro'yu aşmaktadır.

Coğrafi işaretler temelde iki kategoride incelenir: menşe adı ve mahreç işareti. Menşe adı, ürünün tüm üretim aşamalarının coğrafi sınırlı bir bölgede gerçekleştiği ve ürünün niteliklerinin tamamen bu yöreye ait olduğu durumlarda kullanılır. Bu duruma spesifik örnekler ile açıklamaya çalışırsak eğer mesela Aydın inciri, Ezine peyniri, Antep baklavası, Van Otlı Peyniri, Şanlıurfa İsotu, Gemlik Zeytini gibi örnekler verilebilir. Mahreç işareti ise bir ürünün ünü ya da belirli özelliklerinin yöre ile ilişkili olduğunu, ancak tüm üretim süreçlerinin bölgede yapılmasının şart olmadığı durumlarda kullanılır. Buna örnek olarak da Maraş dondurması ününü Kahramanmaraş'tan alırken farklı bölgelerde ve yerlerde de üretilmektedir (Keleş ve Kahraman, 2020, s. 67). Coğrafi İşaret kavramı yerel ekonomilerde özellikle kırsal bölgelerin canlandırılmasında bir araç olarak kullanılabilme özelliğine sahiptir (Kan, M., ve Gülçubuk, B. (2008)). Cİ'ler sağladığı bir diğer fayda , sahte kullanım nedeniyle üreticileri, hak kaybına uğramaktan korurken, asıl ürününde taklit olandan ayırdığı için tüketiciyi aldatılmaktan korur. Coğrafi işaret tescili bir ürünün güvenilirliğini artırdığından, ürünün pazardaki imajını da olumlu etkilemektedir. Tüketicilere kaliteli ve Tekelioğlu, 2019). Elbette bu durumda, endüstriyel ürünler kadar Cİ tescilli ürünlerin de yeterli ve etkin güvenilir ürünü seçebilme, bu sayede de kaliteli ve sağlıklı beslenme fırsatını verir (denetimi ile mümkündür (Arslaner, 2019).

Ülkemizde 2024 yılı itibariyle Türkiye'de tescil edilmiş coğrafi işaret sayısı 1500 ü aşmıştır ve bu sayı her geçen gün giderek artmaktadır. Tescil alan ürünler arasında Antep baklavası, Afyon sucuğu, Siirt battaniyesi, Rize bezi, Kars kaşarı, Malatya kaysısı gibi daha birçok ürün yer almaktadır. Yine Antep baklavası ve Aydın inciri gibi bazı ürünler Avrupa Birliği tarafından da tescillenerek uluslararası olarak koruma altına alınmış ürünlerdendir (Türk Patent Kurumu, 2023).

Ülkemiz zengin mutfak kültürü ve ikliminin çeşitli olması ile oluşmuş oldukça zengin olan biyolojik çeşitliliği ile de potansiyeli yoğun olan bir yerdir. Türkiye'nin

farklı coğrafi bölgelerindeki lezzet farklılıklarını ve yöresel tatların çeşitliliğini göstermektedir. Her bölgenin kendi lezzet anlayışı, kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri ve özel yemeklerinin olması, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Yayla, 2023).

Tüm Bu Ürünler Hem ekonomiye hem de kalkınmaya ayrıca da kültürel mirasın korunmasına hizmet etmektedir. Tek tek bölge bazında bakıldığında:

Marmara Bölgesi, sanayinin ve tarımın iç içe girmiş olduğu bilinen bir bölge özelliği göstermektedir. Özellikle de Trakya bölgesinde üretilen Edirne Beyaz Peynirinin coğrafi işaret alındığı biliniyor. Geleneksel olarak belli bir üretim yöntemi ile üretilen bu peynir, bölgenin süt ve süt ürünleri ile de tarihsel bir bağlantısı olduğunu göstermektedir (Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., ve Işkın, M. 2021).

Ege bölgesi denilince zeytinlikler ve zeytinyağı akla gelir. Zeytin dışında Aydın İnciri ve Milas Zeytinyağı, coğrafi işaret almış ürünlerin arasında yer almaktadır. Bu ürünler Ege mutfağı denildiğinde akla gelen sağlıklı ve de ot temelli bir mutfak kültürünü temsil eder. Tüm bunlar ile birlikte Bölgenin yöresel mutfağında yer alan ot yemekleri reçeteleri, zeytinyağlı ürünlerin reçetelerinin varlığı bize doğal kaynakların yöresel mutfak ile nasıl kaynaştığını ve bunun sonucunda da yöresel bir Ege mutfağının meydana geldiğini göstermektedir (Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., Karahan, S. (2020)).

Akdeniz Bölgesinin en bilinen coğrafi işaretli ürünü Adana kebabıdır. Bu yemek bölgede kırmızı etin ve baharatın yoğun kullanımının bir sonucu olarak coğrafi işaret almıştır. Adana'da 2013 yılından beri yapılan Portakal Çiçeği Festivalinde ve düzenlenen diğer kültürel festivallerde Adana Kebap yerini alır her zaman. Bu da şunu göstermektedir ki coğrafi işaretli ürünler aynı zamanda gastronomi turizmine de katkı sağlamaktadır (Ekerim ve Tanrıseven, 2020).

İç Anadolu Bölgesi Denildiğinde Aklımıza ile Önce tahıl gelir. Bundan sebep bu bölgede tahılın yoğun kullanıldığı ürünler karşımıza çıkar. Bunun sonucunda da coğrafi işaret alan ürünler genel alanda tahıl bazlıdır. Çorum Leblebisi ve Kayseri Mantısı, Kayseri Pastırması bölgede coğrafi işaret almış birkaç üründen biridir. Kayseri ilinin mutfağı bu bölgede oldukça dikkat çeker. Mantı, pastırma, kete gibi ürünleri bölgeye özgü geleneksel Türk mutfağında önemli bir yere sahiptirler (Çay ve Perçin, 2025).

Karadeniz Bölgesinin iklim itibari ile yoğun yağışlı olması ve bunun bir sonucunda da oluşan bitki örtüsünün çeşidi mutfağına etki etmiştir. Giresun Tombul Fındığı coğrafi işaret alan ve ayrıca dünya çapında da tanınan bir üründür. Bunun yanında Laz Böreği gibi tatlıların olması bölgede gastronomik çeşitliliğin yoğun olduğunu gösteren bir diğer veridir (Türkpatent, 2023).

Doğu Anadolu Bölgesi, sert geçen iklim koşulları ve yüksek rakımın sebebi ile oldukça farklı beslenme alışkanlıklarını bünyesinde barındıran bir bölgedir. Erzurum Cağ Kebabı bölgede coğrafi işaret alan ürünlerdendir. Bu tip yöresel ürünlerin hazırlanmasında hala kullanılan geleneksel yöntemler kültürel mirasın korunmasında katkıları büyüktür. (Üzümcü, T. P., ve Erkan, D. E. N. K. (2019).

Güney Doğu Anadolu Bölgesi, UNESCO tarafında gastronomi şehir ilan edilen Gaziantep bu bölgede yer alır. Baklava, Katmeri Beyran gibi birçok coğrafi işaretli ürününde merkezidir. Bu zenginlik, bölgenin konumu itibari ile tarihi ipek yolu üzerinde yer alması ve kültürel olarak da çeşitliliğin yoğun olduğu bir bölge olmasından kaynaklanmaktadır.

Coğrafi işaretlemenin sağladığı çok boyutlu faydalar, hem mikro düzeyde (üretici ve tüketici) hem de makro düzeyde (yerel kalkınma, turizm, kültürel miras gibi.) coğrafi işaretlemenin ekonomik olarak faydası şu şekilde söylenebilir coğrafi işaretli ürünler diğer ürünlere kıyasla daha yüksek katma değerle pazarlanmakta, bu da yerel üreticinin gelirini seviyesini arttırmakta ve kırsal kalkınmaya desteklemektedir. Coğrafi işaretli ürünler bölgenin turizm varlıklarını tanıtarak kalkınmayı desteklemekte ve turistler yöresel ürünlerin üretildiği bölgelere doğru bir destinasyon unsuru oluşturarak bölgeye önemli bir turizm geliri getirmektedir (Rodrigo ve Veiga, 2016).

1.7.2. Yöresel Ürünler

Yöresel ürünler denildiğinde akla belli bir coğrafyaya özgü orada üretilen, orya özgü doğal, kültürel ve sosyal özellik gösteren ürünler akla gelmektedir. Bahsedilen bu ürünler genellikle geleneksel yöntemle üretilen, hazırlana ve de üretildikleri bölgenin kimliğini almış, orayı yansıtan özel ürünlendir. Yöresel ürünler denildiğinde aklımıza gıda maddeleri, el sanatları, tekstil ürünleri ve buna benzer yerel üretimler gelmektedir. Ülkemiz gibi çok farklı özellikteki kültürleri bir arada toplayan coğrafya, yöresel ürünleri hem kültürel mirasın korunup devam etmesi hem de

ekonomik kalkınmanın yöresel ürünleri desteklenmesi açısından önemli bir rol oynamaktadır. Ülkemiz de doğasıyla ve kültürel zenginliğiyle dünyada eşi benzeri olmayan coğrafi ürün çeşitliliğine sahiptir (Şahin ve Meral, 2012)

Yöresel ürünlere sadece ekonomik açıdan bakmak doğru değildir. Bunlar aynı zamanda kültürel bir taşıyıcı konumundadır. Buradan yola çıkılarak yöresel ürünlere gereken önemin verilmesi, onların korunması ve tanıtımlarının yapılması kültürel olarak sürekliliğin devamı için hayati bir önem arz etmektedir. Özellikle günümüzde her geçen gün gelişen teknolojinin yardımı ile artan küreselleşmenin etkisi ile karmaşıklaşan tüketim anlayışının karşısında, yerel ürün ve geleneksel lezzetlerin yaşatılması kültürel olarak çeşitliliğin artarak devamlılığı açısından büyük bir öneme sahiptir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014) Yöresel ürünleri genellikle şu şekilde sınıflandırmak mümkün:

- Yöresel gıdalar: Peynir, zeytinyağı, baharatlar, et ve et ürünleri, tatlılar vb.
- El sanatları ve zanaat ürünleri: Halı, kilim, bakır ve bakış işçiliği, seramik vb.
- Tarım ve hayvancılık ürünleri: Yerli tohumlar, yerli hayvan ırkları, organik üretimler vb.

Yukarıdaki saydığımız ürünler üretildikleri bölgenin ikili özelliklerini, toprak yapısını, suya ve su kaynaklarına yakınlığı ve geleneksel olarak gelen bilgi birikimi ile doğrudan ilişkilidir. Mesela Antep fıstığı sadece Gaziantep'in ikliminde yetişen özel bir üründür ve bu özelliği ile de coğrafi işaret almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Yöresel ürünler, kırsal bölgeler için bir kalkınma aracıdır. Özellikle de küçük yerel ürün üreticileri açısından pazara erişimin kolay olması gelir seviyesinde doğrudan bir artışa olanak verir. Bunun dışında turizmin gelişmiş olması ile beraber yöresel ürünler, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirip bunu bir cazibe unsuru haline gelmiştir (Esen, 2023).

Ülkemizdeki birçok yöresel ürünler hem iç hem de dış pazarda kentine yer bulmuştur. Mesela; Afyon sucuğu, Erzincan tulum peyniri, Malatya kaysısı, Antep fıstığı, Giresun fındığı gibi ürünler hem ekonomik hem de uluslararası pazarda tanınırlık kazandırmaktadır. Tüm bu ürünlerin markalaşması ve tanıtımı, Kırsal bölgelerdeki istihdamı da olumlu yönde etkilemektedir (Koç ve Karaman, 2018). Bahsi geçen ürün

ve ürünlerin korunmasında en etkili araçlardan biri coğrafi işaretlerdir. Coğrafi işaretler, ürünün üretildiği bölgeye olan bağıını belgeleyen ve üretimdeki kaliteyi bir standart altına alan bir tescil metodu. Türkiye bu alanda önemli adımlar atmış ve 2024 itibari ile 15002'ün üzerinde üründe tescil almıştır (Türkpatent, 2024). Örneğin; Ayvalık zeytinyağı, Taşköprü sarımsağı, Ezine peyniri gibi ürünler coğrafi tescil ile hem ulusal anlamda hem de uluslararası anlamda koruma altına alınmıştır. Bunun sayesinde de yöresel ürünler, taklit edilmeden özgün ve güncel halleri ile piyasada yer alabilmektedir (Gültekin ve Demirtaş, 2020). Vermiş olduğumuz bu örnekler, Türkiye'nin zengin coğrafyasının sunmuş olduğu yöresel ürün çeşitliliğinin ve her bölgenin kendine özgü bir gastronomik miras taşıdığının kanıtıdır.

Yöresel ürünler; kültürel kimliğin bir yansıması, ekonomik açıdan kalkınmayı, turizm açısından da insanların ilgisini çekmeye yardımcı olur. Ülkemizin zengin coğrafi ve kültürel yapısı ve yöresel ürün çeşitliliğinin fazlalığı her açıdan büyük bir potansiyel sağlar. Ancak bu potansiyelin sürdürülebilirliği ve bu şekilde korunup devamlılığının sağlanması, tescillenip, tanıtılması ve pazarlama stratejilerinin doğru seçimi önemli.

Yöresel ürünler kapsamında yöresel yiyecekler kısmını biraz irdelemek gerekliliği doğuyor. Kültürel kimlik denildiği zaman bir parçası olarak yöresel yiyecekler söylenebilir. Bir toplumun tarihsel varlığını, geleneksel üretim metotlarını yansıtan önemli bir unsur olarak yöresel yiyecekleri söyleneme mümkündür. Gıdaya sadece biyolojik bir ihtiyaç olan beslenmek dışında, sosyo kültürel bir paylaşım unsuru ve ait olma hissiyatı bakımından değerlendirmek daha doğru bir davranış olur. Bu yolda yöresel yiyecekleri; toplumların kültürel belleği olarak görmek ve bu belleğin korunması bakımından, kültürel olarak sürekliliğin sağlanmasında büyük rol oynamaktadır (Çelik ve Çelik, 2020). Ülkemiz özelinde bakıldığında ise çok farklı coğrafi ve etnik özelliklerin bir arada olduğu bir oluşumda yöresel yiyecekler büyük bir çeşitlilik göstermektedir. Bu çeşitlilik ekonomik bakımdan da kalkınma açısından önemli bir unsurdur. Son zamanlarda hem akademik dünyada hem de gastronomi, turizm ve kalkınma politikaları bakımından incelendiğinde ise yöresel yiyecekler gittikçe artan bir rağbet olduğunu görüyoruz. Bu durum, yerel gıda sistemlerinin güç kazanmasına, kültürel mirasın korunarak bunun turizme uygulanmasına oldukça fazla katkı sağlamaktadır (Yurtseven ve Kaya, 2011).

Yöresel mutfaklar sadece belli bir bölgenin yemek repertuarı değil aynı zamanda geçmişten gelen ve geleceğe aktarılması gereken kültürel miras, çevreyle ilgili bilgi birikimi, üretim yöntem ve metotları kısacası toplumsal değerlerin tümünü temsil eder. Sürdürülebilirlik açısından bakıldığında ise çevresel, ekolojik, kültürel ve ekonomik olarak var olan bu mirasın korunması ve korunana değerlerinde gelecek nesillere sağlıklı bir biçimde aktarılmasını öngörür. Günümüze özellikle de iklimsel değişimlerin olması, küreselleşmenin hızı ve insanların hızlı tüketim kültürüne bu kadar kolay adapte olması açısından bakıldığında bu gibi durumlar gelecek için ciddi bir tehdit unsurudur. Bunların ışığında bizim yöresel ürünlerin korunması ve yöresel mutfakların daha çok öne çıkarılması bu tehditlerin önüne geçmek için alınan bir önlem durumunun gerekli kılınmaktadır.

1.7.3. Yöresel Yiyecekler

Yöresel yiyeceklerin, kültürel mirasın bir parçası olması ile toplum kimliğinin şekillenmesinde ve de pekiştirilmesinde katkısı büyüktür. Özellikle kültürün bir mirası olarak bayramlarda, düğünlerde, doğumlarda, cenazelerde, hasat şenliklerin gibi sosyal olarak yoğun etkileşimin olduğu özel günlerde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin hazır edilmesi aşamaları ve sunum süreçleri toplumun ortak hafızasını güçlü kılar ve de canlı tutar. Tüm bunlar yöresel mutfakların, sözlü kültür unsurlarının, geleneksel olarak üretim teknikleri ve ile içi bilgi aktarımının birer alanı konumundadır (Aymaz, 2022). Bu duruma bir örnek vermek gerekirse Gaziantep mutfağının sadece yemek bakımından zenginliği değil aynı zamanda bu yemeklerin hazırlık aşamaları, ritüelleri, toplu yemek hazırlama, pişirme ve bu hazırlanan yemeklerin yine topluca yeme pratikleri ile bu yemeklerin hikâyelerinin zenginliği toplumsal bir hafızayı canlı tutan birçok unsuru içinde barındırır. Bu durumun uluslararası düzeyde de kabul gördüğünü şuradan anlamaktayız, UNESCO Gaziantep'i 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil etmiştir (UNESCO, 2015).

Yöresel yiyecekler, kırsal bölgede yaşayan ve üretim yapan halk için kalkınma açısından büyük bir ekonomik gelir aracı olarak görülmesi muhtemeldir. Özellikle de küçük ölçekli üreticilerin, yerel pazarlarda ve de turistik bölgelerde bu ürettikleri yiyecek ve içecekleri satarak kendilerine bir gelir sağlarlar. Yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmi ile içi içe geçmiş bir durumda olması hem turizm gelirlerinde artma hem de yerel üreticilerin ekonomik olarak serbest piyasada kalıcı bir yer edinmesine yardım eder (Eraslan, 2024). Yapılan araştırmalarda ise turistlerin

seyahat tercihlerinde otantik yiyeceklere daha fazla ilgi gösterdikleri ortaya çıkmıştır. Yerel ve yöresel lezzetlerin tadılmasına olanak verilmesi, tercih edilen destinasyon deneyimlerinde daha derin anlamlandırmalarına ve turistlerin ziyaret ettikleri turizm destinasyonlara daha sonra bir daha gelmeleri olasılığının artırdığı görülmektedir (Okumuş, Köseoğlu ve Chan, 2019).

Ülkemiz bazında bakıldığında yedi coğrafi bölgenin her birinde birbirinden farklı ve tanınan yöresel yiyeceklere rastlanır. Türkiye, her bölgenin sahip olduğu farklı ekolojik özellikler, kültürel ve tarihsel süreçler ile şekillenen zengin bir yöresel yiyecek repertuvarına sahiptir. Karadeniz Bölgesi'nde mıhlama, hamsili pilav, Ege Bölgesi'nde zeytinyağlı enginar, keşkek; İç Anadolu denildiğinde mantı, etli ekmek; Güney Doğu Anadolu'da kibbeh, baklava; Marmara Bölgesi'nde İnegöl köfte, Trakya pidesi; Akdeniz'de Tarsus humusu, Antakya oruk kebabı ve son olarak Doğu Anadolu'da çağ kebabı, Kars kaşarı ülkemiz özelinde belli başlı yöresel yiyeceklere verilebilecek örneklerindendir.

Günümüzde yöresel yiyeceklerin sadece korunması değil aynı zamanda sürdürülebilir şekilde gelecek nesiller aktarılması oldukça önemlidir. Bu bağlamda tarımsal çeşitliliğin korunması, ata tohum diğer bir deyişle yerli tohum kullanımı bunun yanında doğal üretim yöntemlerinin yaşatılması gibi konularda yöresel yiyeceklerin sürdürülebilirliğinde de oldukça önemli bir rolü vardır. Türkiye'de yapılan yöresel mutfak araştırmalarında, gastronomi unsurların sadece beslenme üzerine olmadığı aynı zamanda kültürel kimlik ve sosyal yönden aitlik unsurları ile beraber ekonomik kalkınmayı da ele alındığı görülmüştür. Bu durum çalışmanın temel yaklaşımını da belirlemiştir. Güleç ve Yalçın (2025), yöresel mutfak kültürünün 'toplumsal hafızanın korunmasında ve kimlik oluşumunda önemli bir rol aldığını' ifade etmemektedirler. Benzer şekilde Bayram (2023) yöresel mutfakların 'gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından stratejik bir unsur olduğunu' belirtmekteki. Bu bağlamda, çalışmada yalnızca betimleyici bilgi aktarımı yapılmamış olup aynı zamanda yöresel mutfakların kültürel, ekonomik ve sosyolojik etkilerini de ele alınarak sentezler yapılmıştır. Böylece Türkiye'deki yöresel mutfak araştırmaları, farklı boyutları ile bütüncül bir bakış açısı ile ele alınmıştır. Ayrıca, Özlü, B. (2024) tarafından yapılan bir araştırmada yöresel mutfak kültürünün korunmasının, bölgesel turizmin sürdürülebilirliği açısından kritik bir öneme sahip olduğu vurgulanmıştır. Bu bakış açısı, bulguların değerlendirilmesi aşamasındaki yöresel mutfakların sosyo

ekonomik etkilerini de göz önüne sermiştir. Bu bağlamda yapılan bu çalışmada da içerik analizine başvurulmuştur.

1.8. Konu ile İlgili Alan Yazın Araştırmaları

Türkiye’de yöresel mutfak, yöresel ürün ve yöresel yiyecek üzerine yapılmış olan akademik çalışmalar, gastronomi ve turizm alanlarında önemli bir araştırma alanı olarak dikkat çekmektedir. Yöresel yiyecekler turizm ürününü geliştirir ve güçlendirirken turistler yöresel ürünlerin gelişmesi ve genişlemesi için bir pazar sağlamaktadır (Hall ve Williams, 2003, s. 134). Yapılmış olan çalışmalar; yöresel yemeklerin yöresel ürünlerin, yöresel yiyeceklerin tanıtılması, tariflerinin sözlü den çok yazılı olarak kayıt altına alınması, kültür olarak gelecek nesillere bir miras olarak bırakılması ve gastronomik bir kimlik olarak güçlü bir şekilde var olması açısından önemli bir konumdadır (Delil, 2023). Ayrıca coğrafi işareti ile tescil almış ürün ve ürünler üzerine yapılan araştırmalara hem bölge bazında kalkınmada hem de turizm çekiciliği açısından önemli sonuçlar ortaya koymaktadır (Keskin, 2019). Buradan yola çıkarak Türkiye genelinde farklı coğrafi bölge ve yörelerden örnekler kullanılarak hazırlanan tezler ve makalelere, yöresel mutfakların çeşitliliği ve sürdürülebilirliğini vurgulamaktadır. Özer ve Atay’ın (2019) çalışmasında, Türkiye’nin farklı bölgelerindeki mutfak kültürlerinin özellikle kırsal alandaki turizmin gelişiminde stratejik bir unsur olduğu ve yerel gastronomik kimliğin varlığı ve sürdürülebilirliği vurgulanmıştır. Esen (2022) ise coğrafi işaret almış helva çeşitlerinin üzerinden yaptığı değerlendirmesinde yöresel tatların korunup, tanıtılması yoluyla gastronomi turizmine katkı sağladığı, aynı zamanda bu ürünlerin kültürel kimliğin bir parçası olduğunu belirtmiştir.

Meta sentez çalışmalarına daha yoğun olarak eğitim alanında da rastlanmaktadır. Urquhart (2011) ise bilgi arama davranışı konusundaki araştırmaları meta sentez yöntemi ile incelemiş, yapılandırmacı ve pozitivist yaklaşımlar arasındaki, metodik farklılıkları vurgulamış ve bilgi davranışının analizinde yorumlayıcı sentez tekniklerinin önemini ortaya koymuştur. Sun, Friedrich, Gregory ve Mathiak’ın (2022) sosyal bilimlerde veri keşfi süreçlerine ilişkin meta sentez çalışması ile araştırmacıların ve destek uzmanlarının bakış açılarını karşılaştırmış, her

iki grubun ortak görüşlerinin yanı sıra veri erişimi ve değerlendirme süreçlerinde algısal farklılıklar bulunduğunu göstermiştir. Tüm bu örnekler meta sentezin farklı disiplinlerde hem teori hem de uygulamalı bilgi üretiminde güçlü bir yöntem olduğunu ortaya koymaktadır. Bu tür çalışmalar hem akademik literatürde boşlukların belirlenmesi hem de gelecekte yapılacak araştırmalar için bir yol haritası oluşmasına katkı sağlamaktadır. Son yıllarda yapılan araştırmalara bakıldığında, yöresel mutfak çalışmalarında nitel araştırma yöntemlerinin sıklıkla tercih edildiğinin ve özellikle de fenomenoloji ile durum çalışması desenlerinin kullanıldığını ortaya koymaktadır (Ak, S. 2019). Bunun ile birlikte, meta sentez yöntemi ile yürütülen çalışmaların sayısı sınırlıdır. Mevcut meta sentez çalışmalarında, Türkiye’de farklı bölgelerde gerçekleştirilen yüksek lisans ve doktora tezleri bir araya getirilip ortak temalar belirlenip, eğilimler analiz edilmiştir (Kahyaoğlu, M. 2021). Meta sentez yöntemi, sosyal bilimler ve eğitim alanında çokça tercih edilmiş olup artık gastronomi alanında da tam bir zenginlik değil ama birkaç çalışmada kullanılmıştır. Farklı konulardaki nitel araştırma bulgularının sistematik bir şekilde bir bütün olarak açıklama amacı ile tercih edilmiştir. Nebioğlu’nun (2021) Restoran işletmelerinin menülerinde yer verdikleri yöresel ürünler üzerine yapmış olduğu bir meta sentez çalışması mevcuttur. Bu çalışmada Türkiye’deki restoran menülerinde yöresel yemeklerin sunumlarını ele alan 14 farklı araştırma meta sentez yöntemi ile değerlendirilmiştir.

Bu çalışmada ise yöresel ürün, yöresel yiyecek ve yöresel mutfak kavramlarını kapsam içine alan 29 yüksek lisans tezi, 4 doktora tezi ve 33 makale ile çalışılarak daha derinlemesine bir meta sentez çalışması ortaya koyulmuştur.

BÖLÜM II

BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde, araştırma kapsamında elde edilen bulgulara yer verilmiştir.

2.1. Araştırmada Yer Alan Çalışmaların Demografik Bilgileri

Araştırmada yer alan çalışmalar türüne göre sınıflandırılması Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4

Çalışmada yer alan araştırmaların türüne göre sınıflandırılması

Çalışmanın Türü	N	%
Yüksek Lisans	29	43.94
Doktora	3	4.54
Makale	34	51.54
Toplam	64	100

Tabloda görülen bulgular, incelenen çalışmaların büyük çoğunluğun makalelerden ve yüksek lisans tezlerinden oluşmaktadır. Doktora tezleri ise %4.54 oranındaki küçük bir dilimle temsil edilmektedir. Bu durum, gastronomi çalışmalarının lisansüstü düzeyde daha yaygın yapılmasına dair genel bir eğilimi işaret etmektedir.

Bu sonuç, Ayaz ve Türkmen'in (2018) yöresel yiyeceklerin üzerine analiz ettikleri 45 lisansüstü tezde çalışmaların çoğunluğunun yüksek lisans düzeyinde olduğunu belirten bulgularını desteklemektedir. Yüksek lisans tezlerinin sayıca baskın olması, bu düzeydeki araştırmaların daha ulaşılabilir, hızlı tamamlanabilir ve araştırmacılar için bir başlangıç noktası olmasıyla açıklanabilir. Ayrıca Şahin ve diğerlerinin (2018) gastronomi ve mutfak sanatları alanında sadece 23 lisansüstü tez incelenmiş olması, bu alandaki akademik üretimin genel anlamda sınırlı seviyede olduğuna işaret etmektedir. Bu bağlamda, yüksek lisans tezlerinin göreceli yaygınlığı, doktora düzeyinde daha derinlemesine ve uzun süreli araştırmaların görece daha az sayıda yapılmasıyla ilişkili olabilir.

Araştırmada kapsamında incelenen çalışmaların yıllara göre sınıflandırılması Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 5

Çalışmada yer alan araştırmaların hazırlanma yıllarına göre sınıflandırılması

Çalışmanın Hazırlandığı Yıl	Tez N	Makale N
2010-2014	3	1
2015-2021	17	26
2022	3	4
2023	4	2
2024	6	1
Toplam	33	34

Tablo incelendiğinde yöresel mutfak ile ilgili yapılan çalışmalarda tez ve makaleler arasında homojen dağılım olduğu tespit edilmiştir. Yıllar bakımından incelendiğinde ise 2015-2021 yılları arasında yöresel mutfak ile ilgili çalışmaların daha yoğun olduğu bulunmuştur. Diğer yıllar arasında ise nispeten eşit dağılım görülmektedir. Çalışmaları tez makale olarak incelediğimizde aynı bulgular bulunmuştur. Son yıllarda yöresel mutfak alanında çalışmalar daha yoğunlaşmıştır. Bu durum, gastronomi alanında yöresel mutfak araştırmalarına verilen önemin son yıllarda giderek arttığını göstermektedir. Son yıllarda yöresel mutfak üzerine yapılan

Çalışmaların artışında, kültürel mirasın korunması ve gastronomi turizminin gelişmesi etkili olmuştur. Göktaş (2025), gastronominin kültürel kimliğin bir yansıması olarak görülmeye başlanması akademik çalışmalara da yansımasının bir sonucudur. Benzer şekilde, Bayram (2023), yöresel mutfakların sürdürülebilir turizm bağlamında değerlendirilmesinin araştırmacılar tarafından ilgi ile ele alındığının ifade etmektedir. Tabloda görülen artış trendi, gastronomi ve mutfak sanatları alanında yöresel mutfak araştırmalarının bilimsel bir ivme kazandığını göstermektedir. Bu bulgu hem kültürel mirasın korunmasına hem de gastronomi turizmine yönelik akademik ilginin arttığını ortaya koymaktadır.

2.2. Birinci Alt Probleme Ait Bulgular

Araştırmanın birinci alt problemine olan tez başlıklarında kullanılan kavramlara ait bulgular Tablo 6’da verilmiştir.

Tablo 6

Araştırma kapsamında incelenen tez başlıklarında kullanılan kavramlar¹

Kategori	Kod	N	Doküman
Ticari Faaliyetler	Gastronomi Turizmi	11	Y2, Y3, Y6, Y7, Y8, Y9, Y11, M7, M25, M32, Y29
	Tüketici	1	D1
	İşletme	6	D1, Y12, M16, M19, M20, M30
	Şef	1	Y5
	Pazarlama Faaliyeti		Y14, Y15, Y28
Sürdürülebilir Gastronomi	Sürdürülebilirlik	3	Y5, Y12, Y17
	Slow Food	2	Y6, M28
Bilinirlik	Geçiş Dönemi	3	Y1, Y15, M29
	Mutfak Kültürü	10	Y1, Y4, Y7, Y12, Y13, M5, M13, M18, M23, Y25
	Coğrafi İşaret	5	Y8, D3, M2, M9, M22
	Kültürel Aktarım	3	Y13, Y18, Y19
	Dijital Medya	5	Y10, M8, M12, M26, M33
Kategorize Etme	Bölge Örneği	29	Y1, Y2, Y3, Y4, Y5, Y6, Y7, Y8, Y9, Y11, Y12, Y13, Y14, Y15, M1, M3, M6, M11, M15, M17, M21, M24, M27, M34, Y20, Y22, Y23, Y26, Y27
	Kırsal Bölge	4	Y7, M4, M31, Y24
	Sınıflandırma	1	D2

Tablo 6 incelendiğinde tezlerin başlıklarında kullanılan kavramlar 15 koddan oluşmaktadır. Bu kodlar 4 kategoride toplanabilmektedir. Tabloya göre bölge örneğini diğer kodlara göre sayı olarak fazla olduğu görülmüştür (n: 29). Bölge örneklerinde il, ilçe, yöre ve bölge isimlerinin kullanıldığı görülmektedir. Y9 kodlu tezde “*Mardin ili örneği...*”; Y5 kodlu tezde “.... *Bursa ili Örneği*”; Y11 kodlu tezde “....*Yozgat İli Örneği*” ve Y13 kodlu tezde “.... *Zonguldak Örneği*” tez başlıklarda il isimlerine örnek olarak gösterilebilir. Y6 kodlu tezde “....*Köyceğiz Örneği*” ve Y8 kodlu tezde “*Ankara Çubuk İlçesinin.....*” tezleri ilçe adları olan tezlerdir. Y1 kodlu tez “.....*Ege Bölgesi...*” tez başlığında bölge adı kullanmıştır. M1 “...*Sinop Ölçeği...*”, M15

¹ Tablo, 2010-2024 yılları arasında incelenen yüksek lisans, doktora ve makale başlıklarında kullanılan kavramların tematik kategorizasyonunu göstermektedir.

“...Isparta Örneği...”, M27 “...Tokat Örneği...”, M24 “... Çanakkale (İmroz) Örneği...” bölge adı kullanan makalelerdendir.

Tez başlıklarında bölge isimlerinin yanı sıra farklı kavramların da kullanıldığı tezler de görülmektedir. “Gastronomi Turizmi” kavramı tezlerde çokça kullanılan kavramlardan bir tanesidir (n=7). Örneğin Y6 kodlu tezde “*Gastronomi Turizminde* ”tez başlığında yer alıyor. Aynı şekilde yine Y2 kodlu tezde ‘’*Gastronomi Turizmine Etkileri....*” Şeklinde yer verilmiştir. M11 “...*Gastronomi Turizmine Katkısı*”, M27 “*Gastronomi Turizmi Kapsamında...*”, M23 “... *Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi*” çeşitli etkenlerin gastronomi turizmine etkisini açıklayan makalelerdir.

“Mutfak Kültürü” kavramında tez başlıklarında sıklıkla kullanılmıştır (n=5). Y1 kodlu tezde “.....*Mutfak Kültürü.....*”şeklinde yer alırken Y4 kodlu tezde de’*Mutfak Kültürüne Etkisi.....* Şeklinde yer aldığı görülmektedir. Bakkaloğlu ve Şen (2024) yapmış oldukları çalışmada, çalışmanın başlığında ‘Mutfak Kültürü’ kavramını kullanmışlardır. Bu durum çalışmamızın bu bölümdeki bulgu durumunu destekler niteliktedir. M1 “*Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği...*”, M3 “*Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması....*”, M5 “*Trabzon Yöresel Mutfak Kültürüne Ait....*”, M23 “*Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü...*” çalışmalarında mutfak kültürü adını kullanan çalışmalardandır.

Y7 kodlu tezde “*Kırsal Bölge*” ; Y6 kodlu tezde “ *Slow Food*” kavramları tez başlıklarında kullanıldığı tespit edilmiştir. Acar (2018) yapmış olduğu çalışmada başlık kısmında *Kırsal Bölge* kavramına kullanarak bizim çalışmamızın bulgusunu desteklemektedir. Pertrini (2007) yayınladığı makalesinin başlığında *Slow Food* kavramına yer vermiştir. D2 kodlu tezde tüm bölgeleri içine alan bir sınıflandırma mevcuttur.

Y1 ve Y15 kodlu tezlerde de yöresel mutfağın geçiş dönemine etkilerinden bahsetmiştir.

2.3. İkinci Alt Probleme Ait Bulgular

Araştırmanın ikinci alt problemi olan “Araştırmada Yer Alan Çalışmaların Bölgelere Göre Dağılımı”na ait bulgular Tablo 7’de verilmiştir.

Tablo 7

Araştırmada yer alan çalışmaların bölgelere göre dağılımı²

Bölge	N	Çalışmalar
Marmara	10	Y2, Y5, Y7, Y12, Y16, Y17, Y20, M14, M24, M32
Ege	8	Y1, Y4, Y6, Y23, M2, M10, M22, M34
İç Anadolu	6	Y3, Y8, Y11, Y14, M3, M29
Doğu Anadolu	2	M18, M23
Güneydoğu Anadolu	6	Y9, Y15, M19, M26, Y24, Y26
Akdeniz	5	Y22, M6, Ö15, M21, M33
Karadeniz	11	Y13, Y27, Y28, M1, M5, M7, M9, M12, M13, M7, M27

Tablo 4 incelendiğinde çalışma kapsamına alınan tezlerin hangi coğrafi bölgeleri kapsadığı görülmektedir. Sayı olarak Karadeniz ile Marmara Bölgesinden çalışmaların yoğunlaşmış olduğu görülmekte olup Marmara Bölgesinde 10 çalışma yapılmışken Karadeniz Bölgesinde 11 çalışma yapıldığı saptanmıştır. Bu iki bölgenin ardından beş tane çalışma ile Akdeniz Bölgesi yer alırken, Doğu Anadolu Bölgesi ile ilgili iki tez çalışması vardır. Karadeniz Bölgesini içine alan çalışma sayısının ise bir olduğu tespit edilmiştir. Aksoy ve Sezgi (2015) de yayınlamış oldukları çalışmalarında Güney Doğu Anadolu bölgesinde yapılan yemekleri birer gastronomi unsuru olarak değerlendirmişlerdir.

2.4. Üçüncü Alt Probleme Ait Bulgular

Araştırmanın üçüncü alt problemi olan “Araştırmada Yer Alan Çalışmalardaki Reçete ve Coğrafi Ürün Dağılımı Tablosuna ait bulgular Tablo 8’de verilmiştir.

² Sınıflandırılma yapılırken çalışmalardaki 1941 yılındaki yapılan sınıflandırma dikkate alınmıştır.

Tablo 8

Araştırmada yer alan çalışımlardaki reçete ve coğrafi ürün dağılımı

Kod	Reçete Sayısı	Coğrafi İşaretli Reçete Sayısı	Coğrafi İşaretli Ürünler
D3	2	0	1
Y1	50	0	0
Y3	35	4	0
Y4	1	0	0
Y5	9	2	0
Y6	2	0	0
Y11	9	4	0
Y13	101	1	1
Y15	37	1	0
Y20	0	0	4
Y22	0	0	2
Y23	0	0	1
Y24	0	0	4
M1	0	0	2
M2	4	1	1
M6	2	0	2
M9	1	1	1
M10	0	0	4
M11	2	2	6
M13	0	0	3
M18	0	0	1
M19	0	0	4
M20	4	0	2
M21	0	0	10
M22	0	0	2
M25	0	0	10
M26	0	0	12
M27	0	0	11

Tablo incelendiğinde çalışmalarda coğrafi işaretli ürünlerin tezlerde yoğunluğunun az olduğu görülmüştür. Reçetelere yer verilen tezlerde ilk önce verilen bu reçetelerin coğrafi işaretli olup olmadığı incelenmiş olup inceleme sonunda ise

çalışmalarda coğrafi işaretli reğeteye yer verildiği tespit edilmiştir. Y3 numaralı tezde yer alan reğetelerden *Niğde Tahinlisi*, *Niğde Tavası*, *Bor Söğürme*, *Niğde Kelle Söğüş* reçetelerinin coğrafi işaretli oldukları belirlenmiştir. Yine Y3 kodlu tezde yer alan *Sarığı Burma* reğetesi Niğde ilinde coğrafi işaret alan *Niğde Sarım Burma* tatlısının aynısıdır fakat reçete adı ile uyuşmadığı için değerlendirme dışında tutulmuştur. Y5 numaralı tezde yer alan reğetelerden *Bursa Pideli Köfte*, *Cevizli Lokum* ve *Süt Helvası* reçetelerinin coğrafi işaret aldıkları saptanmıştır. Y11 numaralı tezde *Arabaşı*, *Testi Kebabı*, *Tandır Kebabı* ve *Parmak Çörek* reçetelerinin coğrafi işaretli oldukları saptanmıştır. Y13 Cevizli Kömeç ve Y15 nolu tezde yer alan *Çiğ Köfte* reçetelerinin coğrafi işaretli reğetelerden olduğu saptanmıştır. M2 de bahsedilen Bozdoğan pideleri ve M9’da bahsedilen Zile Kömesi coğrafi işaretli ürünlerdendir. Çalışmalrda bahsedilen her ürün coğrafi işaret almamıştır. M5’de yer alan yemek coğrafi işaretli değildir. Tezlerde yer alan 12 coğrafi işaretli reçete; kullanılan ürünlerin coğrafi işaretli olup olmadığı bakımından incelendiğinde bu reçetelerde kullanılan ürünlerin coğrafi işaretli olmadıkları tespit edilmiştir. Ancak Y13 kodlu tezde yer alan reçete 93’te; reçetenin coğrafi işaretli olmamasına rağmen içinde kullandığı bir yöresel malzeme olan Kiren’in bölgede coğrafi işaret aldığı görölmüştür. Bunun haricinde makale ve tezlerde toplamda 84 coğrafi işaret almış üründen bahsedilmiştir. Kavas ve Bucak (2023) yapmış oldukları çalışmalarında Ege Bölgesine ait coğrafi işaret almış olan köftelere yer vermişlerdir. Aydın ve Güneş (2025) yılında yapmış oldukları çalışmasında Çorum’un coğrafi işaret almış çok özel bir yemeği olan İskilip Dolmasını incelemişlerdir. Üç parametrenin sıfır olduğu çalışmalara (Y16, M27, M28....) tabloda yer verilmemiştir.

2.5. Dördüncü Alt Probleme Ait Bulgular

Araştırmanın tekniği ile ilgili bilgiler Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9

Araştırmada kullanılan araştırma teknikleri

Araştırma Tekniği	N
Görüşme	33
Doküman Analizi	13
Gözlem	3
Kasıtlı Örneklem	1
Etnografi	1

Tablo incelendiğinde araştırmaların büyük çoğunluğunda görüşme tekniği kullanıldığı tespit edilmiştir (n=33). Tabloya göre görüşme yönteminin yanı sıra diğer araştırma tekniklerinin de kullanıldığı tespit edilmiştir. Doküman analizi en çok kullanılan araştırma tekniğidir (n=13). Etnografya, gözlem, kasıtlı örneklem kullanılan diğer tekniklerdir. Çağlayan (2022) yapmış olduğu çalışmasında da etnografyayı kullanmıştır.

Çalışma kapsamında incelenen araştırmaların çalışma grupları incelenmiş ve incelenen sonucunda elde edilen veriler tablo haline getirilmiştir. Görüşmenin, sosyal bilimler alanında yapılan araştırmalarda kullanılan en yaygın veri toplama tekniği olduğu savunulmakta ve bu durumun, görüşme yönteminin; bireylerin deneyimlerine, tutumlarına, görüşlerine, şikâyetlerine, duygularına ve inançlarına ilişkin bilgi elde etmede oldukça etkili bir teknik olmasından kaynaklandığı belirtilmektedir (Yıldırım, Şimşek, 2013: 147). Aynı şekilde Güneş (2019)'de yapmış olduğu çalışmasında görüşme tekniğinden faydalanmıştır. Çalışma kapsamında yararlanılan çalışma gruplarına ait bilgiler Tablo 10'da verilmiştir.

Tablo 10
Çalışma kapsamındaki araştırmaların çalışma grubu

Çalışma Grubu	N
İşletme Yöneticisi	9
Yerel halk	7
Personel	4
Gönüllüler	2
İl yöneticisi	2
Mutfak Yöneticisi	2
Şehir yemekleri	1

Araştırma kapsamında incelenen tezlerin çalışma grupları rolleri bakımından incelendiğinde nispeten homojen dağılım olduğu görülmektedir. Araştırmacıların en fazla İşletme yöneticileri ile görüştüğü tespit edilmiştir (n=9). Resmi kurum yöneticilerinden ve mutfak yöneticilerinden nispeten daha az yararlanılması tezlerden elde edilen bir diğer bulgudur (n=2). Yöresel yemekleri inceleyen tezlerin yerel halktan görüş almaları araştırmaların bir diğer özelliğidir (n=7). Araştırma yöntemi olarak doküman analizi kullanan D2 kodlu araştırmasında ise çalışma grubu olarak beşeri sermayeden yararlanmayıp şehir yemeklerini kullanması tablolardan çıkan diğer bir bulgudur. Durukan ve Çağdaş (2024) yapmış oldukları çalışmalarında da restoran işletmecilerini çalışma grubu olarak seçmişleridir.

BÖLÜM III

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

3.1. Sonuç ve Tartışma

Araştırmanın bu bölümünde; Türkiye’deki yöresel mutfak ile ilgili yapılan tezlerle nitel araştırmaların çeşitli özellikleri bakımından incelendiği meta sentez çalışmasında ulaşılan sonuçlar ve bu sonuçlar ışığında literatürdeki benzer çalışmalarla karşılaştırıldığı tartışma bölümüne yer verilecektir.

Türkiye’de yapılan yöresel mutfakla ilgili nitel çalışmalar; tez isimlerinde ticari faaliyetleri içeren kavramları daha fazla kullanmışlardır. Literatür incelendiğinde Şengül ve Türkay (2016) “Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü: Mudurnu örneği” adlı çalışmasında yöresel mutfağın ticari yönünü incelemiştir. Cömert (2014) Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği isimli çalışmasında da yöresel mutfağın pazarlanması yönünü ön plana çıkartan bir çalışma yapmıştır. Sormaz (2017) Yöresel mutfak tanıtımında yerel restoranların etkisi: Konya örneği isimli çalışmasında yöresel mutfağın pazarlanması yönünü incelemiştir. Bu araştırma Türkiye’nin farklı yörelerine ait yöresel mutfak ürünlerinin ekonomik yönlerine odaklanmasının tespit etmesi yönüyle benzerlik göstermektedir.

Çalışmalarda bölge örneğine fazla biçimde kullanmıştır. Literatür incelendiğinde Yaman, Demir, Bulgan (2018) “Mutfak şeflerinin yöresel ürünlere ilgisi: Isparta Örneği ”adlı çalışmalarında şeflerin ilgisini ölçerlerken bunu bir bölge ile sınırlandırmışlardır. Aslan, Günerer, Çoban (2014) “Destinasyon markalaşma

sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir Örneği” adlı çalışmasında yine yöresel mutfağın farklı bir kısmını ele alırken çalışmasını bölge ile sınırlandırmıştır.



Her iki tezde yöresel mutfakların farklı yönlerini ele alırken bölge sınırı koyması ile benzerlik göstermektedir.

Yapılan nitel çalışmalarda sürdürülebilirlik kavramının da varlığı dikkat çekmektedir. Yılmaz ve Akman (2018) ‘Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel mutfakları’ adlı çalışmada yöresel mutfak sürdürülebilirlik açısından incelemiş olup bunu yöresel mutfak ile bağdaştırması yönünden benzerlik göstermektedir. Yine Kargiglioğlu ve Ayyıldız (2024) ‘Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından Yöresel yiyeceklerin menüde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma ’’adlı çalışmada hem yöresel mutfak üzerinde durmuş ve sürdürülebilirlik bakımından inceleyip işletme menüleri bakımından bakarak konunun pazarlama yönüne dikkat çekmiştir. Bu sebepten çalışmada incelen tezler ile benzerlik göstermektedir.

Yöresel mutfak ile ilgili tezler incelendiğinde Akdeniz Bölgesi’ne ait bir çalışma bulunmamaktadır. Aynı zamanda ise İç Anadolu ve Marmara Bölgelerine ait yeterince çalışma bulunduğu tespit edilmiştir. Pulluk ve Örnek (2023) yılında Burdur mutfak kültürünü inceledikleri tespit edilmiştir. Tez bu yönüyle literatürden farklılık göstermektedir. Çalışmada Akdeniz bölgesi ile ilgili hiç çalışma yokken bu çalışma Antalya özelinde yapılması ile incelenen çalışmalardan farklılaşmıştır. Aslan, Güneren ve Çoban (2014) ‘Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfakların rolü Nevşehir örneği’ adlı çalışmada İç Anadolu bölgesi ile ilgili bir çalışma olması yönü ile benzerlik göstermektedir. Yine Akdemir ve Selçuk (2017) ‘Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi Taraklı ölçeğinde bir çalışma ’’adlı çalışması hem yöresel mutfak hem sürdürülebilirlik ve de Marmara bölgesinin yöresel mutfakları incelenmiştir. Bu çalışma bu yönüyle literatürle benzer özellik göstermektedir. Çalışmada yer verilen nitel çalışmaları coğrafi bölge bakımından incelediğimizde Marmara Bölgesine ait fazla çalışmaya rastlanmıştır. Bu tez de bu durumu desteklemektedir.

Türkiye’de yapılan yöresel mutfak araştırmalarında, gastronomik unsurların sadece beslenme üzerine olmadığı aynı zamanda kültürel kimlik ve sosyal yönden ailelik unsurlarının da ele alındığı görülmüştür. Bu durum çalışmanın temel yaklaşımını da belirlemiştir. Beşirli (2010), yöresel mutfak kültürünün toplumsal hafızanın korunmasında ve kimlik oluşumunda önemli olduğunu ifade etmektedirler. Benzer şekilde Üzülmüş (2021), yöresel mutfakların ‘gastronomi turizminin sürdürülebilirliği

açısından stratejik bir unsur olduğunu belirtmekteki. Bu bağlamda, çalışmada yalnızca betimleyici bilgi aktarımı yapılmamış olup aynı zamanda yöresel mutfakların kültürel, ekonomik ve sosyolojik etkilerini de ele alınarak sentezler yapılmıştır. Böylece Türkiye’deki yöresel mutfak araştırmaları, farklı boyutları ile bütüncül bir bakış açısı ile ele alınmıştır. Ayrıca, Özlü (2024); tarafından yapılan bir araştırmada yöresel mutfak kültürünün korunmasının, bölgesel turizmin sürdürülebilirliği açısından kritik bir öneme sahip olduğunu vurgulamıştır. Bu bakış açısı, bulguların değerlendirilmesinde aşamasında yöresel mutfakların sosyo ekonomik etkilerini de göz önüne sermiştir.

Araştırmada elde edilen bir diğer sonuç ise; tezlerde yer alan yöresel reçetelerin coğrafi işaretli olup olmadığına dikkat edilmemiş olmasıdır. Reçetelerde çorba tariflerine de yer verilmiştir. Reçetelerde yer alan çorbalarda da coğrafi işaretli özelliği dikkate alınmamıştır. Özbey ve Köşker (2021) “Türk mutfak kültüründe Çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme” adlı çalışmasında Türkiye’nin farklı illerine ait coğrafi işaretli olan ve işaret alma sürecinde olan çorbaları listelemiştir. Saygılı, Demirci ve Samav (2020) “Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri “adlı çalışmalarında coğrafi işaretin sadece reçete ile değil aynı zamanda ürün ile alınabileceğine dikkat çekmiştir. İncelenen tezlerde ise sadece bir ürünün coğrafi tescil aldığı görülmüştür. Özdemir (2020) “Coğrafi işaret ve Türk mutfagında bir imge. Espiye pidesi” adlı çalışmasında çalışmayı coğrafi işaret ana bir ürün üzerinden çalışmıştır. Bu yönü ile çalışma literatür ile farklılaşmaktadır. Bu farklılıklar incelenen nitel araştırmalarda yöresel mutfak üzerine, yöresel ürün ve yöresel yiyecekleri kapsamı fakat tezlerde verilen reçetelerde coğrafi işaretli ürün ve reçeteler az yer verilmiştir.

Araştırmada yer alan çalışmalarda en fazla görüşme tekniğinden faydalandığı görülmüştür. Kaya ve Şahin (2018) “Tescilden uygulamaya coğrafi işaretler: Adana kebabı üzerinde bir inceleme” adlı çalışmasında da görüşme tekniğinden faydalanmışlardır. Bu yönü ile incelenen tezler ile benzerlik göstermektedir. Yine Çölbay ve Sormaz (2015) “Konya’da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel uygulamalar” adlı çalışmasında görüşme tekniğinden faydalandığı görülmüştür bu da yapışan çalışma ile benzerlik gösterememektedir. Akoğlu ve Aksakallı (2020) “Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlıkları “adlı çalışmasında da nitel araştırmalarda en sık kullanılan veri toplama araçlarından olan görüşme

yöntemine başvurmuştur bu yönü ile yapılan meta sentez çalışmasına benzerlik göstermektedir. Kùltürlerin gelecek nesillere aktarılmasında yazılı ve sözlü anlatım yollarından yararlanılmaktadır. Bilimsel nitelik kazanan akademik çalışmalarda görüşme tekniğinin kullanılması bu iki yolun birleşmesidir. Gerek bu çalışmada gerekse de literatürdeki diğer çalışmalarda bu birleşimden sıkça yararlanıldığı gör÷lmüştür.

3.2. Öneriler

Ulaşılan tüm bu çalışmalar ve tablolar sonucunda çalışmaların kategorize edilmesi ile yöresel mutfak isimleri ile adlandırılırsa da gastronomi turizmi kategorisi üzerinde yoğunlaştığı gör÷lmüştür. Tüketiciler, işletmeler vs. göz ardı edilmiştir. Gastronomi turizmi bakımından zenginleştirilen bu çalışmalarda diğer öğelere de en az gastronomi turizmi kadar önem verilmelidir. Bölge örneği üzerinde de sıkça durulmuştur fakat bu örnekler genellikle büyük şehir ile sınırlı olmaktadır. Bu durum kırsal bölgeler, köyler vs. ile desteklenmeli zenginleştirilmelidir. Çalışmalara bölgeler bazında bakıldığında Akdeniz ve Doğu Anadolu ile ilgili çalışmalara hiç rastlanmamıştır. Oysaki bizi ÷lke olarak her bölge ile oldukça zengin bir yeme içme kùltürüne sahiptir ve bu çalışma yapılamayan bölgelerin yöresel mutfakları ile ilgili akademik çalışmalar ile desteklenmelidir. Yöresel mutfak denilince akla coğrafi işaret de akla gelmektedir. Ama yöresel mutfak ile ilgili yapılmış nitel çalışmalara bakıldığında verilen reçetelerin oldukça fazla olduğu fakat verilen bu reçetelerin coğrafi işaret bakımından sınıflandırıldığında çok az reçete coğrafi işaretlidir. Yöresel mutfak ile yapılan bundan sonraki çalışmalarda coğrafi işaret ile ilgili kısma daha da ağırlık verilmelidir. Ayrıca gerekli incelmeler sonucunda coğrafi işaretli ürünler bakımından Gaziantep en fazla işaret ile birinci sırada olduğu bilinmektedir. İncelenen çalışmalarda bu bölge ve bu yöre ile ilgili yeterli çalışama yoktur. Yapılacak akademik çalışmalar ile bu alan desteklenmelidir. İnternet üzerinden yöresel ürün satışı yapan siteler ve müşteri memnuniyeti alanındaki akademik çalışmalara daha fazla ağırlık verilmesi önerilir.

KAYNAKLAR

- Acar, S. (2018). Kırsal bölge kadın girişimciliği bağlamında Bartın kadınlar pazarı (Galla Bazarı). *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 1097-1123.
- Akbaba, Ö.E. (2025). *İklim değişikliğine kültürel adaptasyon bağlamında sürdürülebilir gastronomi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Nevşehir,
- Akçaözoğlu, E. Y., ve Koday, S. (2019). Kültürel coğrafya bakımından osmaniye ilinin mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 537-552.
- Akdemir, A. G. N., ve Selçuk, G. N. (2017). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Taraklı ölçeğinde bir araştırma. *Proceedings Book*, 793.
- Akman, M. (2020). Doğu Anadolu mutfağı ve yeme içme kültürü. *Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 22-35.
- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin Türk mutfağından beklentileri, yararlanma durumları ve Türk mutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akturfan, M., ve Dağcı, T. (2024). Ramazan yemeklerinde sosyo-kültürel değişim: Karaman ili örneği. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(1), 13-31.
- Arslaner, Ö. Ü. A. (2019). Türkiye’de Coğrafi İşaret Kavramı.
- Aslan, A. (2018). Sistematiik derleme ve meta-analizi. *Acta Medica Alanya*, 2(2), 62-63.

- Aslan, Z., Güneren, E., ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfakların rolü: Nevşehir örneği. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Atar, B. (2017). Gıdamız buğdayın, geçmişten geleceğe yolculuğu. *Yalvaç Akademi Dergisi*, 2(1), 1-12.
- Ayaz, N., ve Türkmen, B. M. (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel*.
- Aydın, N., ve Güneş, E. (2025). Coğrafi işaretli geleneksel yemeklerin sürdürülebilir mutfak kültüründeki yeri: Çorum İskilip dolması örneği. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 95-110.
- Aymaz, U. (2022). *Sözlü kültürün elektronik ortamdaki dönüşümü: kültür ve değer aktarımı bağlamında hazır mesaj örnekleri*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Babat, D., Gökçe, F., ve Varışlı, A. (2017). Hatay mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde, yöresel yiyecek üreticilerinin rolü. In *1st International Sustainable Tourism Congress* (Pp. 816-830).
- Bahçecik, A. N., Özer, Z., ve Demirci, M. (2024). I. Ulusal Sağlık Bilimleri Kongresi Özet Kitabı.
- Bakkaloğlu, Z., ve Şen, M. A. (2024). Göç faktörünün mutfak kültürüne etkisi: Trabzon örneği. *Aydın Gastronomy*, 8(1), 155-168.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388. *Research*, 2(1), 22-38.
- Bayram, Ü. (2023). Sürdürülebilir gastronomi turizmi: Bir sistematik literatür taraması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), pp. 74–82. <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.248>.
- Baysal, A. (2004). *Beslenme*. Hatipoğlu Yayıncılık.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 22(87), 159-169.
- Boddy, C. R. (2016). Sample size for qualitative research. *Qualitative Market Research: An International Journal*, 19(4), 426-432.
- Bourdain, A. (2013). *Medium Raw: A Bloody Valentine To The World Of Food And The People Who Cook*. Ecco.
- Coşan, D., ve Seçim, Y. (2020). Doğu Karadeniz Bölgesinde yaşayan laz topluluklarının dili, gelenekleri ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(45), 129-142.
- Coşkun, B., ve Peker, D. (2025). Cumhuriyetin kuruluşundan günümüze Türkiye’de halk eğitimi: Kurumsal yapılanma ve uygulamalar. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 359-378. <https://doi.org/10.31592/Aeusbed.1597307>.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfakları örneği. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Creswell, J. W. (2013). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma*

- ve araştırma deseni (Çev. Ed. M. Bütün ve S. B. Demir). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çağlayan, İ. (2022). Okul öncesi öğretmenlerinin kültürel çeşitliliğe dair bakış açıları: Etnografik bir durum çalışması.
- Çalık, M., ve Sözbilir, M. (2014). Eğitim araştırmalarda meta sentez: İçerik analizi çalışmalarına bir örnek. *Eğitim Ve Bilim*.
- Çatalbaş, F. (2022). *Kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilir kültür turizmi açısından üst ölçekli planların değerlendirilmesi; İzmir ili örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Çay, G., ve Perçin, N. Ş. (2025). Türk mutfağındaki coğrafi işaret tesciline sahip yemekler üzerine bir araştırma. *Journal Of Recreation And Tourism Research*, 12(3), 31-61.
- Çelik, Ş., ve Çelik, P. (2022). An evaluation of the opinions of the first and emergency aid students on online education during the Covid-19 pandemic period. *Turkish Journal Of Science And Health*, 3(2), 85-91.
- Çölbay, Ş., ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları.
- Delil, B. K. (2023). Yöresel yemek farkındalığı hakkında nitel bir çalışma: Başkent
- Demir, C., ve Şahin Perçin, N. (2020). Sürdürülebilirlik kavramı ve gastronomi ilişkisinin incelenmesi. *Journal Of Turizm And Gastronomy Studies*, 8(2), 1167-1183
- Demirtaş, H. ve Özcan. S. (2019) Türkiye’de bölgesel mutfak kültürlerinin şekillenmesinde iklimin rolü. *Kültürel Araştırma Dergisi*, 8(3), 43-52.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm: İstanbul örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Direk, M. (2012). *Tarım tarihi ve deontoloji*. Eğitim Yayınevi.
- Durukan, A., ve Çağdaş, R. (2024). Kars’ta bacasız fabrika: Gastronomi turizmine restoran işletmecilerinin bakışı. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*.
- Düzgün, E., ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ekerim, F. ve Tanrısever, C. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.
- Eraslan, O. (2024). *Gastronomi turizminin gelişimine yerel halkın katılım düzeyinin belirlenmesi: Şanlıurfa örneği (Yayınlanmamış Doktora Tezi)*, Balıkesir Üniversitesi (Turkey).
- Eren, E. ve Özer, İ. (2018). Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme Alışkanlıkları. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*.
- Erkal, M. (2008). *Kültür Ve Kimlik*. İstanbul: Der Yayınları .

- Erol, İ., ve Akdağ, G. (2023). Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası: Doğu Akdeniz Örneği. *Turizm Ekonomi Ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 26-48.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye'deki Helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283-294.
- Ferguson, P. P. (2016). *Accounting For Taste: The Triumph Of French Cuisine*. University Of Chicago Press.
- Flick, U. (2018). *Designing Qualitative Research*.
- Food, S. (2015). Slow Food. *Verfügbar Unter* <https://www.slowfood.com/slowlife/en/progetti/european-schools-for-healthy-food-2/> [Abgerufen Am 18.09. 19].
- Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., ve Pieroni, A. (2022). Scouting For Food Heritage For Achieving Sustainable Development: The Methodological Approach Of The Atlas Of The Ark Of Taste. *Heritage* (5), 526-544.
- Forson, P. W., ve Counihan, C. (2013). *Taking Food Public: Redefining Foodways In A Changing World*. Routledge.
- Giray, H., Özkan, F. Z., ve Oran, H. (2012). Yerel Ürünlerin Ekonomik Kalkınmadaki Önemi. *Verimlilik Dergisi*, (4), 109-115.
- Giritlioğlu, İ., ve Karaman, M. (2017). Gaziantep Mutfağına Yerli Turistlerin Bakış Açılarına Yönelik Bir Araştırma. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(14), 387-412.
- Gourdon, P. (2014). Food And Identity: Cultural Connections In The Mediterranean. *Journal Of Cultural Studies*, 22(1), 45-63. Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M., ve Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. *Food And Health*, 7(3), 216-226.
- Göktaş, L. S. (2025). Gastronomi Nasıl Algılanıyor? Metaforik Algı Üzerine Bir Araştırma. *Sosyal, Beşeri Ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(4), 231-245.
- Grigg, D. (1995). The Geography Of Food Consumption: A Review. *Progress In Human Geography*, 19(3), 338-354.
- Güleç, S., ve Yalçın, A. (2025). Kültürel Mirasın Aktarılmasında Yerel Kültürel Unsurların Rolü. *İzmir Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 44-58.
- Güler, H. N. *Sürdürülebilir Yerel Kalkınma Ve Kentsel Ekoloji Tartışmaları Bağlamında Cittaslow Kentleri: İzmir-Seferihisar Örneği*. İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2021.
- Güner, D., ve Çılgınoğlu, H. (2023). Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Ve Slow Food Nuh'Un Ambarı Projesindeki Yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 281-300.
- Güneş, E. (2019). Terörizmle Mücadelede Yeni Bir Trend Olarak Terör Örgütleriyle Görüşme Tekniği: Pkk/Kck Örneği. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), 266-286.
- Güneş, D., ve Erdem, R. (2022). Nitel Araştırmaların Analizi: Meta-Sentez. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 81-98. <https://doi.org/10.18037/Ausbd.1227313>

- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., ve Işkın, M. (2021). Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliliği Haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113.
- İdikut Şahin, S. (2023). Gastronomik Kimlik Ve Destinasyon İmajı Arasındaki İlişkide Yöresel Yemek Tüketim Motivasyonunun Rolü.
- İnalcık, H. (2002). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Toplum Ve Ekonomisi*. Türk Tarih Kurumu.
- Jacka, F. N. (2017). Nutritional Psychiatry: Where To Next? *Ebiomedicine*, 17, 24-29.
- Jones, A., ve Green, T. (2019). Agricultural Practices And Climate Variability In Asia. *Journal Of Agricultural Science*, 57(4), 215-228.
- Kahyaoğlu, M. (2016). Türkiye'de Doğa Eğitimi Üzerine Yapılan Çalışmalarının Analizi: Bir Meta Sentez Çalışması. *Academia Eğitim Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 1-14.
- Kan M, Gülçubuk B, 2008. Kırsal Ekonominin Canlanmasında Ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 57-66.
- Karadağ, Ü., ve Özer, Ç. (2022). Gastronomi Turizmi Açısından Yenilebilir Otların Önemi: Ege Bölgesi Örneği. *Asya Studies*, 6(22), 249-256
- Karataş, Ö., ve Akay, E. (2024). Gastro-Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yeri: Gaziantep Örneği. *Bitlis Eren Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 184-199.
- Who. (2004). *Vitamin And Mineral Requirements In Human Nutritions*. World Health Organization.
- Kargiglioğlu, Ş., ve Ayyıldız, S. (2024). Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Sinop Ölçeğinde Bir Araştırma. *The Journal Of Academic Social Science*, 86(86), 346-355.
- Kavas, S., ve Bucak, T. (2023). Bölge Tanıtımına Coğrafi İşaretli Yemeklerin Katkısı: Ege Bölgesine Ait Köfteler. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 7(2), 328-345.
- Kavut, S. (2019). İletişim Araştırmalarında Kullanılan Yöntem Ve Teknikler Üzerine Bir Değerlendirme. *Intermedia International E-Journal*, 6(10), 1-14.
- Kaya, Ü. C., ve Yaman, M. (2018). Akdeniz Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Atlas Journal*, 4(13), 1117-1123.
- Kaya, B. *Türkiye'De Yöresel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Ve Gastronomi Turizmine Etkisi*. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2022.
- Keskin, H. (2019). *Coğrafi İşaretli Yöresel Gıdaların Turistik Destinasyon Pazarlamasına Etkileri-Balıkesir İli Örneği* (Master's Thesis, Balıkesir University (Turkey)).
- Kitzinger, J. (1995). Qualitative Research: Introducing Focus Groups. *Bmj*, 311(7000), 299-302.
- Koçak, S. (2019). Akdeniz Mutfağı Ve Tarımsal Üretim. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 15(2), 25-38.

- Kodaş, D. (2018). *Gastronomi Deneyimi, Gastronomi Motivasyonu, Destinasyon Tatmini Ve Destinasyon Marka Denkliği İlişkisi: Gaziantep Örneği* (Doctoral Dissertation, Anadolu University (Turkey)).
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı. *Journal Of Tourism Intelligence And Smartness*, 3(2), 152-168.
- Küçükayman, M. A., Demir, Ş. Ş., ve Bulgan, G. (2018). Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünler İlgisi: Isparta Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 86-103.
- Madenci, A. B., Kafadar, A. M. H., ve Sormaz, Ü. (2020). Yöresel yemeklere konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer verme durumu: konya ilinde bir araştırma. *Journal Of International Social Research*, 13(69).
- Maxwell, S. E., Kelley, K., ve Rausch, J. R. (2008). Sample Size Planning For Statistical Power And Accuracy In Parameter Estimation. *Annu. Rev. Psychol.*, 59(1), 537-563.
- Mcgee, H. (2010). *On Food And Cooking: The Science And Lore Of The Kitchen*. Scribner.
- Nahya, M. U. Z. N. Tüketim Alanı Olarak Şehir Ve Sakinlerinin Yemek Dünyası Üzerine. *Biyolojik Ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme*, 35.
- Narin, M., ve İnanöz, N. (2016). Yöresel Gıda Ürünlerinin Kırsal Kalkınmaya Etkisi: Savaştepe/Sarıbeyler Üzerinde Bir Pilot Çalışma. *International Journal Of Social And Economic Sciences*, 6(2), 81-88.
- Nebioğlu, O. (2021). Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez Çalışması. *Alanya Akademik Bakış*, 5(2), 1031-1047.
- Noblit, G. W., ve Hare, R. D. (1988). *Meta-Ethnography: Synthesizing Qualitative Studies*. Sage Publications.
- Oğuztimur, S., ve Duruhan, A. A. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bölgesinin Ekonomisine Ve Yenilikçilik Kapasitesine Etkileri. *Journal Of Agriculture Faculty Of Ege University*, 59(4), 715-730.
- Okumus, F., Köseoglu, M. A., Chan, E., Hon, A., ve Avcı, U. (2019). How Do Hotel Employees' Environmental Attitudes And Intentions To Implement Green Practices Relate To Their Ecological Behavior? *Journal Of Hospitality And Tourism Management*, 39, 193-200.
- Özbey, Z., ve Köşker, H. (2021). Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 471-489.
- Özdemir, M. (2020). Coğrafi İşaretler Ve Türk Mutfak Kültüründe Bir İmge: Espiye Pidesi. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 8(25), 92-104.
- Özdemir, Z. (2021). Marmara Bölgesi'Nin Mutfağı Ve Deniz Ürünlerinin Önemi. *Deniz Ürünleri Dergisi*, 12(4), 67-74.
- Özdemir, B., ve Kızıl, M. (2022). Gastronomi Eğitiminin Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Katkısı: Nitel Bir Araştırma. *Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Dergisi*, 10(1), 65-80.

- Özer, S., ve Atay, V. (2021). Presenteizm ile örgütsel yabancılaşma ilişkisi: Van ili otel işletmeleri örneği. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51), 307-324.
- Öztürk, H., Bahçecik, N., ve Özçelik, K. S. (2014). The Development Of The Patient Privacy Scale In Nursing. *Nursing Ethics*, 21(7), 812-828.
- Özlü, B. (2024). *Kültürel Miras Turizm Potansiyelinin Bölgesel Gelişmeye Katkısında Algı Araştırması: Gaziantep Örneği*. Konya, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2024.
- Özyürek, S. G. (2025). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bölgesel Kalkınma Ve Gastronomideki Rolü: Uşak Örneği. *Journal Of Tourism Research Institute*, 6(1), 17-33..
- Polat, R. (2021). Karadeniz Bölgesi Mutfağı Ve Yerel Ürünler. *Yerel Mutfak Çalışmaları Dergisi*, 7(1), 33-48.
- Pulluk, E., Örnek, A., ve Yarar, S. (2023). Geçmişten Günümüze Burdur Mutfak Kültürüne Yönelik Bir Saha Araştırması. *Turizm Ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 21-35.
- Rodrigo, İ.; Da Veiga, Jf. (2016). Yerelden Küresele: Yerel Gıdaların Bilgi Dinamikleri Ve Ekonomik Yeniden Yapılandırılması. Gelen Yerlere Sonra Yiyecek Adlandırma: Gıda Relocalisation Ve Kırsal Kalkınma Bilgi Dinamikleri; Papadopoulos, Ag, Fonte, M., Eds.; Taylor ve Francis E-Kitapları: Abingdon-On-Thames, Birleşik Krallık, P. 127.
- Sandelowski, M., veBarroso, J. (2007). *Handbook For Synthesizing Qualitative Research*. Springer Publishing Company.
- Saygılı, D., Demirci, H., ve Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Seçim, Y., ve Akyol, N. (2022). Konya Mutfak Kültürü. *Cihan İçinde, Türkiye Nin Mutfak Sosyolojisi*, 1, 175-192.
- Shaw, S. J. (2002). *Empire Of The Gazis: The Ottoman Empire In The Early Modern Era*. Cambridge University Press.
- Solmaz, Y., ve Altın, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Soydan, B. *Türk Yemek Kültüründe Meydana Gelen Değişmeler Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma (İstanbul Örneği)*. İstanbul, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2023.
- Sun, G., Friedrich, T., Gregory, K., ve Mathiak, B. (2022). Supporting Data Discovery: A Meta-Synthesis Comparing Perspectives Of Support Specialists And Researchers. *Arxiv Preprint Arxiv:2209.14655*.
- Süzer, Ö. *Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İçerik İncelemesi*, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2018.
- Şahin, A., ve Meral, Y. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme Ve Yöresel Ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5.

- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C., ve Onur, N. (2018). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 30-41.
- Şahin, A. (2021). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme Ve Yöresel Ürünler. *Türk Bilimsel Derleme Dergisi*.
- Şanlıer, N., ve Yılmaz, H. (2021). Yöresel Mutfakların Sürdürülebilir Turizm Bağlamında Değerlendirilmesi. *Turizm Ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 9(2), 112-130.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2015). Karadeniz Mutfağında Yerel Ürünlerin Sürdürülebilirliği. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.
- Şimşek, H., ve Yıldırım, A. (2011). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz’E Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*(18), 273-283.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi İşaretler Ve Türkiye Uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Thompson, C. J., ve Kumar, A. (2018). Beyond Consumer Responsibilization: Slow Food’S Actually Existing Neoliberalism. *Journal Of Consumer Culture*, 21(2), 317-336.
- Timothy, D. J., ve Ron, A. S. (2013). *Heritage Cusines: Traditions, Identities And Tourism*. Routledge.
- Töre Başat, H., Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış Ve Pazarlamasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*.
- Türk Kardiyoloji Derneği. (2021). Kalp Sağlığı İçin Beslenme Önerileri.
- Türk Patent Ve Marka Kurumu. (2023). Coğrafi İşaretler. <https://www.turkpatent.gov.tr>
- Unesco. (2015). *Creative Cities Network: Gastronomy Field – Gaziantep*. Paris: Unesco.
- Urquhart, C. (2011). Meta-Synthesis Of Research On Information Seeking Behaviour. *Information Research: An International Electronic Journal*, 16(1), N1.
- Ünüvar, Ş., ve Cesur, G. (2023). Düzce Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma. *Journal Of Global Tourism And Technology Research*, 4(1), 29-39.
- Ünüvar, Ş. Önal, B. ve Yıldırım, M. F. (2025). Cihanbeyli ilçesi mutfak kültürünün incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15 (3), 462-483.
- Ürkün, K., ve Özgürel, G. (2025). Gastronomi Perspektifinden Kültürel Kimlik Üzerine Nitel Bir Araştırma: Edremit Körfezi-Balıkesir Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 55-79.
- Unesco. (2010). *Creative Cities*

Network: Gastronomy.

- Üzülmez, M. (2021). Yöresel Mutfak İle Destinasyon Ve Gastronomi Turizmi Arasındaki İlişkiye Yönelik Bir İnceleme. *Journal Of Hospitality And Tourism Issues*, 3(1), 23-36.
- Üzümcü, T. P., ve Erkan, D. E. N. K. (2019). Erzurum İle Özdeşleşmiş Bir Lezzet: Oltu Cağ Kebabı (A Taste Which Is Identical With Erzurum; Cağ Kebab Of Oltu). *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 7(1), 463-483.
- World Health Organization. (2021). *The State Of Food Security And Nutrition In The World 2021: Transforming Food Systems For Food Security, Improved Nutrition And Affordable Healthy Diets For All* (Vol. 2021). Food ve Agriculture Org.
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... ve Murray, C. J. (2019). Food In The Anthropocene: The Eat–Lancet Commission On Healthy Diets From Sustainable Food Systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492.
- Yayla, Ö. (2023). Türkiye'nin Lezzet Coğrafyası Üzerine Bir Değerlendirme. *Herkes İçin Coğrafya*.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Arştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, Ö. Ü. E. (2022). Gastronomide Yöresel Lezzetler: Bir Meta-Sentez Çalışması. *Sosyal Bilimlerde*, 119.
- Yılmaz, G., ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi yöresel mutfakları. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*
- Yozgatlı, M. (2019). *Yemek Kültürünün Gelenekselden Moderne Kayseri Konut Mutfağı Üzerine Etkileri Ve Yeni Yapılacak Konut Mutfakları İçin Öneriler*. İstanbul, Mimar Sinan Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2019.
- Yurtseven, H. R., ve Kaya, O. (2011). Slow Tourists: A Comparative Research Based On Cittaslow Principles. *American International Journal Of Contemporary Research*, 1(2), 91-98.