



**T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI**

**TURİZM İŞLETME BELGELİ YİYECEK İÇECEK
İŞLETMELERİNİN MENÜLERİNDE COĞRAFİ İŞARETLİ
ÜRÜNLERİN YER ALMA DURUMUNUN İNCELENMESİ:
ANKARA İLİ ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Emircan YILMAZ

Danışman

Dr. Öğretim Üyesi Zuhal ÇİLİNGİR ÜK

SAMSUN
2021

**T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI**



**TURİZM İŞLETME BELGELİ YİYECEK İÇECEK
İŞLETMELERİNİN MENÜLERİNDE COĞRAFİ İŞARETLİ
ÜRÜNLERİN YER ALMA DURUMUNUN İNCELENMESİ:
ANKARA İLİ ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Emircan YILMAZ

Danışman

Dr. Öğretim Üyesi Zuhâl ÇİLİNGİR ÜK

SAMSUN
2021

TEZ KABUL VE ONAYI

tarafından, **Dr. Öğretim Üyesi Zuhul ÇİLİNGİR ÜK** danışmanlığında hazırlanan başlıklı bu çalışma, jürimiz tarafından 28.06.2021 tarihinde yapılan sınav sonucunda oy birliği ile başarılı bulunarak Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

	Unvanı Adı Soyadı Üniversitesi Ana Bilim/Ana Sanat Dalı	İmza	Sonuç
Başkan (Danışman)	Dr. Öğretim Üyesi Zuhul ÇİLİNGİR ÜK Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret
Üye	Doç. Dr. Erdal YILMAZ Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret
Üye	Dr. Öğretim Üyesi Yener OĞAN Artvin Çoruh Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı		<input checked="" type="checkbox"/> Kabul <input type="checkbox"/> Ret

Bu tez, Enstitü Yönetim Kurulunca belirlenen ve yukarıda adları yazılı jüri üyeleri tarafından uygun görülmüştür.

ONAY

... / ... / ...

Prof. Dr. Ali BOLAT
Enstitü Müdürü

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI

Hazırladığım Dönem Projesi tezinin bütün aşamalarında bilimsel etiğe ve akademik kurallara riayet ettiğimi, çalışmada doğrudan veya dolaylı olarak kullandığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin Kaynaklar'da gösterilenlerden oluştuğunu, her unsurun enstitü yazım kılavuzuna uygun yazıldığını ve TÜBİTAK Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Yönetmeliği'nin 3. bölüm 9. maddesinde belirtilen durumlara aykırı davranılmadığını taahhüt ve beyan ederim.

İmza
... / ... / 20...

Emircan YILMAZ

TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU BEYANI

Tez Başlığı : Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yer Alma Durumunun İncelenmesi: Ankara İli Örneği

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışması için şahsım tarafından 07.06.2021 tarihinde intihal tespit programından alınmış olan özgünlük raporu sonucunda;

Benzerlik oranı : % 7

Tek kaynak oranı : % 1 çıkmıştır.

İmza
... / ... / 20...

Dr. Öğretim Üyesi Zuhal ÇİLİNGİR ÜK

ÖZET

TURİZM İŞLETME BELGELİ YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN MENÜLERİNDE COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİN YER ALMA DURUMUNUN İNCELENMESİ: ANKARA İLİ ÖRNEĞİ

Emircan YILMAZ

Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Yüksek Lisans, Haziran/2021

Danışman: Dr. Öğretim Üyesi Zuhâl ÇİLİNGİR ÜK

Yöresel ürünlerin sürdürülebilirliğini sağlamak ve yöreye özgü olan ürünlerin ayırt edici özelliklerini ortaya çıkarmak amacıyla Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından verilmekte olan coğrafi işaret tescil belgesi, bölgelerin ekonomik kalkınmaları ve gelişme göstermeleri bakımından önemli bir rol üstlenmektedir. Son yıllarda Türkiye’de coğrafi işaretli ürünlerin sayısında önemli bir oranda artış gözlemlenmektedir. 7 Mayıs 2021 tarihi itibarıyla, Türkiye’de yiyecek ve içecek türünde 578 adet coğrafi işaret belgesi ile tescilli, 643 adet ise coğrafi işaret tescil belgesi için başvuru durumunda olan ürün bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan bu ürünlerin yiyecek içecek işletmesi menülerinde yer alması durumu, bölgelerin bilinirliğine ve gastronomi turizmi potansiyellerinin artmasına katkı sağlayabilmektedir.

Bu araştırmanın amacı, Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaret tescil belgesine sahip ürünlerin yer alma durumunu tespit etmektir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan içerik analizinden faydalanılmıştır. Araştırmanın evrenini Ankara ilinde bulunan 113 turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesi oluşturmaktadır. Araştırma kapsamına 17 işletmenin kapalı olması ve 12 işletmenin işletme yapılarının araştırmaya uygun olmamasından dolayı turizm işletme belgeli 84 yiyecek içecek işletmesi dahil edilmiştir. İlgili literatür incelendiğinde, coğrafi işaretli ürünlerin yiyecek içecek işletme menülerinde yer alma durumunu inceleyen sınırlı sayıda çalışma bulunduğu görülmektedir. Ankara ili özelinde coğrafi işaretli ürünlerin yiyecek içecek işletme menülerinde yer alma durumunu inceleyen çalışmalara ise rastlanılmamaktadır. Araştırmanın Türkiye’nin yedi bölgesi ve Ankara mutfağına özgü olan coğrafi işaretli ürünlerin Ankara’da bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesi menülerinde yer alma durumunu tespit etmek amacıyla gerçekleştirilmiş olması çalışmanın özgünlüğünü oluşturmaktadır.

Araştırma bulgularına göre, Ankara ilinde bulunan 84 turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesinin 43 tanesinin menüsünde coğrafi işaretli ürünlere yer verildiği tespit edilmiştir. Bu işletmelerde ise toplam 25 çeşit coğrafi işaretli ürünün yer aldığı belirlenmiştir. Coğrafi işaretli ürünlerin içerisinde en çok ürüne sahip olan bölgenin 11 ürün ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi olduğu, Ankara mutfağına özgü coğrafi işaretli ürünlerden ise Ankara Tavanın %8, Çamlıdere Höşmerim Tatlısının ise %1 oranında yer aldığı tespit edilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Turizm, Gastronomi, Gastronomi turizmi, Coğrafi işaret

ABSTRAC

EXAMINATIONS OF GEOGRAPHICAL INDICATION PRODUCTS IN THE MENUS OF FOOD AND BEVERAGE BUSİNESSES WITH TOURISM BUSINESS CERTIFICATE: ANKARA PROVINCE EXAMPLE

Emircan YILMAZ

Ondokuz Mayıs University

Institute of Graduate Studies

Department of Tourism Administration

Master, June/2021

Supervisor: Assist. Prof. Dr. Zuhal ÇİLİNGİR ÜK

The geographical indication registration certificate, which is given by the Turkish Patent and Trademark Office in order to ensure the sustainability of local products and to reveal the distinctive features of products that specific to the region, plays an important role in the economic development and evolve of the regions. In recent years, a significant increase has been observed in the number of geographically indicated products in Turkey. As of May 7, 2021, there are 578 registered products in the type of food and beverage in Turkey with geographical indication certificate, and 643 products that are in the case of applying for geographical indication registration certificate. The fact that these products, which have geographical indication registration certificate, are included in the menus of food and beverage businesses, can contribute to the awareness of the regions and increase their gastronomic tourism potential.

The aim of this research is to determine the availability of products with geographical indication registration certificate in the menus of restaurants with tourism operation certificate in Ankara. Content analysis, which is one of the qualitative research methods, was used in the research. The universe of the research consist of 113 food and beverage businesses with tourism operation certificate in Ankara. 84 food and beverage businesses with tourism operation certificate were included in the scope of the research, due to the fact that 17 businesses were closed and the business structures of 12 businesses were not suitable for the research. When the relevant literature is examined, it is seen that there ara a restricted number of studies examining the status of geographically indication products in food and beverage businesses menus. There are no studies examining the status of geographically indication products in food and beverage businesses menus in Ankara province. The originality of the study is that the research was carried in order to determine the availability of geographically indicated products, which are unique to the seven regions of Turkey and Ankara cuisine, in the menus of food and beverage businesses with tourism operation certificates in Ankara.

According to the research findings, it has been determined that 43 of the 84 tourism operation certificated food and beverage businesses in Ankara have geographically indication products in their menus. It has been detected that there are total of 25 types of geographically indication products in these businesses. It has been determined that the region with the most products among the geographically indication products is the Southeastern Anatolia region with 11 products. In addition, it has been determined that 8% of Ankara Tava and 1% of Çamlıdere Höşmerim are included in the menus of the geographical indications specific to Ankara cuisine.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Gastronomy tourism, Geographical indication

ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim süresince ve araştırmamın her aşamasında beni destekleyen ve yol gösteren, bilgisini ve tecrübesini esirgemeyen saygıdeğer danışman hocam Dr. Öğretim Üyesi Zuhâl Çilingir Ük'e ve yüksek lisans eğitimim boyunca bilgi ve tecrübelerinden istifade ettiğim tüm Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm Fakültesindeki saygıdeğer hocalarıma sonsuz teşekkürlerimi arz ederim. Tüm eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen sevgili aileme sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Emircan YILMAZ

Samsun-2021

İÇİNDEKİLER

ÖZET	III
ABSTRACT	IV
ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR	V
İÇİNDEKİLER	VI
SİMGELER VE KISALTMALAR	IX
ŞEKİLLER DİZİNİ	X
TABLolar DİZİNİ	XII
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE COĞRAFI İŞARET KAVRAMI

1.1. Gastronomi Kavramı	3
1.1.1. Gastronominin Tarihsel Gelişimi	5
1.1.2. Gastronomide Yer Alan Genel Kavramlar	6
1.1.3. Gastronomi Turizmi	9
1.1.4. Dünyada Gastronomi Turizmi	10
1.1.5. Türkiye'de Gastronomi Turizmi	12
1.2. Coğrafi İşaret Kavramı	13
1.2.1. Coğrafi İşaret Tarihçesi	15
1.2.2. Coğrafi İşaret Türleri	16
1.2.2.1. Menşe Adı	16
1.2.2.2. Mahreç İşareti	17
1.2.2.3. Geleneksel Ürün Adı	18
1.2.3. Coğrafi İşaret Unsurları	18
1.2.3.1. Ürün	18
1.2.3.2. Belirli Bir Coğrafya	19
1.2.3.3. İşaret	19
1.2.3.4. Ürünün Ayırt Edici Özelliğe Sahip Olması	20
1.2.3.5. Ürünün Ayırt Edici Özellikleri İle Coğrafi Köken Arasındaki Bağlantı	20
1.2.4. Coğrafi İşaret İşlevleri	21
1.2.4.1. Coğrafi İşaretin Asli İşlevleri	21
1.2.4.1.1. Pazarlama İşlevi	21
1.2.4.1.2. Ürünün Üretim Yöntemi ve Kalitesini Kontrol Etmek	21
1.2.4.1.3. Coğrafi Kaynak Belirtme	21
1.2.4.1.4. Ayırt Edicilik İşlevi	22
1.2.4.2. Coğrafi İşaretin Tali İşlevleri	22

1.2.4.2.1. Turizme Katkıda Bulunma	22
1.2.4.2.2. Çevre ve Biyolojik Çeşitliliği Koruma	22
1.2.4.2.3. Geleneksel Bilgi İle Kültürel Değerleri Koruma	22
1.2.4.2.4. Yerel Üretim ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme	23
1.2.4.2.5. Ürün Taklitçiliği İle Mücadele Etme	23
1.2.5. Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Denetimi	23
1.2.5.1. Coğrafi İşaretlerin Kullanımı	23
1.2.5.2. Coğrafi İşaretlerin Denetimi	24
1.2.6. Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler	25
1.2.7. İlgili Araştırmalar	26

İKİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE MENÜ KAVRAMI

2.1. Türk Mutfak Kültürü	32
2.1.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı.....	33
2.1.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı	35
2.1.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı	38
2.1.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı	42
2.2. Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	44
2.2.1. Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü	44
2.2.2. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü.....	48
2.2.3. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü	52
2.2.4. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü.....	58
2.2.5. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü	63
2.2.6. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü.....	67
2.2.7. İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü	76
2.3. Ankara Mutfak Kültürü	80
2.3.1. Ankara’nın Turizm Potansiyeli.....	82
2.3.2. Ankara’ya Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	83
2.4. Menü	84
2.4.1. Menü Tanımı	84
2.4.2. Menü Tarihçesi	85
2.4.3. Menü Çeşitleri	87
2.4.3.1. Fiyatlarına Göre Menüler	87
2.4.3.2. Öğünlerine Göre Menüler	88
2.4.3.3. Özel Menüler	90

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE BULGULARI

3.1. Araştırmanın Problemi	91
3.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi	91
3.3. Araştırmanın Yöntemi	91

3.4. Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip ve Başvuru Durumundaki Ürünlerine İlişkin Veriler	94
3.5. Araştırmanın Bulguları	98
SONUÇ	110
KAYNAKÇA	115
ÖZGEÇMİŞ	128

SİMGELER VE KISALTMALAR

- TDK: Türk Dil Kurumu
TÜRSAB: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği
TPE: Türk Patent Enstitüsü
TPMK: Türk Patent ve Marka Kurumu
KHK: Kanun Hükmünde Kararname
UNWTO: Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü
UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
TRIPS: Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Anlaşması

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1.1. Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi	3
Şekil 1.2. Menşe Adı Amblemi	17
Şekil 1.3. Mahreç İşareti Amblemi	17
Şekil 1.4. Geleneksel Ürün Adı Amblemi	18
Şekil 3.1. Yiyecek İçecek Türünde Tescilli ve Başvuru Durumundaki Ürün Sayıları	94
Şekil 3.2. Yiyecek İçecek Türünde Tescilli ve Başvuru Durumundaki Mahreç İşaretli Ürün Sayıları	95
Şekil 3.3. Yiyecek İçecek Türünde Tescilli ve Başvuru Durumundaki Menşe Adlı Ürün Sayıları	95
Şekil 3.4. Yiyecek İçecek Türünde Tescilli ve Başvuru Durumundaki Geleneksel Ürün Adlı Ürün Sayıları	96
Şekil 3.5. Bölgelere Göre Yiyecek İçecek Türünde Tescilli Mahreç İşaretli Ürün Sayıları	96
Şekil 3.6. Bölgelere Göre Yiyecek İçecek Türünde Tescilli Menşe Adlı Ürün Sayıları	97
Şekil 3.7. Bölgelere Göre Yiyecek İçecek Türünde Tescilli Geleneksel Ürün Adlı Ürün Sayıları	97
Şekil 3.8. Bölgelere Göre Tescilli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Kategorisindeki Ürün Sayıları	98
Şekil 3.9. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün Sayısının Toplam Ürün Sayısına Oranı	106
Şekil 3.10. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün Sayısının Ürün Kategorilerine Göre Dağılımı	106
Şekil 3.11. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün Sayısının Bölgelere Göre Dağılımı	107
Şekil 3.12. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Kategorisindeki Ürün Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Kategorisindeki Ürün Sayısına Oranı	107
Şekil 3.13. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Yemek Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Yemek Sayısına Oranı	108
Şekil 3.14. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Fırın ve Pastacılık Ürünleri Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Fırın ve Pastacılık Ürünleri Sayısına Oranı.....	108

Şekil 3.15. Ankara Mutfağına Özgü Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Oranı	109
Şekil 3.16. Menülerde Yer Alan Ankara Mutfağına Özgü Coğrafi İşaretli Ürünlerin Menülerde Yer Alan Toplam Coğrafi İşaretli Ürün Sayısına Oranı	109
Şekil 3.17. Bölgelere Göre Ankara'daki Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Ürün Sayıları	110

TABLULAR DİZİNİ

Tablo 1.1. Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescil Belgeli Ürünlerinin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı.....	25
Tablo 1.2. İlgili Araştırmalar	27
Tablo 2.1. Balıkesir İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	46
Tablo 2.2. Bursa İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	47
Tablo 2.3. Edirne İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler.....	48
Tablo 2.4. Afyonkarahisar İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	49
Tablo 2.5. İzmir İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	51
Tablo 2.6. Muğla İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	52
Tablo 2.7. Adana İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	54
Tablo 2.8. Hatay İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler.....	56
Tablo 2.9. Isparta İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	57
Tablo 2.10. Bolu İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	59
Tablo 2.11. Samsun İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler.....	61
Tablo 2.12. Trabzon İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	62
Tablo 2.13. Elazığ İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	64
Tablo 2.14. Erzurum İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	65
Tablo 2.15. Van İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler.....	66
Tablo 2.16. Diyarbakır İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	70
Tablo 2.17. Gaziantep İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	72
Tablo 2.18. Şanlıurfa İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler.....	75
Tablo 2.19. Eskişehir İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	77
Tablo 2.20. Kayseri İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	78
Tablo 2.21. Konya İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler.....	80
Tablo 2.22. Ankara İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	83
Tablo 2.23. Klasik Menü Örneği	86
Tablo 2.24. Modern Menü Örneği	87

Tablo 3.1. Cohen's Kappa İstatistiğinin Güvenilirlik Değer Aralıkları	94
Tablo 3.2. Ankara'da Bulunan Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler	99
Tablo 3.3. Ankara'da Bulunan Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerine Dair Bulgular	101
Tablo 3.4. Ankara'da Bulunan Turizm İşletmeli Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerine Dair Özet Tanımlayıcı İstatistikler	104

GİRİŞ

İnsanların gelir düzeylerinin artması, internet kullanımının yaygınlaşması ve ulaşımın ucuzlaması uzak ve farklı mesafelere seyahatlerin gerçekleşmesine olanak sağlamıştır. Turistlerin seyahat etme imkanlarında yaşanan gelişmeler, istek ve beklentilerinde oluşan değişimler, hem kısa hem de uzun süreli ve yılın her ayında yeni deneyimler tecrübe etme isteği ile gerçekleştirdikleri seyahatler, turizm sektörü içerisinde alternatif yeni turizm türlerinin oluşmasına sebep olmaktadır. Gastronomi turizmi de alternatif turizm türleri arasında son yıllarda trend haline gelmiş ve turistlerin seyahat tercihleri açısından önemli bir rol oynamaya başlamıştır (Bayat, 2018: 758; Kendir, 2020: 409; Yazıcıoğlu vd., 2019: 862).

Turizm faaliyetlerinin 12 ay boyunca gerçekleştirilmesini ve kırsal bölgelerin de turizm sektöründen ekonomik gelir elde etmelerini sağlamak için alternatif turizm türlerini kullanmak önem arz etmektedir (Sandıkçı vd., 2015: 774). Literatürde yemek turizmi veya mutfak turizmi isimleriyle de adlandırılan gastronomi turizmi, bir yöreye özgü yöresel yiyecek ve içecekleri tatmak ve yeni lezzetler keşfetmek amacıyla gerçekleştirilmektedir (Tüfekçi vd., 2016: 219). Teknolojinin gelişmesiyle seyahat etmenin daha hızlı ve daha ekonomik hale gelmesi ile birlikte turistlerin farklı destinasyonları yöresel ürünlerin lezzetlerini tatmak için ziyaret ettikleri bilinmektedir (Ray ve Demirtaş, 2019: 1134).

Genel itibariyle turistlerin tatilleri esnasında yalnızca konforlu bir konaklama talep ettikleri düşünülse de, turistler ziyaret ettikleri destinasyonun kültürü, yöresel mutfağı, yaşam şekilleri, gelenek ve görenekleri ile ilgili de bilgi sahibi olmak istemektedirler (Hatipoğlu vd., 2013: 7). Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) Gastronomi Turizmi Raporu'nda, 2014 yılında dünyada turist sayısının 1 milyar kişiyi aştığı ve bu turistlerin %88.2'sinin destinasyonları tercih etmelerinde yemeğin çok önemli olduğunu ifade ettikleri belirtilmektedir (TÜRSAB, 2015). Gastronomi turizmi potansiyelinin her geçen gün artış göstermesi, destinasyonlar için önemli turistik çekim unsurlarından biri olarak görülmektedir. Gastronomi turizmi, destinasyonlara sadece ekonomik olarak değil, bölgelere özgü yöresel ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında ve bölgelerin marka imajının yaratılmasında da önemli bir alternatif turizm türü konumunda bulunmaktadır (Yazıcıoğlu vd., 2019: 866).

Yöresel ürünler, özellikle kırsal alanların gelişmesinde, sürdürülebilirliğin sağlanmasında ve bölge kültürü ile bir bağ oluşumunda önemli rol oynayan unsurlardan biri arasında yer almaktadır (Dağ, 2020: 1). Bölgelere ekonomik olarak da katkı sağlamakta olan yöresel ürünler, zaman içerisinde değişimler geçirerek değer kaybına uğramakta hatta tamamen kaybolma riski ile karşı karşıya kalabilmektedirler. Bu tür olumsuzlukların ortadan kaldırılarak yöresel ürünlerin sürdürülebilirliğini sağlamak ve yöresel ürünlerin belirgin özelliklerini ortaya çıkarmak için Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) tarafından coğrafi işaret tescil belgesi verilmektedir (Yazıcıoğlu vd., 2019: 862). Türkiye’de 7 Mayıs 2021 itibariyle yiyecek içecek türünde tescilli 578, başvuru durumunda ise 643 ürün bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescil belgesine sahip ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer almaları, bölgelerin ekonomik ve sosyal açıdan gelişim göstermeleri ile ürünlerin tanınması ve sürdürülebilirliğin sağlanması konularında önem arz etmektedir.

İlgili literatür incelendiğinde, coğrafi işaretli ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma durumu ile ilgili çalışmalar kısıtlı sayıda bulunurken (Işın ve Yalçın, 2020; Kendir, 2020; Sandıkçı vd., 2015; Yazıcıoğlu vd., 2019; Yıldız ve Akdemir, 2020), Ankara özelinde gerçekleştirilmiş olan bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu çalışmada, Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinde coğrafi işaretli ürünlerin yer alıp almama durumu ve neler olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırma kapsamında Ankara ilinde 84 turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesinin menüleri içerik analizi yöntemi ile incelenmiş olup, Ankara mutfağı ve Türkiye’nin yedi bölgesinin sahip oldukları çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorisinden elde edilen coğrafi işaretli ürünlere dair tanımlayıcı istatistiklere yer verilerek ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

Araştırmanın birinci bölümünde gastronomi, gastronomi turizmi ve coğrafi işaretler ile ilgili temel kavramlara, ikinci bölümünde geçmişten günümüze ve bölgelere göre Türk mutfak kültürü ile birlikte Ankara mutfak kültürüne ve menü kavramına değinilmiştir. Araştırmanın üçüncü ve son bölümünde ise araştırmanın yöntemi, analizi, bulguları ve sonuç kısmına yer verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE COĞRAFİ İŞARET KAVRAMI

1.1. Gastronomi Kavramı

Gastronomi tarihsel ve etimolojik olarak, yiyecek ve içeceklerin nerede, ne zaman ve ne şekilde yenilip içileceği konusunda rehberlik eden bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Santich, 2004: 15). Gastronominin amacı, mümkün olan en iyi gıdalar ile insan hayatının korunarak devam etmesini sağlamaktır (Savarin, 2009: 39). Bu nedenle gastronomi, yemeğin pişirilmesinin ve tüketilmesinin genel tanımıdır (Pedersen, 2012: 37).

1943 yılında ABD’li bilim insanı Abraham Maslow “İhtiyaçlar Teorisi” adlı çalışmasında insanın yaşamını sürdürebilmesini sağlaması için gerekli olan unsurları beş şekilde vurgulamıştır. Şekil 1.1’de Maslow’un İhtiyaçlar Hiyerarşisi gösterilmiştir. Maslow’un İhtiyaçlar Hiyerarşisi’ne göre, insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi ve diğer basamaklara geçmesi için ilk olarak fizyolojik ihtiyaçlarını karşılaması gerekmektedir. Fizyolojik ihtiyaçların ise en önemlisi yemek yemektir. Bu nedenle, insanoğlunun varoluşundan bu yana yemek yeme ihtiyacı vardır. Bu ihtiyacın karşılanması için yapılan uygulamalar gastronomi alanını doğurmuştur.



Şekil 1.1. Maslow’un İhtiyaçlar Hiyerarşisi (İnanç ve Yerlikaya, 2011: 318).

Gastronomi kelimesi Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinin birleştirilerek ortaya çıkmasından oluşmuştur (Altınel, 2014: 3; Bağırın Özşeker,

2016: 6). Literatür incelendiğinde gastronomi ile ilgili birçok tanıma ulaşmak mümkündür. Örneğin, Kivela and Crotts (2005: 41) gastronomiyi, iyi yiyecekleri seçme, hazırlama, servis etme ve bu yiyeceklerden zevk alma sanatı şeklinde tanımlamaktadır. Baysal ve Küçükaslan'a (2009: 6) göre gastronomi, sağlıklı, düzenli, lezzetli bir mutfak ve sistemli bir yemek düzenidir. Özdemir ve Seyitoğlu'na (2017: 1) göre ise gastronomi, genellikle yemek pişirme ve yemek yeme sanatı ya da bilimi olarak ifade edilmektedir.

Gastronomi, bir ülkenin ya da bölgenin mutfak kültürlerinin diğer mutfak kültürlerinden ayrılmasını sağlamakta ve o yörede yaşayan toplumların yeme-içme ile ilgili geçmişten beri süregelen alışkanlıklarını ortaya koymaktadır (Karaca, 2018: 22). Öney'e (2013: 161) göre gastronomi, yeni lezzetleri keşfetme ve tatma ile yemek hazırlamayı içerir.

Gastronominin özellikleri üretim, tüketim ve hem üretim hem de tüketim boyutu ile incelenebilir (Altinel, 2014: 3; Baysal ve Küçükaslan, 2009: 7).

Üretim Boyutu:

- Yemek hazırlamayı bir sanat olarak görme, iyi yemek pişirme
- İyi bir yemek kültürüne ve faaliyetlerine sahip olma ve
- Aşçılık mesleği ile ilgili kurallardır.

Tüketim Boyutu:

- Tüketici olarak iyi yiyecek ve içeceklerden hoşlanma
- İyi yiyecek ve içecek konusunda abartılı davranışlar gösterme
- Lüks ve hoş lezzete sahip yiyeceklere düşkünlük ve
- Lüks yiyeceklere tutkun olmadır.

Üretim ve Tüketim Boyutu

- Ürünlerin hazırlanma ve servis edilme süreçleri
- Yemeğin kurallara uygun araç-gereç ile hazırlanarak servis etme sanatı
- Yemeğin ne kadar satıldığı
- Belirli yöre ve ülkelerle ilgili mutfakların geleneklerini içeren, iyi yiyecekleri yeme sanatı ve bilimi
- Damak tadı ve iştahın, kültürün, gelenek ve göreneklerin, emeğin ve yeteneğin birleşerek bir araya gelmesi ve kişilerin beğenisine sunulmasıdır.

1.1.1. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Yemek yeme insanoğlunun en önemli fiziksel ihtiyacı olup, insanların ilkçağlarda bu ihtiyaçlarını gerçekleştirmek için yaptıkları hayvan avları ile kendilerini tehlikeye attıkları belirtilmektedir. İnsanların kendilerini bu derece tehlikeye atmaları şüphesiz yemeğin, yaşamı sürdürmek için ne kadar önemli olduğunun göstergesi olarak düşünülmektedir (Altınel, 2014: 4).

M.Ö. 10 binli yıllarda Danimarka ile Orkney adalarındaki bölgelerde yaşayan insanların büyük mutfaklarda yemek hazırlayarak toplu bir şekilde yemek yediklerine dair bulgular ortaya çıkarılmıştır. Aynı şekilde Eski Mısır'da da toplu yemeklerin hazırlandığı ve sunulduğu bilinmektedir. Antik Yunan'da yemek uygarlık göstergelerinden biridir. Örneğin; Şarap Tanrısı Bacchus için düzenlenen, yemeğin ve eğlencenin bir sınırının olmadığı Bacchanal Festivali'nin yapıldığı bilinmektedir (Altınel, 2014: 5).

Dünya'nın en güçlü ve büyük imparatorluklarından biri olan Roma İmparatorluğu fethettikleri yerlerin mutfak kültürlerini kendi kültürleri ile birleştirerek zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuşlardır. Romalılar döneminde toplu yemekler yenilmiştir ve aşçılık bir sanat olarak görülmüş olup aşçılar genel itibariyle Yunanistan'dan getirilen erkek kölelerdir (Altınel, 2014: 6).

Ortaçağ döneminde toplu yemek yeme geleneği Roma İmparatorluğu'nun çöküşü ile birlikte gerilemiştir. Toplu yemek yemenin manastırlarda devam ettiği bilinmektedir. Ortaçağda belirli loncalar tarafından yemek üretimleri devam etmiştir. Bunlardan bir tanesi Chaine des Rotisseurs (Izgaracılar Loncası) Paris'te faaliyetlerine başlamıştır. Profesyonel mutfak geleneklerinin birçoğu ortaçağda kullanılmaya başlamış ve halen devam etmektedir (Altınel, 2014: 7).

Ticaretin gelişmesi, yaygınlaşması ve yeni mutfak tekniklerinin ortaya çıkması Rönesans döneminde olmuştur. Sanatın gelişmesi ile birlikte iyi yemek kavramı da gelişmiştir (Altınel, 2014: 8).

Yapılan coğrafi keşifler ile birlikte 16. yüzyılda yeni ürünlerle karşılaşmıştır (Altınel, 2014: 9). Fransa, yemek kültürü konusunda bu dönemde olumlu gelişmeler yaşamıştır. Ayrıca bu dönemde yapılan yemekler daha hafif ve lezzetli olmaya başlamıştır (Ergan Göynüşen, 2011: 8). 18. Yüzyılda mutfaklar büyüyerek gelişimini sürdürmüştür. Bu yıllarda mutfaklara 20 'ye yakın tencereyi alabilecek kuzinelerin

girdiği bilinmektedir (Altinel, 2014: 10). 1789 yılında gerçekleştirilen Fransız Devriminden sonra birçok ünlü gurme yetişmiştir ve gurmelerden birisi de Brillat Savarin'dir (Ergan Göynüşen, 2011: 9). Brillat Savarin gastronomi biliminin temel yapı taşlarını oluşturan etkili yeme ve yemek pişirme gibi kelimelerden ilk bahseden kişi konumunda bulunmaktadır (Kesici, 2012: 35).

Gastronomi kelimesinin ilk kullanıldığı yer konusunda birçok kaynakta farklı bilgilere ulaşmak mümkündür. Scarpato (2002: 3) gastronomi kelimesinin 1801 yılında Fransa'da Jascues Berchoux tarafından yazılan bir şiirin adı olduğunu belirtmektedir. Santich'e (2004: 16) göre ise gastronomi kelimesinin ilk kullanımı Antik Yunan'dadır. "Gastronomia" adlı kitabın yazarı Yunanlı Arcestratus, Akdeniz bölgesinde bulunan yiyecek ve içecekleri bu kitaba aktarmıştır. Gastronomi kelimesi resmi kayıtlara ilk kez 1825 yılında Brillat Savarin'in yazmış olduğu "Tat Fizyolojisi" adlı eserinde geçmiştir (Üzümcü, 2018: 11). 1835 yılına gelindiğinde gastronomi kelimesi Fransız mutfak sözlüğünde "iyi yemek sanatı" olarak tanımlanmıştır (Ab Karım, 2006: 14). 1920 yılında bölgesel gastronomi turizmini desteklemesi ve turistleri gastronomi turizmine yönlendirme amacıyla "Gurme Rehberi" adlı kitap yayınlanmıştır (Ab Karım, 2006: 15). Gastronomi bilimi ile ilgili yapılan en önemli çalışmalar arasında bulunan "Larousse Gastronomique (Dünyanın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi) Joel Robuchon tarafından 2005 yılında yayınlanmıştır. Günümüzde gastronomi bilimi ile ilgili birçok çalışma yapılmaktadır. Türkiye'de özellikle 1980'lerden itibaren gastronomi bilimi ile ilgili çalışmaların yoğunlaştığı görülmektedir. Ömer Kılıç tarafından 2009 yılında yayınlanan "Yemeğin Tarihi" adlı eser Türkiye'de gastronomi bilimi ile ilgili yayınlanmış çalışmalar arasında örnek olarak gösterilebilir. Ayrıca, günümüzde gastronomi dergileri ve televizyon kanallarında yapılan yemek programlarının giderek artış göstermesi Türkiye için gastronomi biliminin ne kadar önemli olduğunun bir göstergesi olarak görülebilir (Göker, 2011: 29-30).

1.1.2. Gastronomide Yer Alan Genel Kavramlar

Gastronomi biliminin zamanla gelişim göstermesi ve gastronominin ilgi çekici bir alan olması yeni kavramların ortaya çıkmasında etki eden unsurlardan olmuştur. Gastronomide genel kavram olarak yer alan ve en çok bilinen gurme kavramı dışında, gastronom, degüstatör, gurman, gastro turist, moleküler gastronomi, füzyon mutfak gibi birçok kavram bulunmaktadır.

- **Gastronom**

Gastronom, yemek pişirmeyi iyi bilen bir usta veya sanatçı, şöhret kazanmış bir restoranın sahibi ve mutfak ile servis aşamaları konusunda uzman olan kişilere denilmektedir (Altınel, 2014: 3; Baysal ve Küçükaslan, 2009: 9; Öney, 2013: 162). Türk Dil Kurumu (TDK)'ye (2019) göre ise gastronom “damak zevki olan, ağzının tadını bilen ve iyi yemekten anlayan kimse” olarak geçmektedir.

- **Gurme**

Fransızca kökenli gurme kelimesi, farklı yemeklerin, içeceklerin tatlarını birbirinden ayırabilen, damağı hassas ve tada duyarlı olan kişileri tanımlamak için kullanılmaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 9). Altınel (2014: 3) ise gurmeyi, yemek yapmakla ilgili yeterince bilgiye ve damak zevkine sahip olan kişiler olarak ifade etmiştir. Ayrıca gurme, gastronomi bilimi ile ilgili bilgilere sahip olan, yiyecek-içecek seçimini damağının zevkine göre yapan kişilere de denilmektedir (Bağırhan Özşeker, 2016: 13).

- **Gastro Turist**

Herhangi bir destinasyonu özel olarak gastronomi turizmi amacıyla ziyaret eden turistleri tanımlamak için gastro turist kavramı kullanılmaktadır (Pir, 2020: 1). Long (2003; 21) gastro turist kavramını, bir destinasyonu seyahat etmede öncelik sebebi gastronomi olan ve ziyaret edilen destinasyonun yiyecek içecekleri ile ilgili her türlü faaliyetlere katılmakta olan turistler olarak tanımlamaktadır. Gastro turistler ziyaret ettikleri farklı ülke veya şehirlere ait yöresel yiyecek ve içeceklerin sadece hazırlanma, tadım, sunum ve servis süreciyle değil, bununla birlikte yöreye ait ürünün geleneksel geçmişi ve gelişimi ilede ilgilenmektedirler. Bu tür ilgilere sahip olan turistler gastronomi turizmi turlarına katılmaktadırlar (Haliloğlu, 2019: 18).

- **Moleküler Gastronomi**

Standart bir şekilde pişirilen yiyeceklerin parçalanıp, özünden farklı teknikler ile pişirilmesine verilen isme moleküler gastronomi denilmektedir (Ergan Göynüşen, 2011: 13). Moleküler gastronominin amacı, hazırlanacak olan yiyeceğin geçirmiş olduğu fiziksel ve yapısal gibi değişiklikleri anlayıp bu aşamaların kontrolünü sağlamaktır (Hatipoğlu, 2014: 17). Sürekli değişimi ve gelişmeyi hedef alan moleküler gastronominin bir diğer amacı, yeni yöntemleri kullanarak yiyeceklerin pişirilip sunulmasını sağlamaktır (Çakır, 2017: 9). Moleküler gastronominin

ilgilendiği ana konu, farklı teknikler ile pişirilen yeni yiyeceğin lezzetli olup olmadığının anlaşılması üzerinedir (Aydın, 2015: 8).

- **Degüstatör**

Genel itibariyle içecekleri tatma konusunda bilgiye sahip olan, bazen yiyecekleri de tadan uzmanların ürünün rengini, kokusunu, tadını ve kalitesini değerlendirmesi için gereken belirli işlemlere degüstasyon denmektedir (Bağıran Özşeker, 2016: 13). Meslek olarak içecekleri tatma işlemini gerçekleştiren uzman kişilere ise degüstatör denmektedir. Bu kavram genellikle şarap tadımı ile uğraşan uzman kişiler için kullanılmaktadır (Öney, 2013: 162). Degüstatör kavramı ile ilk akla gelen şarap tadımı ile uğraşan uzman kişiler olsa da, herhangi bir yiyecek veya iekten anlayan ve söz konusu ürün konusunda kendini geliştirmiş olan kişiler de bu kavram nitelendirilebilmektedir (Çakır, 2017: 8).

- **Gurman**

Kaliteli ve iyi yapılmış olan yiyecek ve içeceklerin tüketilmesinden büyük haz duyan kişilere denir (Bağıran Özşeker, 2016: 13). Literatürdeki bazı kaynaklarda ise gurman, yiyecek ve içecekleri oldukça fazla tüketen kişiler olarak da geçmektedir (Nisari, 2018: 6).

- **Füzyon Mutfak**

Kelime anlamı olarak füzyon, birleşme, bir araya getirme anlamına gelmektedir. Farklı költürlere sahip olan milletlerin mutfak költürlerini aynı tabakta birleştirerek sunmaya ise füzyon mutfak denmektedir (Bağıran Özşeker, 2016: 14).

Füzyon mutfak ilk olarak 1980'lerde Batı'nın ve Uzakdoğu'nun mutfak költürlerinin bir araya getirilmesi ile ortaya çıkmaya başlamıştır (Öney, 2013: 170). Füzyon mutfağının uygulama aşamasında üç farklı boyut ile karşılaşmaktadır. Bunlardan birincisi, birbirlerine yakın coğrafyada fakat farklı költürlerin sahip olduğu yemeklerin birleştirilmesidir. İkinci durumda herhangi bir yemek költürünün daha belirgin olarak ön plana çıkmasına rağmen diğer mutfak költürlerinin de özelliklerinden yararlanılarak ürünün ortaya çıktığı boyuttur. Son olarak ise dünyadaki bütün mutfak költürlerinin birleştirilmesi ile ürün ortaya koyulmaktadır (Hatipoğlu, 2014: 23). Dilsiz'e (2010: 6) göre, füzyon mutfağın kullanılması dünya mutfak költürlerinin lezzetlerinin tanıtılmasında etkin bir rol oynamaktadır.

1.1.3. Gastronomi Turizmi

1990'lı yılların başından itibaren seyahat eden insanların seyahat ettikleri yerlerle ilgili olarak farklı beklentiler içinde bulunduğu bilinmektedir. Genellikle deniz, kum ve güneş turizmi olarak bilinen kitle turizmi yerine, insanlar tatillerini geçirdikleri zaman içerisinde farklı alternatifler olmasını istemişlerdir. Bunun sonucunda alternatif turizm türleri meydana gelmiştir (Hatipoğlu, 2014: 26). Turizm aktivitelerine katılan turistlerin konaklama ihtiyacında olduğu gibi yeme içme ihtiyaçlarının da karşılanması gerekmektedir. Son yıllarda bir destinasyonu ziyaret edecek turistlerin destinasyon seçimlerinde yiyecek ve içecekler önemli bir rol oynayabilmektedir (Oğan ve Kıvılcım, 2021: 435). Bu doğrultuda turizm sektörü, içerisindeki çeşitliliği artırarak büyümeyi sağlamak için ilgi çekici olan gastronomi turizminden faydalanmaktadır (Dilsiz, 2010: 18).

Literatürde her ne kadar mutfak turizmi, yemek turizmi, şarap turizmi gibi terimler kullanılmış olsa da en yaygın şekilde kullanılan terim gastronomi turizmidir (Sormaz vd., 2016: 726; Yıldız, 2016: 35). Literatür incelendiğinde, gastronomi turizmi ile ilgili birçok yazar tarafından tanımının yapıldığını görmek mümkündür.

Hall and Mitchell (2001: 308) gastronomi turizmini, birincil veya ikincil yiyecek festivalleri, restoranları ziyaret edip, ziyaret ettikleri yerde bulunan yiyecekleri tatmak ve bu tarz yerleri ziyaret ederek bir deneyimde bulunmak olarak tanımlamaktadır. Sormaz vd. (2016: 726) ise gastronomi turizmini benzeri olmayan yiyecek ve içecekleri tüketme deneyimi olarak belirtmektedirler. Wolf (2002) gastronomi turizmini, gerek uzak gerekse yakın olan bölgelere yapılan ve bölgelerin kendine has lezzetlerinin deneyimlenmesini sağlayan bir seyahat türü olarak ifade etmektedir. Diğer bir tanım olarak gastronomi turizmi, farklı mutfak kültürlerinin kendine özgü yiyeceklerinin tatlarının deneyimlenmesi ve o kültürün mutfak özelliklerini öğrenmek için gerçekleştirilen bir turizm çeşididir (Öney, 2013: 171).

Gastronomi turizmi özel ilgi turizmi içerisinde yer almaktadır. Özel ilgi turizmi dinlenme, kendini geliştirme ve rahatlamaktan ziyade yeni deneyimler kazanmak üzerine odaklanmıştır (Balderas-Cejudo, et al., 2019: 2). Gastronomi turizmi son yıllarda turizm sektörü içerisinde kendine yer bulmaya çalışmakta olan bir alternatif turizm türüdür. Bir bölgeyi ziyaret eden turistlerin yeni ve çekici yöresel tatlarla buluşmasının en iyi yoludur (Aydın, 2015: 9). Değişen turist bakış açılarıyla birlikte gastronomi turizmi bölgeyi ziyaret eden turistlerin en önemli faaliyetlerinin başında

gelmeye başlamaktadır (Selwood, 2003: 179). Bir bölgeyi veya ülkeyi ziyarette bulunan turistler sadece ziyaret ettikleri ülkelerin güzel manzaraları ya da tarihi mekanlarını ziyaret etmekle kalmazlar, bölgede geçirdikleri zaman içerisinde, buldukları bölgelerinin yöresel lezzetlerini tüketmeyi de tercih etmektedirler (Yüncü, 2010: 28). Gastronomi turizminin bir turizm türü olarak hayata geçirilmesinin en önemli nedenlerinden birisi de tüm yaş gruplarına hitap etmesidir (Öney, 2013: 172).

Birçok insan tarafından gastronomi turizmi kaliteli ve lüks restoranlarda yemek yeme faaliyeti olarak düşünülmektedir. Ancak gastronomi turizmi herhangi bir yerel ürün üreten işletmeyi veya yöresel lezzetleri sokakta satan satıcıları da kapsayabilmektedir (Ergan Göynüşen, 2011: 12). Gastronomi turizmi sadece ziyaret edilen yerlerdeki restoranlardan veya yemek rehberlerinden ziyade, gerçekleştirilen her türlü mutfak deneyimini içerisinde barındırmaktadır (Sormaz vd., 2016: 727).

Son zamanlarda gastronomi turizminin geliştirilmesi, yöre mutfaklarının sahip oldukları yöresel lezzetlerin turizm ürününe dönüşmesinde ve ekonomik destek sağlamada önemli bir rol oynamaktadır (Göker, 2011: 48). Gastronomi turizmi açısından ziyaret edilen ülkelerin genel itibari ile mutfak bilgileri, birikimleri ve kültürleri zengindir (Sancak, 2018: 13). Türkiye gerek coğrafyası, gerekse kültürü ile gastronomi turizmi açısından önemli bir yere sahiptir. Dünyadaki en zengin mutfaklarından biri olan Türk Mutfağının tanıtımlarının doğru yapılması, yöresel lezzetlerin korunmasının sağlanması gastronomi turizmi açısından Türkiye'ye büyük katkı sağlayacaktır (Öney, 2013: 180). Bir ülkede gastronomi turizminin gelişmesi ve ülkeye yapılan gastronomi seyahatlerinin artış göstermesi, gastronomi turizminin gerçekleşeceği destinasyonun ekonomik olarak daha fazla gelişim göstermesine imkan sağlayabilmektedir (Çakır, 2017: 36). Bir bölgenin gelişiminde gastronomi turizminin etkin bir rol oynaması, o bölgede yaşayan halkın yöresel ürünlerine sahip çıkarak koruması ve sürdürülebilirliğini sağlaması sayesinde gerçekleştirilebilir (Aydemir, 2018: 8).

1.1.4. Dünya'da Gastronomi Turizmi

Son yıllarda dünyada yerel yiyecekler ve gastronomi turizmi oldukça önemli bir konuma gelmiştir (Aslan, 2010: 42). Turizm sektörü içerisinde gün geçtikçe önemi artan bir turizm çeşidi olan gastronomi, verimli kullanıldığı takdirde ülke ekonomilerine önemli katkılar sağlayabilmektedir. Dünyada gastronomi turizmi

açısından önemli bir konumda bulunan ülkelere Fransa, İspanya ve İtalya örnek olarak verilebilir (Dilsiz, 2010: 20).

Günümüzde yerel bir yiyeceği tatmak, yeni mutfak keşifleri yapmak için seyahat etmekte olan turist toplulukları ortaya çıkmıştır. Bu tarz seyahatlerde bulunan turistler için ziyaret ettikleri yerlerdeki yiyeceklerin ücretleri önem arz etmemektedir. Bu doğrultuda, seyahat acenteleri turistlerin istekleri doğrultusunda “Gurme Turları” düzenlemeye başlamışlardır (Altinel, 2014: 22).

Gastronomi turizmi için düzenlenen turları üç kategoride incelemek mümkündür.

1. Genellikle Fransa, İspanya ve İtalya gibi ülkelere yapılan, yerel yiyeceklerin pişirilmesini hedef alan turlardır. Bu turlara yemek pişirmenin yanı sıra şarap tadımları da eklenebilmektedir.

2. Dünyaca ünlü bir yemeğin ya da kendini ispatlamış ünlü bir mutfak şefinin yemeğini, İtalya'nın zeytinyağlarını, Fransa'nın peynirlerini ve İspanya'nın “Tapas” adıyla anılan mezelerinin tadımının yapıldığı turlardır.

3. Son olarak ise bir ürün için özellikle yapılan turlardır. Bu ürünlere örnek olarak çikolata ve çay turları verilebilir (Yüncü, 2010: 31).

İlk olarak Avrupa'da önem kazanmaya başlayan gastronomi turizmi, pazarlama stratejileri ile desteklenmiştir. Fransa, İspanya, İtalya ve Portekiz gibi ülkelerde yerel peynir ve şarap üretim merkezlerini ziyaret etme amacıyla gastronomi turları düzenlenmektedir (Çakır, 2017: 37). Avrupa'da, gastronomi turizminin gelişmesinde yapılan turlar önemli bir rol oynamıştır (Üzümcü, 2018: 19). Gastronomi turizmi açısından Avrupa'da, İtalya'nın Toscana bölgesi, Fransa'nın Champagne ve Burgundy gibi bölgeleri örnek verilebilir. Dünyada ise Amerika'dan Napa Vadisi, Şili ve Avustralya'nın üzüm bağları ile şaraphaneleri önemli gastronomi turizmi noktalarıdır (Altinel, 2014: 23).

Ülkelerin gastronomi turizmlerini daha iyi tanıtılabilmek ve turistlerin ilgisini çekebilmek için gastronomi temalı birçok müze mevcuttur. Bu müzelere ABD ve İsviçre'deki geleneksel mutfak müzeleri, Hindistan ve Çin'de bulunan çay müzeleri, Yunanistan, İtalya ve Fransa'daki zeytinyağı ve zeytin müzeleri, Hollanda'daki peynir müzesi ile Fransa ve İtalya'da bulunan şarap müzeleri örnek verilebilir (Sormaz ve Güneş, 2016: 30-31). Ülkelerin gastronomi temalı müzelere sahip olması

şüphesiz gastronomi turizmi için seyahat eden turistlerin ilgisini çekmekte ve gastronomi turizmi potansiyellerini artırmakta yardımcı olmaktadır.

Alternatif bir turizm türü ve özel ilgi turizmi içerisine giren gastronomi turizmi gün geçtikçe turizm sektörü içerisindeki payını arttırmaya başlamıştır (Nisari, 2018: 15). 2012 yılında yayınlanan Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) “Yemek Turizmi Küresel Raporuna” göre, turizm gelirleri içerisinde gastronomi turizminin diğer turizm çeşitleri içerisinde %30 civarında bir paya sahip olduğunu belirtmektedir (UNWTO, 2012: 14). Buna bağlı olarak her geçen gün gastronomi turizminin turizm sektörü içerisinde daha aktif rol alacağı ve daha büyük ekonomik katkı sağlayacağı söylenebilmektedir.

1.1.5. Türkiye’de Gastronomi Turizmi

Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de gastronomi turizmi büyük bir önem arz etmektedir. Türkiye’nin bulunduğu coğrafyada birçok medeniyetin yaşamış olması ve farklı iklim çeşitlerinin bulunması her bölgenin kendine has yerel lezzetlerini ortaya çıkarmasında önemli bir rol oynamıştır (Dilsiz, 2010: 21). Gastronomi turizmi açısından Türk Mutfağı dünyadaki önemli mutfaklardan birisidir (Cömert ve Özkaya, 2014: 64). Türkiye, dünyadaki en zengin mutfaklardan birisi olarak gösterilen Osmanlı-Türk mutfağına sahip olmasına rağmen, gastronomi turizmi açısından istenilen potansiyel düzeye ulaşamamıştır (Güzel, 2009: 28).

TÜRSAB Gastronomi Turizmi Raporu’na göre 2014 yılında Türkiye’ye gelen 41 milyon 415 bin turist toplam harcaması 34.3 milyar dolar iken kişi başı harcama tutarı 828 dolar düzeyindedir. 828 doların 157.5 doları turistlerin yemek için harcadığı tutardır. Bu sonucun aksine yurtdışına seyahat eden Türk turistlerin ise kişi başı 36.5 dolar daha fazla harcama yaparak yeme içme faaliyetlerine 194 dolar düzeyinde ücret ödemiş oldukları belirtilmektedir. Türkiye’ye gelen turistlerin daha az harcama yapmasının en büyük sebebinin her şey dahil sistemin uygulanması olarak belirtilmektedir (TÜRSAB, 2015: 1). 2019 yılında Türkiye toplam 34 milyon 520 bin 332 dolar turizm geliri elde etmiştir. Bu gelir içerisinde yeme-içme faaliyetlerinden elde edilen tutar ise 6 milyon 756 bin 719 dolar olmuştur (Türkiye İstatistik Kurumu, 2021).

Türkiye’nin gastronomi turizmi potansiyelini arttırmasının en önemli yollarından birisi gastronomi müzeleri ve festivalleridir. Bir bölgede bulunan

gastronomi temalı müzeler o bölgenin çekiciliği bakımından önemli bir göstergedir (Çağlı, 2012: 79). Türkiye'nin gastronomi müzelerine, Gaziantep, Hatay ve Şanlıurfa illerinde bulunan mutfak müzeleri, Tekirdağ'da bulunan şarap müzesi, Çanakkale, İzmir, Balıkesir'de bulunan zeytinyağı müzeleri, Kars'ta bulunan Zavot Peynir Köyü Müzesi ve İstanbul Gastronomi Müzesi örnek olarak verilebilir (Çağlı, 2012: 80; Mankan, 2017: 647; Ağcakaya ve Can, 2019: 798). Türkiye'de gastronomi odaklı gerçekleşen festivallerin genellikle batı bölgelerde olduğu gözlemlenmektedir. Bu festivallere Ankara'nın Ayaş ilçesindeki dut festivali, Beypazarı ilçesindeki havuç festivali, İzmir'de düzenlenen üzüm festivali örnek verilebilir. Doğu kesimlerinde ise gerçekleştirilen festival sayısı 2-7 arasında olmakla birlikte çok düşük sayıdadır (Çağlı, 2012: 81-82). Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından çekiciliğinin artırılması için hem gastronomi müzelerinin hem de festivallerin sayılarının çoğaltılması gerekmektedir. Özellikle Türk Mutfağının önemli bir bölümünü oluşturan Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde gerçekleştirilen yerel yiyecek festivallerinin sayısının artırılmasına ihtiyaç vardır. Gastronomi müzeleri ve festivallerine ek olarak, Türkiye'nin gastronomi turizminin çekici unsurlarının hem iç pazarda hem de uluslararası pazarda profesyonel bir şekilde tanıtılması ve pazarlanması gerekmektedir.

1.2. Coğrafi İşaret Kavramı

Dünya üzerinde yaşamakta olan toplumların her birinin birbirlerinden farklı kültürel birikimleri mevcuttur. Toplumların yaşadıkları coğrafya ve kültürlerinin birleşmesi sonucunda da kendilerine özgü ürünler ortaya çıkmaktadır. Coğrafi işaretler, belirli bir bölgede üretilmekte olan ürünü tanımlamak, kalitesini ortaya çıkarmak ve ayırt ediciliğini sağlamak amacıyla yöresel ürünlere verilen bir sınai mülkiyet hakkıdır (Ilıcalı, 2005: 2). Bir bölgeye ait olan yöresel ürünlerin korunması amacıyla ortaya çıkmış olan coğrafi işaretler, Dünya Ticaret Örgütü'ne göre "Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri yönünden kökeninin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir" (Altuntaş ve Gülçubuk, 2014: 74-75). Bir bölgeye has ve belirli bir geçmişe sahip olan ve ortaya çıktığı bölgeye özgü özellikleri içerisinde bulunduran ürünlere verilen coğrafi işaretler, ürünlerin ayırt edici özelliğini ortaya koymakta ve ürünlerin ortaya çıktıkları bölge isimleri ile anılmalarını sağlamaktadır (Norrsjö, 2004: 7). En genel tanımıyla bir ürünün kaynağını gösteren coğrafi işaretler, bir ürünün üretildiği bölge,

ülke ya da yöre ile arasındaki bağlantıyı ortaya çıkarmak için kullanılmaktadır (Şahin ve Meral, 2012: 89; Yenipınar, vd., 2014: 14). Bununla birlikte coğrafi işaretler, bir bölgeye özgü olan ürünlerin korunmasını ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasını da amaçlamaktadır (Karakulak, 2016: 6). Coğrafi işaretler, belirli bir bölgeye ait olan ürünlerin kalitesinin ve ünlerinin tüketiciler tarafından bilinmesini sağlayan kalite tescil belgeleridir (Huang, 2003: 5). Coğrafi işaretler, bir bölgenin önem kazanmış yöresel bir ürününü diğer benzer ürünlerden ayırt etmek için kullanılmaktadır (Kan, 2011: 19).

Coğrafi işaretler, üretimlerinin yapıldıkları yerlerin coğrafi ve iklim şartları ile benzer ürünlerden farklı özellikler taşımasıyla ön plana çıkan ve bir bölge ile bütünleşmiş olan ürünlere verilmektedir. Coğrafi işaret tescil belgesi, belli bir bölgedeki bireysel üreticiler tarafından değil, üreticilerden sorumlu gruplar tarafından alınmaktadır (Huang, 2003: 5). Coğrafi işaret tescil belgesinin şahıs olarak alınamaması, bu belgenin bütün bir yöreye ait olduğunu göstermektedir. Coğrafi işaret tescil belgesi ile koruma altına alınmış olan bir ürünün, belge üzerinde hak sahipliği bulunmayan kişiler tarafından benzer şekilde kullanılıyor olması yasal değildir (Akın, 2006: 3-5). Coğrafi işaretler bünyesinde, el sanatları, maden, tarım, yöresel yiyecek ve içecekler ile sanayi ürünlerini bulundurmaktadır (Oraman, 2015: 76).

Bir bölgenin kendine özgü ürününün coğrafi işaret tescil belgesine sahip olabilmesi için, ürünün belirli koşullar altında üretiminin yapılması gerekmektedir (Zuluğ, 2010: 52). Coğrafi bir bölgenin veya yörenin ürünlerinin coğrafi işaret tescil belgesine sahip olması, üreticilere fayda sağlamakla birlikte ürüne yönelik satış rakamlarının artış göstermesini de sağlamaktadır (Çakaloğlu, 2015: 16). En temel amacı bir yörenin kendine özgü olan ürünlerinin korunmasını ve devamlılığının sağlanması olan coğrafi işaret tescil belgesi, ürünlerin pazarlanması konusunda da etkili bir pazarlama aracı olarak kullanılabilir (Huang, 2003: 5; Karakulak, 2016: 7). Coğrafi işaret tescil belgesinin bir diğer amacı, bir bölgeye ait olan ürün üreticilerini korumak ve ürünü satın alacak olan tüketicileri ürün ile ilgili bilgilendirerek kaliteli ürünlerin satın alınmasını sağlamaktır (Tanrıku, 2011: 6).

Dünya üzerinde coğrafi işarete sahip olan ürünler, bir bölge, yöre, ülke, şehir isimleri ile birlikte anılmaktadır. Bir bölgeye has olan coğrafi işaret tescil belgeli yöresel ürünlerin, belirli bir bölgeye ait olmalarından ötürü bir başka yerde üretimleri

yapılamamaktadır (Çakaloğlu, 2015: 15). Dünyaca ünlü bölge isimleri ile anılan coğrafi işaretli ürünlere Bordeaux Şarabı, Parmesan Peyniri, Roquefort Peyniri, Scotch Viskisi, Türkiye’den ise Ankara Tava, Antep Baklavası, Antepfıstığı, Çorum Leblebisi, Kızılcahamam Bazlaması, İnegöl Köftesi gibi coğrafi işaretli ürünler örnek verilebilir (Tepe, 2008: 5).

1.2.1. Coğrafi İşaret Tarihçesi

Coğrafi işaretlerin tarihsel süreçte ne zaman ortaya çıktığı kesin olarak bilinmemektedir (Özgür, 2011: 6). Bazı kaynaklara göre coğrafi işaretler, 12. Yüzyılda Orta Avrupa ve İngiltere’de ilk kez dokumacılar ve kolonilerin baharat çeşitleri ve benzeri ürünlerin ticaretinde, ürünlerin coğrafi kökenleriyle arasındaki bağlantıyı belirlemek ve ürünlerin etiketlerini sağlamak amacıyla ortaya çıkmıştır (Ragnekar, 2003: 11). Tarihsel süreçte coğrafi işaretlerin ortaya çıkış sebebi, ürünlerin üretildikleri bölgeleri göstererek benzer ürünleri birbirlerinden ayırmayı sağlayan bir kaynak olmasıdır (İloğlu, 2014: 9). Coğrafi işaretler Eski Mısır’da ise ürünlerin buldukları yerleri ve kaliteleri belirlemek için kullanılmıştır (Van De Kop and Sautier, 2006: 21). Coğrafi işaretli ürünlere örnek verilebilecek ilk ürün ise İtalya’nın Parmesan Peyniridir. İtalya’da 1612 yılında yayınlanan bir kanun ile koruma altına alınmış olan Parmesan Peynirinin yalnızca Parma yöresinde üretiminin yapılabileceği belirtilmiştir (Akın, 2006: 4).

Avrupa’da bir yöreye özgü olan ürünlerin korunma altına alınması ilk olarak “Sınai Mülkiyetin Korunması Hakkında Paris Sözleşmesi” ile başlamıştır (Menapace, 2010: 8). Sınai mülkiyet hakkının korunmasının temelini oluşturmakta olan Paris Sözleşmesi 1883 yılında imzalanmıştır (İlcalı, 2005: 15). Avrupa’da coğrafi işaretleri kapsayan diğer anlaşmalar olan 1891 yılında imzalanan Madrid ve 1958 yılında imzalanan Lizbon Sözleşmesi, Paris Sözleşmesi’nden sonra yürürlüğe girmiştir (İloğlu, 2014: 11). Paris Sözleşmesi’nin dışında kalan Amerika Birleşik Devletleri’nde ise 1946 yılında marka ve ürünleri tehdit ve benzerliklere karşı korumak amacıyla Lanham Kanunu çıkarılmıştır (Gündoğdu, 2006: 8). 15 Nisan 1994 tarihinde imzalanan ve Dünya Ticaret Örgütü’nün eklerinden olan TRIPS (Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları) anlaşması, uluslararası alanda fikri mülkiyet hakları ile ilgili olmakla birlikte uluslararası alanlarda coğrafi işaretler ile ilgili genel kuralları ortaya koyan bir anlaşmadır (İlcalı, 2005: 15). Türkiye’de ise coğrafi işaret ile ilgili ilk çalışma 1871 yılında “Alameti Farika Nizamnamesi”

olmuştur. Coğrafi işaret tescili bugünkü son halini ise 1995 yılında “555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK)” ile almıştır. Yapılan düzenlemelerden sonra Türk Patent Enstitüsü (TPE) coğrafi işaret tescil hakları ile ilgilenmekle görevli olan bir kurum durumuna gelmiştir (Şahin, 2013: 25). TPE’nin ismi 10 Ocak 2017 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanan “Sınai Mülkiyet Kanunu” ile Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) olarak değiştirilmiştir (Kantaroğlu ve Demirbaş, 2018: 515). Ayrıca, T.C. Başvekalet Muamelat Müdürlüğü’nce sahte menşelerin menisi konusunda Madrid Sözleşmesi’nde geçen 1925 tarihli La Haye metninin kabul edilmesi uygun görülmüştür (İlgaz, 1995: 136).

1.2.2. Coğrafi İşaret Türleri

Türkiye’de coğrafi işaretler menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı olmak üzere 3’e ayrılmaktadır (Dayısoylu, vd., 2017: 81; Gündoğdu, 2005: 214).



1.2.2.1. Menşe Adı

Menşe adı, bir ürünün üretimi için coğrafi sınırlarının bir yöre veya bölge olarak belirlenerek, yöre ile iç içe geçmiş olan ürünlere verilen bir coğrafi işaret türüdür (Erol, 2014: 16). Menşe adına sahip olan bir ürünün, belirlenmiş olan bir coğrafyada üretilmesi zorunludur (Çalışkan ve Koç, 2012: 196; Şener, 2018: 12). Bir ürünün coğrafi işaret türlerinden menşe adına sahip olması için gereken şartlar şu şekildedir:

- Bir yöre, bölge veya ülkede belirlenmiş olan sınırlı coğrafyada üretiliyor olmalıdır.
- Ürünün bütün özellikleri sınırları belirlenmiş olan coğrafyadan ve beşeri kaynaklardan oluşmalıdır.
- Üretimi, işlenmesi gibi işlemlerin bütünü, sınırları belli olan bölgede yapılmalıdır (Erol, 2014: 16).

Şekil 1.2’de TPMK tarafından belirlenen menşe adı amblemi gösterilmiştir. Menşe adına sahip olan ürünlere örnek olarak, Fransız şarabı, Anamur muzunu, Taşköprü sarımsağı, Finike portakalı, Türk rakısı verilebilir. Bu ürünlerin menşe adına sahip olmaları, ürünün sahip olduğu coğrafya ile özdeşleşmiş olmasıdır (Durusoy, 2017: 75; Şener, 2018: 12; Tuncay, 2009: 14). Menşe adına sahip olan ürünlerin belirlenmiş olan sınırlar dışında üretimi imkansızdır. Üretim yapılması durumunda ürünün ayırt edici özelliği ortadan kaybolmaktadır. Bu durum ürünün kendine has özelliklerinin yok olmasına yol açmaktadır (İloğlu, 2014: 18).



	Pantone Rengi	Red	
	Triknomi	C	0
		M	100
		Y	100
		K	0
	Triknomi	C	0
		M	10
		Y	90
		K	0

Şekil 1.2. Menşeyi Adı Amblemi (TPMK, 2021).

1.2.2.2. Mahreç İşareti

Coğrafi işaret türlerinden bir diğeri olan mahreç işareti, belirli bir coğrafyaya ait olan ürünün üretim bölgesindeki özelliklerinden en az bir tanesini taşıması koşulu ile kendi coğrafyası dışında da üretimi yapılabilen ürünlere verilmektedir (Durusoy, 2017: 75; Tuncay, 2009: 16). Şekil 1.3’de verilen mahreç işareti amblemine sahip olan yöresel ürünlere örnek olarak, Mersin cezeryesi, Edirne tava ciğeri, İzmir boyozu, Susurluk tostı verilebilir. Bu ürünler buldukları coğrafyada üretildikleri gibi farklı coğrafyalarda da en az belirgin bir özelliği taşıma şartıyla üretilebilirler (Durusoy, 2017: 75; Şener, 2018: 11). Coğrafi işaret türlerinden olan menşeyi adı ve mahreç işareti arasındaki en temel fark, menşeyi adına sahip ürünlerin sadece belirli bir coğrafyada üretilmesi, mahreç işaretinin ise belirgin bir niteliğinin coğrafyasından olması şartıyla her coğrafyada üretiliyor olmasıdır (Yürekli, 2015: 47).

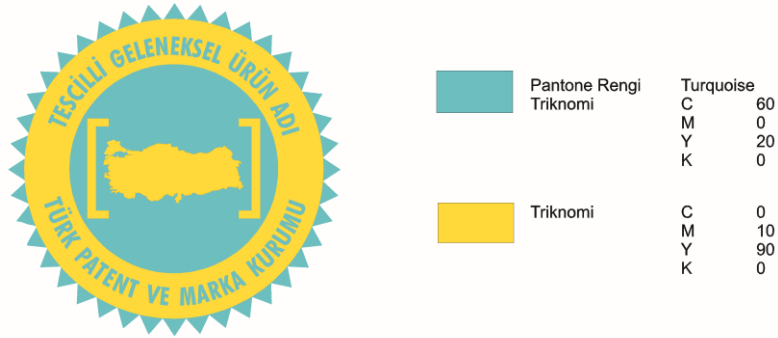


	Pantone Rengi	Green	
	Triknomi	C	100
		M	0
		Y	100
		K	0
	Triknomi	C	0
		M	10
		Y	90
		K	0

Şekil 1.3. Mahreç İşareti Amblemi (TPMK, 2021).

1.2.2.3. Geleneksel Ürün Adı

Bir yöre veya bölgenin kendine özgü ürünlerini ayırt etmek için verilen menşee adı ve mahreç işareti kapsamına girmeyen ürünlere geleneksel ürün adı verilmektedir. Şekil 1.4.'de TPMK tarafından belirlenmiş olan amblemi gösterilen geleneksel ürün adı, bir ürünün üretim aşamalarının geleneksel kendine özgü yöntemlere sahip olduğunu ve benzer ürünlere göre hem farklılığını hem de üstünlüğünü belirtmektedir. Bir ürünün geleneksel ürün adına sahip olabilmesi için otuz yıl kullanılmış olması, geleneksel üretim veya işleme metotlarına sahip olması ya da geleneksel hammadde veya malzemelerden üretilmiş olması gerekmektedir (Işkın ve Genç, 2020: 271; Yıldız, 2018: 28). Türkiye'nin 5 Mayıs 2021 itibariyle geleneksel ürün adına sahip ürünleri Denizli Tandır Kebabı, Ezo Gelin Çorbası ve Çakallı Menemenidir (TPMK, 2021).



Şekil 1.4. Geleneksel Ürün Adı Amblemi (TPMK, 2021).

1.2.3. Coğrafi İşaret Unsurları

Dünyanın en eski ayırt edici işaretlerinden olan coğrafi işaretin bazı unsurları bulunmaktadır. Bir işaretin coğrafi işaret olarak belirlenebilmesi için öncelikle bir ürün, belirli bir coğrafya, işaret, ürünün belli başlı özelliklerinin ünlenmiş olması ve ürünün ayırt edici özellikleri ile coğrafi kökeni arasındaki bağlantının olması gerekmektedir (Coşkun, 2001: 6; İloğlu, 2014: 5; Yürekli, 2015: 48).

1.2.3.1. Ürün

Bir işaretin coğrafi işaret koruma sistemi altına alınabilmesi için öncelikle bir ürünü temsil etmesi gerekmektedir. Coğrafi işaretler ile ilgili yapılmış olan düzenlemelerin birçoğunda ürün bazında bir sıralama yapılmaktadır. Buna örnek

olarak, 510/2006 Avrupa Birliği Tüzüğü'ndeki ürün bazında yapılmış olan sıralama verilebilir. Bu Tüzük'te belirtilen ürünler için menşe adı veya coğrafi işaret tescili kabul görmektedir (Özgür, 2011: 29). Türk hukukunda ise 555 sayılı Coğrafi İşaret Kanun Hükmünde Kararnamesi'nin 1. maddesinde kendisine yer bulmuştur. 1. maddede “Bu KHK, doğal ürünler, tarım, maden ve el sanatları ürünleri ile sanayi ürünlerinden bu KHK'de yer alan tanımlara ve koşullara uygun her türlü ürünün coğrafi işaretlerle korunmasına ilişkin kuralları ve şartları kapsar.” şeklinde ifade edilerek ürünlerin beş farklı kategoriye ayrılarak şartları taşımaları koşuluyla korunacakları belirtilmektedir (Tuncay, 2009: 7-8). 2007 yılında verilen bir kanun tasarısında ise “...tarım, maden, el sanatları ve benzeri alanlarda ortaya çıkan ve bu kanunda yer alan tanımlara ve koşullara uygun her türlü ürün” olarak ifade edilerek ürünlerin daha geniş bir yelpazede sıralanması sağlanmıştır (Kan, 2011: 20).

1.2.3.2. Belirli Bir Coğrafya

Herhangi bir ürünün coğrafi işarete sahip olabilmesi için öncelikle ürünün bir coğrafyaya ihtiyacı bulunmaktadır (Tepe, 2008: 7). Madrid Sözleşmesi'nde, sözleşmeye üye olmuş olan ülkeler veya ülkelerin içerisinde yer alan bölgelerin coğrafi alan olduğu kabul görmüştür (Bulut, 2013: 20). Gerek ulusal gerekse uluslararası sözleşmelerde bu durum aynı şekilde tanımlanmasına rağmen bazı farklılıklar da oluşmaktadır. Lizbon Sözleşmesi'nde bir ürünün menşe adına sahip olabilmesi için o ürünün üretiminin yapıldığu coğrafi bölge veya yerin adının belirtilmesi gerekmektedir. Bu ürünlere örnek olarak Lizbon Sözleşmesince tescil hakkına sahip olmuş olan Porto şarabı gösterilebilir (Özgür, 2011: 35). TRIPS'te de coğrafi alan unsuru olarak ülke, ülke içerisindeki bir bölge veya yöre olarak ifade edilmektedir. Türk hukuku içerisinde ise Avrupa Birliği'nde olduğu gibi coğrafi alan kavramı bir bölge ya da yörenin istisnai durumlarda da bir ülkenin isminden ibaret olacağı ve coğrafi işaretlerin bölge, yöre veya ülkeden kaynaklanan ürünleri ifade edebileceği belirtilmiştir (Kan, 2011: 20-21).

1.2.3.3. İşaret

İşaret unsuru ile belirtilmek istenen, bir ürün ile kökeni arasında bağlantıların verimli bir şekilde sağlanması ve coğrafi bir yer isminin olma veya olmama durumlarında diğer ürünlerden ayırt edilebilmesinin sağlanmasıdır. Örneğin Kayseri Pastırması, Antep Baklavası gibi ürünlerde olduğu gibi bu unsurun amacı, ürün ile geçmişi arasında güçlü bir bağlantı içerisinde olmasıdır (Tepe, 2008: 12). 555 sayılı

KHK madde 17/1 de belirtildiği gibi “Coğrafi işaretlerden menşe adları, sicilde belirtilen coğrafi bölgede faaliyet gösteren üreticiler tarafından, sicilde belirtilen ürünlerin üzerlerinde veya ambalajlarında, bu ürünlerin sicilde gösterilen kalite, ün ve diğer özellikleri taşıması koşuluyla ticari olarak kullanılır”. Bu ürünlerin üzerinde yer alan ad, işaret ve ifadeler unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır (Kan, 2011: 21).

1.2.3.4. Ürünün Ayırt Edici Özelliğe Sahip Olması

Coğrafi işarete sahip olan ürünlerin diğer ürünlere benzememeleri ve ayırt edici özelliklere sahip olmaları gerekmektedir. Coğrafi işaretli ürünler bu farklılığı coğrafi şartlardan, iklimden aldıkları gibi yörede yaşayan beşeri unsurlardan da alabilmektedir (Kan ve Gülçubuk, 2008: 59-60). Uluslararası sözleşmelerden olan Paris ve Madrid Sözleşmesi’nde ürünlerin coğrafi işarete sahip olabilmeleri için ayırt edici bir özelliğe sahip olmaları şartı aranmamıştır (Kan, 2011: 21). Bu sözleşmelerden daha sonra 1958 yılında imzalanmış olan Lizbon Sözleşmesi’nde ise bir ürünün korunabilmesi için “kalitesinin ve karakteristik özelliklerinin” olması şartı istenmesine rağmen bu kavramlara bir açıklama getirilmemiştir (Özgür, 2011: 36). TRIPS’te ise bir ürünün korunabilmesinin sağlanması için “belirgin bir niteliği, itibarı ya da diğer özelliklere” sahip olması gerektiği belirtilmiştir (Gündeğer, 2014: 27). Türk hukukunda ise mahreç işarete sahip coğrafi işaretli ürünler için “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özelliklere” sahip olması istenmekteyken, menşe adına sahip ürünler ile ilgili bir açıklamaya yer verilmemiştir (Kan, 2011: 22).

1.2.3.5. Ürünün Ayırt Edici Özellikleri İle Coğrafi Köken Arasındaki Bağlantı

Coğrafi işarete sahip olan ürünlerin en büyük özelliklerinden birisi ürünlerin kendilerine has bir karakteristik özelliğe sahip olmaları ile coğrafyaları arasındaki bağlantıdır (Bulut, 2013: 21). Bu tarz ürünler, coğrafya ve iklimlerinden dolayı diğer ürünlerden farklılık göstermektedirler (Erol, 2014: 27). Bir yörenin isminin bir ürünün coğrafi işareti olabilmesinin en temel şartı, ürün ile yöre arasında bağlantı bulunma gerekliliğidir. Bu bağlantı sayesinde ürünün ayırt edici özelliği meydana çıkmaktadır (İloğlu, 2014: 8). Belirli bir coğrafyanın sahip olduğu ürünlerde coğrafi şartlar ve iklim gibi doğal faktörler, beşeri unsurlar ve ürünün yapılış şekilleri önem arz etmektedir. Örneğin Trabzon ekmeğinin pişirme şeklinin farklılığı ürünün ayırt edici özelliğini ortaya çıkarmaktadır (Tepe, 2008: 14). Bir ürünün ayırt edici özelliği ve coğrafyası arasındaki bağlantının derecesi menşe adı ve mahreç işareti

farklılık göstermektedir. Mahreç işaretinde ürünün sadece belirli bir yöreden kaynaklanması yeterli görülürken, menşe adında tüm üretim ürünün ait olduğu coğrafyada gerçekleştirilmesi gerekmektedir (İloğlu, 2014: 8-9).

1.2.4. Coğrafi İşaret İşlevleri

Coğrafi işaretin işlevleri asli ve tali işlevler olarak ikiye ayrılmaktadır. Çalışmanın bu kısmında, asli ve tali işlevler alt başlıklar halinde sırasıyla açıklanacaktır.

1.2.4.1. Coğrafi İşaretin Asli İşlevleri

Coğrafi işaretin asli işlevleri kendi içerisinde, pazarlama işlevi, ürünün üretim yöntemi ve kalitesini kontrol etmek, coğrafi kaynak belirtmek ve ayırt edicilik işlevi olarak dörde ayrılmaktadır (Oğuz, 2016: 14).

1.2.4.1.1. Pazarlama İşlevi

Yöresel bir ürünün belirli bir coğrafyaya ait olmasından dolayı ve belirli bir coğrafyanın o ürün ile meşhur olması, tüketicilerin ürüne yönelme taleplerini arttırmaktadır. Coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan bir ürün diğer benzer ürünlerden farklı olup ayırt edici bir özelliğe sahip bulunduğundan, tüketicilerin satın alma işlemlerinde önemli bir yere sahip olmaktadır (Tepe, 2008: 21). Bu nedenle, belirli bir coğrafyaya ait olan ve coğrafyasının özelliklerini taşıyan coğrafi işaretli ürünler, gerek markalar gerekse bireysel çabalardan daha kolay şekilde tanıtılabilir ve pazarlanabilir (Huang, 2003: 5).

1.2.4.1.2. Ürünün Üretim Yöntemi ve Kalitesini Kontrol Etmek

Coğrafi işaretler, bir ürünün yalnızca ait olduğu coğrafya ile ilgili bilgi vermekle sınırlı kalmayıp, ürünün üretim aşamaları ile şekli ve ürünün hangi kalite standartları altında üretim yapılacağı konusunda da sınırlamalar getirmektedir (Zuluğ, 2010: 6). Coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünler genel bir standarda tabii oldukları için üretim aşamalarının, tüketiciye sunumlarının ve denetimlerinin belirli bir standart dahilinde olması gerekmektedir (İloğlu, 2014: 23).

1.2.4.1.3. Coğrafi Kaynak Belirtme

Herhangi bir ürünün coğrafi işarete sahip olması için öncelikle bir coğrafi kaynağının olması ve ürünün o coğrafyaya has olması gerekmektedir (Tepe, 2008: 19). Coğrafi işaretin en önemli temel taşı coğrafi kaynaktır ve bir ürün coğrafi

kaynağı olmadan coğrafi işaret tescil belgesine sahip olamamaktadır (Özgür, 2011: 42).

1.2.4.1.4. Ayırt Edicilik İşlevi

Coğrafi işaretli ürünlerin en temel özelliği ayırt edici olmalarıdır. Bu işlevin amacı ürünlerin ayırt edici olan özelliklerini ortaya çıkarıp benzer ürünlerden farklılıklarını göstermektir (İloğlu, 2014: 22).

1.2.4.2. Coğrafi İşaretin Tali İşlevleri

Bir diğer coğrafi işaret işlevi olan tali işlevler ise kendi içerisinde, turizme katkıda bulunma, çevre ile biyolojik çeşitliliği koruma, geleneksel bilgi ile kültürel değerleri koruma, yerel üretim ve kırsal kalkınmayı destekleme ve ürün taklitçiliği ile mücadele etmek olarak beşe ayrılmaktadır (Oğuz, 2016: 14).

1.2.4.2.1. Turizme Katkıda Bulunma

Coğrafi işarete sahip yöresel ürünler, turizm sektörü içerisinde yer alan alternatif bir turizm çeşidi olan gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır. Özellikle turizmin sadece yaz aylarında değil bütün bir yıla yayılması açısından önemli bir alternatif çeşit olan gastronomi turizmi, coğrafi işaretli yöresel ürün sayısının artması ve bu ürünlerin tanıtımlarının hem ulusal hem de uluslararası boyutta yapılması ile gelişim gösterebilmektedir. Gastronomi turizminin gelişim göstermesi ve ilgi odağı hale gelmesi özellikle kırsal kesimlerin ekonomisine katkı sağlamaktadır. Bu durumda belli bir coğrafyaya ait olan coğrafi işaret tescil belgesine sahip yöresel ürünlerin tanıtım ve pazarlama aşamaları hem ürünün ait olduğu coğrafyanın hem de bütün ülkenin ekonomisine katkı sağlayacaktır (Tepe, 2008: 26).

1.2.4.2.2. Çevre ve Biyolojik Çeşitliliği Koruma

Coğrafi işaretler bir coğrafi bölgede üretimi teşvik ettiği gibi buldukları çevre ile biyolojik çeşitliliği de koruyup, sürdürülebilirliği sağlayarak gelecek nesillere aktarmaktadır (Özgür, 2011: 56).

1.2.4.2.3. Geleneksel Bilgi İle Kültürel Değerleri Koruma

Bir bölgenin, yörenin veya ülkenin geleneksel bilgisi, kültürü çok büyük önem arz etmektedir. Kültürlerin yozlaştığı günümüzde bir bölgeye ait olan coğrafi işaretli ürünlerin sayılarının artması, kültür ve geleneksel bilgi birikiminin gelecek nesillere başarılı bir şekilde aktarılmasına katkı sağlayacaktır. Bir yöreye ait kültür ve

geleneksel bilgilerin yok olma tehlikesi coğrafi işaretli ürünlerin etkin bir tanıtma işlemi ile azaltılabilmektedir (İloğlu, 2014: 24; Tepe, 2008: 25).

1.2.4.2.4. Yerel Üretim ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme

Bir yörenin, coğrafi işaretli ürüne sahip olması yörenin ekonomik olarak kalkınmasında önemli bir araç kullanılabilmektedir (Tepe, 2008: 23). Yöreeye ait olan coğrafi işaretli ürünün kalitesinin üst seviyede olması, ayırt edici özellikler taşıması tüketiciler nezdinde ilgi çekici bulunarak talebi artırmaktadır. Bu durumda kırsal bölgeler, sahip oldukları coğrafi işaretli ürünlerin doğru kullanımı ve tanıtımı ile kalkınma konusunda önemli bir araca sahip bulunmaktadır (Özgür, 2011: 45).

1.2.4.2.5. Ürün Taklitçiliği İle Mücadele Etme

Yöresel bir ürünün koruma altına alınmaması gelecekte yok olmasına sebep olduğu gibi taklitçiliğe de yol açmaktadır. Coğrafi işaret tescil belgesi sadece yöresel bir ürünü değil, üretici ve tüketicileri de koruma altına almaktadır. Belirli bir coğrafyaya ait olan yöresel ürünün coğrafi işaret tescil belgesi ile koruma altına alınması, başka kişiler tarafından ürünün kullanımının engellenmesini de sağlamaktadır (Tepe, 2008: 29).

1.2.5. Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Denetimi

Tescile sahip olan bir coğrafi işaretli ürünün kullanım alanlarının belirlenme şekillerini ve yapılan düzenlemeler ile denetimlerinin nasıl yapıldığını en iyi şekilde anlamanın yolu, coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı ve denetimi başlıklarını ayrı ayrı incelemektir (Gündeğer, 2014: 35). Belirli bir coğrafyaya ait olan ve ayırt edici özellikleri ile farklılık gösteren ürünlerin korunmasını ve sürdürülebilirliğini sağlayan coğrafi işaret tescili, Türkiye’de TPMK tarafından sağlamaktadır (İloğlu, 2014: 26).

1.2.5.1. Coğrafi İşaretlerin Kullanımı

Türkiye’de coğrafi işaretler 555 sayılı KHK şartlarını karşılamakta olan ürünlerde kullanılmaktadır. Coğrafi işaret türlerinden olan menşe adları, ürünün sicilde belirtilmiş olan coğrafya üzerinde faaliyet gösteren üreticiler tarafından, sicilde belirtilen ürünün üzerinde ya da ambalajında ürünün kalitesini, ününü ve diğer çeşitli özelliklerini taşıması koşulu ile ticari olarak kullanılmaktadır. Bir diğer coğrafi işaret türlerinden olan mahreç işaretli ürünün kullanımında ise ürünün üretimi, işlenmesi ve benzeri işlemlerden en az birinin ürünün ait olduğu coğrafyada

yapılmış olması ve ürünün sicilde belirtilmiş olan kalitesi, ünü ve diğer özelliklerini taşıma şartı aranmaktadır (İlıcılı, 2005: 24).

Tescillenmiş olan coğrafi işaretlerin ticari alanda kullanımı markalama, etiketleme ve işaretleme olarak üç şekilde uygulanmaktadır. Markalama metodunda, coğrafi işarete sahip olan ürünün üzerine marka eklenerek birlikte kullanılmaktadır. Etiketleme sisteminde, ilgili kurum tarafından coğrafi işareti belirtmek için özel olarak hazırlanıp ve üretim sayısı kadar basılarak üreticilere ve kullanıcılara verilmesi durumu söz konusu olmaktadır. Son olarak işaretlemede ise, ilgili kurum tarafından coğrafi işarete sahip olan ürünü temsil etmesi için bir logo veya işaret tespit edilir ve tespit edilen logo veya işaret ürüne ya da ambalajına eklenmektedir (Coşkun, 2001: 119).

1.2.5.2. Coğrafi İşaretlerin Denetimi

Dünyada her geçen gün tüketicilerin satın alma işlemlerinde bilinçleri artış göstermektedir. Tüketiciler satın alacağı ürünün, ne şartlar altında ve nasıl üretildiğine de önem vermeye başlamışlar ve bu konular hakkında bilgi sahibi olmak istemektedirler (İloğlu, 2014: 27). Tüketicilerin ürünlerin üretimlerine önem vermeye başlamaları ve sorgulamaları bu noktada denetim unsurunu ortaya çıkarmaktadır. Coğrafi işaretlerin denetimleri 555 sayılı KHK'nın 20. maddesinde yer almaktadır. 20. maddeye göre, coğrafi işaret tescil belgesi için ilgili kurum olan TPE'ye başvuran ve belgeyi tescil ettirmiş olan belediyeler, dernekler, ticaret odaları ve benzeri kurumların coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünün sicilde belirtilen şekilde üretimlerinin yapılıp yapılmadığını kontrol ederek denetimlerini gerçekleştirmede sorumlu oldukları belirtilmektedir (Tuncay, 2009: 56). Denetimden sorumlu olan kurum veya kuruluşların, coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünün sicilde belirtilen şartların tamamını taşıyıp taşımadığını tarafsız bir şekilde kontrol etmeleri gerekmektedir (İlıcılı, 2005: 38). Ayrıca İlıcılı'ya (2005: 25) göre, denetim işlemleri aşamasında konu ile ilgili uzman olan kişiler veya kurumlar ile işbirliği yapılabilir. Yönetmelikte bulunan 14. maddede, denetim raporların her 10 yılda bir TPE'ye sunulmasının gerektiği belirtilmiştir. TPE kendisine sunulan denetim raporlarını, başvuru esnasında belirtilmiş olan bilgiler ile uyumlu olup olmadığını kontrol eder ve bilgilerde bir uyumsuzluk olduğu anlaşıldığı takdirde coğrafi işaret sicil kaydını silmektedir (Coşkun, 2001: 120).

1.2.6. Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler

Türkiye yöresel ürün çeşitliliği açısından zengin bir konumda bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescil belgesine sahip olabilecek 2500’den fazla ürün olduğu tahmin edilmektedir (Kantaroğlu ve Demirbaş, 2018: 514). Türkiye’nin coğrafi işaret alabilecek ürün sayısı bu kadar yüksek olmasına rağmen, 5 Mayıs 2021 itibariyle tescillenmiş 728 ürün bulunmaktadır ve 744 ürünün tescil işlemlerine devam edilmektedir (TPMK, 2021). Avrupa Birliği Coğrafi İşaret Mevzuatına göre ise Türkiye’nin tescillenmiş sadece 7 ürünü (Milas Zeytinyağı, Aydın Kestanesi, Aydın İnciri, Malatya Kayısı, Antep Baklavası, Taşköprü Sarımsağı ve Bayramiç Beyazı) bulunurken, 18 ürün için başvuru yapılmıştır. Türkiye’nin 5 Mayıs 2021 itibariyle tescillenmiş coğrafi işaretli ürünlerinin ürün gruplarına göre sınıflandırılması Tablo 1.1.’de gösterilmektedir.

Tablo 1.1. Türkiye’nin Coğrafi İşaret Tescil Belgeli Ürünlerinin Ürün Gruplarına Göre Dağılımı (TPMK, 2021).

Ürün Grubu	Frekans	%
Alkolsüz İçecekler	8	1,09
Bal	13	1,78
Biralar ve Diğer Alkollü İçecekler	7	0,96
Çikolata, Şekerleme ve Türevi Ürünler	35	4,80
Diğer Ürünler	36	4,94
Dokumalar	38	5,21
Dondurmalar ve Yenilebilir Buzlar	4	0,54
Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri ve Tatlılar	110	15,1
Halılar ve Kilimler	36	4,94
Halılar, Kilimler ve Dokumalar Dışında Kalan El Sanatları Ürünleri	40	5,49
İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	14	1,92
İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	195	26,7
Peynirler	22	3,02
Peynirler ve Tereyağı Dışında Kalan Süt Ürünleri	7	0,96
Tereyağı Dahil Katı ve Sıvı Yağlar	13	1,78
Yemekler ve Çorbalar	144	19,7
Yiyecekler İçin Çeşni / Lezzet Vericiler, Soslar ve Tuz	6	0,82
Toplam	728	100

Tablo 1.1.’de görüldüğü gibi Türkiye’nin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerin %79,1’i gibi büyük bir bölümünü yiyecek içecek türünde bulunan ürünler oluşturmaktadır. Bu durum gastronomi açısından Türkiye’nin zengin ürün

çeşitliliğine sahip olduğunun önemli bir göstergesi olarak görülebilir (Oğan ve Büyükyılmaz, 2020: 343).

Avrupa Birliği'nde 5 Mayıs 2021 itibariyle toplam 3425 ürün coğrafi işaret tescil belgesine sahiptir. Avrupa Birliği ülkeleri arasında İtalya 871 coğrafi işarete sahip ürün ile birinci sırada yer alırken, Fransa 745 ve İspanya 358 adet ürüne sahip bulunmaktadır (European Commission, 2021).

Yöresel bir ürünün coğrafi işarete sahip olması ürünün fiyatını artırırken, ürüne sahip olan ülkenin ekonomisine de katkı sağlamaktadır. 2012 yılında Fransa'nın yalnızca coğrafi işarete sahip ürünlerinden 19 milyar avro gelir sağladığı bilinmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin ihracatından ise Fransa 2012 yılında 6 milyar avro gelir elde etmiştir. Ayrıca Fransa'nın ihraç ettiği şarapların %85'i coğrafi işaret tesciline sahip durumdadır. İtalya'nın dünyaca ünlü Toscano yağlarının 1998 yılında coğrafi işaret tesciline sahip olduktan sonra %20, Fransa'nın coğrafi işaret tesciline sahip peynirlerinin diğer peynir türlerine kıyasla %30, coğrafi işaretli şarapların ise diğer şaraplara göre %230 oranında yüksek fiyata satıldığı bilinmektedir (TPMK, 2015: 6).

Avrupa Birliği içerisinde en fazla coğrafi işaretli ürüne sahip olan İtalya'nın yalnızca coğrafi işaretli peynirlerinden yaklaşık 10-12 milyon avroluk bir gelir elde ettiği tahmin edilmektedir. Fransa'nın ise coğrafi işarete sahip ürünlerinin ülke ekonomisine yıllık 60 milyar avro katkı sağladığı bilinmektedir (Anadolu Ajansı, 2019). Avrupa'nın önde gelen ülkelerine kıyasla Türkiye'de coğrafi işaretli ürün sayısının az olduğu ve söz konusu ürünlerin ülke ekonomisine katkı sağlaması için yeterince kullanılmadığı düşünülmektedir (Yenipınar, vd., 2014: 20). Türkiye'nin coğrafi işaretli ürünlerinin pazar payının yaklaşık 2 milyar avro olduğu tahmin edilmektedir. Bu rakamın gelecek yıllarda artırılması için bir ürünün tescil işlemlerinden sonra ticarileşme, markalaşma ve gastronomi turizmi kapsamında tanıtım politikalarına öncelik verilmesi gerektiği ifade edilmektedir (Antalya Ticaret ve Sanayi Odası, 2019).

1.2.7. İlgili Araştırmalar

Literatürde yer alan coğrafi işaretler ve coğrafi işaret tesciline sahip olan ürünler, yöresel yemeklerin ve coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan yemeklerin yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yer alma durumuyla ilgili bulunan araştırmalardan bazıları Tablo 1.2'de bulguları ile birlikte gösterilmektedir.

Tablo 1.2. İlgili Araştırmalar

Araştırmacılar	Bulgular
Akkuş ve Şimşek (2019)	Araştırmada Kastamonu'nun yerel ürünlerinin Kastamonu'da bulunan 30 yiyecek içecek işletmesinin menülerinde yer alma durumunu incelenmiştir. İşletmelerin %40'ında yöresel yiyeceklere yer verilmediği tespit edilmiştir.
Arıkan (2017)	Çalışma Antalya ilinde gerçekleştirilmiştir. 75 Finike portakalı üreticisi ile görüşülmüştür. Araştırmada üreticilere, Finike portakalının coğrafi işarete sahip olmasının üreticilere ve bölgeye katkı sağlayıp sağlamayacağı sorulmuştur. Üreticilerin %72'si katkı sağlayacağını ifade etmişlerdir. Ayrıca üreticilerin %78,7'si coğrafi işaretin, bölge gelişimine de katkı sağlayacağını belirtmişlerdir.
Bayat (2018)	Araştırma Iğdır ilinde 18 yiyecek içecek işletmesi ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmada Iğdır mutfağına ait yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde bulunma durumu tespit edilmeye çalışılmıştır. Iğdır mutfağına ait yemek ve çorbalar kategorisinde tek coğrafi işaretli bir ürün olan Taş Köftenin sadece 1 işletmenin menüsünde bulunduğu tespit edilmiştir.
Bayat (2020)	Çalışma Kars ilinde 10 yiyecek içecek işletmesi ile gerçekleştirilmiş olup Kars'ın yöresel yemeklerinin işletme menülerinde bulunma durumu incelenmiştir. İşletmelerin tamamının Kars kazı ve Umaç helvasını menülerinde bulundurduğu, %60'ının Pitiyi, %60'ının Hangeli ve %60'ının ise Haşılıyı menülerine dahil ettikleri tespit edilmiştir.
Cacic et al (2011)	Araştırmada, Hırvat tüketicilerin coğrafi işaretli şaraplara olan farkındalıkları ölçülmüştür. Katılımcıların %88,83'ü coğrafi işaretli şaraplar hakkında bilgi sahibi olduklarını belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcıların, %82,12'sinin coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan şaraplar için %50'ye kadar daha yüksek fiyat ödemeye razı oldukları belirtilmiştir.
Çakaloğlu (2015)	Çalışmada, Antalya ilinin coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünü Finike portakalı ve 2014 yılında coğrafi işaret tescil belgesine başvurulmuş olan Antalya tavşan yüreği zeytininin tüketici algısı ölçülmüştür. Araştırma sonucunda tüketicilerin, Finike portakalının coğrafi işaret tescil belgesine sahip olarak tanınmış olmasından dolayı yüksek fiyatı satıldığı ve ayrıca yüksek fiyatlı olmasına rağmen araştırmaya katılan tüketicilerin %76'sı Finike portakalını düzenli olarak satın aldıklarını belirtmişlerdir. Tüketicilerin %70,9'u, tavşan yüreği zeytini ve diğer zeytinlerin fiyatları aynı olduğunda tavşan yüreği zeytinini tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca tüketicilerin %86,3'ü tavşan yüreği zeytininin coğrafi işaret tescil belgesini alırsa ekstra fiyat ödeyeceklerini belirtmişlerdir. 2014 yılında coğrafi işaret tescil belgesi için başvurulmuş olan Antalya tavşan yüreği zeytinini 2018 yılında tescil hakkına sahip olmuştur.
Duman (2018)	Araştırmada Ilgaz Milli Parkını ziyaret eden 395 kişiye Kastamonu ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerden Taşköprü sarımsağı, kuyu kebabı, Tosya pirinci ve kara çorbayı deneyip denemedikleri sorulmuştur. Katılımcılardan %75,2'si Taşköprü sarımsağını, %59,7'si Tosya pirincini, %45,8'i kuyu kebabını ve %10,4'ü kara çorbayı denediklerini belirtmişlerdir.

Tablo 1.2. (devam)

Dünder Arıkan (2017)	Çalışmada Eskişehir’de bulunan 53 adet yiyecek içecek işletmesinin menülerinde yöresel yemeklerin yer alma durumu incelenmiştir. Eskişehir’e ait coğrafi işaretli ürünlerden Çibörek ve Höşmerimin 3’er işletmenin menüsünde bulunduğu tespit edilmiştir.
Gündeğer (2014)	Araştırmada katılımcılara coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel gelişimi etkileyip etkilemediği hakkında görüşleri sorulmuştur. Görüşülen katılımcıların çoğu coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel gelişimi etkileyerek, bölgenin ekonomik gelirini artırdığını belirtmişlerdir.
Işın ve Yalçın (2020)	Çalışmada Türkiye’de bulunan 81 ilin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde mahreç işaretli ürünlerin olup olmadığı incelenmiştir. Çalışmada, TripAdvisor’a göre bölgedeki illerde ilk 10’da yer alan işletmelerin menüleri incelenmek için seçilmiştir. Türkiye’nin 7 bölgesinden toplam 146 işletmenin menüsüne ulaşılmıştır. Ulaşılan işletme menülerinde Akdeniz, Doğu Anadolu, Ege ve Marmara Bölgelerinde tescilli mahreç işaretli 1’er ürün, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde 3 ürün ve İç Anadolu Bölgesinde 5 ürün yer alırken, Karadeniz Bölgesindeki işletmelerde mahreç işaretli ürünlere yer verilmediği tespit edilmiştir.
Kan (2011)	Araştırmada üreticilere, Akşehir kirazının coğrafi işaret tesciline sahip olmasının yöreye katkı sağlayıp sağlamayacağı sorulmuştur. Araştırmaya katılan üreticilerin %85,71’i ürünün coğrafi işaret tescil belgesine sahip olmasının yöreye katkı sağlayacağını belirtmiştir.
Karakulak (2016)	Trakya bölgesini ziyaret eden 489 yerli turist ile yapılmış olan çalışmada, turistlere coğrafi işaretli ürünler ile ilgili sorular sorulmuştur. Araştırmaya katılan katılımcıların, %61,3’ü yöreye özgü bir ürünün coğrafi işarete sahip olması gastronomik amaçlı ziyaretleri artırır derken, %47,6’sı turizmi canlandıracağını belirtmişlerdir.
Kendir (2020)	Araştırmada, Edirne’nin coğrafi işaretli ürünü olan Edirne Tava Ciğerine özel Edirne’de 59 adet Edirne Tava Ciğeri işletmesinin faaliyette bulunduğu tespit edilmiştir.
Kızılgöçü (2019)	Mardin’de 9 yiyecek içecek işletmesi ile yapılmış olan çalışmada, Mardin mutfağına ait yemeklerin işletme menülerinde yer alma durumu incelenmiştir. 7 işletmenin menüsünde Mardin’e ait coğrafi işaretli ürünlerden Sembüsek ve Kaburga Dolmasının, 6 işletmenin menüsünde ise İkbebetin bulunduğu tespit edilmiştir.
Kök ve Güngör (2021)	Düzce Akçakoca’nın sahip olduğu coğrafi işaretli ürün olan Melengücceği tatlısı ile ilgili yapılan araştırmada katılımcılara Melengücceği tatlısı için bölgeyi ziyaret eden turistlerin olup olmadığı sorulmuştur. Araştırmaya katılan 8 işletme sahibinin tamamı evet cevabı vermiştir. Ayrıca katılımcılar tatlının tanıtım çalışmalarının artması ile bölgeye gelen turist sayısında bir artış yaşandığını ifade etmişlerdir.
Menapace et al (2011)	Kanada’da yapılmış olan araştırmada, ülke genelinde tüketicilerin coğrafi işarete sahip olan zeytinyağını tercih ettikleri ve ödeme yapma konusunda daha istekli oldukları belirtilmiştir.

Tablo 1.2. (devam)

Meral ve Şahin (2013)	Araştırmada, katılımcılara Gemlik zeytinin coğrafi işaret tescil belgesine sahip olduğunun bilinip bilinmediği sorulmuştur. Katılımcıların %62,76'sı Gemlik zeytini hakkında bilgiye sahip olduklarını bildirmişlerdir. Ayrıca araştırmaya katılan katılımcıların %29,8'inin, Gemlik zeytini coğrafi işarete sahip olduğu için daha fazla ücret ödeyebilecekleri tespit edilmiştir.
Meral (2013)	Kahramanmaraş ili kent merkezinde gerçekleştirilmiş olan araştırmada tüketicilere, coğrafi işaretler ile ilgili bilgiler verildikten sonra coğrafi işaretli ürün tüketme durumu sorulmuştur. Araştırma sonucuna göre tüketicilerin %97,4'ünün coğrafi işaretli ürün tükettiği belirtilmiştir. Katılımcılara Kahramanmaraş ilinin coğrafi işaretli ürünleri hakkında bilgileri olup olmadığı sorulmuştur. Katılımcıların %96,6'sı coğrafi işaretli ürünleri bildiklerini ifade etmişlerdir.
Mercan ve Üzülmez (2014)	Çanakkale ilinde yapılmış olan araştırmada katılımcılara, coğrafi işaretli ürünlerin yöreye turist çekerek, yöredeki turizmin gelişmesine katkı sağlayıp sağlamayacağı hakkında görüşleri sorulmuştur. Katılımcılar, Çanakkale ilinin böyle bir durum için henüz başlangıç aşamasında olduğunu ancak ilde faaliyet göstermekte olan diğer turizm çeşitleri ile birlikte coğrafi işarete sahip olan ürünlerin kullanılması konusunda hem fikir oldukları belirtmişlerdir.
Oğuz (2016)	Araştırmada, Siirt'e gelen turistlerin %86'sının coğrafi işaretli ürünlerin turizme katkısı olduğu yönünde düşündükleri belirtilmiştir.
Ray ve Demirtaş (2019)	Çalışmada, Hatay mutfağına özgü yöresel yiyeceklerin Antakya ilçesinde bulunan 11 adet turizm işletme belgeli restoranın menülerinde yer alma durumu incelenmiştir. Araştırmanın sonuçlarına göre, menülerde yöresel yiyeceklerin yer alma düzeyinin düşük olduğu tespit edilmiştir.
Sandıkçı vd. (2015)	Kastamonu'ya ait yerel yemeklerin işletme menülerinde yer alma durumunu tespit etmek için yapılan araştırma Kastamonu ilinde 9 işletme ile gerçekleştirilmiştir. 9 işletmeden 7'sinin menüsünde Kastamonu'ya ait coğrafi işaretli ürünlerden Banduma, Tirit ve Etlı Ekmek bulunurken 1 işletmede sadece Etlı Ekmek bulunduğu tespit edilmiştir.
Sormaz vd. (2019)	Konya ilinde gerçekleştirilen araştırmada turizm işletmelerinin yiyecek içecek menülerinde yöreye özgü gastronomi unsurlarının yer alma durumu incelenmiştir. Konaklama işletmelerinde yerel ürünlere yer verilmezken, restoran işletmelerinin menülerinde yerel ürünlerin yer aldığı tespit edilmiştir.
Suna ve Uçuk (2018)	Çalışmada, Gaziantep Üniversitesinde aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde öğretim gören öğrencilere coğrafi işaret tescil belgesine sahip bir ürünün ait olduğu yöreye gastronomik bir kimlik kazandırmasına yönelik görüşleri sorulmuş ve araştırmaya katılan öğrencilerin görüşlerinin büyük çoğunlukla olumlu olduğu belirtilmiştir.
Şen ve Silahşör (2018)	Araştırmada, Erzincan yöresel mutfak kültüründe yer alan ürünlerin Erzincan'da bulunan yiyecek içecek işletme menülerinde yer alma düzeyi incelenmiştir. Araştırma bulgularına göre, işletmelerinin neredeyse yarısının menüsünde yöresel çorba ve yöresel yemek bulunurken, işletmelerin yarısından fazlasının menüsünde yöresel tatlı bulunduğu tespit edilmiştir.

Tablo 1.2. (devam)

Taşdan vd. (2014)	Ankara ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerden Beypazarı kurusu ve Çubuk turşusu işletmecileri ile görüşme yapılmıştır. Araştırmaya katılmış olan işletmecilerin %30'undan daha azı Çubuk turşusunun coğrafi işaret tescil belgesine sahip olduğunu bilirken, Beypazarı kurusunda ise bu oranın %70 olduğu belirtilmiştir.
Yalım Kaya ve Şahin (2018)	İlgili çalışmada araştırmacılar katılımcılara, Adana kebabın coğrafi işaret tescil belgesi ile koruma altına alınmış olmasının bilinip bilinmediğini sormuşlardır. Araştırmaya katılan 15 kişiden 9'u Adana kebabın coğrafi işaret tescil belgesine sahip olduğunu bildiklerini belirtmişlerdir.
Yazıcıoğlu vd. (2019)	Araştırmada, Akdeniz Bölgesi'nde bulunan illerdeki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde mahreç işaretli ürünlerin olup olmadığı incelenmiştir. TripAdvisor'a göre bölgedeki illerde ilk 10'da yer alan toplam 70 işletmeden 34'ünün menüsüne ulaşılabilmiştir. Çalışma, Adana'da 8 işletmede mahreç işaretli Adana kebab, Mersin'de 1 işletmede tantuni 1 işletmede humus, Hatay'da ise 1 işletmede sadece künefe bulunduğunu tespit etmiştir.
Yıldırım vd. (2018)	Adana ve Mersin bölgelerinde gerçekleştirilmiş olan çalışmada, yerel mutfak ürünlerinin konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma düzeyleri incelenmiştir. Araştırmanın bulgularına göre yerel ürünlerin sıklıkla işletme menülerinde yer aldıkları tespit edilmiştir.
Yıldız ve Akdemir (2020)	Araştırmada Isparta ilinde bulunan 10 yiyecek içecek işletmesinin menüleri incelenmiştir. 10 yiyecek içecek işletmesinden 4'ünün menüsünde Isparta'ya ait coğrafi işaretli ürün olarak sadece Kabune Pilavının yer aldığı tespit edilmiştir.
Yılmaz vd. (2021)	Çalışmada coğrafi işaretli bir ürün olan Beypazarı kurusunun üretimini yapan 7 üretici ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan 4'ü Beypazarı kurusunun coğrafi işaret tescil belgesine sahip olmasının yerel ekonomiye katkı sağladığını belirtmişlerdir.
Yönet Eren (2018)	Araştırmaya katılmış olan kişilerin %81,2'sinin coğrafi işaretli ürün tüketiyor olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların coğrafi işaretli ürün tüketme nedenleri ise, %55,3 ile ürünlerin lezzetli olması, %41 ile yöre ekonomisine katkı sağlaması ve %39,7 ile kaliteli olması şeklinde belirtilmiştir.
Zuluğ (2010)	Araştırmaya katılan tüketicilere coğrafi işaretli ürünleri bilip bilmedikleri hakkında sorular sorulmuştur. Tüketicilerin %47'si ürünleri bildiklerini ancak coğrafi işarete sahip olduklarını bilmediklerini belirtirken, %30'u ise coğrafi işarete sahip olan ürünler hakkında bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir.

Literatür incelendiğinde, coğrafi işaretli bir ürünün bulunduğu bölgeye veya yöreye katkı sağlama durumu (Arıkan, 2017; Gündeğer, 2014; Kan, 2011; Yılmaz vd., 2021), tüketicilerin coğrafi işaretli ürünleri tüketme ve coğrafi işaretli ürünlere daha fazla ödeme yapma istekleri (Çakaloğlu, 2015; Duman, 2018; Menapace et al, 2011; Meral ve Şahin, 2013; Meral, 2013; Yönet Eren, 2018) ile ilgili birçok çalışmaya ulaşmak mümkündür. Ayrıca literatürde, coğrafi işaretli ürünlerin turizme

katkısı (Karakulak, 2016; Kök ve Güngör, 2021; Mercan ve  z lmez, 2014; OĞuz, 2016) ile ilgili yapılmış olan çalışmalarda bulunmaktadır.

Tablo 1.2.'de yöresel mutfak kültürü ürünlerinin konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma durumu (Akkuş ve Şimşek, 2019; Bayat, 2018; Bayat, 2020; Dündar Arıkan, 2017; Kızılgei, 2019; Ray ve Demirtaş, 2019; Sandıkçı vd., 2015; Sormaz vd., 2019; Yıldırım vd., 2018) ile ilgili birçok çalışma yer alırken, coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan yöresel ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma düzeyine inceleyen (Işın ve Yalçın, 2020; Kendir, 2020; Yazıcıoğlu vd., 2019; Yıldız ve Akdemir, 2020) alışmaların ise kısıtlı sayılarda olduğu görülmektedir.

Araştırmanın birinci bölümünde gastronomi, gastronomi turizmi ve coğrafi işaretler ile ilgili kavramlarına detaylı Şekilde yer verilmiş ve literatür incelemesi gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın ikinci bölümünde, geçmişten günümüze ve bölgelere göre Türk mutfak kültürüne, Ankara yöresel mutfağına ve menü kavramına değinilecektir.

İKİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE MENÜ KAVRAMI

2.1. Türk Mutfak Kültürü

Ülkelerin geçmişten bugüne biriktirdikleri kültürel değerler bireylerin yaşamlarında sergiledikleri davranışları ve beslenme kültürlerini etkilemektedir. Her ülkenin kendi özgü farklı kültürü vardır (Güler, 2010: 24). Buna bağlı olarak her ülkenin gelenek ve göreneklerinden oluşmuş olan mutfak kültürü bulunmaktadır (Mankan, 2012: 20).

Köklü bir tarihe sahip olan Türklerin zengin bir mutfak kültürü vardır. Mutfak kültürünün zenginliği yemeklerin bol çeşitliliğinden görülmektedir (Tezcan, 2000: 13). Türkler tarihte yer almaya başladıklarından beri beslenme kültürlerine önem ve özen göstermişlerdir. Bu durum Türklerin yaşamlarında beslenmenin önemli bir rol üstlendiğini göstermektedir (Talas, 2005: 275). Türk mutfak kültüründe yemek yeme sadece beslenme tarzı olarak kalmayıp sosyal bir düzeni sağlayan unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin; komşuların ve misafirlerin sofralarda ağırlanması bu durumdan kaynaklanmaktadır (Gültekin, 2014: 10). Tarihsel süreçte ilk olarak Orta Asya'da ortaya çıkan Türkler burada göçebe bir hayat devam ettirmişlerdir. Türkler Anadolu'ya ulaştıkları zamana kadar geçmiş oldukları yerlerin kültürlerinden etkilenerken mutfak kültürlerini zenginleştirmişlerdir. Bu durum Türklerin yeme içme alışkanlıklarında farklılık görülmesine sebep olsa da, kendi beslenme kültürlerindeki alışkanlıkları da korumuşlardır (Demirgöl, 2018: 106; Kızıldemir, vd., 2014: 193). Anadolu'da yeni yemek kültürleriyle karşılaşan Türklerin aşçılık gelenekleri de Anadolu'daki mutfak kültürleriyle birleşmiştir (Alçay vd., 2015: 84). Türklerin mutfak kültürünün gelişim göstererek ilerlemesinde büyük devletlerin ve İslamiyet'in önemli bir payı vardır. Selçuklu döneminde göçebe bir yaşam tarzından yerleşik hayata geçen Türkler, İslam inancının benimsenmesi ile birlikte Arap kültürüyle tanışmıştır. Osmanlı döneminde birçok yerin keşfi ile birlikte kıtalara yayılan Türk mutfak kültürü büyük ilerlemeler göstermiş ve Orta Asya'nın sınırlı yiyecekleri bu dönemde yerini zengin menülere bırakmıştır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 3).

Türkler birçok uygarlık dönemi görmüşlerdir ve bu dönemlerin her birisinde çeşitli yemekler ortaya çıkarmışlardır (Tezcan, 2000: 14). Asya'dan geldiklerinde

zengin et ve süt ürünlerine sahip olan Türkler, Mezopotamya'nın baharat ve tahıllarını, Anadolu'nun bol çeşitli otlarını, Karadeniz ve Akdeniz kıyılarının ürünlerini kendi kültürleri ile birleştirerek bol çeşide sahip bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Durlu zkaya ve Cömert, 2017: 7-8; Tezcan, 2000: 12). Türk mutfağı genellikle tahıl, et ve sebze yemekleriyle birlikte, çorba türleri, zeytinyağlı eşitleri, bol çeşitli hamur işleri, sütlü ve şerbetli tatlılar, kompostolar gibi tatlardan oluşmaktadır. Bunların yanı sıra Türk Mutfağı, pekmez, yoğurt, tarhana, bulgur gibi sağlıklı ürünlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Mankan, 2012: 20). Türk mutfağı geçmişten gelen birikimi ile birlikte şu an Türkiye'nin yedi bölgesinden farklı birçok lezzete sahiptir ve dünyanın en önemli mutfaklarının arasındadır (Susever, 2014: 54). Türk mutfağının dünyada en önemli mutfakların içerisinde gösterilmesinin başlıca sebebi, Orta Asya'daki göçebe yaşamın Anadolu'da yerleşik bir yaşama dönüşmesi ve bu iki yaşamın bir arada sürdürülerek devam etmiş olmasıdır (Demirgöl, 2018: 106). Türk mutfağı günümüzde de birçok yemek çeşiti ortaya koymaktadır ve kendine özgü olan pişirme yöntemlerini, sunum Şekillerini kullanarak dünyadaki birçok ülkenin mutfağıyla arasındaki rekabeti sürdürmektedir (Eren, 2011: 25-26).

Türk mutfak kültürü tarihsel süreç içerisinde çeşitli evrelerden geçmiştir. Bu dönemler Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemleri olarak bu çalışmada incelenecektir.

2.1.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Orta Asya'ya Cilalı Taş ağında yerleşmiş olan Türkler, kendilerine Ural ve Altay Dağları arasında yer alan bozkır bölgeleri yurt edinmişlerdir. Türklerin atlı göçebe kültürü bu bölgede meydana gelmiş ve gelişmiştir (Sürücüoğlu ve zelik, 2007: 1292). Orta Asya'nın toprak bakımından elverişsiz bölgelerinde yaşayan Türkler, kuraklık sorunları, kalabalık bir nüfusa sahip olmaları, hayvanlarını otlatacak yerlerin az oluşu nedeni ile göçebe bir yaşam tarzı sergilemişlerdir ve mevsim değişimleriyle birlikte yeni yerlere göç ederek hayatlarını sürdürmüşlerdir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 4). Türkler at sürüleri ve koyun sürüleri ile ilkbahar aylarında otlağı bol olan yaylalara, sonbahar aylarında ise kurak vadilerin bulunduğu bölgeler ile su kıyılarına inmeyi tercih etmişlerdir (Sürücüoğlu ve zelik, 2007: 1292).

Orta Asya'da yaşayan Türkler, ekonomik kaynaklarını hayvancılık ve buğdaydan sağlamışlardır. Buğdaya ulaşamayan ve retemeyenler ise arpa, avdar

gibi benzer ürünleri kullanmışlardır (Memiş ve Ersoy, 2007: 878). Orta Asya’da yaşayan Türklerin yaptıkları yemeklerde çoğunlukla buğday ve buğday unundan yapılan hamur işleri ön planda yer almaktadır (Kızıldemir, vd., 2014: 194). Türklerin Orta Asya’da en çok tanıdığı olduğu tahıl buğday olmasına rağmen arpa da önemli bir yere sahiptir. Arpanın ekmek yapımında ve arpa yarmasından da çorba, arpa aşı gibi yiyeceklerin yapılmış olduğu bilinmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 13). Aynı şekilde buğday da ekmek yapımıyla birlikte çorba ve yemek yapımlarında kullanılmıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 15). Türk mutfak kültürünün önemli yapı taşlarından birisi olan ekmek, fırın ya da tandırlarda pişirilmiştir. Oğuz boylarında, “yuka, yupka, yuvga” adı verilen ince bir ekmek çeşidi olarak yufka yapıldığı bilinmektedir. Bu ince ekmek türünün yapımında buğday ve arpa unundan yararlanılırken, darı unu kullanılmamıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 14; Kılıç ve Albayrak, 2012: 713).

Orta Asya’da, göçebe bir hayat benimsemiş ve hayvan yetiştirerek geçimini sağlayan bir toplum olarak hayatını sürdüren Türk toplumlarında et beslenmede ön planda yer alan yiyeceklerden birisi olmuştur (Güldemir, 2014: 350). Hayatlarını göçebe bir yaşam ile sürdüren Türklerin, yaz mevsiminde yiyeceklerini kurutarak kış aylarında tüketmek amacıyla hazırlık yaptıkları bilinmektedir. Yiyeceklerinin uzunca bir süre bozulmadan kalmasını sağlamak amacıyla Türkler kurutma muhafaza yöntemini sıklıkla kullanmışlardır (Alçay vd., 2015: 85; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 11). En eski muhafaza yöntemlerinden birisi olan kurutma işlemini Türkler sıklıkla kullanmışlardır. Pastırmanın, yoğurdun, sebze ve meyvelerin kurutularak muhafaza edilmesi en iyi örneklerindedir (Alçay vd., 2015: 83). Orta Asya Türklerinde, kurutarak sakladıkları meyvelere “kak”, etlere “yazok, kak et” süt ve yoğurda ise “kurut” dendiği bilinmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 5). Göçebe bir yaşam sürdükleri için uzun süre dayanması gereken ürünlere ihtiyacı olan Türklerin, koruma yoluyla elde ettiği bir diğer besin sucuktur. Türkler yaptıkları pastırma ve sucukları göç ettiklerinde ve seferleri sırasında at üstünde tüketmektedirler (Şengül ve Türkay, 2017: 26). Türk toplumlarında yaygın şekilde kullanılan bir besin olan sucuk, uzun bir müddet “soktu” ismiyle kullanılmıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 11). Türkler kurutma yöntemiyle birlikte etlerin uzun süre muhafazasını sağlamak amacıyla konserve saklama yöntemlerini kullanmışlardır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 5). Türkler, bir başka muhafaza şekli olarak kavurma yöntemini

kullanmışlardır. Kavurma, Türk toplumlarının kendine has bir et ürünüdür. Etlerin küçük parçalar haline getirilip kendi yağıyla birlikte kavrulmasıyla elde edilmektedir (Alçay vd., 2015: 86). Orta Asya Türkleri, hayvanların etleri ile birlikte sakatatlarını da kullanmışlardır. Etler ve sakatatlar küçük bir şekilde doğranıp kendi yağları ile pişirilerek küplere doldurulmuş ve zorlu kış şartları için muhafaza edilmişlerdir (Erdoğan Aracı, 2016: 123). Orta Asya Türklerinde, kümes hayvanlarından tavuk, ördek ve kaz severek tüketilmiştir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 12).

Orta Asya Türkleri, yetiştirdikleri hayvanların etlerinden olduğu gibi sütlerinden de bolca faydalanmışlardır. Sütü tek başına kullanmakla kalmamış, çeşitli peynirler, yoğurt, ayran, tereyağı gibi besinleri kış aylarında tüketmek amacıyla üreterek kullanmışlardır (Oğuz, 2016: 133-134; Sökmen, 2009: 4). Ayrıca kısrak sütünden kımız içeceğini üretmişlerdir ve bu içeceği fazlaca tüketmişlerdir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 12).

Orta Asya Türkleri Uygurlarla birlikte yerleşik hayata geçtikten sonra sebze ve meyve üretimi yapmaya da başlamışlardır. Sebze tüketimi Orta Asya Türk mutfağında yoğun bir şekilde görülmektedir. Sebzelere örnek olarak, patlıcan “bütüğe”, fasulye “bosu”, pancar “dönüşge”, biber “burç”, soğan ve kabak verilebilir. Sebze gibi meyvede Orta Asya Türkleri tarafından bolca üretilmekte ve tüketilmektedir. Meyvelere örnek olarak Göktürk ve Uygurlarda kavun, karpuz, üzüm ve elma verilebilir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 16; Kılıç ve Albayrak, 2012: 713). Türkler sebze ve meyveleri sadece taze olarak tüketmemiş, zorlu kış aylarına hazırlık için kurutarak muhafaza etmişlerdir. Şeker oranı yüksek olan meyveleri hoşafılık olarak kurutmuş, çeşitli sebzeleri salamura ve turşu yaparak uzun bir müddet muhafaza etmişlerdir (Sökmen, 2009: 4).

Orta Asya Türklerinde içeceklerde yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Süt, kımız, ayran, şıra gibi önemli içecekler üretilmiştir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 18). Ayrıca bitki kaynaklı olan ürünlerden boza gibi çeşitli içeceklerin de tüketildiği bilinmektedir (Erdoğan Aracı, 2016: 123).

2.1.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı

Asya’da kurulmuş olan Büyük Selçuklu İmparatorluğunun bazı toplulukları özellikle 1041 yılında büyük gruplar şeklinde Anadolu’ya gelmeye başlamışlar ve yerleşmişlerdir. Selçuklular 1071 yılında meydana gelen Malazgirt Savaşı’yla

Anadolu'nun bazı bölgeleri fethetmişler ve 1077 yılına gelindiğinde Anadolu Selçuklu Devletini kurmuşlardır (Akın, vd., 2015: 41). Orta Asya'dan göçe başlayan Selçuklular, geçmiş oldukları yerlerin gelenek, göreneklerinden ve Anadolu mutfağından etkilenerek Türk mutfağının devamlılığını sağlamışlardır (Gültekin, 2014: 17). Selçuklular geçtikleri yerlerin ve Anadolu'nun kültürlerinden etkilenmesinin yanı sıra, İslamiyet'ten de etkilenmiştir (Kızıldemir, vd., 2014: 198). Yarı göçebe bir halde Anadolu'ya gelen Selçuklular, Anadolu'nun coğrafi şartlarının tarım için elverişli olmasından dolayı yerleşik bir hayata geçmişler ve tarım ile daha çok ilgilenmişlerdir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 43). Selçuklularda tarımsal besin olarak ön plana buğday çıkmaktadır. Buğday Selçukluların mutfağında et ve süt kadar önem yer teşkil etmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1303).

Orta Asya'dan beri gelişmekte olan Türk mutfağı, Selçuklular zamanında çeşitli kültürlerden ve İslamiyet'ten etkilenmiş ve daha çok önem kazanan bir mutfak kültürü haline gelmiştir. Bu gelişimler sonucundan Selçuklular, kendilerine özgü yemek çeşitleri, pişirme teknikleri ve muhafaza yöntemleri ile mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır (Oğuz, 2016: 134; Önçel, 2015: 34; Şanlıer, vd., 2012: 154). Selçukluların beslenme kültürlerinde genel olarak et, un ve yağ ön plana çıkmaktadır (Güler, 2010: 25; Oğuz, 2016: 134; Önçel, 2015: 34). Orta Asya'dan farklı olarak Selçuklularda, bütün yemeklerin yanında ekmek de tüketilmiştir (Közleme, 2012: 115). Selçuklular ekmek yapımında en çok buğdayı kullanmışlardır (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014: 45). Türk mutfak kültürüne erişteyi Selçuklular kazandırmışlardır ve "ürge" adı verilen bir erişte çorbası yapıldığı bilinmektedir (Özçelik Heper ve Karaca, 2019: 56). Bu dönemde tarhana çorbasının da Selçuklu mutfağında sıkça yer alan bir çorba çeşidi olduğu bilinmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 29). Selçuklular zamanında yemeklerin içerisinde tuzun kullanıldığı ve zeytinyağının da varlığı bilinmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 26; Özçelik Heper ve Karaca, 2019: 56).

Selçuklularda en çok kuzu, keçi, sığır ve tavuk eti tüketilmiştir. Orta Asya'da olduğu gibi hayvanların sakatatları da pişirilerek tüketimi devam etmiştir (Akın, vd., 2015: 41-42; Güler, 2010: 25). Selçuklu mutfağında etler önemli bir yer teşkil etmekte ve her sofrada bulunmaktaydı (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 21). Et yemekleri içerisinde "biryan" ismiyle anılan kebablar ilk sırada yer almaktaydı (Erdoğan Aracı, 2016: 124).

Selçuklular süt ve süt ürünleri için koyun, inek, keçi ve ksraklardan yararlanrdı. Orta Asya'da olduğu gibi sütten ayran, kmz, tereyağı, yoğurt ve peynirler yapılmaktaydı (Akın, vd., 2015: 42; Durlu zkaya ve Cömert, 2017: 22). Selçuklular zamanında süt ürünlerinden özellik yağ önemli ve sık tüketilen bir gıda olarak karşımıza çıkmaktadır (Sürücüoğlu ve zelik, 2007: 1303). Yoğurt Selçuklularda da sevilerek tüketilen bir besindir ve misafir ikramlarında sofralarda yer almıştır (Dilsiz, 2010: 26).

Selçuklu mutfak kültüründe sebzeler ve meyvelerde önemli bir yer teşkil etmişlerdir ve sık sık kullanılmıŐlardır. Patlıcan, turp, Şalgam bilinen sebzelerdendir. Meyvelerden ise elma, erik, üzüm bilinenler arasındadır. Orta Asya'da olduğu gibi Selçuklular döneminde de meyveler taze olarak tüketildiği gibi kurutma işlemi ile kiŐ içinde saklanmıŐtır (Akın, vd., 2015: 43).

Selçuklu döneminde turŐularda mutfakta önemli bir konumda bulunmuştur. En ok Őalgamdan turşu yapılmıştır. Turşu yapımında bugün olduğu gibi o zamanda sirke kullanılmıştır (Durlu zkaya ve Cömert, 2017: 28).

Selçukluların mutfak kültüründe tatlı ve Şerbetler de kendilerine yer bulmuştur. Tatlıların yapılış aşamalarında un, pirinç ve süt gibi malzemelerin kullanıldığı bilinmektedir (zelik Heper ve Karaca, 2019: 56). Pekmezden un helvaları, zerde gibi hafif tatlılar Selçuklu mutfak kültüründe yer almıŐlardır (Akın, vd., 2015: 43). Yapılan helva eŐitleri bütün Selçuklu sofralarında yer almaktaydılar. Ayrıca bu dönemde baklavanın da varlığı bilinmektedir (Durlu zkaya ve Cömert, 2017: 27). Selçuklularda meyve ya da Őekerden yapılan Őerbet yaygın bir Şekilde kullanılmaktaydı (zelik Heper ve Karaca, 2019: 56).

Selçuklular zamanında saray ve devlet adamlarının mutfakları zengin, halk mutfağı ise daha sadeydi. Bazı zamanlar hükümdarlar tarafından fakir halka, yolculara ve misafirlere istinaden ziyafetlerin düzenlenmiŐ olduğu bilinmektedir (Durlu zkaya ve Cömert, 2017: 19). Selçuklular zamanında yemeğin iki öğün olarak yenildiği, ilk öğünün "kuşluk" adıyla anılan sabah saatleri ile öğle saatleri arasında olduğu daha çok tok tutucu besinlerin tercih edildiği, ikinci öğün olan akşam yemeğinin ise "zevale" olarak adlandırıldığı ve daha zengin sofraların kurulduğu ve hava kararmadan önce yenildiği bilinmektedir (Eren, 2011: 33; Güler,

2010: 25; Gültekin, 2014: 17; Önçel, 2015: 34-35; Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016: 239; Őengöl ve Türkay, 2017: 29).

Ölkelerin mutfak kültürleri çeşitli sebeplerden dolayı etkilenecek bir takım değişiklikler göstermektedirler. Bu değişikliklerden bir tanesi de dini inanışlardır. İslam inancının Türkler tarafından kabul edilmesiyle Türk mutfak kültüründe İslam dininin yasaklamış olduğu bazı yiyecek ve içecekler tüketilmemeye başlamıştır (Őengöl ve Türkay, 2017: 28). Sadece yiyecek ve içeceklerin tüketilmesinin bırakılması değil yemeklerden sonra sofraya dualarının okunması, Türk kültürünün İslam inancından etkilendiğini göstermektedir (Güler, 2010: 25).

Seleşuklular zamanında tüketilen birçok yiyeceğin ismi değişmeden günümüze kadar ulaşmıştır. Bu yiyeceklere örnek olarak; etli pide, pastırma, tutmaç ve boza verilebilir (Oğuz, 2016: 134; Önçel, 2015: 34; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1302).

2.1.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

Asya kıtasını Avrupa'ya bağlayan geniş bir coğrafyaya sahip olan Osmanlı İmparatorluğu, dünyada örneğine nadir rastlanan bir devlettir. Bulunduğu coğrafyalarda birçok farklı medeniyetlere ait kültürlerin bulunması, zengin bitki örtüsü ve toprakların verimli olması Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürünün gelişmesine katkı sağlamıştır (Arslan, 2010: 36). Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu zamanında da gelişimini sürdürmüş ve en şaşaalı zamanlarını bu dönemde yakalamıştır (Aktaş ve Özdemir, 2012: 25; Şanlıer, vd., 2012: 154). Türk mutfağının dünyanın en zengin mutfaklarından birisi olmasındaki en büyük etkenlerden birisi, Türklerin kültürünün köklü bir geçmişe sahip olması ve Osmanlı İmparatorluğu'nun çok uluslu bir yapıya sahip olmasıdır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 30). Osmanlı'nın mutfak kültürünün zenginleşmişine etki eden unsurlardan biriside, İpek ve Baharat yolu gibi ticaret yollarının denetimine sahip olmasıdır (Eren, 2011: 34). Türk milletinin Orta Asya topraklarından Anadolu'ya kadar her gittikleri yere taşıdıkları mutfak kültürleri, 15. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu ile birlikte bazı değişimlere uğramıştır. Özellikle bu değişim ilk olarak Osmanlı saraylarında gerçekleşmiştir (Bilgin, 2008: 81). 623 yıl gibi uzun bir süre varlığını sürdüren Osmanlı İmparatorluğu'nun bu süreç içerisinde mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları gelişmiş ve çeşitlenmiştir. Bu çeşitlenmede Osmanlı saraylarının ve o dönemde Osmanlı'yı ziyaret eden önemli konukların rolü büyüktür (Akın, vd., 2015: 43). Osmanlı Sultanları, elçilerin ve yabancı konukların ülkeyi ziyaret ettikleri zaman

ziyafetlerde sunulmak üzere aşçıların yeni yemekler geliştirmelerini sağlamışlardır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1304). Özellikle Fatih Sultan Mehmet zamanında, mutfaklar büyütülmüştür ve ziyafetlerde aşçıların birbirleriyle rekabete girerek padişahın hoşuna gidecek olan yemeği meydana getirmeye çalışmaları mutfağın çeşit bakımından zengin hale gelmesine katkı sağlamıştır (Akın, vd., 2015: 43). Osmanlı saraylarında mutfak önemli bir yer teşkil etmektedir. Padişahlar erkanları ile bir sofranın etrafında oturup yemek yemeyi bir aktivite olarak değerlendirmişler ve saray mutfaklarında sürekli yeni yemekler yapılarak çeşitlilik meydana gelmiştir (Güler, 2010: 25; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1304).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında insanların günde iki kez yemek yedikleri bilinmektedir. İlk öğün olarak sabah 10.00 saatlerinde “tahte’lkahve” kahve altı diye isimlendirilen şu an kahvaltı olarak geçen öğün yenilmekteydi. Bu dönemde öğlen yemeği kavramı olmadığından akşam yemeği vaktine kadar acıkanların meyve, ceviz, muhallebi gibi atıştırmalar olarak bir nevi ara öğün olarak bu yiyecekleri tükettikleri bilinmektedir. İkinci ve ana öğün olarak geçen akşam yemeği, ikinci vakti ile akşam vakti arasında güneşin batmasından önce yenilirdi (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 32). Osmanlı mutfak kültüründe sofranın düzeninin de bir adabı olmuştur. Her zaman sofralarda temiz bir örtü yere serilir ve üzerine hafif yükseklikte sehpa konulur ve onun üzerine de “sini” diye adlandırılan tepsi konularak bir sofranın düzeni oluşturulduğu bilinmektedir. Ayrıca sofranın düzeninde bulunan örtülerin, sehpa ve tepsilerin niteliği sofrada yemek yiyecek kişilerin statüsüne göre belirlenmektedir (Seçim, 2018: 126).

Osmanlı döneminde Türk mutfağı, ikiye ayrılmaktadır. Bunlardan biri saray, diğeri halk mutfağıdır (Güler, 2010: 26; Öncel, 2015: 35). Osmanlı İmparatorluğu’nun mutfak kültürü birçok medeniyetten ve yöreden etkilenerek meydana gelmiştir. Afrika’dan, Balkanlar’dan, Acem ve Kafkasya’dan, Anadolu’dan alınan mutfak kültürleri bir bütün halinde Osmanlı mutfağı olarak kabul edilmektedir. Bu çerçevede dahilinde birçok çeşitli unsurların etkisinde kalan mutfak kültürü saray mutfağı ile en iyi dönemini yaşamıştır. Osmanlı saraylarında hem Doğu hem de Batı’nın kültürleri ve alışkanlıkları birleştirilerek bir bütün halinde kullanılmıştır (Bilgin, 2008: 82). Osmanlı İmparatorluğu zamanında, halk mutfağı saray mutfağı kadar şaşıklı olmasa da lezzeti ve çeşitlilikleri açısından zenginliğe sahiptir. Ayrıca misafirperverlikleri ile ön plana çıkan halk, misafirlerini

yemeklerinin lezzetini beğendirmek için yeni yemekler denemişlerdir ve bunun sonucunda özel yemekler ortaya çıkarak bir çeşitlenme söz konusu olmuştur (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 31; Güler, 2010: 26; Önçel, 2015: 35).

Osmanlı'nın saraylarında "Matbah-ı Amire" adında bir mutfak teşkilatı bulunmaktadır. On bölümden oluşan bu mutfak teşkilatının ilk bölümünde padişahlara yemekler pişirilirdi. İkinci bölümde, padişahın annesine ve çocuklarına, üçüncü bölümde padişahın eşlerine yemekler pişirilirdi. Beşinci bölümde ise yemekler, Divan-ı Hümayuna altıncı bölümde Enderun'da görev yapan ağalara, yedinci bölümde sarayda çalışan düşük rütbeli kişilere, sekizinci bölümde kadın hizmetliler ile cariyelere, dokuzuncu bölümde kule erbabı için pişirilirdi. Son olarak onuncu bölümde helvalar, şekerlemeler, tatlılar ve reçeller yapılırdı (Akbulut, 2010: 272; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 31).

Osmanlı mutfak kültüründe de Orta Asya'da ve Selçuklu döneminde olduğu gibi et, süt, yoğurt, peynir ve yağ gibi hayvansal gıdalar önemli bir yer almaktaydı (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1304). Osmanlı mutfak kültürünün en temel öğelerinden birisi ettir. Yapılan yemeklerde, ikramlarda et bir üstünlük göstergesi olarak düşünüldüğü bilinmektedir. Ayrıca yeniçerilerin, saray halkının ve devlet adamlarının her gün et tüketildiği bilinmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 33).

Osmanlı saraylarında iki çeşit undan ekmeğin üretilmiştir. Bunlardan birincisi has un, ikincisi fodula unudur. Ayrıca fodula unu kendine içerisinde orta kalite ve düşük kalite olarak ikiye ayrılmaktadır. Bu unlardan iki çeşit ekmeğin yapılmaktaydı. Bunlar has ekmeğin ve harci ekmeğindir. Harci ekmeğinin sadece fodula unundan yapıldığı has ekmeğinin ise hem has un hem de fodula unundan yapıldığı bilinmektedir. Saray mutfağında has un dan yapılan has ekmeğinin padişah ve vezirleri gibi önemli devlet adamları yerken, fodula unundan üretilmiş olan has ve harci ekmeğinin padişahın annesi ve çocuklarının yediği bilinmektedir (Bilgin, 2008: 83).

Osmanlı mutfağında çorbalar önemli bir yer teşkil etmektedir. Ayrıca çok çeşitli çorbaların olduğu bilinmektedir. Osmanlı mutfağında yoğurtlu, sebzeli, etli ve sakatat kullanılarak yapılan, tahıl ve bakliyatlı gibi birçok çeşitli çorba mevcuttur (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 32). Aynı zamanda Osmanlı döneminde baharatlarda önemli bir ölçüde kullanılmıştır. Özellikler kimyon, safran, hardal ve

tarçın gibi baharatlar en çok kullanılanlardandır (Akın, vd., 2015: 44). Yemeklere güzel bir tat vermek için özellikle sarımsak, soğan, fesleğen, nane kullanılmıştır (Baysal vd., 2005: 4). Meyve ve sebzeler de Osmanlı mutfak kültüründe kendisine yer bulmuştur. Sebze yemekleri etli ya da etsiz hazırlanırdı. Borani, dolma, sarma, kavurma gibi yemeklerin birçok çeşidinin yapıldığı bilinmektedir. Şu an hemen hemen her yemekte kullanılan domates ve salça Osmanlı mutfak kültüründe ilk başlarda yer almamıştır. Domates, fasulye, patates gibi yiyecekler Osmanlı mutfağına Amerika kıtasının keşfi ile birlikte 20. Yüzyılın başlarında yer almaya başlamıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 33). Osmanlı mutfak kültüründe tatlılar da önemli bir konumda yer almaktadır. Hamurlu tatlılar haricinde bütün tatlıların saray helvahanelerinde yapıldığı bilinmektedir. Osmanlı saraylarında en çok tüketilen tatlı baklavadır. Bir diğer çok tüketilen tatlı ise zerdedir. Ayrıca Osmanlı saraylarında helvalarda çok sevilerek tüketilmekteydi (Bilgin, 2008: 87-88). Osmanlı mutfağında şerbetlerde önemli bir konumdadır ve ziyafetlerin vazgeçilmez içeceği olmuştur ve bu dönemde şerbetlerin Avrupa'ya kadar ulaştığı bilinmektedir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016: 240).

1453 yılında İstanbul'un fethi, bir çağın kapanıp bir çağın açılmasını temsil etmekle beraber Osmanlı mutfağının gelişmesinde de önemli bir yer teşkil etmektedir (Hatipoğlu, 2014: 65). Fatih Sultan Mehmet döneminde Osmanlı mutfak kültüründe büyük değişiklikler yaşanmıştır. Örneğin; deniz ürünlerinin tüketim seviyesi artış göstermiştir (Güler, 2010: 26; Öncel, 2015: 35). Ayrıca Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u fethedip Topkapı Sarayında yaşamaya başladıktan sonra bir kanunname ile yemek yeme kurallarını ve adabını belirlemiş ve uygulamaya koymuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1305). Fatih Sultan Mehmet ve özellikle Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı'nın sınırlarının genişlemesi ve Avrupa ile temasların başlamasıyla birlikte Osmanlı mutfak kültüründe yer alan erişte, dolma, yoğurt ve baklava gibi yiyecekler Avrupa'ya yayılmaya başlamıştır. Aynı şekilde Fransa'nın pastası, İtalya'nın makarnası Osmanlı mutfak kültürüne giren yemekler arasındadır (Akın, vd., 2015: 44). 19. Yüzyıla gelindiğinde sadece yemek olarak değil sofrada da Avrupa'dan etkilenme görülmektedir. Örneğin, sini yerine masa, minderin yerine sandalye, herkesin kendi kullanımına ait tabağın olması ve çatal, bıçak gibi araç gereçlerin kullanımı başlamıştır (Güler, 2010: 26).

Osmanlı mutfak kültürü genel olarak incelendiğinde, 15. Yüzyılda yemek çeşitlerinin daha az ve sade bir şekilde olduğu görülmektedir. 16. Yüzyılda fetihler ile beraber coğrafyanın genişlemesi, farklı medeniyetler ile iç içe yaşanmaya başlaması ile mutfakın şaşaalı döneminin başladığı ve bu dönemin 17. ve 18. Yüzyıllarda da devam ettiği ve günümüze kadar gelerek cumhuriyet tarihinin de alt yapısını oluşturduğu görülmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 64).

2.1.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak

Tanzimat'la birlikte başlayan batılılaşma hareketleri, dünyadaki yemek kültürlerinde yaşanan gelişmeler Türk mutfakına yansımıştır. Bu gelişme cumhuriyetin ilanı ile birlikte devamlılığını sürdürmüştür. Cumhuriyet dönemi Türk mutfak, 1923 yılından günümüze kadar olan zamanı kapsamaktadır (Oğuz, 2016: 140). Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde saray mutfaklarının etkisi cumhuriyet dönemi Türk mutfak üzerinde önemli bir rol oynamaktadır (Gültekin, 2014: 26). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürünün zengin olmasında bir başka etken ise önceleri Türk mutfakında yer almayan ve cumhuriyet ile birlikte üretimi ve tüketimi artan domates, patates gibi gıda maddelerinin yetiştirilmeye başlanmasıdır. Bu sebzelerin mutfak kültürüne girmesi ile birlikte yemekler hem lezzetli olmuş hem de çeşitlik göstermeye başlamıştır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 10). Bu sebzeler bugünde Türk mutfakında en çok kullanılan besinlerin başında gelmektedir. Cumhuriyet döneminin şartları itibariyle ilk kuruluş yıllarında iletişim ve teknolojiye yetersizliklerden ötürü belli başlı bölgelerin yemekleri korunmuştur. Teknoloji gelişip diğer bölgelere ulaştıktan sonra bölgelerin yöresel yemekleri diğer bölgelerde tanınmaya başlanmıştır. Bu durum cumhuriyet döneminin ilk yıllarında mutfak ile ilgili yazılı kaynakların sadece İstanbul ile sınırlı kalmasına da sebep olmuştur (Akin, vd., 2015: 44).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde olduğu gibi cumhuriyet döneminde de Türk mutfak kültürü ikiye ayrılmaktadır. Bu mutfaklardan ilki İstanbul mutfak, ikincisi Anadolu mutfakıdır. İstanbul'un dünya tarihinde önemli bir noktada bulunması ve geçmişte başkentlik yapmış olması, mutfakının da çeşitli ve gelişmiş olmasına sebep olmuştur (Kızıldemir, vd., 2014: 202). Cumhuriyet dönemi mutfak kültürünün en büyük altyapısını oluşturan Osmanlı mutfak İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük illerde varlığını sürdürmüştür (Közleme, 2012: 164). Anadolu mutfak kültürünü ise daha çok iç ve kırsal kesimlerdeki halk mutfakı oluşturmaktadır. Kırsal kesimlerde

sofra adabı, genel itibariyle yerde bir sini üzerinde olarak devam etmiştir. Günümüzde de bu şekilde devam etmekle birlikte çoğu kırsal bölgede de artık masaların üzerinde yemek yeme alışkanlığı kazanılmıştır (Kızıldemir, vd., 2014: 202). Osmanlı İmparatorluğu'nun bıraktığı birikimler, Anadolu'nun zengin iklim ve toprak çeşitliliği ile Türk mutfağı bugünde en önemli mutfakların arasındadır (Közleme, 2012: 165).

Cumhuriyet döneminde, Osmanlı döneminden farklı olarak günde üç öğün yemek tüketilmeye başlanmıştır (Kızıldemir, vd., 2014: 202; Közleme, 2012: 169). Türk mutfak kültürünün geçmişte olduğu gibi günümüzde de ana besin maddeleri tahıllar, etler ve bitkisel ürünler oluşturmaktadır. Orta Asya'dan beri tüketilen arpa, çavdarın ise günümüzde tüketimi azalmıştır. Genellikle bulgur, pirinç, mercimek günümüz Türk mutfağında sık sık kullanılmaktadır (Sabbag ve Boğan, 2019: 10). Günümüzde Türk mutfağında et yeme alışkanlığında da değişimler görülmektedir. Eskiden kuzu eti Türk toplumlarında daha sık tüketilirken günümüzde kuzu etine göre dana eti daha çok tüketilmektedir (Közleme, 2012: 169). Son zamanlarda et fiyatlarının artış göstermesi, Türk mutfak kültüründe kanatlı hayvanların özellikle tavuk tüketiminin artmasına sebep olmuştur (Sabbag ve Boğan, 2019: 11). Osmanlı ve Selçuklu dönemlerinde olduğu gibi cumhuriyet döneminde de çorbalar sıklıkla tüketilmektedir ve bol çeşide sahiptir. Mercimek, ezogelin, tarhana, işkembe gibi çorbalar Türkiye'nin hemen hemen her yerinde tüketilmektedir (Kızıldemir, vd., 2014: 202). Orta Asya'dan beri Türk mutfağında yer alan süt ve süt ürünleri cumhuriyet döneminin her safhasında yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Yoğurt, ayran gibi besinler günümüzde de Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez ürünleridir. Türkiye'de her yörenin kendine özgü farklı lezzete sahip birçok peynir çeşidi mevcuttur. Genel itibariyle en çok beyaz peynir tüketilmektedir (Sabbag ve Boğan, 2019: 10-11). Türk mutfağının tatlı çeşitliliği cumhuriyet dönemi ile birlikte artış göstermiştir. Sütlü ve şerbetli tatlılar ülke genelinde rağbet görmektedir (Kızıldemir, vd., 2014: 202). Börek, mantı, erişte gibi hamur işleri de Türk mutfak kültüründe cumhuriyet döneminde de sıklıkla kendilerine yer bulmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2012: 26). Türkiye'de sebze yemekleri çoğunlukla kıyı kesimlerinde tüketilmekte olmakla birlikte bu yemekler zeytinyağı kullanılarak hazırlanmaktadır. İç ve doğu kesimlerde de sebze yemekleri yapılmakta ve bu yemeklere et eklenmektedir. Geçmişten günümüze kadar Anadolu coğrafyasında meyve önemli bir konumda yer

almaktadır. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de elma, üzüm, kavun, karpuz gibi meyvelerin tüketimi sıklıkla devam etmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 11).

Türk mutfak kültürü genel olarak köklü tarihinin izlerini taşısa da son yıllarda değişiklikler göstermiştir. Örneğin; geçmişte her yemekte kullanılan tereyağı yerini margarin ve sıvı yağlara bırakmıştır. Geçmişte tatlandırıcı olarak kullanılan bal ve pekmez gibi ürünlerin yerini şeker, tam buğday ununun yerine beyaz un kullanılmaya başlanmıştır (Akin, vd., 2015: 45; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1306). 1980’li yıllardan itibaren Türkiye’de köylerde şehirlere olan göçler, kadınların iş hayatında daha çok yer bulması, ekonominin gelişmesi gibi birçok neden yemek kültürünün değişmesinde etkili olmuştur. Özellikle kadınların iş hayatına daha çok katılmasıyla birlikte evlerde yemek yapmaya ayrılan zaman kısalmış ve dışarıda yemek yeme kültürü oluşmaya başlamıştır. Fast food tarzı restoranların ülke genelinde yayılmaya başlaması da mutfak kültürünün değişiminde etkili olmuştur (Közleme, 2012: 167-168). Türk mutfak kültüründe değişimler yaşansa da İslam dininin etkisi geçmişte olduğu gibi günümüzde de devam etmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 32). Örneğin; domuz eti yasağı günümüzde önemli bir kural olarak uygulanmaya devam etmektedir. Bununla birlikte mutfaklarda tüketilecek olan etlerin kanının iyice temizlenip akıtılarak pişirilip tüketilmesine de dikkat edilmektedir (Közleme, 2012: 170).

2.2. Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü

Türkiye coğrafi olarak yedi bölgeden oluşmaktadır. Türkiye’de bulunan yedi coğrafi bölgenin her birinde farklı iklimlerin görülmesi, geçmişten beri farklı medeniyetlerin yaşaması her bir bölgenin kendine özgü mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur. Bu çalışmada Türkiye’deki yedi coğrafi bölgenin her birinden üç şehir seçilerek mutfak kültürleri gastronomi turizmi kapsamında incelenmiştir.

2.2.1. Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü

Asya kıtası ile Avrupa kıtasını birbirine bağlayan bir bölge olan Marmara’da, Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, İstanbul, Kocaeli, Sakarya, Yalova ve Trakya adıyla geçen ve Avrupa kıtasında yer alan Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illeri bulunmaktadır (Çakır, 2015: 17). Marmara bölgesinin mutfak kültürünün gelişiminde birçok etken bulunmaktadır. Bunlar; bölgede bulunan Bursa, Edirne, İstanbul gibi illerin imparatorluklara başkentlik yapmaları, tarih boyunca Rumeli ve Balkanlar

üzerinden göçlerin olmuş olması, bölge içerisinde iklimin farklılık göstermesi ve son olarak üç denize kıyısının bulunmasıdır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 59).

Marmara bölgesinde mutfak kültürü çeşitlilik göstermektedir. Örneğin; İstanbul hem saray mutfağından ve her bölgeden göç alması ile birlikte bütün Türkiye'den etkilenmiştir. Ege bölgesine yakın bir bölümde olan Balıkesir, Bursa ve Çanakkale'de mutfaklarda zeytin ve zeytinyağının kullanımı yaygındır. Trakya bölgesinde süt ve süt ürünleri ve et yaygın olarak tüketilen besin maddeleridir. Kocaeli, Sakarya gibi illerde ise daha çok Karadeniz mutfağına yakınlık görülürken, hamur işleri yaygın bir şekilde tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 102). Marmara bölgesinde kanatlı ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Trakya bölgesinde yer alan Tekirdağ ilinde bağcılık gelişmiş olmakla birlikte Şarköy ilçesi şarap üretiminde önemli bir yer tutmaktadır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 59). Zeytinyağı üretimi ve tüketiminin önemli bir konumda bulunduğu Marmara bölgesinde, Adatepe Zeytinyağı Müzesi ve Edremit Evren Ertür Tarihi Zeytinyağı Aletleri Müzesi bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 102).

- **Balıkesir Yöresel Mutfağı**

Balıkesir ilinde çeşitli etnik grupta insanların yaşaması, coğrafi konumu ile birlikte iklim şartları yöre olarak zengin bir mutfak kültürüne sahip olunmasını sağlamıştır (Deveci, vd., 2013: 31). Balıkesir ilinde tarım açısından uygun olan yerlerde genel itibariyle tahıl ürünlerinin üretimi yapılmakla birlikte, bölgede baklagiller ve sanayi türü bitkilerde yetiştirilmektedir. Bölgenin mutfak kültüründe buğday ve buğdaydan elde edilen bulgur, erişte gibi ürünler önemli bir yer tutmaktadır. Bölgede zeytin ve zeytinyağı üretimi ve tüketimi önemli bir konumda olmakla birlikte yemeklerin pişirilmesinde sıklıkla zeytinyağı kullanılmaktadır (Göker, 2011: 42-43). Sebzelerin önemli bir yer tuttuğu yöre mutfağında patlıcan, yeşil fasulye, Pomak kabağı sıklıkla tüketilmekte ve bu sebzelerden kışa hazırlık amacıyla konserveler yapılmaktadır. Ayrıca, yörede domates yaygın olarak yetiştirilmekte ve pelte (salça) sıklıkla kullanılmaktadır (Güçlü Nergiz, 2019: 558). Balıkesir'in en ünlü yiyecekleri, hoşmerim, Susurluk ayranı, tostü ve peynirleridir (Çakır, 2015: 18). Tablo 2.1.'de 5 Mayıs 2021 itibariyle Balıkesir'in coğrafi işaret sahibi olan gastronomik ürünleri gösterilmektedir.

Tablo 2.1. Balıkesir İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Ayvalık Zeytinyağı	Menşe Adı	Tescilli	2007
2. Balıkesir Höşmerim Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2015
3. Balıkesir Kuzu Eti	Menşe Adı	Tescilli	2018
4. Burhaniye Zeytinyağı	Menşe Adı	Tescilli	2020
5. Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	Menşe Adı	Tescilli	2015
6. Edremit Zeytinyağı	Menşe Adı	Tescilli	2017
7. Kapıdağ Mor Soğanı	Menşe Adı	Tescilli	2018
8. Manyas Kelle Peyniri	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
9. Susurluk Ayrani	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
10. Susurluk Tostu	Mahreç İşareti	Tescilli	2017

• Bursa Yöresel Mutfağı

Zengin bir coğrafyaya sahip olan Bursa ilinin, yöresel mutfağının gelişmesinde ve çeşitliliğe sahip olmasında Rumeli ve Balkan göçmenlerinin etkileri bulunmaktadır. Balıkesir’de olduğu gibi Bursa’da da zeytin ve zeytinyağı mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Yöresel lezzet olarak Bursa’da Gemlik zeytini, İnegöl köfte, Kemalpaşa tatlısı ve kestane şekeri ön plana çıkmaktadır (Çakır, 2015: 17). Bursa mutfak kültüründe yer alan en ünlü yemek şüphesiz İskender kebaptır. Bu yemek 1876 yılında ilk olarak Mehmetoğlu İskender Efendi tarafından yapılmış ve gerek ülke çapında gerekse dünyada adını duyurmayı başarmıştır (Dilsiz, 2010: 91). Bursa ilinin yöresel mutfağında yer alan bir diğer yemek ise gavatadır. Gavata yeşil domatese benzeyen bir üründür ve haşlandıktan sonra soğan ile kavrulmuş olan ete katılarak hazırlanmaktadır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 133). 5 Mayıs 2021 itibariyle Bursa’nın sahip olduğu coğrafi işaretli gastronomik ürünlere Tablo 2.2.’de yer verilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.2. Bursa İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Bursa Kestane Şekeri	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
2. Bursa Siyah İnciri	Menşe Adı	Tescilli	2018
3. Bursa Şeftalisi	Menşe Adı	Tescilli	2019
4. Gemlik Zeytini	Menşe Adı	Tescilli	2005
5. Gürsu Deveci Armudu	Menşe Adı	Tescilli	2019
6. Hasanağa Enginarı	Menşe Adı	Tescilli	2020
7. Karacabey Soğanı	Menşe Adı	Tescilli	2017
8. Orhangazi Gedek Turşusu	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
9. İnegöl Köfte	Mahreç İşareti	Tescilli	2006

- **Edirne Yöresel Mutfağı**

Köklü bir tarihe geçmişe sahip olan, neredeyse bir asır Osmanlı'ya başkentlik yapmış olan Edirne'nin, Yunanistan ve Bulgaristan'a sınır komşusu olan bir ildir (Ergan Göynüşen, 2011: 14). Edirne'nin köklü bir tarihe sahip olması mutfak kültüründe bulunan yemeklerin çeşidini arttırdığı gibi farklı bir yöresel mutfak olmasını da sağlamıştır (Çakır, 2015: 19). Edirne'nin mutfak kültüründe tahıllar ve etler ile birlikte hamur işleri de önemli bir konuma sahiptir. Ayrıca Edirne mutfağında, birçok çeşit çorba, etli yemek, reçeller, tatlılar bulunmaktadır (Ergan Göynüşen, 2011: 15). Özellikle Keşan satır et, tava ciğeri, badem ezmesi ve Kavala kurabiyesi ve peynir çeşitleri Edirne mutfağının öne çıkan yöresel lezzetleri arasındadır (Şengül ve Türkay, 2017: 105). Edirne mutfağından büyük öneme sahip olan ciğer yemekleri içerisinde en eski olanı ciğer sarma geçmişten beri sıklıkla yapılan yemekler arasındadır. Eski zamanlarda Hıdırellez de yapılan ciğer sarma günümüzde de, menülerinde Osmanlı yemeklerine yer veren restoranlarda görülmektedir (Ergan Göynüşen, 2011: 15).

5 Mayıs 2021 itibarıyla Edirne mutfağının yöresel lezzetlerinden coğrafi işaret belgesine sahip olan ürünler Tablo 2.3'de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.3. Edirne İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Deva-i Misk Helvası	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
2. Edirne Badem Ezmesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
3. Edirne Beyaz Peyniri	Mahreç İşareti	Tescilli	2007
4. Edirne Tava Ciğeri	Mahreç İşareti	Tescilli	2010
5. Keşan Satır Et	Mahreç İşareti	Tescilli	2012
6. Keşan Sigilli Bamyası	Menşe Adı	Tescilli	2020
7. Meriç Kara Kavunu	Menşe Adı	Tescilli	2021
8. İpsala Pirinci	Menşe Adı	Tescilli	2016

2.2.2. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü

Ege bölgesinde mutfak kültürü kıyı ve iç kesimler olarak ikiye ayrılmaktadır. Kıyı kesimlerinde yer alan illerden Aydın, İzmir Muğla'da genel itibariyle Akdeniz beslenme türü yaygın olarak tercih edilirken, Afyonkarahisar, Denizli, Kütahya, Manisa ve Uşak gibi iç kesimlerde yer alan illerde ise bu durum değişim göstermektedir. Ege mutfak kültürünün en önemli özelliği zeytin ve zeytinyağının bol miktarda kullanılmasıdır. Zeytinyağı, genel itibariyle kıyı kesimlerde yer alan illerde bütün yemeklerin pişirilmesinde kullanılmaktadır (Şengül, 2015a: 76). Ege bölgesinde yeryüzü şekillerinin, tarım arazilerinin ve iklimin farklılıklar göstermesi bölgede çeşitli birçok ürününün yetişmesine sebep olmaktadır (Gürkan ve Uluma, 2019: 259). Bölgenin iç kısımlarında tahıl tarımının yaygın yapılmasının etkisi ile hamur işleri ön plana çıkmaktadır. Erişte, bulgur ve tarhana iç kesimlerde sıklıkla tüketilen besin maddeleridir (Gürkan, 2014: 47). Ayrıca bölgenin iç kısımlarında kıyıya nazaran et yemeklerinin tüketimi de artış göstermektedir. İç kesimlerde et yemekleri sıklıkla tüketilmekle birlikte, sucuk ve pastırma gibi ürünlerde mutfak kültüründe yer almaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 50). Ege bölgesi mutfak kültüründe genel olarak peynir çeşitleri yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Dinar peyniri, İzmir tulum peyniri, cıvık peyniri bölgenin ünlü yöresel lezzetlerindedir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 56). Bununla birlikte bölgede üzüm bağcılığı ve incir yetiştiriciliği yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Özellikle İzmir ve Aydın illerinin

inciri ülke genelinde de herkes tarafından bilinmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 50).

• Afyonkarahisar Yöresel Mutfağı

Ege bölgesinin iç kesimlerinde İç Anadolu bölgesinin sınırlarında yer alan Afyonkarahisar ilinde yaşamakta bulunan yerel halkın çeşitli ırklara sahip olması zengin ve çeşitli bir mutfak kültürü oluşmasında etkili olmuştur. Afyonkarahisar mutfağının temelini et yemekler, hamur işleri ve sebzeler oluşturmaktadır (Dilsiz, 2010: 84). Tarım ve hayvancılığa dayalı bir ekonomiye sahip olan Afyonkarahisar ilinin mutfak kültüründe et ürünlerinin ve hamur işi yemeklerinin bol çeşitte olduğu görülmektedir (Aydın, 2015: 19). Afyonkarahisar mutfak kültüründe zeytinyağı sık kullanılmamakla birlikte yemeklerin pişirilmesinde kendi yağları ya da don yağı kullanımı tercih edilmektedir (Dilsiz, 2010: 84). Geleneksel birçok lezzete sahip olan Afyonkarahisar mutfağında, hamur işleri yapımında haşhaşın yaygın olarak kullanıldığı bilinmektedir. Afyonkarahisar mutfak kültüründe sebzelerden patlıcan ise çok önemli bir konumda bulunmaktadır (Aydın, 2015: 19). Afyonkarahisar mutfağında patlıcan, börek, dolma, kebab gibi birçok yöresel lezzetin yapımında kullanılmaktadır. Afyonkarahisar mutfağına ait olan patlıcan böreği, haşhaşlı pilav, kaymaklı ekmek kadayıfı ilin en çok bilinen yemekleri arasında kendilerine yer bulmaktadırlar (Şengül ve Türkay, 2017: 53). Zengin mutfak kültürüne sahip olan Afyonkarahisar 2019 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (Unesco) Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi şehri olarak dahil edilmiştir (UNESCO, 2019). Tablo 2.4.'de Afyonkarahisar'ın 5 Mayıs 2021 itibariyle sahip olduğu coğrafi işaretli gastronomik ürünler gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.4. Afyon İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	Mahreç İşareti	Tescilli	2019
2. Afyon Kaymağı	Menşe Adı	Tescilli	2009
3. Afyon Lokumu	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
4. Afyon Pastırması	Mahreç İşareti	Tescilli	2005
5. Afyon Sucuğu	Mahreç İşareti	Tescilli	2005
6. Afyon İlibada sarması/Afyon İlibada Dolması	Mahreç İşareti	Tescilli	2021

7. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	MenŖe Adı	Tescilli	2018
8. Afyonkarahisar ullama Köfte	Mahreç İŖareti	Tescilli	2021
9. Emirdağ Güveci	Mahreç İŖareti	Tescilli	2021
10. Sultandağı Gilli Kirazı	MenŖe Adı	Tescilli	2021
11. Sultandağı Kirazı	MenŖe Adı	Tescilli	2021
12. ay İlçesi ViŖnesi	MenŖe Adı	Tescilli	2007
13. Ŗuhut KeŖkeđi	Mahreç İŖareti	Tescilli	2018

• İzmir Yöresel Mutfağı

Ege bölgesi içerisinde mutfak kültürü ile ön plana çıkan illerin baŖında İzmir gelmektedir. GemiŖten günümüze birçok farklı medeniyetin yaŖadıđı İzmir’de, bu medeniyetlerin etkisi ile eŖitli bir mutfak kültürü oluŖmuŖtur. Ayrıca, bölgede yaŖanmıŖ olan glerin de mutfak kültürü üzerinde etkisi bulunmaktadır (Ağlamaz Susup, 2018: 65; Ŗengl ve Türkay, 2017: 52). İzmir mutfağının en önemli besin maddesi zeytinyağıdır. Kahvaltıda dahil tüketilen zeytinyağı, yöre mutfağı açısından vazgeçilmez bir lezzet durumundadır (Dilsiz, 2010: 83). İzmir mutfak kültüründe balık ve deniz ürünleri sıklıkla yer almaktadır. Barbun, ipura, iskorpit, levrek gibi balık türleri sıklıkla tüketilen balıklardandır. Deniz ürünlerinden ahtapot, kalamar, karides ve midye mutfak kültürünün vazgeçilmez lezzetleri arasındadır (Ŗengl, 2015a: 76). Sağlıklı bir mutfak olan İzmir mutfağında, otlar önemli bir konumda bulunmaktadır. Otlar hem çiğ hem de piŖmiŖ olarak tüketilmekle birlikte, salata ve mezelerde, zeytinyağlı veya etli yemeklerin piŖirilmesinde yaygın bir Ŗekilde kullanılmaktadır. Bu otların içerisinde en çok tketilenler arapsaçı, Ŗevketi bostan, ebegümeci, deniz börülcesi gelmektedir. İzmir mutfak kültüründe enginar da önemli bir konumda bulunmaktadır (Ağlamaz Susup, 2018: 69). İzmir mutfağında köfte yemekleri de sıklıkla yer almaktadır. İzmir köfte, Tire köfte ve demiŖ köfte ülke genelinde bir tanınırlığa sahiptir. İzmir mutfağının en çok bilinen ve tüketilen tatlıları arasında ise Ŗambali ve lokma kendilerine yer bulmaktadır (Ŗengl ve Türkay, 2017: 52).

5 Mayıs 2021 itibariyle İzmir mutfağının yöresel lezzetlerinden coğrafi iŖaret tescil belgesine sahip olan rnler Tablo 2.5’de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.5. İzmir İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Bergama Kozak Çam Fıstığı	Menşe Adı	Tescilli	2011
2. Bornova Misket Üzümü	Menşe Adı	Tescilli	2021
3. Bornova Kınalı Bamyası	Menşe Adı	Tescilli	2020
4. Bozdağ Kestane Şekeri	Mahreç İşareti	Tescilli	2000
5. Ege Sultani Üzümü	Menşe Adı	Tescilli	2004
6. Ege İnciri	Menşe Adı	Tescilli	2006
7. Gümüldür Mandalinası	Menşe Adı	Tescilli	2020
8. Güney Ege Zeytinyağları	Menşe Adı	Tescilli	2006
9. Kavacık Üzümü	Menşe Adı	Tescilli	2019
10. Kemalpaşa Kirazı	Menşe Adı	Tescilli	2021
11. Kuzey Ege Zeytinyağları	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
12. Seferihisar Mandalinası	Menşe Adı	Tescilli	2019
13. Tire Şiş Köfte	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
14. Urla Sakız Enginarı	Menşe Adı	Tescilli	2017
15. Çeşme Kavunu	Menşe Adı	Tescilli	2021
16. Ödemiş Köftesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
17. Ödemiş Patatesi	Menşe Adı	Tescilli	2003
18. Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	Menşe Adı	Tescilli	2020
19. İzmir Boyozu	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
20. İzmir Kumrusu	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
21. İzmir Lokması	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
22. İzmir Şambalisi	Mahreç İşareti	Tescilli	2016

• Muğla Yöresel Mutfağı

Kıyı şehri olan Muğla'nın mutfak kültüründe zeytin ve zeytinyağı sıklıkla kullanılmaktadır. Muğla mutfağında önemli bir yere sahip olan diğer besin maddesi ise kuru biberleridir. Ayrıca ilin kendine özgü tarhanası mutfak kültüründe önemli

bir konumda bulunmaktadır. (Şengül, 2015a: 77). Muğla mutfağının sahip olduğu yöresel ürünlerden, keşkek, ölemeç, balık çorbası, Milas usulü yoğurtlu pancar çorbası, zeytinyağlı Bodrum bamyası, Milas şiş kebabı ilin bilinen yemekler arasında yer almaktadır (Gürkan ve Ulama, 2019: 282). Muğla mutfağında otlar da sıklıkla kullanılmaktadır. Özellikle Bodrum ilçesi ve çevresinde otlar yoğun bir şekilde tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 52). Muğla mutfağında bal da önemli bir konumdadır. Marmaris ilçesinin çam balı dünyaca ünlü olmakla birlikte Marmaris, çam balı üretiminin başkenti olarak anılmaktadır (Gürkan ve Ulama, 2019: 281). Tablo 2.6’da 5 Mayıs 2021 itibariyle Muğla’nın sahip olduğu coğrafi işaretli yöresel ürünler gösterilmektedir. Ayrıca Milas Zeytinyağı, Avrupa Birliği Coğrafi İşaret tesciline sahip bir üründür (TPMK, 2021).

Tablo 2.6. Muğla İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Bodrum Mandarini	Menşe Adı	Tescilli	2012
2. Fethiye Tahini	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
3. Kavaklıdere Cevizi	Menşe Adı	Tescilli	2020
4. Marmaris Çam Balı	Menşe Adı	Tescilli	2019
5. Milas Tepsi Böreği	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
6. Milas Yağlı Zeytini	Menşe Adı	Tescilli	2019
7. Milas Zeytinyağı	Menşe Adı	Tescilli	2016
8. Muğla Göce Tarhanası	Mahreç İşareti	Tescilli	2019
9. Muğla Köftesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
10. Muğla Saraylısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
11. Muğla Çam Balı	Menşe Adı	Tescilli	2018

2.2.3. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Akdeniz bölgesinde, Doğu ve Batı Akdeniz kesimleri olarak farklılık gösteren bir mutfak kültürü vardır. Batı kesimlerinde bulunan Isparta, Burdur illerinde İç Anadolu mutfağına yakınlık görülmektedir ve tahıl ve hamur işleri önemli bir yer tutmaktadır. Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden olan, tarhana, yoğurt,

bulgur gibi ürünler sıklıkla yörede tüketilmektedir. Antalya ilinde ise, zeytinyağlı yemekler ve sebzeler ile balık ve deniz ürünlerinin tüketimi yaygındır. Doğu Akdeniz’de bulunan iller Adana, Hatay, Kahramanmaraş, Mersin, Osmaniye’de Arap kültürünün etkisi olarak etli ve yağlı yemekler daha yaygın tüketilmektedir. Bu bölgede özellikle kebab türleri çok çeşitli olmakla birlikte, sebze ve meyvelerinde kebabları yapılmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016: 92).

Akdeniz mutfağının temelini tahıllar, zeytinyağı, sebze ve meyveler, balıklar ve deniz ürünleri ile süt ve ürünler oluşturmaktadır (Gürcan, 2014: 45; Sabbağ ve Boğan, 2019: 54). Akdeniz mutfağında önemli bir yere sahip olan sebze ve meyveler bölgenin elverişli toprakları ve ikliminden dolayı bolca yetiştirilmektedir. Özellikle turunçgillerin üretiminin bol olduğu bölgede, tropikal ürünler arasında bulunan avokado, muz ve ananas gibi ürünlerin de üretimi yapılmaktadır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 54; Şengül, 2015b: 98). Akdeniz mutfak kültürü içerisinde özellikle sahil kesiminde bulunan illerde balık tüketimi yaygınken, daha doğu bölgelerde kırmızı et yemekleri tercih edilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 40). Akdeniz bölgesi içerisinde yer alan illerde yaz aylarında kahvaltılarda çay, süt, zeytin, yağ, peynir ve reçel gibi yiyeceklerle birlikte çorbalar da tüketilen yiyecekler arasındadır. Öğle saatlerinde ise Batı kesimde yer alan illerde sebze yemekleri tercih edilirken, Doğu kesiminde yer alan illerde bulgurlu ve etli yemekler tercih edilmektedir. Tüm Türkiye’de olduğu gibi Akdeniz bölgesinde de akşam yemeği en önemli öğün olarak görülmektedir (Dilsiz, 2010: 76).

• Adana Yöresel Mutfağı

Akdeniz bölgesinin en büyük ikinci ili konumunda bulunan Adana’nın tarih ve kültür bakımından zengin bir olması, mutfağına da etki eden unsurlardan birisi durumundadır. Adana’nın coğrafi yapısı ve iklimi de mutfak kültürünün gelişmesinde etkili bir diğer unsurdur. Özellikle Çukurova gibi verimli topraklara sahip olan Adana’nın mutfak kültürü zengin çeşitlerden oluşmaktadır (Dilsiz, 2010: 78). Adana mutfak kültürünün temelinde, ekmek, yufka, hamur işleri, sebzeler ve birçok kebab çeşitleri bulunmaktadır (Saraç ve Batman, 2019: 82). Sebzeli ve etli yemeklerin yaygın olduğu Adana mutfak kültüründe tatlandırıcı olarak kırmızıbiber, sumak, karabiber, kimyon, kekik gibi baharatların yanı sıra nar ekşisi, soğan, sarımsak gibi ürünler de kullanılmaktadır. Adana mutfağı yemeklerinde baharatlı ve yağlı yemeklerin tüketimi oldukça yaygındır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 125; Oğuz, 2016: 149). Adana mutfağının en ünlü yemeği olan Adana kebabı, ezme,

salata ve ayran, şalgam gibi içecekler ile yaygın bir şekilde tüketilmektedir (Dilsiz, 2010: 78). Adana mutfağının tatlılarında genellikle Arap kültürünün etkisi görülmektedir. Genel itibariyle kızartılıp hazırlanan şerbetli tatlılar tüketilmektedir. Ayrıca yaz mevsiminin çok sıcak geçtiği Adana’da, ana yapım malzemesi buz olan bici bicide oldukça meşhurdur ve sıklıkla tüketilmektedir (Saraç ve Batman, 2019: 83).

Birçok yöresel lezzete sahip olan Adana ilinin 5 Mayıs 2021 itibariyle coğrafi işarete sahip olan ürünleri Tablo 2.7’de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.7. Adana İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Adana Analı Kızlı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
2. Adana Aşlama	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
3. Adana Bici Bici	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
4. Adana Halka Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
5. Adana Karakuş Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
6. Adana Karpuzu	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
7. Adana Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2005
8. Adana Kol Böreği	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
9. Adana Taş Kadayıfı	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
10. Adana İçli Köfte	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
11. Adana Şalgamı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
12. Adana Şırdan	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
13. Kozan Portakalı	Menşe Adı	Tescilli	2020
14. Kuytucak Narı	Menşe Adı	Tescilli	2021

• Hatay Yöresel Mutfağı

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Hatay’da, Türk, Arap, Ermeni, Çerkez, Hıristiyan, Müslüman ve Yahudi toplumlar bir arada yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Coğrafi konum olarak önemli bir noktada bulunan Hatay, birçok kültürün birleştiği bir noktada bulunmaktadır (Akdemir, 2018: 23). Akdeniz bölgesi

içerisinde Suriye sınırında bulunan Hatay ili, tarihi ticaret yollarının geçtiği bölgede bulunmaktadır (Şahin, 2012: 7).

Hatay mutfağı bulunduğu coğrafi konumdan dolayı Ortadoğu mutfağı ile benzerlik göstermektedir. Türk mutfağı içerisinde önemli bir konumda bulunan Hatay mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemek bulunmaktadır. Hatay'ın bulunduğu coğrafi konumda geçmişten günümüze Arap, Ermeni, Süryani ve Türklerin yaşamış olmalarıyla Hatay mutfağını zengin kılan en önemli etkidir. Birbirleriyle birleşen kültürler mutfak kültürü üzerinde de etkisini göstermiştir (Köşkeröğlu, 2017: 7; Şahin, 2012: 7).

Hatay mutfak kültürü içerisinde bulundurmuş olduğu, et yemekleri, dolmalar, sebze yemekleri, pilavları, mezeleri, salataları, reçelleri, tatlıları, börekleri ile Türkiye'nin en zengin mutfakları arasında yer almaktadır (Şahin, 2012: 9). Hatay mutfağında yemeklerin temelini salça, zeytinyağı ve baharatlar oluşturmaktadır. Hatay mutfağı yemeklerini diğer mutfaklardan ayıran en önemli özellik acı ve baharatlı olmasıdır. Hatay mutfak kültüründe baharatlar her yemekte lezzet verici olarak kullanılmakla birlikte kahvaltılarda bile sıklıkla tüketilmektedir. Kimyon, karabiber, nane, sumak, pul biber, şumra (rezene), küzbara (kişniş), zahter (kekik) gibi birçok baharatla birlikte Kamalak acı biberi her yemeğin pişirilmesinde kullanılmaktadır. Kamalak acı biberinin kurutularak kullanıldığı da bilinmektedir (Saraç ve Batman, 2019: 99; Şahin, 2012: 9). Hatay mutfak kültüründe sebze yemekleri et, soğan, domates, bol baharat ve salça kullanılarak pişirilmektedir. Salça ve baharat kullanılmadan pişirilen yemekler Hatay mutfağında yaygın değildir. Yörede zeytin üretiminin yoğun olmasından dolayı, Hatay mutfağında zeytinyağı yemeklerde yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Zeytinyağı haricinde, kuyruk yağ ve iç yağda kullanılan diğer yağ çeşitlerindedir. Hatay mutfak kültüründe zeytinyağlı yemeklerin yapımında nar ekşisi de tat verici olarak kullanılmaktadır (Köşkeröğlu, 2017: 8; Saraç ve Batman, 2019: 98-99; Şahin, 2012: 10).

Hatay mutfak kültüründe süt ve süt ürünleri içerisinde en önemli lezzetlerin birisi keçi ve inek sütlerin yapılan tuzlu yoğurttur. Hatay mutfağında yaygın olarak kullanılan tuzlu yoğurt, yoğurt aşı çorbasının yapımında kullanılan ana maddedir (Şahin, 2012: 11). Hatay'ın tarım ve hayvancılık ile geçinen bir yer olması ve kış aylarının fazla soğuk olmadan geçmesi sebebiyle mutfaklarda kullanılan ürünlerin bulunması kolay olmaktadır. Bu durum kış hazırlığı kapsamında konserve yapımının önüne de geçilmesi anlamına gelmektedir (Saraç ve Batman, 2019: 98). Ancak Hatay

mutfağında yine de, kış için patlıcan, bamyaya, kabak gibi yiyeceklerin kurutulup saklandığı bilinmektedir (Şahin, 2012: 14).

Hatay mutfağında tatlı denilince ilk akla gelen künefedir. Hatay mutfak kültüründe önemli bir yerde bulunan künefe dışında, kabak tatlısı yaygın olarak tüketilen tatlılar arasındadır. Ayrıca Hatay mutfağında ayva, patlıcan, turunç ve ceviz ile yapılan birçok reçel çeşidi bulunmaktadır (Şahin, 2012: 12).

Et ve et yemeklerinin önemli bir konumda bulunduğu Hatay’da genel itibariyle her mahallede kasap ve fırınlar bulunmaktadır. Geleneksel et yemeklerinden olan, tepsi kebabı, kağıt kebabı gibi yemekler mahallede bulunan kasaplar tarafından hazırlanır ve yakın çevrelerinde bulunan fırınlarda pişirilerek sipariş sahibine teslim edilmektedir (Şahin, 2012: 10; Türk ve Şahin, 2004: 9).

Yaklaşık 600’e yakın yemek çeşidine sahip olan, birçok farklı medeniyetin tarih boyunca yaşamış olduğu Hatay ili Unesco tarafından 2017 yılında gastronomi şehri unvanına layık görülmüştür (Sancak, 2018: 60). 5 Mayıs 2021 itibariyle Hatay mutfağının yöresel lezzetlerinden coğrafi işaret tescil belgesine sahip ürünler Tablo 2.8’de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.8. Hatay İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Antakya Carra Peyniri	Menşe Adı	Tescilli	2021
2. Antakya Kağıt Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
3. Antakya Küflü Sürkü	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
4. Antakya Künefesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2008
5. Antakya Sürkü	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
6. Antakya Tuzlu Yoğurdu	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
7. Dört Yol Mandarini	Menşe Adı	Tescilli	2019

• Isparta Yöresel Mutfağı

Isparta ilinin bulunmuş olduğu coğrafyanın iklim ve bitki örtüsü mutfak kültüründe etkili olmaktadır. Isparta mutfak kültüründe et olarak koyun, keçi tercih edilirken son zamanlar büyükbaş hayvancılığın bölgede artış göstermesiyle birlikte dana eti kullanımı yaygınlaşmıştır. Av ve kümes hayvanları ile balıkta Isparta

mutfağında tüketilen etlerdendir. Genel itibariyle yemeklerin yapımında evlerde üretilen kaymak yağı ve haşhaş yağı kullanılmakla birlikte ayçiçek yağında kullanılmaktadır. Isparta mutfak kültüründe önemli bir konumda bulunan sebze ve meyveler yörede taze tüketilmekle birlikte kurutulularak da tüketilmektedir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 10).

Isparta mutfak kültüründe süt ve süt ürünleri de yaygın olarak tüketilmektedir. Yoğurt, ayran gibi besin maddeleri çorbalardan tatlılara birçok yiyeceğin yapımında kullanılmaktadır. Hamur işlerinden ise börekler ve çörekler Isparta mutfak kültüründe önemli bir konumda bulunan yiyeceklerdir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 11). Isparta mutfak kültüründe genellikle çorbalar, un, bulgur, mercimek kullanılarak yapılmaktadır. Bununla birlikte süt ve ürünleri de çorbalarda kullanılmaktadır (Isparta İlk Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 23). Isparta mutfak kültüründe çorbalar pişirilip hazırlandıktan sonra, tereyağında kavrulmuş kırmızıbiber ve nane çorbalara ilave edilmektedir. Isparta yöresinde, ıspanak, bulgur, oğmaç, miyana çorbaları en çok tüketilen çorbaların başında gelmektedir (Çuhadar, vd., 2018: 127).

Isparta mutfak kültüründe et yemeklerinin yapımında, sebzeler, yoğurt, pirinç ve bulgur gibi ürünler kullanılmaktadır. Isparta'da yetişmekte olan her sebzenin etli ve etsiz olarak yemek çeşitleri yapılmaktadır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 125). Isparta mutfağına özgü başlıca et yemekleri, banak, keşkek, tandır kebabı, yoğurtlu et ve yahnidir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 41). Isparta'nın doğal su kaynaklarının zengin olması ve göller bölgesinde bulunmasından dolayı balık yemekleri de yörede sıklıkla tüketilmektedir. Özellikle Eğirdir Gölü'nde yetişmekte olan göl levreği, dişli, sazan gibi balıklar kızgın ve bol yağda kızartılarak tüketilmektedir. Ayrıca balıklardan dolma, yahni ve çorba yapımı da yaygındır. Yörenin başlıca balık yemekleri olarak sazan dolması, balıklı pilav ve salamura balığı ön plana çıkmaktadır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 67). 5 Mayıs 2021 itibariyle Isparta iline ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler Tablo 2.9'da gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.9. Isparta İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Isparta Kabune Pilavı	Mahreç İşareti	Tescilli	2018

2. Uluborlu Banağı	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
3. Uluborlu Kirazı	Menşe Adı	Tescilli	2020
4. Yalvaç Hamursuzu	Mahreç İşareti	Tescilli	2020

2.2.4. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Kendine has bir mutfak kültürü bulunan Karadeniz bölgesinde mutfak kültürü, coğrafi ve iklim şartları nedeniyle diğer bölge mutfak kültürlerine göre farklılık göstermektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 58). Karadeniz bölgesi kendi içerisinde üçe ayrılmaktadır. Batı, Orta ve Doğu Karadeniz şeklinde üçe ayrılan bölgenin her kesiminde farklı mutfak kültürleri meydana gelmiştir. Yine de genel itibariyle Karadeniz mutfak kültürün denildiğinde, Karadeniz ile özdeşleşen ürünler arasında ilk olarak, çay, fındık, hamsi ve mısır gelmektedir (Şengül, 2015c: 49). Üç bölgede bulunan bütün illerin mutfak kültürlerinde benzer noktaların olduğu gibi, iklime, coğrafi şartlara ve farklı kültürde yaşayan insanların bulunmasına bağlı olarak farklılıklar da görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 89).

Karadeniz bölgesinde geçim kaynağının temeli tarıma ve hayvancılığa dayanmaktadır. Genel itibariyle büyükbaş hayvan yetiştiriciliği, arıcılık ve balıkçılık bölgede gerçekleşmektedir. Arıcılığın yaygın bir şekilde yapılmış olduğu bölgede bal üretimi önemli bir konumda bulunmaktadır. Karadeniz bölgesinin iklim ve coğrafi şartları gereğiyle iç kesimlerde tahıl ve baklagiller gibi ürünler yetiştirilirken, kıyı kesimlerinde çay, fındık ve mısır yetiştirilmektedir. Ayrıca Karadeniz bölgesinde elma, kivi, şekerpancarı, tütün, pirinç gibi birçok tarım ürünü yetiştirilmektedir. Karadeniz mutfağında önemli bir konumda bulunan balık, kıyı kesimlerinde sıklıkla tüketilirken iç kesimlere gidildikçe hamuru işlerinin tüketiminin arttığı görülmektedir (Işkın ve Sarışık, 2019: 451-452).

Karadeniz mutfak kültüründe ön plana çıkan yemeklerin başında hamsi gelmektedir. Bölge'de hamsinin birçok çeşitli yemekleri yapılmaktadır. Özellikle Doğu Karadeniz mutfağında vazgeçilmez bir yemek olan hamsi her sofrada yer almaktadır (Şengül, 2015ç: 601). Karadeniz mutfağı yemeklerinde en çok kullanılan bir diğer yiyecek maddesi ise mısırdır. Bölgede sonradan yetiştirilmeye başlayan bir ürün olan mısır, yöre halkının beğenisi ile mutfak kültürüne girmiştir. Özellikle mısırdan elde edilen un pek çok yemeğin yapımında kullanılmaktadır. Doğu Karadeniz'de kuymak yapımının ana maddesi olan mısır, yörenin önemli ürünleri

arasında yerini almaktadır (Şengül, 2015ç: 602). Karadeniz’de bulunan üç bölgenin mutfak kültüründe, karalahana sarması ve yemekleri, fasulye yemekleri ve turşusu, yaygın olarak tüketilen yemekler arasında yer almaktadır. Genel itibariyle Karadeniz mutfağında balık önemli bir konumda bulunsada bölgede büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinin etkisi ile kırmızı et tüketimi de mevcuttur. Karadeniz mutfağında, tava yemekleri, çeşitli köfteler, kuzu dolması ve pıran kırmızı et yemeklerinin başında gelmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 90-91).

• Bolu Yöresel Mutfağı

Batı Karadeniz’de yer alan Bolu, bitki çeşitliliği, gölleri, ormanları ile ön planda bulunmaktadır. Zengin bitki çeşitliliği ve yörede büyükbaş ve özellikle küçükbaş hayvancılık ve kümes hayvanları yetiştiriciliğinin yaygın bir şekilde yapılıyor olması yemek kültürünü etkileyen unsurlar olmuşlardır. Yörede ayrıca, arıcılık, zengin göllere sahip olmasından ötürü balıkçılık yapılmaktadır. Tahıl, baklagiller ve sebze ile meyve üretiminde de Bolu ili çeşitliliğe sahip bulunmaktadır (Öztürk, 2008: 128).

Zengin mutfağı ile ön plana çıkan Bolu’nun bazı yemekleri Karadeniz bölgesine göre farklılık göstermektedir. Bu farklılığa örnek olarak; kabaklı gözleme, paşa pilavı gibi yemekler verilebilir. Bu durum Karadeniz mutfak kültüründe bulunan yemeklere çeşitlilik kazandırmaktadır. Ayrıca Bolu ili zengin mutfağının yanında, Mengen ilçesinin ünlü aşçılarıyla da anılmaktadır (Şengül, 2015c: 50). Bolu mutfak kültürü içerisinde orman ürünleri ve mantar önemli bir konumda bulunmaktadır. Çorbalar, börekler, etli yemekler, pilavlar da mantar yaygın olarak kullanılmaktadır (Öztürk, 2008: 129).

Bolu yöresinin başlıca yemeklerine örnek olarak; kızılıklık tarhana çorbası, mantar sote, orman kebabı, kızılıklık şurubu ve saray helvası verilebilir (T.C. Bolu Valiliği, 2019). Ayrıca Bolu ilinin yöresel lezzetlerinden 5 Mayıs 2021 itibariyle coğrafi işarete sahip ürünler Tablo 2.10’da gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.10. Bolu İline Ait Coğrafi İşaretleli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Bolu Dağ Fındığı	Menşe Adı	Tescilli	2020
2. Bolu Fındık Şekeri	Mahreç İşareti	Tescilli	2020

3. Bolu Göynük Uğut Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
4. Bolu Kabaklı Gözlemesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
5. Bolu Kanlıca Mantarı	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
6. Bolu Keşi	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
7. Bolu Kıbrısık Pirinci	Menşe Adı	Tescilli	2020
8. Bolu Kızılıcak Tarhanası	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
9. Bolu Manda Kaymağı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
10. Bolu Patatesli Ekmeği	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
11. Bolu Sarı Patatesi	Menşe Adı	Tescilli	2020
12. Bolu Çivril Fasulyesi	Menşe Adı	Tescilli	2020
13. Gerede Keşi	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
14. Gerede Şakşak Helvası	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
15. Göynük Bombay Fasulyesi	Menşe Adı	Tescilli	2018
16. Göynük Dik Börek/Göynük Oklava Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
17. Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
18. Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
19. Mudurnu Basma Helva	Mahreç İşareti	Tescilli	2020

• Samsun Yöresel Mutfağı

Samsun'un coğrafi yapısı, iklimi ve özellikle Bafra ve Çarşamba ovalarına sahip olması sebze üretiminde önemli bir konumda bulunmasını sağlamıştır (Karagöz, 2006: 663). Samsun mutfak kültüründe Karadeniz ile birlikte, Anadolu, Balkan ve Kafkas kültürlerinin etkisi bulunmaktadır. Samsun yöresinde yetişmekte olan sebzelerden çorba, tencere yemekleri ve turşular yapılmaktadır. Özellikle bölgede, karalahanadan yapılan çorba, dolma ve kavurma, fasulye turşusu ve diblesi sıklıkla tüketilen yemekler arasındadır. Ayrıca kuymakta yörede sıklıkla tüketilmektedir (Canbolat ve Çakıroğlu, 2015: 529).

Samsun mutfak kültürünün temelinde sebzeler, otlar, hamur işleri ve deniz ürünleri bulunmaktadır. Yörede pirinç yetiştiriciliğinin yaygın olmasından dolayı mutfaklarda pirinç sıkça kullanılmaktadır. Ayrıca et yemekleri de yaygındır (Işkın ve Sarıışık, 2019: 515). Deniz ürünlerinin önemli bir konumda bulunduğu Samsun

mutfağında hamsi sık tüketilen balıkların başında gelmektedir. Samsun mutfak kültüründe pideler belki de en ön planda yer almaktadır. Bafra, Terme, Çarşamba illerinin kendilerine özgü pide çeşitleri bulunmaktadır ve pideler yörede sıklıkla tüketilmektedir. Samsun mutfağında döner ve kebablarda bulunmaktadır. Özellikle Kavak ve Ladik kebabları sık tüketilen yemekler arasındadır. Ayrıca Kavak, Ladik ve Havza ilçelerinde yöreye özgü kaz tiridi de Samsun mutfak kültüründe bulunan önemli yemek çeşitlerinden birisidir (Şengül ve Türkay, 2017: 93). Samsun mutfak kültüründe yer alan önemli yiyeceklere örnek olarak, karalahana, yoğurtlu mısır çorbası, yazı pancarı ile kocakarı gerdanı tatlısı verilebilmektedir (Işkın ve Sarıışık, 2019: 516). 5 Mayıs 2021 itibariyle Samsun mutfak kültüründe yer alan yöresel lezzetlerden coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünler Tablo 2.11’de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.11. Samsun İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Bafra Kaymaklı Lokum	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
2. Bafra Nokulu	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
3. Bafra Pidesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2009
4. Samsun Kaz Tiridi	Mahreç İşareti	Tescilli	2013
5. Samsun Simidi	Mahreç İşareti	Tescilli	2013
6. Terme Pidesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2010
7. Yakakent Mantısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
8. Çarşamba Pidesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2018

• Trabzon Yöresel Mutfağı

Trabzon yöresinde tarih boyunca farklı medeniyetlerin ve farklı dini görüşlü toplulukların yaşaması, yörenin mutfak kültürünü etkileyen unsurlardan birisi olmuştur. Kentin göç alması ve yeni gelen insanların kendi pişirme yöntemleri ve mutfak kültürlerini uygulamaları Trabzon mutfağının zengin ve çeşitliliğe sahip olmasına sebep olmuştur (Işkın ve Sarıışık, 2019: 528). Trabzon mutfağı Karadeniz mutfak kültürü içerisinde yer alan en önemli mutfaklardan birisidir. Yöre mutfağının en önemli yiyecek maddesi hamsi olmakla birlikte hamsiden çeşitli yemekler

yapılmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 92). Bununla birlikte karalahana ve mısır ürünleri de Trabzon mutfak kültüründe önemli yiyecek maddeleri arasındadır (Işkın ve Sarıışık, 2019: 528). Örneğin; yörede en çok tüketilen ekmeğin çeşidi mısırdan yapılmış olmaktadır. Aynı şekilde yöre mutfağında sıklıkla tüketilen kuymakta ana maddesi mısır olan bir yemek çeşididir (Şengül ve Türkay, 2017: 92). Trabzon mutfak kültüründe tüm Karadeniz bölgesinde olduğu gibi pidelerde önemli bir konumdadır. Trabzon'da özellikle kış aylarında kahvaltılarda sıklıkla kıymalı ve peynirli çeşitleri bulunan Trabzon pidesi tüketilmektedir (T.C. Trabzon Valiliği, 2019). Trabzon mutfak kültüründe fasulyeden yapılan çeşitli yemekler ve fasulye turşusu, çeşitli sebzeler ile yapılmakta olan dible yemekleri sıklıkla tüketilmektedir. Karalahana çorbası ve sarması da Trabzon yöresinin önemli yemekleri arasındadır. Trabzon mutfak kültürü içerisinde ekmeğin önemi çok büyüktür. Türkiye'de yaygın bir şekilde rağbet gören, çabuk bozulmayan Vakfikebir, Akçaabat, Çarşıbaşı ve Beşikdüzü ilçelerinde üretimi yapılan ekmeğin çeşitleri bulunmaktadır. Trabzon mutfağında Laz böreği, Hamsiköy sütlacı ve kadayıf önemli tatlı çeşitleri arasında bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 92).

Trabzon mutfağının başlıca yöresel yemeklerine, lahana sarması, kuymak, mısır çorbası, hamsili pilav, Akçaabat köftesi örnek olarak verilebilir (Işkın ve Sarıışık, 2019: 529). Tablo 2.12'de Trabzon ilinin 5 Mayıs 2021 itibariyle yöresel ürünlerinden coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünleri gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.12. Trabzon İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Akçaabat Köftesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2010
2. Hamsiköy Sütlacı	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
3. Sürmene Pidesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
4. Tonya Tereyağı	Menşe Adı	Tescilli	2018
5. Vakfikebir Ekmeği	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
6. Yomra Elması	Mahreç İşareti	Tescilli	2020

2.2.5. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Doğu Anadolu bölgesinde geniş çayırların bulunması hayvancılığın gelişmesine sebep olmuştur. Hayvan yetiştiriciliğinin yoğun olduğu bölgede, tereyağı, peynir ve arıcılıktan ötürü olarak bal üretimi bölgenin ekonomik geçim kaynaklarını oluşturmaktadır (Keskin ve Çontu, 2019: 144). İklim şartlarının zorlu olduğu Doğu Anadolu bölgesinde bulunan illerin mutfağı genel itibariyle, hayvansal besinlerden yağ, süt ve ürünleri ile et yemeklerinden oluşmaktadır (Karaman, 2017: 94). Doğu Anadolu mutfağında kırmızı et, buğdaydan elde edilen un, peynir, tereyağı ve bölgede yetişmekte olan sebze ve otlar ile kayısı, üzüm gibi meyveler ön planda bulunmaktadır (Şengül, 2015d: 159).

Bölgede kış aylarının zorlu şartlar altında geçmesi, kış için hazırlıkların yapılmasına sebep olmaktadır. Bu hazırlıkların başında peynirler gelmektedir. Doğu Anadolu bölgesinde bulunan illerin neredeyse tümünde kendilerine has peynir çeşitleri bulunmaktadır. Birçok ilin kendine has peynirlerine örnek olarak Erzincan tulum peyniri, Kars kaşar peyniri ve Van otlu peyniri verilebilir. Bölgede önemli bir konumda bulunan peynirlerle ilgili Kars ilinde bir de peynir müzesi bulunmaktadır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 55; Şengül ve Türkay, 2017: 59-60). Genel itibariyle Doğu Anadolu bölgesinde yaşayan insanların tükettikleri ürünlerin başında et, ve süt ürünleri yer almaktadır. Yemeklerin pişirilmesinde ise hayvansal yağların kullanımı oldukça yaygın bir durumdadır (Şengül, 2015d: 159).

• Elazığ Yöresel Mutfağı

Elazığ mutfak kültürü et, süt ve türevleri ile birlikte yörede yetişmekte olan tahıl ürünlerinin birbirleriyle bütünleştirilerek uyum halinde kullanılması ile zengin bir mutfak haline gelmiştir. Ekmek, bulgur, yoğurt ve et yemekleri Elazığ mutfağında en çok tüketilmekte olan yiyeceklerdir (Keskin ve Çontu, 2019: 165).

Elazığ mutfağı, içerisinde yaklaşık 150 yemek çeşidi barındırarak Türkiye'nin zengin mutfaklarından birisi durumundadır. Elazığ mutfak kültüründe üç öğün yemek yenilmekle birlikte kuşluk ve yatsılık adıyla anılan içerisinde ceviz, meyve, orçik ve pestil gibi yiyeceklerin bulunduğu sofralara da rastlamak mümkündür. Elazığ mutfak kültüründe yörede yetişmekte olan üzüm çeşitleri de önemli bir konumdadır. Elazığ mutfağı içerisinde tarihi Orta Asya'dan gelen Oğuzlar boyuna kadar dayanan tutmaç, umaç aşısı, kara kavurma gibi yemekleri barındırmaktadır. Elazığ yöresinde özellikle de kırsal kesimlerde ki bölgelere özgü birçok ekmek çeşidi

bulunmaktadır. Uzun süre bozulmadan saklanabilen tandır ekmeği, ekmek çeşitleri arasında ön planda yer almaktadır. Elazığ mutfağında özel yemeklerin yapımında tereyağı kullanılırken günümüzde gelişen teknoloji ve imkan kısıtlılığı sebebiyle genellikle bitkisel yağlar kullanılmaya başlanmıştır. Elazığ yemeklerinin yapılışında salça ve soğaraç (eritilmiş yağ) genel itibariyle kullanılmakla birlikte bu karışım sos özelliği taşımaktadır. Doğu Anadolu bölgesinin zorlu kış ayları için Elazığ mutfak kültüründe hazırlıklar yapılmaktadır. Orta Asya'dan beri gelenek olan meyve ve sebzeler kurutulması, turşu ve salamuraların yapılması, şehriye ve eriştenin kesilmesi kış için yapılmakta olan hazırlıkların başında gelmektedir. Elazığ yöresinde bulunan Keban barajının yapımından sonra yörede oluşan göl sahaları ve Hazar gölünde yetişmekte olan tatlı su balıkları da Elazığ mutfak kültürü içerisinde kendilerine yer bulmuşlardır (T.C. Elazığ Valiliği, 2019).

Elazığ'ın yöresel yemeklerine örnek olarak Harput köftesi, yoğurtlu köfte verilebilir (Şengül, 2015d: 160). 5 Mayıs 2021 itibariyle Elazığ'ın sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler Tablo 2.13.'de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.13. Elazığ İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Ağın Leblebisi	Menşe Adı	Tescilli	2017
2. Elazığ Boğazkere Üzümü	Menşe Adı	Tescilli	2019
3. Elazığ Orciği	Menşe Adı	Tescilli	2018
4. Elazığ Öküzgözü Üzümü	Menşe Adı	Tescilli	2009

• Erzurum Yöresel Mutfağı

Erzurum'un mutfak kültürünün zengin ve çeşitli yemeklere sahip olmasında ipek yolu istikametinde bulunmuş olması, birçok medeniyetin yörede yaşaması, Kafkaslardan ve İran mutfak kültürünün etkisi bulunmaktadır. Birçok kültürün birbiriyle birleşmesi ve yörede yetişmekte olan doğal ürünlerin yemeklerin yapımında kullanılması Erzurum mutfağının lezzeti bir mutfak haline gelmesinde etkili olmuştur (Serçeoğlu, 2014: 38).

Erzurum'da yılın çoğu bölümünün karlı ve soğuk olarak geçmesi sebebiyle, yöre mutfağında kırmızı et, bakliyat, tahıl ve hayvansal yağların kullanımı yaygın

olmaktadır. Hayvancılığın ön planda olduğu şehir de hayvansal gıdaların özellikle de et yemeklerinin yöre mutfağında ön planda olmasına sebep olmuştur. Erzurum yöresinde bulunan yüksek dağlarda birçok çeşit ot yetişmektedir ve bu otlar yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Kış aylarının zorlu şartlar altında geçtiği Doğu Anadolu'nun tüm şehirlerinde olduğu gibi Erzurum'da da kış ayları için sebze ve meyvelerin kurutulması önem kazanmıştır (Mil ve Denk, 2015: 3).

Erzurum mutfak kültüründe, peynir, yoğurt, tereyağı, kaymak gibi süt ve türevleri sıklıkla tüketilen yiyecekler arasındadır. Özellikle de, Erzurum'un yüksek kesimlerindeki dağlarda çeşitli otlar ile beslenmekte olan hayvanların sütünden yapılan civil (tel) peyniri en çok tüketilen peynir türü durumundadır (Serçeoğlu, 2014: 39). Kırmızı et yemekleri ile öne çıkan Erzurum mutfak kültürünün en ünlü et yemeği cağ kebabıdır (Şengül, 2015d: 160). Kuzu ve keçi etinden yapılmakta olan cağ kebabı, etlerin önceden hazırlanıp terbiye edilerek, yatık bir şişin üzerinde odun ateşiyle pişirilerek hazırlanmaktadır ve sadece Erzurum değil Türkiye'nin çoğu bölgesinde tüketilmektedir (Mil ve Denk, 2015: 4).

Erzurum mutfak kültürünün sahip olduğu yöresel yiyeceklerden 5 Mayıs 2021 itibariyle coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünler Tablo 2.14.'de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.14. Erzurum İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Erzurum Pekmezli Baklavası	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
2. Erzurum Civil Peyniri	Mahreç İşareti	Tescilli	2009
3. Erzurum Kadayıf Dolması	Mahreç İşareti	Tescilli	2012
4. Erzurum Küflü Civil Peyniri	Mahreç İşareti	Tescilli	2012
5. Erzurum Su Böreği	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
6. Hınıs Fasulyesi	Menşe Adı	Tescilli	2016
7. Karnavas Dut Pekmezi	Menşe Adı	Tescilli	2009
8. Narman Şeker Fasulyesi	Menşe Adı	Tescilli	2020
9. Oltu Cağ Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2010
10. İspir Kaymağı	Menşe Adı	Tescilli	2019

11. İspir Kuru Fasulyesi	Menşe Adı	Tescilli	2011
--------------------------	-----------	----------	------

• **Van Yöresel Mutfağı**

Van mutfağının zengin ve çeşitli olmasında, bulunduğu coğrafya ile birlikte eskiden tarihi İpek Yolu istikametinde bulunmasının etkisi görülmektedir (Çakır, 2017: 24). Geleneksel kahvaltısı ile ünlü Van mutfağı genel itibariyle Doğu Anadolu bölgesinin beslenme alışkanlıklarını içerisinde barındırmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 63). Van'ın mutfak kültüründe önemli bir konumda bulunan Van kahvaltısının en önemli özelliği içerisinde bulundurduğu yiyeceklerin doğal ve bölgede yetişmekte olmasıdır (Çakır, 2017: 25). Verimli topraklara sahip olan Van'da birçok ot yetişmektedir. Bu otlardan süt ile birleştirilerek üretilmekte olan peynir ve cacık geleneksel Van Kahvaltısının önemli yiyecekleri arasında bulunmaktadır (Şengül, 2015d: 160).

Van mutfağında tahıl ürünleri, sebzeler ve etli yemekler sıklıkla tüketilmektedir. Sebze yemekleri de genel itibariyle et ile pişirilmektedir (Çakır, 2017: 23). Yörede Van Gölü'nün bulunması mutfak kültüründe balık yemeklerinin de bulunmasına sebep olmuştur. Mayıs ve Haziran aylarında Van Gölü'ne özgü Van balığı (ince kefal) tandırlarda sıklıkla pişirilerek tüketilmektedir (Şengül, 2015:d 161). Van mutfak kültüründe sebze ve meyvelerin kurutulması, salça çeşitleri ve pestiller yapılarak, erişte kesilerek zorlu kış aylarına hazırlıklar da yapılmaktadır (Keskin ve Çontu, 2019: 214).

Tablo 2.15.'de 5 Mayıs 2021 itibariyle Van'ın sahip olduğu coğrafi işaretli gastronomik ürünler gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.15. Van İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Erciş Üzüümü	Menşe Adı	Tescilli	2020
2. Murtuğa	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
3. Van Gül Reçeli	Menşe Adı	Tescilli	2020
4. Van Kahvaltısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
5. Van Kavut	Mahreç İşareti	Tescilli	2018

6. Van Keledoşu	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
7. Van Otlı Peyniri	Menşeye Adı	Tescilli	2018

2.2.6. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Geçmişten bugüne farklı medeniyete mensup kişilerin ve birçok farklı uygarlıkların yaşamış olduğu bir bölge olan Güneydoğu Anadolu'nun mutfak kültürünün şekillenmesinde bölgenin iklimi ve coğrafi şartları etkili olmuştur. Verimli topraklara sahip olan bölgede birbirinden farklı kültürlerin bir arada yaşamış olmaları bölgenin mutfak kültürünün çeşitlenmesine sebep olmuştur. Güneydoğu Anadolu'da yetiştirilmekte olan tahıllar, baklagiller, zeytin, Siirt ve Antep fıstıkları, sebze ve meyveler bölge mutfağında önemli bir konumda yer almaktadır (Özbay, 2019: 300; Şengül ve Türkay, 2017: 69). Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü, bölgede yaşamakta olan Arap toplumdan da etkilenmiştir. Bol baharatlı yiyeceklerin ve acı biberin yemeklerde yoğun bir şekilde kullanılması Arap beslenme alışkanlıklarından, Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne giriş yapmıştır (Dilsiz, 2010: 69).

Güneydoğu Anadolu bölgesinde yetişmekte olan başlıca ürünlere örnek olarak buğday, arpa, pamuk, susam, mercimek, nohut, tütün, badem, domates, patlıcan, soğan, karpuz ve kavun verilebilir (Özbay, 2019: 299). Güneydoğu Anadolu mutfak kültüründe kullanılmakta olan malzemelerin başında buğday ve bulgur gelmektedir. Bununla birlikte bölgede nohut, mercimek, pirinçte sıklıkla yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Hayvancılığın gelişmiş olduğu bölgede kırmızı et tüketimi yaygındır. Güneydoğu Anadolu mutfağının ana hammaddesi ettir. Bölgede genellikle koyun etinin tüketimi tercih edilmektedir. Bol baharat, acı ve salça tahıllar, baklagiller ve et ile birleştirilerek kullanılmaktadır. Güneydoğu Anadolu mutfağının en önemli yemeklerini kebab çeşitleri oluşturmaktadır. Bununla birlikte lahmacun ve çiğ köfte de bölge mutfağının önde gelen yiyecekleri arasındadır. Bölgede et ve bulgur ile yapılan köfte çeşitleri, çorbalar, etli sebze yemekleri zengin yemek çeşitlerini oluşturmaktadır. Ayrıca bölgenin mutfak kültüründe et, sebze ve tahıllarla birlikte yoğurdun pişirilerek kullanıldığı yemek çeşitleri de bulunmaktadır (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 50).

Güneydoğu Anadolu bölgesinin mutfak kültüründe genellikle sadeyağ kullanılmaktadır. Fakat son zamanlarda sağlıklı beslenme bilincinin artış göstermesi

ile mutfak kültüründe zeytinyağı da yaygın bir şekilde kullanılmaya başlanmıştır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 56-57). Kebapları ile öne çıkan Güneydoğu Anadolu mutfağında, sebze ve meyveler kullanılarak da birçok kebab çeşidi pişirilmektedir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 50). Süt ve süt ürünlerinin önemli bir konumda bulunduğu Güneydoğu Anadolu mutfak kültüründe peynir çeşitleri oldukça fazladır. Örneğin Urfa peyniri, Diyarbakır örgü peyniri ve Antep peyniri bölgede sıklıkla tüketilmekte olan peynir çeşitlerindedir (Sabbağ ve Boğan, 2019: 57). Yöre mutfağında önemli bir yer tutan çorbalar, genellikle bulgur ve mercimek kullanılarak hazırlanmaktadır. Bununla birlikte yoğurt kullanılarak hazırlanan çorba çeşitleri de mevcuttur (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 51). Güneydoğu Anadolu mutfak kültüründe genellikle şerbetli, fıstıklı hamur tatlıları tüketilmektedir (Akman, 1998: 11). Bununla birlikte yörede yetişmekte olan üzümler ile yapılan tatlı çeşitleri de bulunmaktadır. Üzüm suyundan pestil ve sucuk gibi tatlı ürünlerde elde edilmektedir. Bölgenin en yaygın tatlısı ise baklava çeşitleridir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 51).

Güneydoğu Anadolu bölgesinde yer alan illerin çoğu gastronomi turizmi açısından önemli konumda bulunmaktadır. Özellikle Gaziantep ve Şanlıurfa illeri mutfak kültürleri ile ön plana çıkmaktadır. Bu iki ilde mutfak kültürünün devamlılığın sağlanması ve tanıtımlarının daha iyi yapılabilmesi için kurulmuş olan mutfak müzeleri de bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 70). Köklü bir tarihe ve geçmişe sahip olmanın verdiği avantaj ile Güneydoğu Anadolu mutfağı, Türk mutfak kültürü içerisinde en zengin bölge mutfaklarından birisi durumundadır (Özbay, 2019: 300).

• Diyarbakır Yöresel Mutfağı

Kültürel açıdan köklü bir geçmişe, elverişli bir coğrafya ile iklim yapısına sahip olması Diyarbakır mutfak kültürünü etkilemiştir. Coğrafi şartların uygun olması yörede hayvancılığın yaygın bir şekilde yapılmasını sağlamış ve bu durum yöre mutfağında et yemeklerinin yaygın olarak tüketilmesine sebep olmuştur. Yöre mutfağında et ile birlikte tahıl ve sebze yemekleri de önemli bir konumda bulunmaktadır (Şengül, 2015e: 141). Diyarbakır mutfak kültüründe bitkisel kaynaklı besin olarak en önde buğday bulunmaktadır. Buğdaydan un, bulgur ve dövme elde edilmektedir. Ayrıca pirinç de mutfak kültüründe sıklıkla kullanılmaktadır. Yöre

mutfağında, fırında ve sac üzerinde pişirilen yufka ekmeği, özel taşların ısıtılması ile pişirilen taş ekmeği gibi birçok ekmek çeşidi bulunmaktadır (İşler, 2018: 18).

Verimli bir coğrafya da bulunan Diyarbakır'da hayvan yetiştiriciliğinin gelişmiş olmasından dolayı mutfak kültüründe et önemli bir konumda bulunmaktadır. Yöre mutfağında genellikle kuzu ve koyun eti tüketilmektedir. Yörenin en meşhur ve önemli yemeği olan kaburga dolması, kuzu veya erkek oğlak etinden yapılmaktadır (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 138). Yöre mutfağında et ile birlikte sakatat kullanımı da oldukça yaygındır. Kibe-mumbar ve kelle paça yemeği en ünlü olanlardandır (İşler, 2018: 18). Ayrıca bir başka sakatat yemeği olan ciğer kebabı da yörede sevilerek tüketilen yemekler arasında bulunmaktadır (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 138). Diyarbakır mutfak kültüründe kırmızı etin yanı sıra son yıllarda tavuk eti de yemeklerde kullanılmaya başlamıştır. Bu yemeklere örnek olarak Diyarbakır mutfağına özgü ekşili tavuk çorbası verilebilir (İşler, 2018: 19). Diyarbakır yerel mutfağında birçok köfte çeşidi bulunmaktadır. Çiğ köfte, içli köfte, analı-kızlı köfte, ekşili köfte örnek olarak verilebilir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 138).

Diyarbakır mutfak kültüründe baharatlar, acı ve ekşi önemli bir konumdadır. Kırmızıbiber, sumak, limon, kişniş, reyhan, nane, soğan, sarımsak, tarçın, karanfil, nar ekşisi tat verici olarak yöre mutfağında kullanılmaktadır. Yemeklerin yapımında kullanılmakta olan yağlar ise, tereyağı, sadeyağ, kuyrukyacağı ve içyağıdır. Son zamanlarda bitkisel yağlarda mutfak kültürüne girmeye başlamıştır (İşler, 2018: 19).

Diyarbakır yöresel mutfağında süt ve türevleri ile yumurta da sık tüketilen besinler arasında bulunmaktadır. Özellikle peynir çeşitleri ve yoğurt yaygın bir şekilde tüketilmektedir (Özbay, 2019: 313). Ayrıca Diyarbakır mutfağında, sütün yağ yapıldıktan sonra kalan kısmına tuz eklenerek süzülmesi ile bir çökelti meydana getirilir. "Torak" adıyla anılan bu çökelti kahvaltılarda ve hamur işi yapımlarında peynir niyetine kullanılmaktadır (İşler, 2018: 18). Sebzelerin önemli bir konumda olduğu Diyarbakır mutfak kültüründe en çok patlıcan, domates, kabak, fasulye, bamya, biber kullanılmaktadır. Bu sebzeler genellikle et ile birleştirilerek kullanılmaktadır (İşler, 2018: 18). Diyarbakır mutfak kültürüne özgü olan sebze yemeklerine et, sebze, sarımsak ve sumak kullanımı ile yapılan kabak ve patlıcan meftune örnek olarak verilebilir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 138). Yöre mutfağında sebzeler gibi meyvelerden de yemekler yapılmaktadır. Elma, ayva gibi

meyveler Diyarbakır mutfak kültüründe yemek yapımında kullanılmaktadır (İşler, 2018: 18-19).

Diyarbakır yöresel mutfağının en önemli tatlısı burma kadayıftır. Bununla birlikte Nuriye tatlısı, zingil, halbur hurma gibi tatlılarda yörede sıklıkla yapılan tatlı çeşitleridir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2017: 138). Türk mutfak kültüründe önemli bir konumda bulunan kış hazırlıkları Diyarbakır mutfak kültüründe de görülmektedir. Yörede önemli bir yer tutan kış hazırlıklarına örnek olarak pastırma, kavurma, peynir çeşitleri, salça, pekmez, turşu yapımları verilebilmektedir (İşler, 2018: 19).

Diyarbakır ilinin yöresel ürünlerinden 5 Mayıs 2021 itibariyle coğrafi işaret tescil belgesine sahip olanlar Tablo 2.16’da gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.16. Diyarbakır İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Diyarbakır Boğazkere Üzümü	Menşe Adı	Tescilli	2021
2. Diyarbakır Burma Kadayıfı	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
3. Diyarbakır Karpuzu	Menşe Adı	Tescilli	2009
4. Diyarbakır Örgü Peyniri	Mahreç İşareti	Tescilli	2013
5. Karacadağ Pirinci	Menşe Adı	Tescilli	2018
6. Çermik Biberi	Menşe Adı	Tescilli	2021

• Gaziantep Yöresel Mutfağı

Güneydoğu Anadolu bölgesinin zengin mutfakların birine sahip olan Gaziantep ilinin bulunduğu coğrafya da birçok eski uygarlıklar yaşamışlardır. Gaziantep’in Anadolu ve Arap coğrafyalarının geçiş istikametinde bulunması mutfak kültürüne farklı ürünlerin girmesini sağlamıştır. Yörede Arap, Ermeni, Yahudi, Süryani, Kürt, Türkmen gibi birçok farklı toplulukların yaşamakta bulunması da mutfak kültürünü etkileyen unsurlardan olmuştur. Tarihi ve kültürü zenginliklerle dolu olan Gaziantep ilinin mutfak kültürü de bu zenginlikler ile birlikte çeşitlilik göstermektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 130-131; Gökırmaklı vd., 2017: 60).

Gaziantep ilinin bulunduğu coğrafyanın ve iklim koşullarının elverişli olması yörede çeşitli meyve ve sebzelerin üretilmesine sebep olmuştur. Gaziantep yöresinde yetişmekte olan yöreye özgü ürünlere, Antep fıstığı, patlıcan, acur, turp, tarhun, haspir (safran) örnek olarak verilebilir (Karaman, 2017: 102). Geneli itibariyle Gaziantep mutfağı kebabları ile anılıyor olsa da meyveler, sebzeler ve bakliyatlar ile her türlü tahıllar Gaziantep mutfağında yer almaktadır (Süzer, 2018: 37). Yörede yetişmekte olan bütün meyve ve sebzelerin kullanıldığı Gaziantep mutfağında yemekler bol baharatlı ve salçalar ile yapılmaktadır. Ayrıca Gaziantep yöresinde etli ve sebze yemeklerinin hemen hemen hepsi yoğurtlu olarak da pişirilmektedir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 180).

Gaziantep yöresinde hayvancılığın gelişmiş olmasından dolayı hayvansal besinlerin kullanımı yaygındır (Sabbağ, 2015a: 201). Gaziantep mutfak kültüründe genellikle koyun eti tüketilmekle birlikte kümes hayvanları, balık ve sakatatlar da kendilerine yer bulmaktadırlar (Tokuz, 2002: 10). Meşhur kebabları ile adından söz ettiren Gaziantep mutfağında ciğer kebabı, Antep terbiyelisi, altı ezmeli kebab, ayva kebabı, yenedünya kebabı, patlıcan kebabı Gaziantep yöresinin önde gelen yemekleri arasında bulunmaktadır. Yörede ayrıca yuvalama yemeği de sevilerek tüketilmektedir (Şengül, 2015e: 141).

Gaziantep mutfağında bulunan yemeklerin kendine has bir lezzette olmasının en önemli sebeplerinden biri kullanılan baharatlar ve ekşilerdir. Çeşitli baharat, salça ve ekşilere sahip olan Gaziantep mutfağında bu tatlandırıcıların kullanımı da yemekten yemeğe göre değişim göstermektedir. Gaziantep mutfağında nar, sumak ve koruk ekşileri yemeklerde sıklıkla kullanılmaktadır (Tokuz, 2002: 15). Gaziantep mutfağında yer alan yoğurtlu yemeklerde safran ya da nane, bazı yemek ve çorbalarda tarhun, ciğer kebabının yapımında kimyon kullanılmaktadır. Ekşilerin kullanımı da yemeklere göre değişim gösterirken bamyaya koruk, sarmalara erik, lahana ve pancar sarmasına nar, sulu salatalarda ise sumak ekşisi kullanılmaktadır (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018: 5). Gaziantep mutfak kültüründe yaygın bir şekilde kullanılmakta olan patlıcan, kabak, acı ve tatlı biber gibi sebzeler ayrıca uygun olan mevsimlerde kurutulmaktadır (Karaman, 2017: 102).

Gaziantep mutfak kültürünün en ön planda bulunan yiyeceği Avrupa Birliği tarafından da coğrafi işaret verilmiş olan baklava tatlısıdır. Dünyaca ünlü baklavanın

yapımında yörede yetişmekte olan Antep fıstığının kullanılıyor olması da baklavaya ayrı bir özgünlük kazandırmaktadır (Şengül, 2015e: 141).

Hem tarihi, hem kültürel hem de zengin ve çeşitli bir mutfağa sahip olan Gaziantep ili 2015 yılında Unesco tarafından gastronomi şehri unvanına layık görülmüştür (Süzer, 2018: 30). Gaziantep ilinin yöresel ürünlerinden 5 Mayıs 2021 itibariyle coğrafi işaret tescil belgesine sahip olanlar Tablo 2.17’de gösterilmektedir. Gaziantep 42 adet gastronomik ürün ile Türkiye’de birinci konumda bulunmaktadır (TPMK, 2021).

Tablo 2.17. Gaziantep İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Antep Baklavası	Mahreç İşareti	Tescilli	2008
2. Antep Beyranı	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
3. Antep Bulguru	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
4. Antep Fırıği	Menşe Adı	Tescilli	2017
5. Antep Fıstık Ezmesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
6. Antep Fıstığı	Menşe Adı	Tescilli	2007
7. Antep Katmeri	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
8. Antep Kurabiyesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2019
9. Antep Kuruluk Patlıcan	Menşe Adı	Tescilli	2018
10. Antep Köy Kahkesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
11. Antep Menengiç Kahvesi	Menşe Adı	Tescilli	2020
12. Antep Meyan Şerbeti	Mahreç İşareti	Tescilli	2019
13. Antep Muskası	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
14. Antep Pekmezi	Menşe Adı	Tescilli	2020
15. Antep Peyniri/Antep Sıkma Peyniri	Menşe Adı	Tescilli	2018
16. Antep Tırnaklı Pidesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
17. Antep Urmu Dut Şurubu	Menşe Adı	Tescilli	2020
18. Antep Yuvarlaması	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
19. Antep Şiveydizi	Mahreç İşareti	Tescilli	2018

20. Araban Sarımsağı	Menşe Adı	Tescilli	2020
21. Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
22. Gaziantep Haveydi Köfte	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
23. Antep Kuymağı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
24. Antep Küşleme Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
25. Antep Lahmacunu	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
26. Gaziantep Malhitalı Köftesi/Gaziantep Mercimekli Köftesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
27. Gaziantep Nohut Dürümü	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
28. Gaziantep Oğuzeli Narı	Menşe Adı	Tescilli	2019
29. Gaziantep Sarımsak Aşısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
30. Gaziantep Sarımsak Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
31. Gaziantep Simit Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
32. Gaziantep Sütlü Zerdeşi/Gaziantep Astarlı Sütlacı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
33. Gaziantep Tene Katması	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
34. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
35. Gaziantep Öz Çorba	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
36. Gaziantep Firik Pilavı	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
37. Gaziantep Firikli Acur Dolması	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
38. Nizip Nanesi	Menşe Adı	Tescilli	2020
39. Nizip Patlıcanı	Menşe Adı	Tescilli	2020
40. Nizip Zeytinyağı	Mahreç İşareti	Tescilli	2012
41. Oğuzeli Kurutmaliği	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
42. Oğuzeli Nar Ekşisi	Mahreç İşareti	Tescilli	2020

• Şanlıurfa Yöresel Mutfağı

Şanlıurfa mutfak kültürünün en temel yiyecek maddeleri bulgur ve etten oluşmaktadır. Birçok çeşidi bulunan köfteleri, sebzeli ve etli yemekleri, kebabları ve pilavları Şanlıurfa mutfak kültürünün yemek çeşitlerini oluşturmaktadır. Şanlıurfa mutfağının yemeklerine özgün değer katan malzemeler isot ve nar ekşisidir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 304). Sadeyağ, isot, bulgur, frenk suyu adı ile

anılan domates salçası Şanlıurfa mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır (Özby, 2019: 346).

Şanlıurfa mutfak kültüründe baharatlı, acılı ve yağlı yemeklerin yaygın bir şekilde tüketilmesinde Arap mutfak kültürünün etkisi bulunmaktadır (Sabbağ, 2015b: 348). Şanlıurfa mutfak kültüründe sebze yemeklerinin birçok çeşidi bulunmaktadır. Bamya aşısı, isot dolması, isot çömleği, marul dolması, sarımsak ve soğan aşısı, frenk tavası bu yemeklere örnek olarak verilebilir. Birçok pilav çeşidine de bünyesinde bulunduran Şanlıurfa mutfağında, meyhane pilavı, duvaklı pilav, firikli pilav, ciğerli bulgur pilavı ve mığrıbi pilavı yörede sıklıkla tüketilmektedir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 304).

Yöre mutfağının en önemli yemekleri arasında patlıcan kebabı gelmektedir. Yörede yetişmekte olan özel patlıcanlar kullanılarak hazırlanmakta olan bu yemeğin içerisinde ince ince kıyılmış et, salça, pul biber bulunmaktadır. Yöre mutfağının sahip olduğu domatesli kebab, haşhaş kebabı, soğanlı kebab, kemeli kebabı, tike kebabı ve ciğer kebabı diğer kebab çeşitlerindedir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 304). Şanlıurfa mutfak kültüründe çiğ köfte ve mercimek köfteleri ana yemekten ziyade atıştırılmalık olarak tüketilmektedir. Sonbaharda daha çok çiğ köfte tüketilirken ilkbaharda ve yaz aylarında mercimekli ve yumurtalı köfte tüketilmektedir (Sabbağ, 2015b: 377-378).

Şanlıurfa mutfak kültüründe kahvaltısı sofraları zengin ve çeşitli yiyeceklerden oluşmaktadır. Kahvaltılarda frenk (domates), közlenmiş patlıcan ve isot, yumurta, yoğurt yaz mevsiminde taze otlar ve sebzeler, Urfa mutfağına özgü peynir, zeytin, kuzu ciğer ve içecek olarak da ayran bulunmaktadır (Sabbağ, 2015b: 377). Geleneksel Türk mutfak kültüründe olduğu gibi Şanlıurfa mutfak kültüründe de kış ayları için hazırlıklar yapılmaktadır. Urfa mutfağının vazgeçilmez lezzeti olan isot, kabak, bamya, domates, patlıcan kurutulur, frenk suyu (domates salçası) ve isot reçeli (biber salçası) kış ayları için hazırlanır. Kış hazırlıklarının en önemli malzemelerinden olan isot, evlerin damında ayıklanıp dövüldükten sonra zeytinyağı eklenerek kuru isot haline getirilmektedir (Sabbağ, 2015b: 381).

Şanlıurfa mutfak kültüründe tatlılar da önemli bir yer tutmaktadır. Meşhur sıra gecelerinde ve eğlenceler yöreye özgü olan katmer, şıllık tatlısı, küncülü akıt ve şire gibi tatlılar severek tüketilmektedir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007: 304).

Şanlıurfa, Gaziantep'ten sonra Türkiye'de en çok coğrafi işaretli gastronomik ürüne sahip olan il konumunda bulunmaktadır. 5 Mayıs 2021 itibariyle Şanlıurfa iline ait coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünler Tablo 2.18.'de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.18. Şanlıurfa İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Birecik Patlıcanı	Menşe adı	Tescilli	2017
2. Karaköprü Narı	Menşe Adı	Tescilli	2019
3. Urfa Frenk Çömleği	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
4. Urfa Külünçesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
5. Urfa Lahmacunu	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
6. Urfa Patlıcanlı Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
7. Urfa Pencer (Pazı) Boranısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
8. Urfa Su Kabağı Yemeği	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
9. Urfa Üzlemeli Pilavı	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
10. Urfa İsot Çömleği	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
11. Urfa Ciğer Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
12. Urfa Eşkili	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
13. Urfa Haşhaş Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
14. Urfa Kazan Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
15. Urfa Keme Boranısı Yemeği	Mahreç İşareti	Tescilli	2019
16. Urfa Kıymalı Söğürme	Mahreç İşareti	Tescilli	2019
17. Urfa Lebenisi	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
18. Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı)	Mahreç İşareti	Tescilli	2016
19. Urfa Sac Kavurması	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
20. Urfa Soğan Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
21. Urfa Tiriti	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
22. Urfa Yumurtalı Köfte	Mahreç İşareti	Tescilli	2017

23. Urfa Zerdeşi	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
24. Urfa İçli Köftesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
25. Urfa Şıllık Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
26. Urfa Açık Ekmeği	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
27. Şanlıurfa Biberi	Menşe Adı	Tescilli	2002
28. Şanlıurfa Sadeyağı	Menşe Adı	Tescilli	2018
29. Şanlıurfa Tırnak Ekmeği	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
30. Şanlıurfa Çiğ Köfte	Mahreç İşareti	Tescilli	2009

2.2.7. İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Türkiye'nin tahıl ambarı olarak adı geçen bölgesi olan İç Anadolu mutfağında buğday ve darı üretiminin yoğun olması sebebiyle bölgede hamur işi ağırlıklı bir mutfak ortaya çıkmıştır. Türklerin Orta Asya'dan beri ana besin maddeleri arasında yer alan yoğurt, bulgur, pastırma gibi ürünler İç Anadolu mutfak kültürünün temelini oluşturan yiyeceklerin başında gelmektedir (Şengül, 2015f: 117).

Genel olarak buğday ve türevlerinin ön planda olduğu İç Anadolu mutfağında, koyun eti, patates, patlıcan, fasulye gibi sebzelerde önemli yiyecek maddelerindedir (Gürcan, 2014: 47). İç Anadolu'da hayvancılığın gelişmiş olması mutfak kültüründe et yemekleri çeşitliliğinin de oluşmasına etki etmiştir (Yurday ve Kınır, 2019: 373). İç Anadolu mutfak kültüründe önemli bir konumda bulunan etten döner, tava yemekleri ve köfte çeşitleri yapılmaktadır. Ayrıca tahıllı ve sebzeli yemeklerde de et kullanılmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 80). İç Anadolu mutfağına, kuru meyveler, pekmez, haşhaş ve susam ezmesi gibi yiyecek maddeleri ayrı bir tat katmakla birlikte mutfağın zenginleşmesini sağlamaktadır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 58).

Süt ve türevlerinin de yoğun olarak kullanıldığı İç Anadolu mutfağında özellikle peynirler ön plana çıkmaktadır. Konya küflü peyniri, Karaman divle tulum peyniri, Kayseri çömlek peyniri, Sivas küp peyniri ve Yozgat çanak peyniri birçok peynir çeşidi İç Anadolu mutfak kültüründe yer almaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 80).

• Eskişehir Yöresel Mutfağı

İç Anadolu bölgesi içerisinde Eskişehir bir geçiş noktası konumunda ve göç alan bir il konumundadır. Göçler, Eskişehir mutfak kültürünün gelişmesine ve çeşitlenmesinde önemli bir etkiye sahip olmaktadır. Ayrıca Eskişehir’de, Alevi, Boşnak, Çerkez, Kürt, Manav, Tatar, Türkmen gibi birçok topluluğun yaşamakta bulunması mutfak kültüründe çeşitliliğin sağlanmasında bir diğer etken olmaktadır (Kaşlı vd., 2015: 33; Yurday ve Kınır, 2019: 389).

Eskişehir mutfağında başlıca kullanılan yiyecek maddeleri un, bulgur gibi buğdaydan elde edilen ürünlerdir. Bununla birlikte baklagiller, sebzelerden domates, fasulye, patates, biber, beyaz lahana, pırasa, patlıcan gibi yiyecekler Eskişehir mutfağında kullanılan diğer ürünlerdendir. Ayrıca süt ve türevleri de Eskişehir mutfak kültüründe yaygın bir şekilde tüketilmektedir (Dilsiz, 2010: 81).

Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Eskişehir’de, hamur işlerinden yapılmış olan yiyecekler ön plandadır. Özellikle Eskişehir ismi ile anılan çibörek buna örnektir. Ayrıca Eskişehir’de haşhaş kullanılarak birçok börek ve çörek çeşitleri yapılmaktadır. Yoğurt ve etle yapılan bir yemek olan balaban Eskişehir mutfak kültüründe et yemeklerinin başında gelmektedir. Sebze yemeklerinden ise labada dolması, ebegümece gibi yemekler ön plana çıkmaktadır. Eskişehir mutfağının sahip olduğu en önemli yöresel tatlısı ise kendine özgü met helvasıdır (gezimanya.com, 2019).

Eskişehir mutfak kültüründe yer alan yemeklere çorbalardan; bamya çorbası, bit-bit çorbası, sebzelerden; harşıl, et yemeklerinden; bozan kavurma, kuzu sorpa, son olarak tatlılardan ise pomak baklavası ve üzümlü sütlaç örnek olarak verilebilir (Kaşlı vd., 2015). Tablo 2.19’da 5 Mayıs 2021 itibariyle Eskişehir mutfağının coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünleri gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.19. Eskişehir İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Eskişehir Met Helvası	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
2. Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)	Mahreç İşareti	Tescilli	2012
3. Sivrihisar Dövme Sucuğu	Mahreç İşareti	Tescilli	2020

4. Sivrihisar Høşmerim Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
5. Sivrihisar Muska Baklavası	Mahreç İşareti	Tescilli	2018

• Kayseri Yöresel Mutfağı

Kayseri ilinin ekonomisi genel itibariyle tarıma dayanmaktadır. Kayseri’de buğday, arpa, şekerpancarı, soğan, patates, elma, üzüm gibi ürünler üretilmektedir ve bu ürünler mutfak kültüründe önemli bir konumdadır. Hayvan yetiştiriciliğinin de önemli bir konumda olduğu Kayseri’de genellikle koyun ve sığır yetiştirilmektedir (Yurday ve Kınır, 2019: 398-399).

Kayseri mutfak kültürü denilince pastırma, sucuk ve mantı gibi Kayseri ile bir bütün haline gelmiş ürünler akla gelmektedir (Şengül, 2015f: 118). Genel itibariyle Kayseri mutfağı hamur işleri ve et yemeklerinden oluşmaktadır. Kayseri mutfağının en önemli yemeklerinden birisi olan mantının birçok çeşidi bulunmakla birlikte en yaygın tüketilmekte olanı etli mantıdır (Deniz ve Atışman, 2017: 60). Hamur işlerinin yoğun oldu yöre mutfağında kesme çorba, erişte ve makarnadan yapılmakta olan aşma-karna adıyla anılan yemek yaygın bir şekilde tüketilmektedir (Yurday ve Kınır, 2019: 400). Kayseri mutfağında önemli bir konumda bulunan yemeklerden olan Develi cıvıklısı da yörede sevilerek tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 83).

Et yemekleriyle ön planda bulunan Kayseri mutfağında güveç önemli bir konumda bulunmaktadır. Özellikle yaz aylarında yapılan ve içerisinde patlıcan, domates, biber, sarımsak ve et gibi malzemeler bulunduran yemek yörede sevilerek tüketilen bir başka yemek türüdür. Kayseri mutfağının yöresel yemeklerinden olan pehli, sulu köfte, pirinçli köfte ve saç kebabı da Kayseri’nin önemli yemekleri arasındadır (Yurday ve Kınır, 2019: 400). Kayseri ilinin yöresel ürünlerinden 5 Mayıs 2021 itibariyle coğrafi işarete tescil belgesine sahip olanlar Tablo 2.20.’de gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.20. Kayseri İline Ait Coğrafi İşaretleli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Akkışla Gilaburusu	Menşe Adı	Tescilli	2021
2. Bünyan Gilaburusu	Menşe Adı	Tescilli	2018

3. Develi Cıvıklısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2009
4. Eriklet Kedi Bacağı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
5. Kayseri Cırgalan Biberi	Menşe Adı	Tescilli	2020
6. Kayseri Mantısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2009
7. Kayseri Pastırması	Menşe Adı	Tescilli	2002
8. Kayseri Sucuğu	Menşe Adı	Tescilli	2002
9. Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	Menşe Adı	Tescilli	2021
10. Tomarza Kabak Çekirdeği	Menşe Adı	Tescilli	2014
11. Yamula Patlıcanı	Menşe Adı	Tescilli	2010
12. Özvatan Çiçek Balı	Menşe Adı	Tescilli	2020
13. İncesu Karaevrek Üzümü	Menşe Adı	Tescilli	2016

• Konya Yöresel Mutfağı

Konya ilinin mutfak kültürünün gelişim göstermesinde ve çeşitli olmasında geçmişte Selçuklulara başkentlik yapması ile birlikte Mevlevi mutfak geleneklerinin de etkisi bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 82). Konya mutfağında çorbalar, et yemekleri, kebablar, etli sebze yemekleri, mantar ve ot yemekleri, pilavlar, hamur işleri ve tatlılar yer almaktadır. Konya mutfak kültüründe yemeklerin pişirilmesinde sadeyağ, tereyağı, kuyrukyacağı, iç yağı, şırlağan yağı ve ayçiçek yağı kullanılmaktadır. Konya mutfak kültüründe et yemeklerinde ise genellikle koyun eti tercih edilmektedir (Yurday ve Kınır, 2019: 413).

Konya ili mutfak kültüründe yemekler genellikle yörede yaşayan kişilerin kendi bahçe ya da tarlalarında yetiştirdikleri sebzeler ile yapılmaktadır. Ayrıca yörede yetişen sebzeler ile baklagillerin ve etin birlikte kullanılmasıyla da yörede yemekler yapılmaktadır. Konya'nın tahıl üretiminde çok önemli bir konumda bulunması dolayısıyla Konya mutfak kültüründe hamur işlerinin yaygın olarak kullanılmasına neden olmaktadır (Büyükşalvarcı, vd., 2016: 168). Konya mutfağında süt ve türevleri de sık kullanılan besin maddeleri arasında yer almaktadır. Konya mutfak kültüründe süt, çorbalardan tatlılara bütün yemek çeşitlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Yurday ve Kınır, 2019: 414). Konya mutfak kültürünün en önemli hamur işleri arasında su böreği ve sac böreği gelmektedir. Yörenin tatlılarında ise genellikle un ve ekmekli tatlılar bulunmaktadır. Meyve tatlılarının yoğun olmadığı

Konya mutfak kültürünün en önde gelen tatlısı, sac arasıdır (Büyükşalvarcı, vd., 2016: 169).

Konya mutfak kültüründe yer alan önemli yöresel lezzetlere bamya çorbası, etli düğün pilavı, etli ekme, bıçak arası, tahinli pide ve Mevlana şekeri örnek olarak verilebilir (Şengül ve Türkay, 2017: 82). Tablo 2.21.'de 5 Mayıs 2021 itibariyle Konya ilinin coğrafi işaret tescil belgesine sahip ürünleri gösterilmektedir (TPMK, 2021).

Tablo 2.21. Konya İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Akçabelen (Çetmi) Şeker Fasulyesi	Menşe Adı	Tescilli	2019
2. Akşehir Kirazı	Menşe Adı	Tescilli	2005
3. Akşehir Tandır Kebabı	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
4. Ereğli Beyaz Kirazı	Menşe Adı	Tescilli	2019
5. Ereğli Siyah Havucu	Menşe Adı	Tescilli	2017
6. Ereğli Uzun Kabağı	Menşe Adı	Tescilli	2021
7. Kadınhanı Tahinli Pidesi	Mahreç İşareti	Tescilli	2013
8. Konya Bamya Çorbası	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
9. Konya Etli Düğün Pilavı	Menşe Adı	Tescilli	2011
10. Konya Etli Ekmek	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
11. Konya Peynir Şekeri	Mahreç İşareti	Tescilli	2019

2.3. Ankara Mutfak Kültürü

İç Anadolu'nun merkezinde yer alan Ankara'da, tarih boyunca birçok medeniyetlerin bölgede yaşamış olmaları ve birbirlerinden etkilenmesi ile Ankara mutfak kültürü gelişim ve çeşitlilik göstererek zengin bir mutfak konumuna ulaşmıştır (Yurday ve Kınır, 2019: 379). Genel itibariyle İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürünün özelliklerini taşımakta olan Ankara mutfağı, bölge içerisinde ön plana çıkan mutfaklardan birisi durumundadır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde önemli kasabalardan olan Ayaş ve Beypazarı'nda yöresel ürünlerin korunarak günümüze kadar ulaşmaları ve Ankara ilinin Türkiye'ye başkentlik yapıyor olması

mutfak kültürünün çeşitlenmesinde etkili bir rol oynamıştır. Türkiye'nin başkenti konumunda bulunan Ankara iline hem yurt içinden hem de yurt dışından yapılan ziyaretler ve gelişmiş bir şehir olarak göç alması da mutfak kültürü üzerinde etkisini göstermektedir. Ankara mutfağının en meşhur yöresel lezzeti olan Ankara tavasıyla birlikte, Beypazarı tarhanası, baklavası ve kurusu ile Çubuk turşusu Ankara mutfağının önemli yerel lezzetlerini oluşturan ürünler arasında kendilerine yer bulmaktadır (Şengül, 2015f: 118). Bununla birlikte, miyane çorbası, toyga çorbası, efelek dolması, Mamak kurabiyesi ve karga beyni gibi yöresel tatlar Ankara mutfak kültürünün kendine has olan lezzetlerindedir (Yüncü, 2016: 70).

Bölge konumu itibariyle tarımda önemli bir noktada yer alan Ankara ilinde buğday, arpa, baklagiller, şekerpancarı, ayçiçeği, patates, soğan, domates, karpuz ve kavun gibi birçok tarımsal ürünün üretimi yoğun bir şekilde yapılmaktadır (Yurday ve Kınır, 2019: 380). Ankara mutfak kültüründe yer alan yemekler tarımsal ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır. Buna bağlı olarak da et, süt gibi besin maddeleri ve türevleri mutfak kültüründe sıklıkla kullanılmaktadır (Toygar ve Berkok Toygar, 2015: VII). Ankara mutfak kültüründe buğday ve buğdaydan elde edilen ürünler önemli bir konumda bulunmaktadır. Ekmek, bazlama ve gözleme sıklıkla tüketilmektedir. Bulgur ve yarma da sıklıkla kullanılmaktadır. Ankara mutfağında et yemekleri önemli bir konumdadır. Et yemeklerinde daha çok koyun, kuzu ve keçi eti kullanılmaktadır. Yapımının zor ve maliyetinin yüksek olmasından dolayı genellikle özel günlerde yapılmakta olan Uruş kapama ve Ankara tavası yörenin en bilinen yemekleri arasındadır (Yurday ve Kınır, 2019: 379). Ankara mutfak kültüründe tıpkı Orta Asya'da ve Türkiye'nin her bölgesinde olduğu gibi et ile birlikte sakatat kullanımı da yaygın durumdadır. Ciğer, bağırsak, beyin, işkembe, paça ve kelle gibi sakatatlar sıklıkla yemeklerde ve çorbalarda kullanılmaktadır (Toygar ve Berkok Toygar, 2015: VII). Ankara mutfak kültüründe sebze yemekleri et yemekleri kadar yoğun olmasa da bulunmaktadır. Sebze yemekleri içerisinde Ankara mutfağının en bilinen yemeği kapuska ve bici aşıdır (Yurday ve Kınır, 2019: 379). Ankara mutfak kültürünü hayvansal ürünlerin oluşturması yöreye özgü bir lezzet oluşmasına katkı sağlamıştır. Örneğin süt, Ankara mutfak kültüründe tek başına tüketilmekle birlikte, peynir, yağ, yoğurt ve ayran olarak da kullanılmaktadır. Ayrıca Ankara mutfak kültüründe, süt ve yoğurt kullanılarak yapılan birçok yöresel lezzet bulunmaktadır (Toygar ve Berkok Toygar, 2015: VII).

Geleneksel Ankara mutfak kültürünün özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Birçok yemek çeşidine sahip olan Ankara mutfağında hamurlu yiyecekler yoğundur.
- Et kendi başına tüketildiği gibi bulgur, pirinç ve sebze ile birlikte kullanılarak çeşitli yemeklerin oluşmasında kullanılmaktadır.
- Ankara mutfağında, bahar ve yaz aylarında kendi kendine yetişen otlar kullanılmaktadır.
- Türkiye'nin her bölgesinde olduğu gibi Ankara mutfağında da bulgur en çok kullanılan ürünlerin başında gelmektedir.
- Ankara mutfak kültüründe, zorlu kış ayları için yaz aylarında sebze ve meyve kurutmaları sıklıkla yapılmaktadır (Toygar ve Berkok Toygar, 2015: VIII).

Ankara'nın tarıma elverişli topraklara sahip olması birçok yöresel ürünün yetişmesinde önemli bir etken durumundadır. Ankara'nın kendine has yöresel ürünlerine örnek olarak Ankara armudu, Ankara balı, Ankara çiğdemi, üzüm çeşitleri (Kalecik karası, Hasandede), Ayaş dutu, Ayaş domatesi, Beypazarı havucu, misket elması, tahrin, üvez ve Sarıoba kavunu verilebilir (Toygar ve Berkok Toygar, 2015: XIV-XV).

2.3.1. Ankara'nın Turizm Potansiyeli

Teknolojinin sürekli olarak gelişmesi, gelir ve boş zamanın artması ile zaman içerisinde turist davranışları ve tercihlerinde bazı değişiklikler meydana gelmiştir. Genel olarak tercih edilen kitle turizmi yerine turistler tarafından alternatif turizm türleri tercih edilmeye başlanmıştır (Ünlüönen ve Kızanlıklı, 2017: 183). Ankara'nın hem merkez kısımları hem de ilçeleri turizm türleri ve turistik çekiciliği açısından birçok fırsata sahiptir. Kültür turizmi, inanç turizmi, kongre turizmi, kış turizmi, yayla turizmi, yamaç paraşütü, termal turizm, kamp ve karavan turizmi gibi turizm türleri Ankara'nın sahip olduğu turizm arz kaynakları arasında bulunmaktadır (Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021).

Ankara zengin kültüre, tarihe ve birçok turistik çekiciliğe sahip olmasına rağmen turizm açısından istenilen başarı henüz sağlanamamıştır. Son yıllarda yapılan Ulus ve Hamamönü bölgelerindeki restorasyon çalışmaları ve hazırlanan turizm planı ile Ankara turizminde bir canlanma yaşandığı belirtilmektedir (Tuna ve Özyurt, 2018: 77). Ankara'nın sahip olduğu turistik çekicilik unsurları için pazarlama

stratejilerinin geliştirilmesi ve tanıtımlarının başarılı bir şekilde yapılması ile Ankara iline daha fazla turist çekilebileceği ve turizmden daha fazla gelir elde edilebileceği düşünülmektedir (Ünlüönen ve Kızanlıklı, 2017: 183).

Ankara'nın tarih boyunca farklı kültüre ev sahipliği yapması ve bu kültürlerin zaman içerisinde birbirleriyle etkileşimi geçmesi şehrin birçok gastronomik lezzetlere sahip olmasını sağlamıştır. Çeşitli yöresel ürünlere sahip olan Ankara'da özellikle coğrafi işaret tescil belgeli Ankara Tava, Ankara Döneri, Beypazarı Kuruşu gibi yöresel lezzetlerin şehrin gastronomi turizmi bakımından tanıtımlarının yapılmasında önemli bir rol oynayabileceği düşünülmektedir (Ünlüönen ve Kızanlıklı, 2017: 204).

2.3.2. Ankara'ya Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Zengin tarihi ve kültürünün etkisi ile birçok çeşitli yöresel lezzete sahip olan Ankara ilinin coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan gastronomik ürünleri Tablo 2.22'de gösterilmiştir.

Tablo 2.22. Ankara İline Ait Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (TPMK, 2021).

Coğrafi İşaret Adı	Türü	Durumu	Tescil Yılı
1. Ankara Döneri	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
2. Ankara Erkek Pastırması	Menşe Adı	Tescilli	2019
3. Ankara Simidi	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
4. Ankara Tava	Mahreç İşareti	Tescilli	2017
5. Beypazarı Kuruşu	Mahreç İşareti	Tescilli	2013
6. Kalecik Ekmeği	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
7. Kalecik Karası Üzümlü	Mahreç İşareti	Tescilli	2007
8. Kalecik Çöreği	Mahreç İşareti	Tescilli	2020
9. Kızılcahamam Bazlaması	Mahreç İşareti	Tescilli	2018
10. Polatlı Soğanı	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
11. Çamlıdere Höşmerim Tatlısı	Mahreç İşareti	Tescilli	2021
12. Çubuk Turşusu	Mahreç İşareti	Tescilli	2008

Tablo 2.22’de görüldüğü gibi Ankara ilinin 5 Mayıs 2021 itibariyle 12 ürünü coğrafi işaret tescil belgesine sahip bulunmaktadır. Geleneksel lezzetlerin ve bir bölgeye has olan yerel ürünlerin sürdürülebilirliğini ve özgünlüğünü korumak amacıyla alınmakta olan coğrafi işaret tescil belgesinin Ankara ilinde gelecek zamanlarda artış göstermesi hem ilin gastronomi turizminin geliştirilmesini hem de yerel ürünlerinin sürdürülebilirliğini sağlayarak gelecek nesillere aktarılmasını mümkün kılacağı düşünülmektedir.

2.4. Menü

İnsanların hem bedensel hem de zihinsel olarak sağlıklı, mutlu ve huzurlu bir hayat sürdürebilmeleri beslenme şekillerine bağlıdır. Bu durum, insanların temel gereksinimlerini karşılayacağı yiyecek ve içeceklerin sunumunda yiyecek içecek işletmelerinin menü planlamalarını özen göstererek yapmaları gerektirmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 29). Yiyecek-içecek işletmelerinin en temel amacı ürünlerini satışa sunmaktır. İşletmelerin satış yapabilmelerini sağlayan en önemli araç menü olduğundan dolayı, yiyecek-içecek işletmelerinde menü önemli bir konumda yer almaktadır (Maviş, 2005: 21). Menü bir yiyecek-içecek işletmesinin pazarlama stratejilerinin belirlenmesinde rol almaktadır (Yılmaz, 2012: 64). İşletmelerde her şeyin ilk olarak menü ile başladığını söylemek mümkündür. İşletmelere gelen misafirlerin yemeklerini seçmelerinde etkin bir rol oynayan menü aynı zamanda bir işletmenin misafirler karşısında imajını da katkı sağlamaktadır (Koçak, 2009: 71). Kökenini Latince’den alan menü, “minutus” sözcüğünden türetilerek meydana gelmiştir. “Minutus” Latince’de “küçük, az” anlamlarına gelmektedir. Türkçeye Fransızcadan geçmiş olan menü kelimesi küçük ayrıntı anlamına gelmektedir (Altınel, 2014: 25; Baysal ve Küçükaslan, 2009: 31; Sökmen, 2009: 69; Tayar vd., 2015: 345).

2.4.1. Menü Tanımı

Menü kavramı ile ilgili literatür incelendiğinde birçok tanıma ulaşmak mümkündür. Bu tanımlardan bazıları şu şekilde sıralanabilir. Menü, yiyecek-içecek işletmelerinde ürünlerin isimlerini, fiyatlarını gösteren ve konukların seçim yapmalarına yardımcı olan bir listedir (Bulduk, 2013: 252). Bir yiyecek-içecek işletmesinde satışa hazır durumda bulunan ürünlerin belirlenmiş sıralarına ve birbirleriyle uyum içerisinde olarak misafirlere sunulan ayrıntılı listelere menü denilmektedir (Koçak, 2009: 71; Sökmen, 2009: 69). Yiyecek-içecek işletmelerinin

ürettikleri ürünlerin belirli gruplar haline getirilerek uyum içerisinde sıralanma durumuna menü denilmektedir (Tayar vd., 2015: 345). Akay ve Sarıışık'a (2015: 212) göre menü, bir yiyecek-içecek işletmesinin ürünlerini bölümlendirip misafirlerine sunarak seçimlerinde yardımcı bulunan bir araç olarak kullanılmaktadır. Russell'e (2009: 32) göre menü, bir yiyecek-içecek işletmesinde bulunan ürünlerin müşterilere sunulması, işletmede bulunan ürün seçeneklerini gösteren listedir. Altinel'e (2014: 26) göre menü, yiyecek-içecek işletmelerinin misafirlerine sunmak üzere hazırlanmış oldukları tüm yiyecek ve içecekleri içeren listedir. Literatürde mevcut olan bu tanımlardan yola çıkılarak, menünün bir işletmenin ürettiği ürünlerin sunumunu içeren ve misafirlere seçim konusunda yardımcı olan bir liste olduğu söylenebilir.

2.4.2. Menünün Tarihçesi

Menünün tarihçesi incelendiğinde ilk örnekleri M.Ö. 3000'li yıllarda Babil Krallığı'nda gerçekleştirilen ziyafetlerde görmek mümkündür. Roma İmparatorluğu zamanında genellikle asillerin tükettiği, yerel halkın ise sadece festival gibi etkinlikler de abartılı menüleri görme şansı olmuştur. Bu dönemde yemek ile ilgili gelişmelerin yaşanması abartılı menülerin basit menülere dönüşmesine sebep olmuştur. M.S. 100 yılına ait olan bir menüde başlangıç olarak, marul, soğan, balık ve yumurta, devamında hububat, karnabahar ve fasulye, son olarak ise armut, kestane, bezelye ve yeşil fasulyenin yer aldığı görülmektedir (Altinel, 2014: 25). Aktaş ve Özdemir'e (2012: 127) göre ise menünün ilk kullanımı 1541 yıllarına uzanmaktadır. 1500'lü yıllardan önceki zamanlarda öğünler belirli bir masanın üzerinden misafirlere sunulur ve misafirler bu masada yemeklerini yemekteydiler. 1541 yılında Brunswick Dükü Henry sevdiği yemek isimlerinden oluşan bir kağıt kullanmaya başlayarak ilk menünün doğmasına sebep olarak bu tarihten sonra gerçekleştirilen festival, şölen gibi toplu ziyafetlerde bu menü kullanılmıştır.

İlk menünün kullanılmasından beri geçen sürede yemeklerin sınıflandırılması, öğün seçimleri gibi birçok konuda gelişmeler yaşanmıştır. Özellikle Fransa Kralı XV. Ludwig döneminde menülerin mutfak ve sofraların gelişmesinde katkı sağladığı bilinmektedir (Altinel, 2014: 25). XV. Ludwig gibi XIV. Louis de tahtta kaldığı süre boyunca mutfak ile ilgilenmiştir. XIV. Louis menülerin belirli bir kurala bağlanarak düzenlenmesinde ve Fransız mutfağının gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır (Sökmen, 2009: 69). Bu tür gelişmelerden anlaşıldığı üzere Klasik Menü Fransız

mutfağından ortaya çıkarak diğer mutfaklara yayılmaya başlamıştır (Altınel, 2014: 25). Klasik Menüde yemeklerin sıralanmasına öncülük eden Fransız mutfak kültürüdür. Rus mutfak kültürü de Klasik Menüde özellikle ordövlere yer verilmesi konusunda etkin olmuştur (Sökmen, 2009: 76). Klasik Menüde ülkelere göre farklılıklar görülmektedir. Bunlara örnek olarak Fransız mutfağında peynirin meyveden önce yer alması, Alman mutfağında ise tam tersi olarak meyvenin peynirden önce yer alması verilebilir (Yılmaz, 2012: 67). Fransız mutfağından ortaya çıkarak bütün dünyaya yayılan Klasik Menüde çeşit zenginliği görülmektedir. Klasik Menüde yemeklerin sıralanmasında kurallara uygun davranılmakta ve bu menü 12-15 çeşitten oluşmaktadır (Sökmen, 2009: 76). Tablo 2.23’de 15 çeşitten oluşan Klasik Menüde yer alan yemeklerin servis ediliş şekline göre sıralaması örnek olarak verilmiştir.

Tablo 2.23. Klasik Menü Örneği (Altınel, 2014: 26-27; Bulduk, 2013: 254-255; Sökmen, 2009: 77).

1. Soğuk Ordövrler	Zeytinyağlı Yaprak Sarması, Zeytinyağlı Kereviz vb.
2. Çorbalar	Mercimek, Düğün Çorbası vb.
3. Sıcak Ordövrler	Çin Böreği, Paçanga Böreği vb.
4. Balıklar	Levrek Izgara, Kılıç Şiş vb.
5. Et Yemekleri	Beef Stroganoff, Dana Madalyon vb.
6. Sıcak Antreler	Patates Yatağında Mantar, Karides Sufle vb.
7. Soğuk Antreler	Kaz Ciğeri Pate, Tavuk Galantin vb.
8. Şerbetler	Tarçın, Zencefil Şerbeti vb.
9. Kızartmalar	Hindi Kızartma, Et Kızartma vb.
10. Salatalar	Gavurdağı Salatası vb.
11. Sebzeler	Zeytinyağlı Enginar vb.
12. Tatlılar	Sıcak ya da soğuk her çeşit tatlı.
13. Peynirler	Çeşitli peynirler.
14. Meyveler	Meyve Salataları veya taze meyveler.
15. Kompostolar	Ayva Kompostosu vb.

Fransa’dan tüm dünyaya yayılan Klasik Menü zaman içerisinde yerini Modern Menülere bırakmıştır (Yılmaz, 2012: 67). Klasik Menü’nün yerini Modern Menülere bırakmasının başlıca sebepleri olarak, insanların beslenme ile ilgili bilgilerinin artması, yaşanan ekonomik gelişmeler gösterilebilir (Altınel, 2014: 27). Klasik Menüde yer alan yemek gruplarının birleştirilerek yeni bir düzen sağlanmasına Modern Menü denilmektedir. Modern Menüde sıralanan yemek grubu sayısı 6-7 adet olmaktadır (Bulduk, 2013: 255). Tablo 2.24’de 6 çeşitten oluşan Modern Menü örneği verilmiştir.

Tablo 2.24. Modern Menü Örneği (Sökmen, 2009: 79).

1. Soğuk Ordövrler	Peynir Tabakları, Yoğurtlu Mezeler vb.
2. Çorbalar	Domates Çorbası, Kremalı Brokoli Çorbası vb.
3. Sıcak Ordövrler	Mitit Köfte, Sigara Böreği vb.
4. Balıklar	Alabalık, Levrek vb.
5. Ana Yemekler	Dana Rosto, Dana Haşlama vb.
6. Tatlı ve Meyveler	Sütlü Tatlılar, Şerbetli Tatlılar, Taze Meyveler vb.

Tablo 2.24’de görüldüğü gibi içerdiği çeşit sayısı azalan Modern Menü, zaman içerisinde Klasik Menü’nün evrim geçirmiş bir hali olarak karşımıza çıkmaktadır (Altınel, 2014: 27).

2.4.3. Menü Çeşitleri

Yiyecek-içecek işletmelerinde farklı menülerle karşılaşmak mümkündür. Her işletme kendi yapısına uygun olan menüyü tercih etmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 92). Yiyecek-içecek işletmelerinde kullanılan birçok menü türü vardır. Ancak bu menülerin hepsinin, temelde var olan tabldot ve alakart menülerden meydana geldiği belirtilmektedir (Davis et al, 2008: 146). Menüler genel itibariyle fiyatlarına göre menüler, öğünlere göre menüler ve özel menüler olmak kaydıyla üç gruba ayrılarak sıralanabilir.

2.4.3.1. Fiyatlarına Göre Menüler

Yiyecek-içecek sektörü içerisinde kalite ve sınıf gruplarına göre birçok işletmenin bulunuyor olması farklı menülerin kullanımına yol açmıştır (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 93). Fiyatlarına göre menülerin ilk uygulamaları M.S. ki yıllarda Venediklilerde görülmektedir (Altınel, 2014: 101). Fiyatlarına göre menülerin içerisinde birçok menü çeşidi bulunmasına rağmen genel olarak tabldot ve alakart menüler kullanılmaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 93).

- **Tabldot (Table d’hote) Menü**

“Table d’hote” kelimesi ev sahibi masası anlamına gelmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 93). İlk olarak otelde çalışan personellere hazırlanan yemeklerin otelde konaklayan misafirlerle paylaşılması sonucu meydana çıkan tabldot menü, günün belirli öğünlerinde sunulan ve misafirlerin yiyecekleri seçme konusunda sınırlı olduğu bir menü çeşididir (Bulduk, 2013: 255; Yılmaz, 2012: 68). Tabldot

menülerde bir öğündeki yiyecekler tek fiyat şeklinde sunulmaktadır (Koçak, 2009: 81). İşletmelerin tabldot menü kullanmasının en önemli faktörü, bilindik yemeklerin sunulması ve bu tarz yiyeceklerin kontrolünün kolay olmasıdır (Davis et al, 2008: 146). İşletmelerin tabldot menü kullanmaları zamandan ve çalışan personellerden tasarruf etmelerini, üretimde kullanılan malzemelerin tedarik edilmesinde ve depolanmasında kolaylık sağlamaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 94).

- **Alakart Menü (A la Carte)**

Alakart menü siparişe dayalı bir menü çeşididir (Yılmaz, 2012: 69). Alakart menülerde yer alan ürünler ayrı gruplar şeklinde listelenir ve farklı fiyata sahiptirler. Misafirler menüden istedikleri ürünü seçme şansına sahiptirler (Tayar vd., 2015: 346). Alakart menülerin misafir siparişlerine dayalı olması, satış miktarlarının doğruluğu açısından işletmelerin başarısını artırabilmesine rağmen, menünün kontrol edilmesinde zorluklar yaşanabilmektedir (Sökmen, 2009: 80). Alakart menülerin en önemli özelliklerinden biri, menüde bulunan ürünlerin içerikleri değişmesine rağmen servis sıralarının değişmemesidir (Koçak, 2009: 81).

2.4.3.2. Öğünlerine Göre Menüler

Yiyecek-içecek işletmelerinde bulunan menüler sadece kullanım türüne göre değildir. Öğünlere göre de menüler değişmektedir (Gisslen, 2011: 94). İnsanların gün içerisinde belirli zamanlarda yemek yemeleri gerekmektedir. Belirli zamanlarda tüketilen yemeğe verilen isime öğün denmektedir (Yılmaz, 2012: 69). Genel itibariyle üç temel öğün olmasına rağmen, brunch ve gece (supper) menüleri de öğünlere göre menüler içerisinde yer almaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 97).

- **Kahvaltı Menüsü**

İnsanların güne iyi başlamalarına yardımcı olan kahvaltı, günün ilk ve en önemli öğünüdür (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 97). Gisslen'e (2011: 95) göre kahvaltı menülerinde yer alan yiyecekler çabuk hazırlanabilir ve tüketilebilir olmalıdır. Kahvaltı menüleri genel itibariyle standart olmaktadır. Ancak bölgesel olarak çeşit eklemeleri yapılabilmektedir (Koçak, 2009: 82). Her ülkenin kendi kültürüne has kahvaltı menülerine rastlamak mümkündür (Yılmaz, 2012: 70). Kahvaltı menülerine örnek olarak standart (continental) kahvaltı ve Türk usulü kahvaltı verilebilir.

- ✓ **Standart (Continental) Kahvaltı:** Almanya, Fransa ve Türkiye gibi ülkelerde en çok bulunan kahvaltı türü olan standart kahvaltı sadeliği ile bilinmektedir. Genel itibariyle standart bir kahvaltıda; ekmek, tereyağı, reçel ya da marmelat, bal ve kahve, çay, süt gibi içeceklerden oluşmaktadır (Sökmen, 2009: 83; Yılmaz, 2012: 70).
- ✓ **Türk Usulü Kahvaltı:** Zengin çeşit olanağına sahip olan Türk usulü kahvaltıda genellikle; reçel, bal, tereyağı, peynir ve zeytin çeşitleri, domates salatalık söğüşleri, yumurta, börek ve çörekler, pastırma, sucuk ile çay, kahve gibi içecekler yer almaktadır (Koçak, 2009: 83; Sökmen, 2009: 84; Yılmaz, 2012: 70).

- **Öğle Yemeği Menüsü**

Bir yiyecek-içecek işletmesini öğlen ziyaret eden misafirlerin, genel itibariyle zamanları kısıtlı olmaktadır. Bu durum, öğle yemeği menüsünde yer alacak yiyeceklerinde kahvaltı menüsünde olduğu gibi kolay ve hızlı hazırlanıp tüketilebilir olmasını gerektirmektedir (Gisslen, 2011: 95). Akşam menülerine kıyasla daha hafif ve sade olan öğlen menülerinde, genellikle başlangıç olarak çorba tercih edilmektedir (Yılmaz, 2012: 71).

- **Akşam Yemeği Menüsü**

Akşam yemeği çoğu birey için günün ana öğünüdür. Akşam yemeği menülerinde insanlar daha fazla seçenek sunulmasını istemektedirler (Gisslen, 2011: 95). 5-6 çeşitten oluşan akşam menülerinde genellikle başlangıç olarak ordövrler sunulmaktadır (Yılmaz, 2012: 72). Zengin çeşit seçeneğine sahip olan akşam yemeği menüsünde ana yemekler çoğunlukla et ve türevlerinden oluşmaktadır (Sökmen, 2009: 85).

- **Gece (Supper) Menüsü**

Gece geç saatlerde alınan bir yemek menüsü çeşidi olduğundan dolayı, supper menüde ağır yiyeceklere yer verilmemektedir. Ağır yemekler yerine daha hafif olan çorbalar, tost, sandviç gibi ürünler ve hafif tatlılara yer verilebilmektedir (Bulduk, 2013: 256; Sökmen, 2009: 85; Yılmaz, 2012: 72).

- **Brunch Menüsü**

Son yıllarda yaygınlaşan brunch menüsü, Musevilerin cumartesi, Hıristiyanların Pazar günleri ibadethanelerine gitmelerinden dolayı ortaya çıkan ve kahvaltı ile öğle öğünlerinin birleştirilerek saat 10:00 ve 14:00 arasında sunulan bir

çeşit olarak karşımıza çıkmaktadır (Bulduk, 2013: 256). Açık büfe olarak hazırlanan brunch menüsünde kahvaltılık malzemelerin dışında çorbalar ve hafif yiyeceklere yer verilmektedir (Yılmaz, 2012: 72).

2.4.3.3. Özel Menüler

Bir yiyecek-içecek işletmesinde özel olarak yapılacak olan düğün, nişan, tören gibi davetlerde ana yemeği belli olan menülerdir (Altınel, 2014: 106). Birçok menü çeşidini içerisinde bulunduran özel menülere, çocuk menüleri, içecek menüleri, dondurma ve tatlı menüleri örnek olarak gösterilebilir (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 99-100; Koçak, 2009: 84-85; Sökmen, 2009: 85-86).

- **Çocuk Menüleri**

Çocuk menülerinde temel amaç, anne babaların yemek aşamasında iken çocukların ilgisini çekerek onlarla vakit geçirmektir (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 100). Çocuk menülerinin ilgi çekici ve besleyici özelliklere sahip olması gerekmektedir (Koçak, 2009: 84).

- **Tatlı Menüleri**

Misafirler akşam yemeği tercihlerini yaparken tatlılarını seçmezler. Yemekleri bittikten sonra tatlı seçim aşamasında özel olarak hazırlanan tatlı menülerine yer vermek gerekmektedir (Koçak, 2009: 84).

- **İçecek Menüleri**

Her türlü alkollü ve alkolsüz içecekler ana menüden ayrı özel bir içecek menüsü ile sergilenebilmektedir (Koçak, 2009: 84). Şayet bir yiyecek-içecek işletmesinin içecek menüsü bulunuyorsa, bu menülerde özel içeceklere ve fiyatlarına yer verilmesi gerekmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2009: 101).

Araştırmanın ikinci bölümünde geçmişten günümüze ve bölgelere göre Türk mutfak kültürüne, Ankara yöresel mutfak kültürüne ve menü kavramına değinilmiştir. Araştırmanın üçüncü ve son bölümünde, araştırmanın yöntemi, analizi, bulguları ve sonuç kısmına yer verilecektir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE BULGULARI

3.1. Araştırmanın Problemi

Teknolojinin gelişmesi, sosyal medya kullanımının artması, insanların iş yüklerinin azalması ve değişen tüketim tercihleri birçok sektörde olduğu gibi turizm sektörünü de etkilemiştir. Turizm sektörü içerisinde değişen turist tercihleri alternatif turizm türlerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bu alternatif turizm türleri arasında gastronomi turizmi de kendine yer bulmaktadır. Bu durum, şehirlerin veya bölgelerin gastronomi turizmi potansiyelinin ne düzeyde olduğunu ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel ve coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünlerin yer verilip verilmediğinin tespit edilmesi ihtiyacını ortaya çıkarmaktadır. Bu çalışmada Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin yer alıp almadığı sorusuna cevap aranmıştır.

3.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünlerin bulunup bulunmama durumunu tespit etmektir.

İlgili literatür incelendiğinde, Türkiye’de coğrafi işaretli ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma durumu ile ilgili çalışma sayısı kısıtlı iken (Işın ve Yalçın, 2020; Kendir, 2020; Sandıkçı vd., 2015; Yazıcıoğlu vd., 2019; Yıldız ve Akdemir, 2020), Ankara özelinde yapılmış olan bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu durum araştırmanın özgünlüğü ortaya koymaktadır. Araştırmada Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlere yer verilip verilmemesinin tespit edilmesinin, Ankara’nın gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenip geliştirilmesine imkan sunarak hem Ankara ilinin ekonomisine hem de turizm sektörüne katkı sağlaması beklenmektedir. Ayrıca araştırmanın sonraki benzer akademik çalışmalar için kaynak niteliği taşıyarak literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

3.3. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın evrenini Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli 113 yiyecek içecek işletmesi oluşturmaktadır. Ancak 17 işletmenin aktif olmaması ve 12 işletmenin ise araştırma için işletme yapılarının (düğün, kına merasimi vb.) uygun

olmamasından dolayı araştırma kapsamına dahil edilmemiştir. 1. Sınıf (49), 2. Sınıf (16), özel (16) ve gastronomi (3) sınıfında olmak üzere toplam 84 işletmenin menüleri araştırma kapsamında incelenmiştir.

Ankara ilindeki turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Ekim 2020 ile Kasım 2020 itibariyle Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) tarafından belirlenen çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorisi içerisinde bulunan coğrafi işaretli ürünlerin bölgelere göre yer alma durumu ve Ankara mutfağının sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerin menülerde bulunması durumunun belirlenmesini amaçlayan çalışmada içerik analizi yönteminden faydalanılmıştır. İçerik analizi yönteminin temel amacı, toplanmış olan verilerin açıklanmasını sağlayacak kavramlara ve ilişkilere ulaşmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 242). Sosyal bilimler alanında sıklıkla kullanılan nitel bir analiz yöntemi olan içerik analizi, çeşitli mecralardan elde edilmiş olan belge, görsel veya bir metnin içerisinde bulunan fakat sistematik olarak ortaya çıkarılmamış olan bilgileri anlamlı bir bütün oluşturarak sistematik olarak ortaya çıkaran bir tekniktir (Özdipçiner ve Ceylan, 2017: 55; Kızılgöçü, 2019: 152; Tüfekçi vd., 2016: 221-222). Klinik ve sosyal çalışmalarda yararlanılan mülakat tartışma kopyalarından, televizyon programları, reklamlar, gazete ve dergi metinlerine kadar birçok yazılı bilginin analiz edilmesinde içerik analizi yönteminin kullanıldığı görülmektedir (Macnamara, 2005: 1). İçerik analizi bir metindeki değişkenleri ölçme amacıyla tarafsız ve sayısal olarak yapılan bir analizdir. Diğer bir ifadeyle içerik analizi, yazılı veya sözlü bir metni analiz edip rakamlara dönüştürerek bu rakamlar üzerinden yorumlama yapmak olarak tanımlanabilir (Çiçek vd., 2010: 196-197). İçerik analizi yönteminde uygulanan temel işlem, birbirleriyle benzerlik gösteren verileri belirli kavram ve temalar içerisinde bir araya getirerek düzenlemek ve yorumlamaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 242).

İçerik analizi yönteminin temel tanımlayıcı unsuru, yöntemin kategori odaklı olmasıdır (Gökçe, 2019: 49). Genellikle yazılı ve görsel verilerin analiz edilmesinde kullanılan içerik analizi nitel veri analizi türleri arasında en sık kullanılmakta olan yöntemlerden biridir. Tümdengelimci bir yol takip edilmekte olan içerik analizi yönteminde çalışmacı ilk etapta kategoriler geliştirmekte daha sonra ise incelemiş olduğu veri setinde belirlediği kategoriler içerisine giren sözcük, cümle veya resimleri saymaktadır (Özdemir, 2010: 335). İçerik analizi, dokümanlardan elde edilen verilerin işlenmesi, kategorilere ayrılması, kod ve temaların düzenlenmesi,

bulguların tanımlanması ve yorumlanması aşamalarını içerisinde barındıran bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 243; Şahin Başfıncı, 2008: 53).

İçerik analizi yönteminde üç tür kodlama biçimi bulunmaktadır. Bu üç tür kodlama biçimi; daha önceden belirlenmiş olan kavramlara göre yapılan kodlama, verilerden çıkarılmış olan kavramlara göre yapılan kodlama ve genel bir çerçeve içerisinde yapılan kodlamadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 244). Bu çalışmada kodlama biçimi olarak, daha önceden belirlenmiş kavramlara göre yapılan kodlama biçiminden yararlanılmıştır. Daha önceden belirlenmiş kavramlara göre yapılan kodlama biçimi, araştırmada kavramsal çerçevenin bulunduğu durumlarda veriler toplanmaya başlamadan önce bir kod listesinin oluşturulmasını mümkün kılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 244). Bu çalışmada turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorisinde bulunan ürünlerin sayıları, turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alan coğrafi işaretli ürünlerin Türkiye'nin hangi bölgesine ait olduğu, turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alan coğrafi işaretli ürün çeşitlerinin neler olduğu ve coğrafi işaretli ürünlerin çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorilerinden hangisinin içerisinde yer aldığı ile ilgili bir kodlama listesi oluşturulmuştur. 15 Ekim 2020 ile 15 Kasım 2020 arasında araştırmacı tarafından Ankara'da bulunan turizm işletme belgeli 84 yiyecek içecek işletmesinin menüsü incelenmiş ve toplanan veriler önceden hazırlanmış olan kodlama listesine bizzat araştırmacı tarafından işlenmiştir.

Kodlamalar arası güvenilirliğin tespiti için ise danışman tarafından ayrıca kodlama yapılmış olup, sadece 4 kodlamanın farklı olduğu tespit edilmiştir. Farklı olan kodlamalar daha sonra yeniden düzeltilerek kodlama listesi son haline getirilmiştir. Araştırmanın güvenilirliğinin hesaplanması aşamasında içerik analizi yönteminde sıklıkla kullanılmakta olan Cohen's Kappa istatistiğinden faydalanılmıştır. Kappa istatistiğinin hesaplanmasında SPSS paket programı kullanılarak, kodlayıcılar arası güvenilirlik oranı 0.90 olarak bulunmuştur.

Farklı puanlayıcılar arasında güvenilirliğin belirlenmesini amaçlayan Kappa istatistiği, Cohen (1960) tarafından literatüre kazandırılmıştır. -1 ile +1 arasından bir değer alan Kappa istatistiğinin (Fleiss, 1971; 379) yorumlanmasında Tablo 3.1'de görülmekte olan Landis and Koch (1977; 165) tarafından tavsiye edilen güvenilirlik düzeyleri dikkate alınmaktadır.

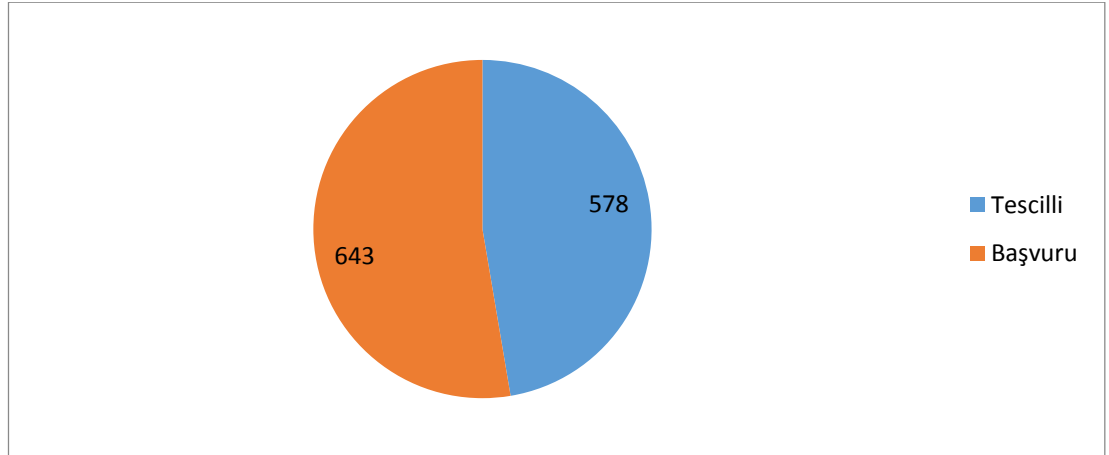
Tablo 3.1. Cohen's Kappa İstatistiğinin Güvenilirlik Değer Aralıkları

Kappa Değeri	Güvenilirlik Aralıkları
< 0	Zayıf
0.00-0.20	Önemsiz
0.21-0.40	Düşük
0.41-0.60	Orta
0.61-0.80	İyi
0.81-1	Çok İyi

Tablo 3.1'de görüldüğü gibi Cohen's Kappa değerinin 0.81-1 aralığında bulunması, güvenilirlik düzeyinin yüksek olduğunu temsil etmektedir. Dolayısıyla bu çalışmada, kodlayıcılar arası güvenilirlik aralığının yüksek düzeyde olduğu iddia edilebilir.

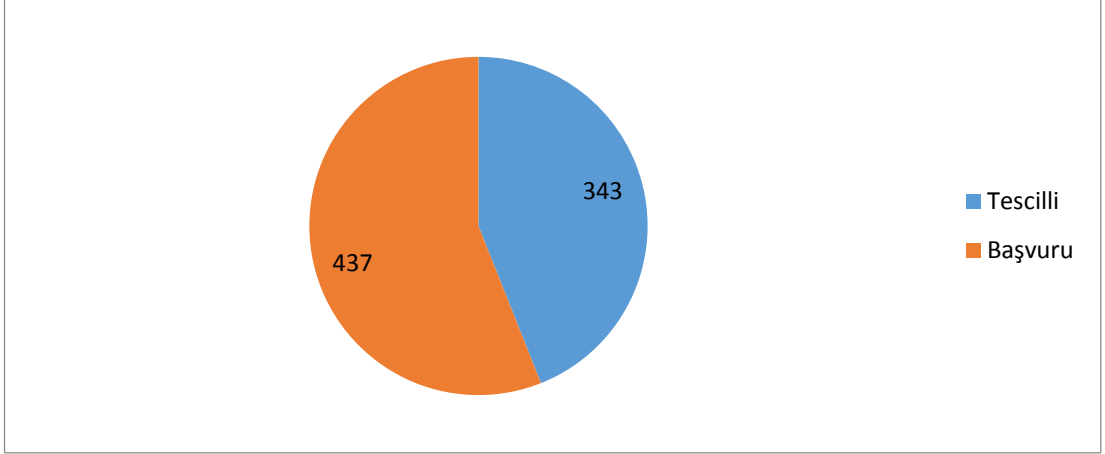
3.4. Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescil Belgesine Sahip ve Başvuru Durumundaki Ürünlerine İlişkin Veriler

Türkiye'de TPMK tarafından 5 Mayıs 2021 itibariyle yiyecek içecek türünde coğrafi tescil işareti verilmiş olan 578 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Ayrıca yiyecek içecek türünde TPMK'ye coğrafi işaret tescil belgesine sahip olmak için başvurusu yapılmış 643 ürün vardır. Türkiye'nin yiyecek içecek türünde tescilli ve başvurumu durumunda olan ürünlere dair rakamlar Şekil 3.1'de gösterilmektedir.



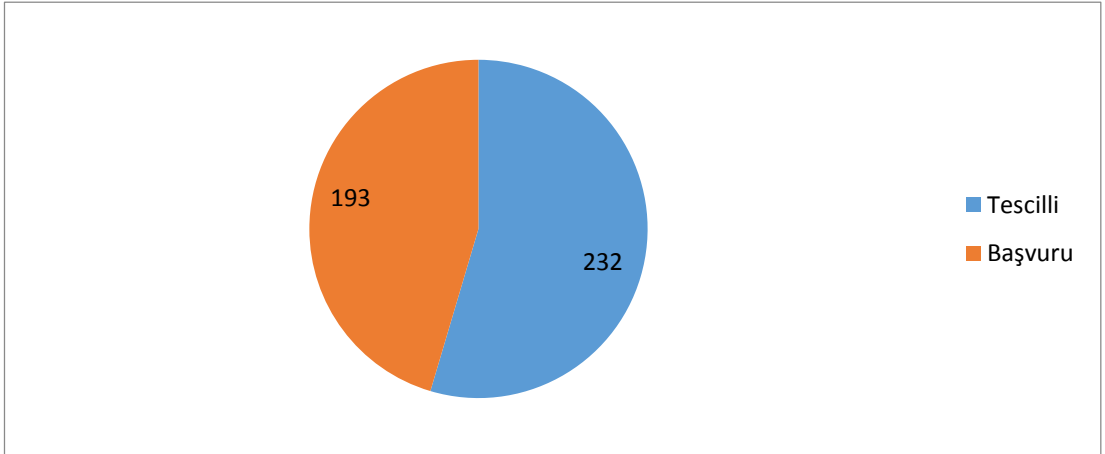
Şekil 3.1. Yiyecek İçecek Türünde Tescilli ve Başvuru Durumundaki Ürün Sayıları

Türkiye'nin yiyecek içecek türünde coğrafi işarete sahip ürünlerinin yarısından fazlası mahreç işareti ile tescillenmiştir. Ayrıca yiyecek içecek türünde coğrafi işaret tescil belgesine sahip olmak için TPMK'ye başvurusu yapılmış durumda olan ürünlerin de yarısından fazlası için coğrafi işaret türlerinden mahreç işareti için başvuru yapılmıştır. Şekil 3.2.'de Türkiye'nin yiyecek içecek türünde mahreç işaretine sahip tescilli ve başvuru durumundaki ürün sayılarına yer verilmektedir.



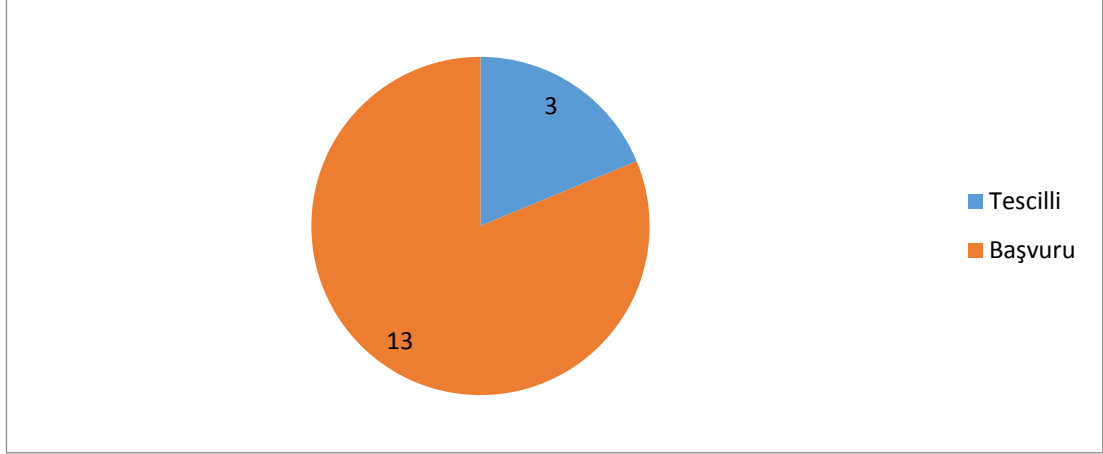
Şekil 3.2. Yiyecek İçecek Türünde Tescilli ve Başvuru Durumundaki Mahreç İşaretli Ürün Sayıları

TPMK tarafından yiyecek içecek türünde coğrafi işaret türlerinden menşe adı ile tescillenmiş 232 ürünün bulunduğu, 193 ürün için ise menşe adı tesciline sahip olmak için TPMK'ye başvuru yapılmış olduğu Şekil 3.3'de görülmektedir.



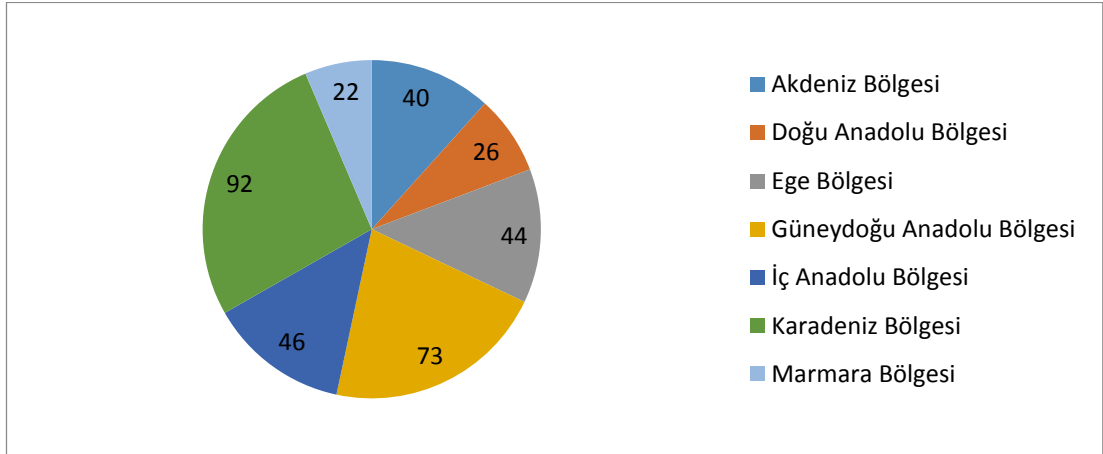
Şekil 3.3. Yiyecek İçecek Türünde Tescilli ve Başvuru Durumundaki Menşe Adlı Ürün Sayıları

Türkiye'de TPMK tarafından yiyecek içecek türünde geleneksel ürün adı altında sadece 3 ürünün tescillendiği, 13 ürünün ise başvuru durumunda olduğu Şekil 3.4'de görülmektedir.



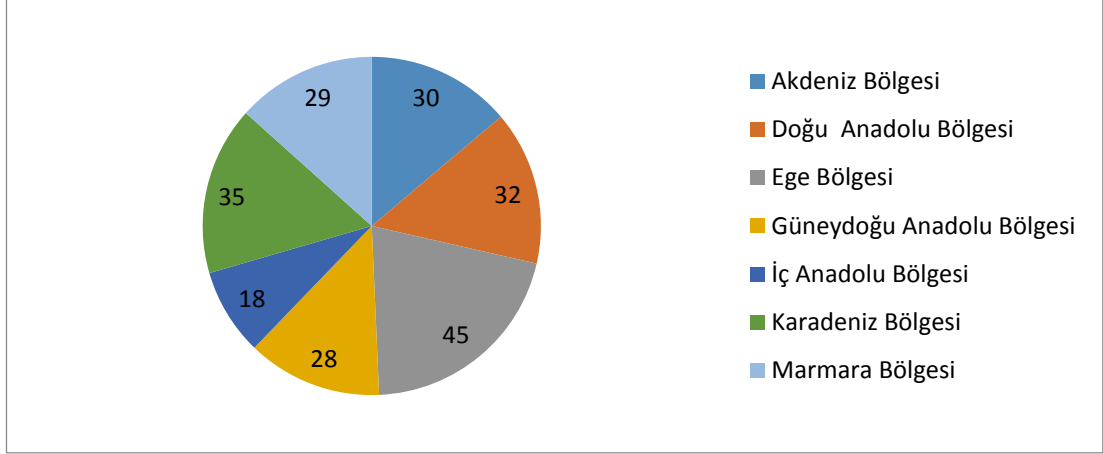
Şekil 3.4. Yiyecek İçecek Türünde Tescilli ve Başvuru Durumundaki Geleneksel Ürün Adlı Ürün Sayıları

Türkiye'nin yiyecek içecek türünde tescilli ürünlerinin yarısından fazlasının mahreç işareti ile tescillendiği bilinmektedir. Şekil 3.5.'de mahreç işareti ile tescillenmiş ürünlerin bölgelere göre dağılımı gösterilmektedir. Şekil 3.5.'de görüldüğü gibi 92 ürün ile Karadeniz Bölgesi ilk sırada yer alırken Güneydoğu Anadolu Bölgesi 73 ürün ile ikinci sırada bulunmaktadır. 7 bölge içerisinde 22 ürün ile Marmara Bölgesi son sırada yer almaktadır.



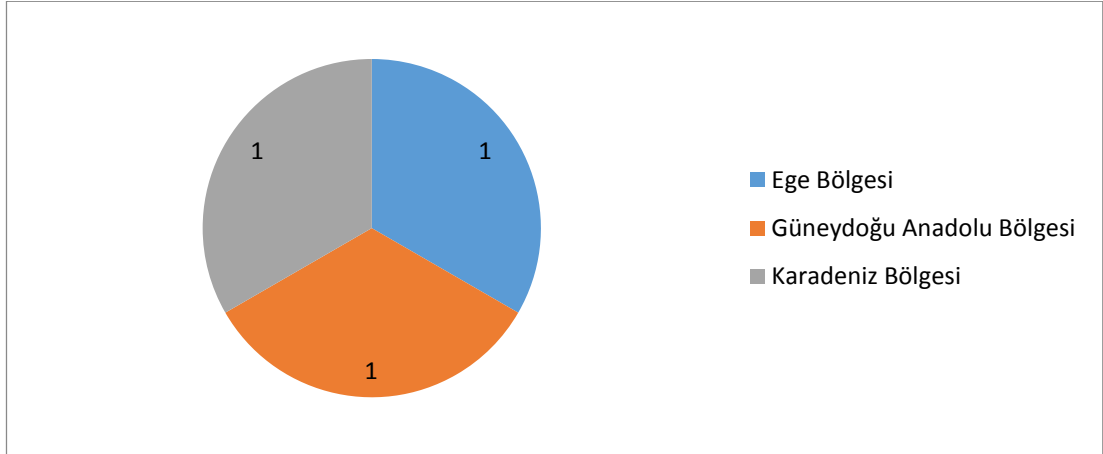
Şekil 3.5. Bölgelere Göre Yiyecek İçecek Türünde Tescilli Mahreç İşaretli Ürün Sayıları

TMPK tarafından verilmiş olan yiyecek içecek türünde tescilli menşe adlı ürün sayısı bölgelere göre incelendiğinde, menşe adı ile tescillenmiş en fazla ürüne sahip olan bölgenin Ege Bölgesi olduğu görülmektedir. Mahreç işaretli ürünlerde ilk sırada yer alan Karadeniz Bölgesi, menşe adlı ürünlerde 35 ürün ile ikinci sırada bulunmaktadır. En az menşe adlı ürüne sahip olan bölgenin ise 18 ürün ile İç Anadolu Bölgesi olduğu Şekil 3.6.'da görülmektedir.



Şekil 3.6. Bölgelere Göre Yiyecek İçecek Türünde Tescilli Menşe Adlı Ürün Sayıları

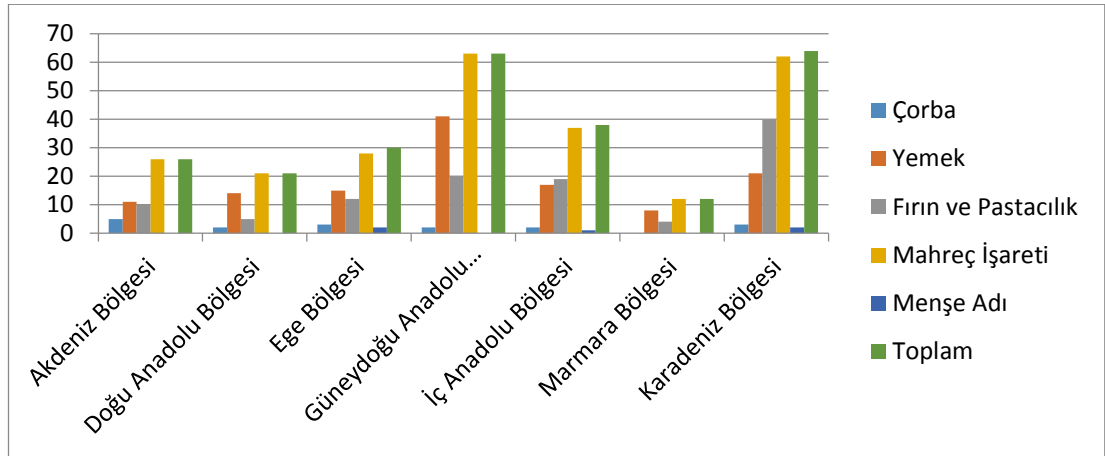
Şekil 3.7'de yiyecek içecek türünde geleneksel ürün adlı olarak tescillenmiş olan 3 ürünün bölgelere göre dağılımı gösterilmiştir. Şekil incelendiğinde, geleneksel ürün adlı olarak tescillenmiş 3 ürünün Ege, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz Bölgesi olmak üzere 3 farklı bölgelerde yer aldığı görülmektedir.



Şekil 3.7. Bölgelere Göre Yiyecek İçecek Türünde Tescilli Geleneksel Ürün Adlı Ürün Sayıları

Şekil 3.8'de bölgelere göre çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorisindeki ürün sayılarına yer verilmiştir. Türkiye'nin 7 bölgesinde çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorileri içerisinde toplam 254 tescilli ürünü olduğu görülmektedir. Toplamda 64 coğrafi işaretli ürün ile Karadeniz Bölgesi ilk sırada yer alırken Güneydoğu Anadolu Bölgesi toplam 63 coğrafi işaretli ürün ile ikinci sırada bulunmaktadır. Çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorisi içinde toplamda en az coğrafi işaretli ürüne sahip olan bölge 12 ürün ile Marmara Bölgesidir. Şekil 3.8.'de görüldüğü üzere çorba kategorisinde toplam 17 ürün tescilli durumdadır. 5 tescilli çorba ile ilk sırada Akdeniz Bölgesi bulunmaktadır. Marmara Bölgesinin ise çorba

kategorisinde ürününün bulunmadığı görülmektedir. Şekil 3.8.'de belirtildiği gibi yemek kategorisinde toplam 127 ürün bulunmaktadır. Yemek kategorisinde 41 ürün ile ilk sırada Güneydoğu Anadolu Bölgesi, 21 ürün ile ikinci sırada Karadeniz Bölgesi yer almaktadır. Yemek kategorisinde en az ürüne ise 8 yemek ile Marmara Bölgesinin sahip olduğu görülmektedir. Fırın ve pastacılık kategorisinde toplam 110 ürün tescil belgesine sahip durumdadır. Fırın ve pastacılık kategorisinde en fazla ürünün bulunduğu bölge konumunda 40 tescilli ürün ile Karadeniz Bölgesidir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi 20, İç Anadolu Bölgesi 19 tescilli fırın ve pastacılık ürününe sahip olduğu görülmektedir. Fırın ve pastacılık kategorisinde 4 ürün ile Marmara Bölgesi en az ürüne sahip bölge konumunda yer almaktadır. Toplam 3 kategoride 254 ürünün 249 tanesi mahreç işareti ile tescillenmiş durumda bulunurken, sadece 5 ürün menşe adlı olarak tescillenmiş durumdadır. Menşe adlı tescillenmiş olan ürünlere sahip bölgeler 2 şer ürün ile Ege ve Karadeniz Bölgeleri ve 1 ürün ile İç Anadolu Bölgesidir.



Şekil 3.8. Bölgelere Göre Tescilli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Kategorisindeki Ürün Sayıları

3.5. Araştırmanın Bulguları

Araştırmanın bu bölümünde Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli 84 yiyecek içecek işletmesinin menülerinin içerik analizi sonuçlarına, tanımlayıcı istatistiklerine, menülerde yer alan coğrafi işaretli ürünlerin bölgelere ve çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorilerine göre dağılımı ile Ankara mutfağına özgü coğrafi işaretli ürünlerin menülerde yer alma düzeylerine yer verilecektir.

Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli 84 yiyecek içecek işletmesinin menüsünün içerik analizi yöntemi ile incelenmesi sonucu menülerde yer alan coğrafi işaretli ürünlerin alfabetik sıraya göre A harfinden başlanarak U (dahil) harfine kadar

kodlandığı ve bu ürünlerin menülerde bulunma durumuna dair istatistikler Tablo 3.2’de gösterilmektedir.

Tablo 3.2. Ankara’da Bulunan Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler

SAYI	KOD	ÇEŞİT	YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE BULUNMA DURUMU
1	A	ADANA KEBAP	24
2	B	ADANA İÇLİ KÖFTE	3
3	C	ANKARA TAVA	7
4	Ç	AFYON KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI	11
5	D	URFA İÇLİ KÖFTE	18
6	E	URFA ÇİĞ KÖFTE	18
7	F	URFA KEBAP	13
8	G	URFA LAHMACUNU	1
9	Ğ	URFA PATLICANLI KEBAP	12
10	H	HATAY KÜNEFE	19
11	İ	MERSİN TANTUNİ	1
12	I	ANTEP BAKLAVA	7
13	J	ANTEP KATMERİ	9
14	K	ADİYAMAN ÇİĞ KÖFTE	2
15	L	ANTEP LAHMACUNU	5
16	M	EDİRNE TAVA CİĞERİ	2
17	N	İNEGÖL KÖFTE	4
18	O	KAYSERİ MANTI	3
19	Ö	URFA HAŞHAŞ KEBABI	1
20	P	URFA ZERDESİ	1
21	R	LAZ BÖREĞİ	2
22	S	AKÇAABAT KÖFTE	4
23	Ş	HAMSIKÖY SÜTLACI	1
24	T	ERZURUM SU BÖREĞİ	3
25	U	ÇAMLIDERE HÖŞMERİM TATLI	1

Araştırmada Ankara ilinde turizm işletme belgesine sahip olan 84 yiyecek içecek işletmesinin menüsü içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. Tablo 3.3’ de yer alan içerik analizi sonuçlarına göre, 84 işletmenin 43 tanesinin menüsünde coğrafi işaretli ürünlere yer verildiği, 41 işletmenin menüsünde ise coğrafi işaretli ürünlere yer verilmediği tespit edilmiştir. Tablo 3.3’de 84 işletme menüsünde toplam 4133 ürüne yer verildiği görülmektedir. Bu ürünlerden 168’inin çorba, 3188’inin yemek ve 777’sinin fırın ve pastacılık kategorisinde bulunduğu tespit edilmiştir. Menülerinde coğrafi işaretli ürüne yer veren 43 işletmede toplamda 25 çeşit coğrafi işaretli ürün bulunduğu tespit edilmiştir. 43 işletmenin menüsünde bulunan 25 çeşit yemek alfabetik sıraya göre A harfinden başlayarak sırasıyla U (dahil) harfine kadar olmak üzere Tablo 3.3’de yer alan Çeşitler kısmına kodlanmıştır. Tablo 3.2’de belirtilen 25 çeşit coğrafi işaretli ürünün 15 tanesi yemek 10 tanesi ise fırın ve

pastacılık kategorisinde yer almaktadır. Yemek kategorisinde olan ürünler Y harfi, fırın ve pastacılık kategorisinde yer alan ürünler ise F harfi ile Tablo 3.3.'de Tür kısmına kodlanmıştır.

Menülerinde coğrafi işaretli ürüne yer veren 43 yiyecek içecek işletmesinde yemek kategorisinde bulunan 15 ürünün 117 kez, fırın ve pastacılık kategorisinde yer alan 10 ürünün ise 55 kez olmak üzere toplamda 172 kere yer aldığı tespit edilmiştir. Tablo 3.2'de görüldüğü gibi 25 çeşit coğrafi işaretli ürün içerisinde Adana Kebap 24, Hatay Künefe 19, Urfa İçli Köfte ve Urfa Çiğ Köfte 18'er, Urfa Kebap 13, Urfa Patlıcanlı Kebap 12, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı 11, Antep Katmeri 9, Antep Baklava ve Ankara Tava 7, Antep Lahmacunu 5, Akçaabat Köfte ve İnegöl Köfte 4, Erzurum Su Böreği, Adana İçli Köfte ve Kayseri Mantı 3, Edirne Tava Ciğeri, Laz Böreği ve Adıyaman Çiğ Köfte 2, Çamlıdere Höşmerim Tatlısı, Hamsiköy Sütlacı, Urfa Zerdesi, Urfa Haşhaş Kebabı, Urfa Lahmacunu ve Mersin Tantuni 1'er işletmenin menüsünde bulunmaktadır. Tablo 3.3'de 43 işletmenin menüsünde yer alan 25 çeşit coğrafi işaretli ürünün 7 tanesi yemek 4 tanesi ise fırın ve pastacılık kategorisinde olmak üzere toplam 11 çeşit ürün ile ilk sırada Güneydoğu Anadolu Bölgesinin, ikinci sırada ise 3 yemek ve 1 fırın ve pastacılık kategorisinde bulunmakta olan toplamda 4 ürünü ile Akdeniz Bölgesinin bulunduğu tespit edilmiştir. Tablo 3.3'de incelenen işletme menülerinde Karadeniz Bölgesinin 1 yemek ve 2 fırın ve pastacılık kategorisi olmak üzere toplam 3 çeşit, İç Anadolu Bölgesinin ise 2 yemek ve 1 fırın ve pastacılık kategorisi içinde toplamda 3 çeşit coğrafi işaretli ürününün bulunduğu görülmektedir. İşletme menülerinde Marmara Bölgesinin yemek kategorisinde toplamda 2 çeşit, Doğu Anadolu ve Ege Bölgelerinin ise fırın ve pastacılık kategorisinde toplamda 1'er çeşit ürünlerinin bulunduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3.3'de incelenen işletme menüleri içerisinde Ankara mutfağına özgü coğrafi işaretli ürünlerden yemek kategorisinde Ankara Tava, fırın ve pastacılık kategorisinde Çamlıdere Höşmerim Tatlısı olmak üzere toplamda sadece 2 çeşit ürüne yer verildiği görülmektedir. Menülerinde coğrafi işaretli ürünlere yer veren 43 işletmeden 7 tanesinin menüsünde Ankara Tava yer alırken sadece 1 tanesinde Çamlıdere Höşmerim Tatlısına yer verildiği tespit edilmiştir.

Tablo 3.3. Ankara’da Bulunan Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerine Dair Bulgular

İşletme	Yemek Sayısı				Coğrafi İşaretli Ürün Sayısı								Tür ²	
	Toplam	Çorba	Yemek	Fırın ve Pastacılık	Toplam	Karadeniz Bölgesi	Ege Bölgesi	İç Anadolu Bölgesi	Marmara Bölgesi	Akdeniz Bölgesi	Doğu Anadolu	Güneydoğu Anadolu Bölgesi		Çeşitler ¹
İ1	30	2	19	9	3	0	0	0	0	1	0	2	D,E,H	2 Y 1 F
İ2	26	2	14	10	6	0	0	0	0	3	0	3	A,B,Ğ, E,G,H	4 Y 2 F
İ3	40	2	36	2	2	0	0	0	0	2	0	0	A,B	2 Y
İ4	26	0	26	0	2	0	0	0	0	2	0	0	A,D	2 Y
İ5	80	1	71	8	1	0	1	0	0	0	0	0	Ç	1 F
İ6	80	1	71	8	1	0	1	0	0	0	0	0	Ç	1 F
İ7	80	1	71	8	1	0	1	0	0	0	0	0	Ç	1 F
İ8	24	1	20	3	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ9	85	0	65	20	1	0	0	0	0	1	0	0	İ	1 Y
İ10	30	2	24	4	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ11	20	1	17	2	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ12	50	1	41	8	4	0	1	0	0	1	0	2	D,E,H, Ç	2 Y 2 F
İ13	45	4	35	6	8	0	0	1	0	2	0	5	A,C,Ğ, E,D,H,J, I	5 Y 3 F
İ14	18	1	15	2	1	0	0	0	0	0	0	1	K	1 Y
İ15	30	3	22	5	7	0	0	0	0	2	0	5	A,Ğ,E, D,F,H,I	5 Y 2 F
İ16	25	2	20	3	1	0	0	0	0	0	0	1	K	1 Y

¹ Tablo 3.3’de bulunan Çeşitler kategorisinde, restoran menülerinde yer alan coğrafi işaretli ürünler alfabetik sıraya göre A harfi ile U (dahil) harfi olmak üzere kodlanmıştır. Kodların açılımı ayrıca Tablo 3.2’de detaylıca verilmiştir.

² Tablo 3.3.’de yer alan Tür kategorisinde, restoran menülerinde bulunan coğrafi işaretli ürünlerden yemek kategorisinde olan ürünler Y harfi, fırın ve pastacılık kategorisinde olan ürünler ise F harfi ile kodlanmıştır.

Tablo 3.3. (devam)

İ17	30	2	21	7	6	0	0	0	0	2	0	4	A,F,D,E, ,H,I	4 Y 2 F
İ18	25	3	17	5	7	0	0	0	0	2	0	5	A,F,Ğ,E ,D,H,J	5 Y 2 F
İ19	43	0	39	4	4	0	1	0	0	2	0	1	A,B,Ç,J	2 Y 2 F
İ20	46	0	41	5	5	0	0	0	0	2	0	3	A,D,E, H,J	3 Y 2 F
İ21	41	1	32	8	8	0	0	0	0	2	0	6	A,F,Ğ, D,E,L,J, H	6 Y 2 F
İ22	60	1	51	8	9	0	0	0	1	2	0	6	A,F,Ğ, D,E,M, L,J,H	7 Y 2 F
İ23	107	11	86	10	5	0	1	2	1	0	0	1	Ğ,C,N, O,Ç	4 Y 1 F
İ24	101	17	71	13	10	0	1	2	2	1	0	4	A,F,Ö, Ğ,C,N, M,O,P, Ç	8 Y 2 F
İ25	34	2	11	21	4	0	1	0	0	1	0	2	A,Ğ,L, Ç	3 Y 1 F
İ26	11	2	7	2	1	1	0	0	0	0	0	0	R	1 F
İ27	24	1	21	2	2	0	0	0	0	1	0	1	I,H	2 F
İ28	44	2	39	3	6	0	0	0	0	2	0	4	A,F,Ğ, H,I,J	3 Y 3 F
İ29	80	1	69	10	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ30	11	0	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ31	16	0	12	4	3	0	0	0	0	1	0	2	A,D,E	3 Y
İ32	57	13	32	12	3	0	1	1	1	0	0	0	C,N,Ç	2 Y 1 F
İ33	50	1	45	4	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ34	15	1	11	3	5	0	0	0	0	2	0	3	A,D,E,L ,H	4 Y 1 F

Tablo 3.3. (devam)

İ35	35	2	25	8	7	0	0	0	0	2	0	5	A,F,D,E ,H,I,J	4 Y 3 F
İ36	42	1	37	4	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ37	107	1	83	23	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ38	107	1	83	23	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ39	27	2	20	5	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ40	42	0	40	2	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ41	28	2	20	6	5	0	0	0	0	2	0	3	A,D,E,L ,H	4 Y 1 F
İ42	22	1	18	3	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ43	33	1	30	2	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ44	30	0	26	4	4	3	0	0	1	0	0	0	S,N,R,Ş	2 Y 2 F
İ45	53	1	45	7	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ46	56	7	38	11	7	0	1	1	0	1	1	3	A,F,D, Ğ,C,T,Ç	5 Y 2 F
İ47	56	7	38	11	7	0	1	1	0	1	1	3	A,F,D, Ğ,C,T,Ç	5 Y 2 F
İ48	38	2	30	6	7	0	0	0	0	2	0	5	A,F,D,E ,I,J,H	4 Y 3 F
İ49	16	1	10	5	4	0	0	0	0	2	0	2	A,D,E, H	3 Y 1 F
İ50	31	0	24	7	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ51	42	0	6	36	1	0	0	0	0	0	1	0	T	1 F
İ52	28	2	21	5	5	0	0	0	0	2	0	3	A,F,D,E ,H	4 Y 1 F
İ53	38	0	35	3	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ54	93	0	67	26	1	1	0	0	0	0	0	0	S	1 Y
İ55	93	0	67	26	1	1	0	0	0	0	0	0	S	1 Y
İ56	32	0	22	10	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ57	93	0	67	26	1	1	0	0	0	0	0	0	S	1 Y
İ58	95	1	68	26	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ59	28	1	15	12	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ60	45	0	35	10	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ61	42	0	30	12	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ62	22	2	15	5	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ63	46	2	38	6	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-

Tablo 3.3. (devam)

İ64	32	0	23	9	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ65	51	1	35	15	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ66	22	0	12	10	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ67	55	3	41	11	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ68	96	6	80	10	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ69	49	1	32	16	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ70	51	1	37	13	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ71	50	2	33	15	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ72	78	0	61	17	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ73	28	1	20	7	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ74	44	2	16	26	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ75	23	2	18	3	1	0	0	1	0	0	0	0	U	1 F
İ76	30	0	20	10	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ77	23	2	12	9	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ78	33	3	25	5	1	0	0	1	0	0	0	0	C	1 Y
İ79	50	1	31	18	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ80	144	7	131	6	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ81	41	2	28	11	4	0	0	1	0	2	0	1	A,F,O, H	3 Y 1 F
İ82	21	1	18	2	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ83	154	7	140	7	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
İ84	154	7	140	7	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
Toplam	4133	168	3188	777	172	7	11	11	6	48	3	86	25 Çeşit	11 7 Y 55 F

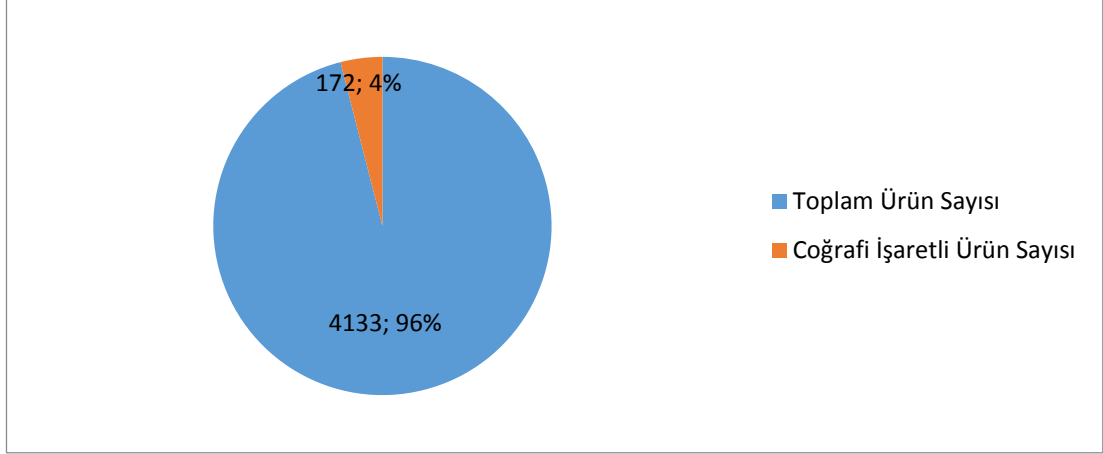
Tablo 3.4’de Ankara’da bulunan 84 turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletme menüsünden içerik analizi yöntemi ile elde edilen verilerin özet tanımlayıcı istatistiklerine yer verilmiştir. Ayrıca elde edilen veriler çalışmanın ilerleyen bölümlerinde grafikler ile gösterilmektedir.

Tablo 3.4. Ankara’da Bulunan Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerine Dair Özet Tanımlayıcı İstatistikler

Tanımlayıcı İstatistikler	Frekans	Oran
Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün Sayısının Toplam Ürün Sayısına Oranı	Coğrafi İşaretli Ürün Sayısı: 172 Toplam Ürün Sayısı: 4133	%4
Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün Sayısının Ürün Kategorilerine Göre Dağılımı	Çorba: 0 Yemek: 117 Fırın ve Pastacılık: 55	Yemek: %68 Fırın ve Pastacılık: %32
Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün	Güneydoğu Anadolu Bölgesi: 86 Akdeniz Bölgesi: 48	Güneydoğu Anadolu Bölgesi: %50 Akdeniz Bölgesi: %28

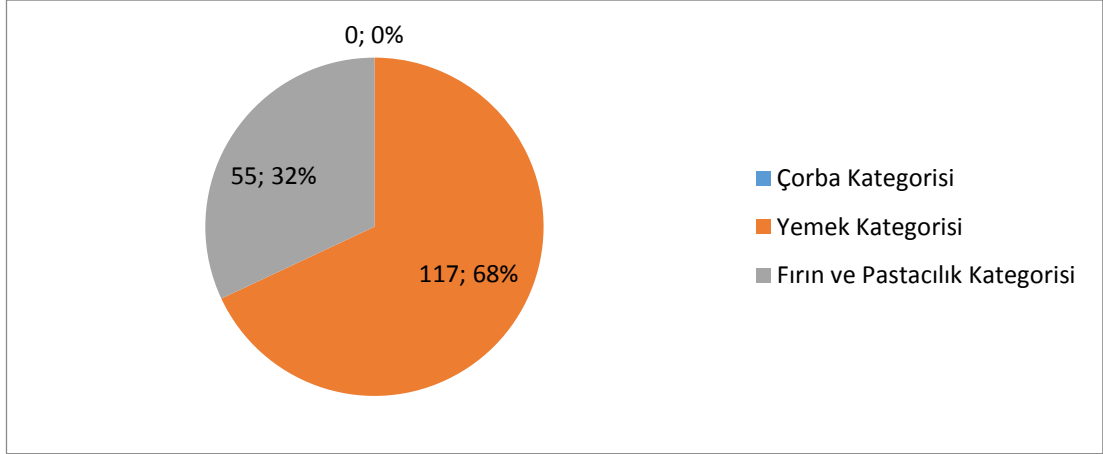
Sayısının Bölgelere Göre Dağılımı	İç Anadolu Bölgesi: 11 Ege Bölgesi: 11 Karadeniz Bölgesi: 7 Marmara Bölgesi: 6 Doğu Anadolu Bölgesi: 3	İç Anadolu Bölgesi: %6 Ege Bölgesi: 6 Karadeniz Bölgesi: %4 Marmara Bölgesi: %4 Doğu Anadolu Bölgesi: %2
Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Kategorisindeki Ürün Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Kategorisindeki Ürün Sayısına Oranı	Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Ürün Sayısı: 25 Genel Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Ürün Sayısı: 254	%9
Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Yemek Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Yemek Sayısına Oranı	Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Yemek Sayısı: 15 Genel Coğrafi İşaretli Yemek Sayısı: 127	%11
Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Fırın ve Pastacılık Ürünleri Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Fırın ve Pastacılık Ürünleri Sayısına Oranı	Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Fırın ve Pastacılık Ürünleri Sayısı: 10 Genel Coğrafi İşaretli Fırın ve Pastacılık Ürünleri Sayısı: 110	%8
Ankara Mutfağına Özgü Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Oranları	Ankara Tava: 7 Çamlıdere Höşmerim Tatlısı: 1 Toplam Yiyecek İçecek İşletmesi Sayısı: 84	Ankara Tava: %8 Çamlıdere Höşmerim Tatlısı: %1
Menülerde Yer Alan Ankara Mutfağına Özgü Coğrafi İşaretli Ürünlerin Menülerde Yer Alan Toplam Coğrafi İşaretli Ürün Sayısına Oranı	Ankara Tava: 7 Çamlıdere Höşmerim Tatlısı: 1 Toplam Coğrafi İşaretli Ürün Sayısı: 172	Ankara Tava: %4,06 Çamlıdere Höşmerim Tatlısı: %0,58

Şekil 3.9'da görüldüğü gibi Ankara'da bulunan 84 turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesinin menüsünde toplamda 4133 ürün bulunmaktadır. 4133 üründen 172 tanesinin coğrafi işaretli ürün olduğu ve menülerde %4 oranında yer aldığı görülmektedir.



Şekil 3.9. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün Sayısının Toplam Ürün Sayısına Oranı

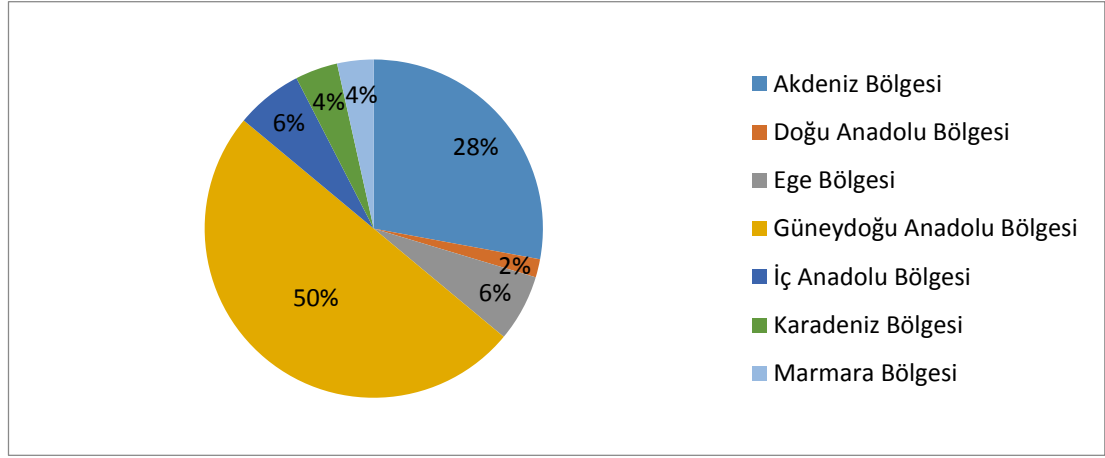
Şekil 3.10'da menülerde yer alan coğrafi işaretli ürünlerin kategorilere göre dağılımı görülmektedir. İşletmelerin menülerinde yemek kategorisinde 117, fırın ve pastacılık kategorisinde ise 55 coğrafi işaretli ürünün bulunduğu tespit edilmiştir. İncelenen yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde çorba kategorisinden ise coğrafi işaretli bir ürüne yer verilmediği tespit edilmiştir. Menülerde yer alan coğrafi işaretli ürünlerin %68'i yemek, %32'si ise fırın ve pastacılık kategorisinde yer aldığı görülmektedir.



Şekil 3.10. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün Sayısının Ürün Kategorilerine Göre Dağılımı

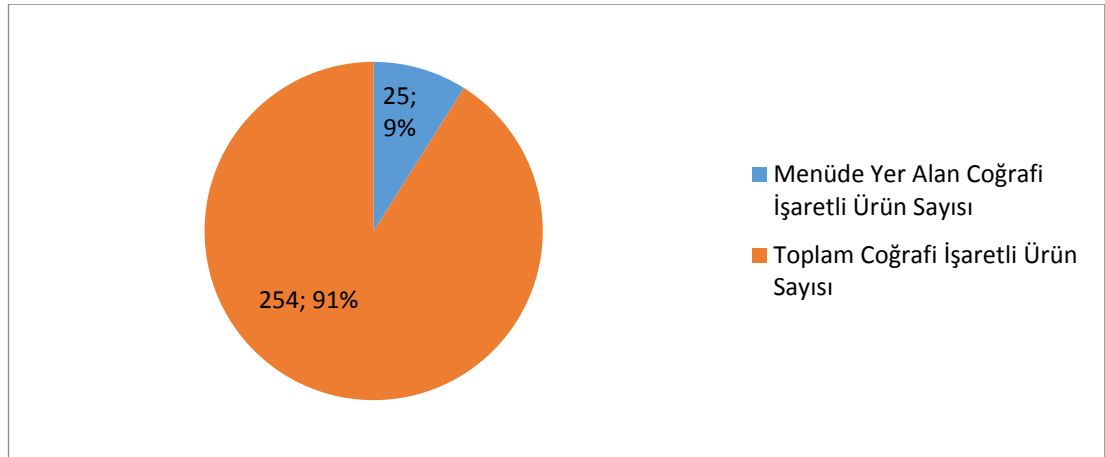
Menülerde yer alan coğrafi işaretli ürünlerin bölgelere göre dağılımını tespit etmeye yönelik yapılan kodlamalarda, Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait coğrafi işaretli ürünlerin incelenen işletme menülerinde 86 kez bulunarak ilk sırada yer aldığı, Akdeniz Bölgesine ait coğrafi işaretli ürünlerin 48 kez ile ikinci sırada olduğu ve Doğu Anadolu Bölgesinin coğrafi işaretli ürünlerinin ise 3 kez yer alarak son sırada olduğu tespit edilmiştir. Şekil 3.11.'de belirtildiği gibi menülerde yer alan

coğrafi işaretli ürünlerin %50'si Güneydoğu Anadolu Bölgesine, %28'i Akdeniz Bölgesine aittir. En az coğrafi işaretli ürün oranına sahip bölgenin ise %2 ile Doğu Anadolu Bölgesi olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 3.11. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürün Sayısının Bölgelere Göre Dağılımı

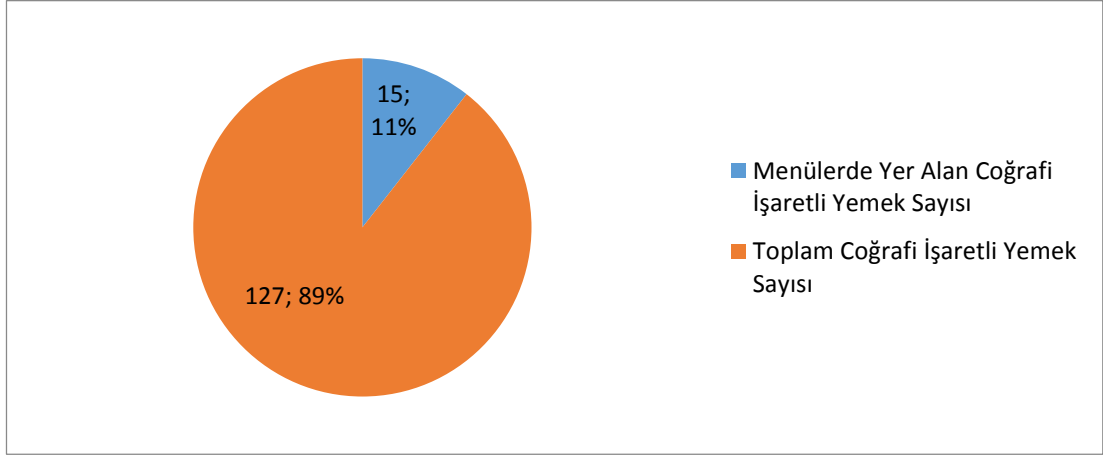
İçerik analizi ile incelenen işletmelerin menülerinde yer alan çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorisindeki 25 çeşit coğrafi işaretli ürünün genel coğrafi işaretli çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorisindeki 254 çeşit ürüne oranına Şekil 3.12.'de yer verilmektedir. Şekilde görüldüğü gibi, coğrafi işaretli 25 çeşit ürünün genel coğrafi işaretli 254 çeşit ürüne oranının %9 olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 3.12. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Kategorisindeki Ürün Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Kategorisindeki Ürün Sayısına Oranı

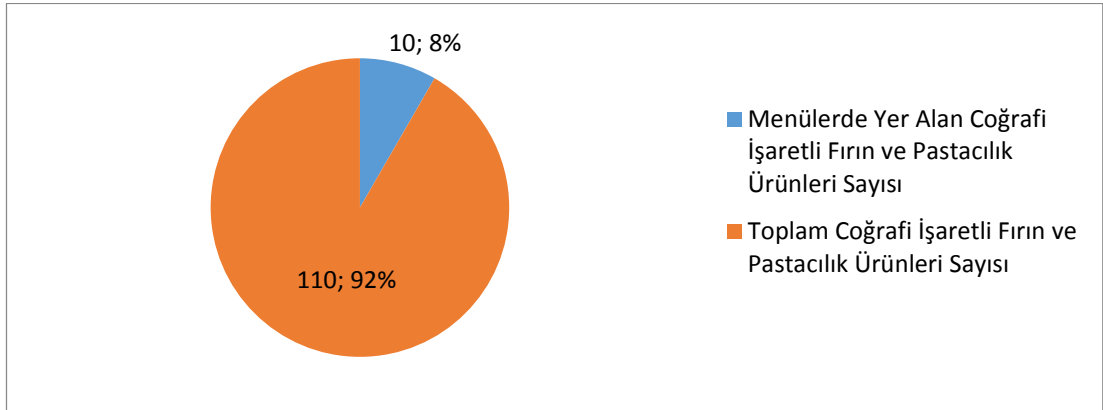
İşletme menüleri incelendiğinde, menülerde yemek kategorisinde bulunan 15 çeşit coğrafi işaretli ürünün yer aldığı tespit edilmiştir. 15 çeşit coğrafi işaretli

ürünün, genel coğrafi işaretli yemek kategorisinde bulunan 127 çeşit ürüne oranının %11 olduğu Şekil 3.13’de görülmektedir.



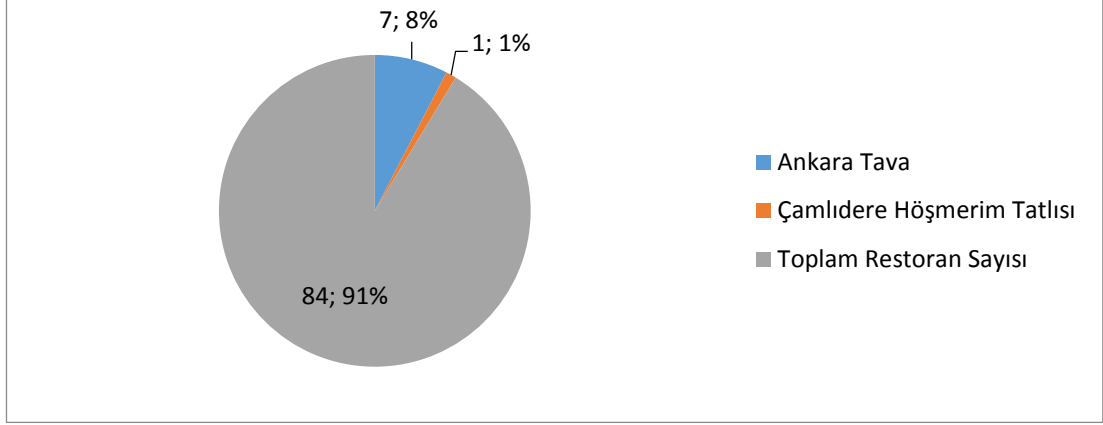
Şekil 3.13. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Yemek Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Yemek Sayısına Oranı

Şekil 3.14’de görüldüğü üzere incelenen 84 turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesinin menüsünde yer alan fırın ve pastacılık kategorisindeki coğrafi işaretli ürünlerin genel coğrafi işaretli fırın ve pastacılık kategorisindeki ürünlere oranının %8 olduğu belirlenmiştir.



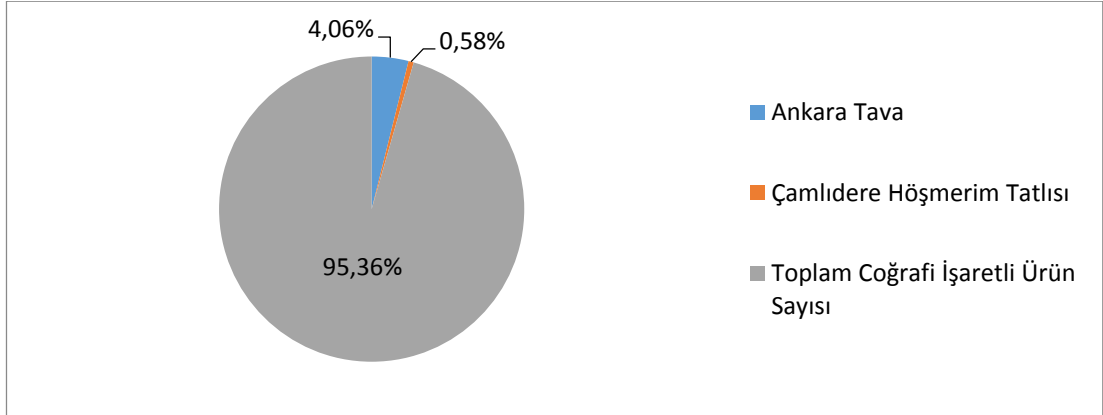
Şekil 3.14. Menülerde Yer Alan Coğrafi İşaretli Fırın ve Pastacılık Ürünleri Sayısının Genel Coğrafi İşaretli Fırın ve Pastacılık Ürünleri Sayısına Oranı

Araştırma kapsamında incelenen 84 yiyecek içecek işletmesinin menüsünde, Ankara mutfağına özgü Ankara Tava ve Çamlıdere Höşmerim Tatlısı olmak üzere coğrafi işaretli sadece iki çeşit ürüne yer verildiği görülmektedir. Şekil 3.15’de görüldüğü üzere, toplamda incelenen 84 yiyecek içecek işletmesinin menüsünde Ankara Tavanın yer alma oranının %8, Çamlıdere Höşmerim Tatlısının yer alma oranının ise %1 olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 3.15. Ankara Mutfağına Özgü Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Oranları

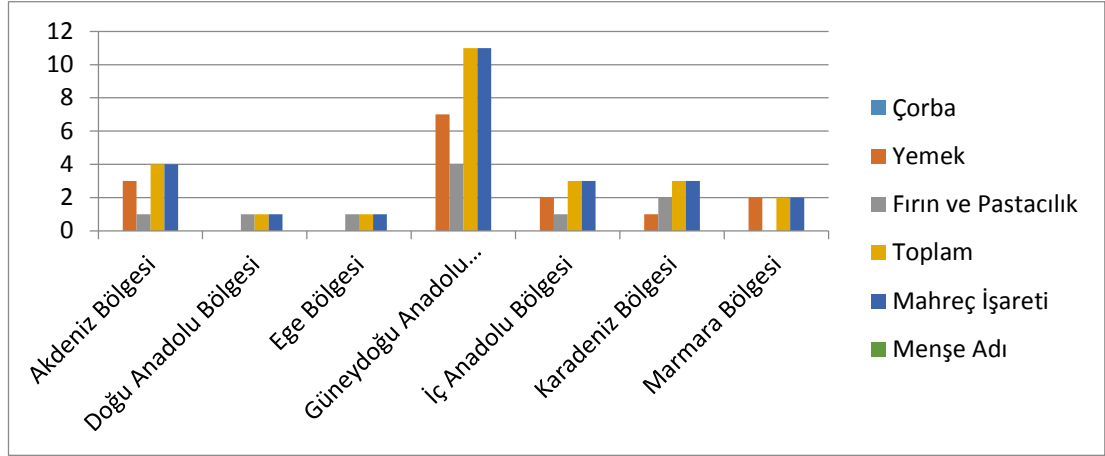
Şekil 3.16'da menülerde yer alan Ankara mutfağına özgü coğrafi işaretli ürünlerin, menülerde yer alan toplam coğrafi işaretli ürün sayısına oranı gösterilmektedir. Şekil'e göre, Ankara Tava'nın menülerde yer alan toplam coğrafi işaretli ürün sayısına oranının %4,06, Çamlıdere Höşmerim Tatlısının oranının ise %0,58 olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 3.16. Menülerde Yer Alan Ankara Mutfağına Özgü Coğrafi İşaretli Ürünlerin Menülerde Yer Alan Toplam Coğrafi İşaretli Ürün Sayısına Oranı

Bölgelere göre Ankara'daki turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alan coğrafi işaretli ürünlere Şekil 3.17.'de yer verilmektedir. Şekil'de görüldüğü gibi incelenen işletmelerinin hiçbirinde 7 bölgeye ait coğrafi işaretli çorbanın bulunmadığı tespit edilmiştir. Yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alan en fazla coğrafi işaretli ürün çeşidine sahip bölge konumunda 7 yemek, 4 fırın ve pastacılık olmak üzere toplam 11 çeşit ürün ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi bulunmaktadır. Menülerde en az coğrafi işaretli ürüne sahip olan bölgelerin ise 1'er çeşit ürün ile Doğu Anadolu ve Ege Bölgesinin olduğu

görülmektedir. Ayrıca incelenen yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alan 25 çeşit coğrafi işaretli ürünün tamamının mahreç işaretine sahip olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 3.17. Bölgelere Göre Ankara'daki Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Coğrafi İşaretli Çorba, Yemek, Fırın ve Pastacılık Ürün Sayıları

SONUÇ

İnsanoğlunun en önemli fizyolojik ihtiyacı yemek yemektir. Bu sebeple mutfak ve beslenme şekilleri insan yaşamının önemli unsurları içerisinde yer almaktadır. İnsanların yeme içme ihtiyaçlarını karşılamaları, toplumdan topluma ve coğrafyadan coğrafyaya farklı beslenme türlerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Türkiye'nin sahip olduğu çeşitli iklim ve coğrafi şartlar geçmişten günümüze birçok medeniyet ve kültüre ev sahipliği yapmıştır. Türkiye'nin yedi farklı bölgesinde birçok farklı kültürün var olması bölgelere has yöresel lezzetlerin oluşmasına katkı sağlamıştır.

Son yıllarda bir destinasyonu ziyaret edecek turistlerin destinasyonla ilgili farklı beklenti ve yeni deneyimleri tecrübe etme isteği içerisinde oldukları bilinmektedir. Bu durum alternatif turizm türlerine olan ilgi ve talebi artırmaktadır. Alternatif turizm türleri arasında yer alan gastronomi turizmi turistler açısından yeni deneyimler yaşama ve farklı yöresel lezzetleri keşfetmeyi sağlamaktadır. Son yıllarda turistlerin ziyaret edecekleri destinasyonlara gitmeden önce yöresel mutfak kültürleri ile ilgili bilgi edinmeye başlamaları yöresel yiyeceklerin tanıtım ve pazarlama aşamalarının destinasyonlar için son derece önemli olduğunu göstermektedir. Destinasyona özgü yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi

aracılığıyla turizm endüstrisinde kullanılmasının destinasyonun markalaşmasına ve ekonomisine katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Bir bölgeye özgü yöresel lezzetlerin korunarak gelecek nesillere aktarılmasını ve sürdürülebilirliğini sağlaması amacıyla verilmekte olan coğrafi işaret tescil belgesi giderek önem kazanmaktadır. TPMK tarafından verilmekte olan coğrafi işaret tescil belgesi, bölgelere has yöresel lezzetlerin tanınmasını sağlamakla birlikte tüketicilerin ürünlere olan ilgilerini de artırmaktadır. Coğrafi işarete sahip olan ürünlerin gastronomi turizminde kullanılmasının, hem bölgelerin veya yörelerin gelişimini hem de ürünlerin sürdürülebilirliğini (İloğlu, 2014; Kan, 2011; Karakulak, 2016; Kök ve Güngör, 2021; Özgür, 2011; Yazıcıoğlu vd., 2019) ve marka imajını kazanmasını sağlayabileceği ve özellikle kırsal bölgelerde coğrafi işaretli yöresel ürünlerin turistik bir çekim unsuru olarak kullanılabilirliği düşünülmektedir. Bu sebeple, bölgelerin yöresel lezzetlerinin coğrafi işaret tescil belgesine sahip olmaları ve bu ürünlerin turizm endüstrisinde kullanılmaları önem teşkil etmektedir.

Bu çalışmanın amacı Ankara'da bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaret tescil belgesine sahip olan ürünlere yer verilip verilmeme durumunu tespit etmektir. Çalışmanın evrenini Ankara'da bulunan 113 yiyecek içecek işletmesi oluşturmaktadır. Fakat 17 işletmenin faal, 12 işletmenin ise işletme yapılarının araştırmaya yönelik uygun olmamasından dolayı bu işletmeler araştırma kapsamına dahil edilmemiştir. Araştırmada içerik analizi yönteminden faydalanılmıştır. İlk etapta TPMK tarafından coğrafi işaret tescil belgesine sahip durumda olan mevcut ürünler ürün kategorilerine, çeşit, tür ve bölgelere göre olmak üzere incelenmiş, kod listesinde kategoriler oluşturulmuş ve daha sonra araştırma kapsamında olan yiyecek içecek işletmelerinin menüleri 15 Ekim 2020 ile 15 Kasım 2020 tarihleri arasında içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. İncelenen işletme menülerinden elde edilen coğrafi işaretli ürünlere dair veriler ürünlerin yer aldığı kategorilere, bölgelere, çeşitlere ve türlerine göre kodlama listesine eklenmiş ve araştırmanın devamında tanımlayıcı istatistiklerin hesaplanma işlemi gerçekleştirilmiştir.

Araştırmanın bulgularına göre, Türkiye'de çorba, yemek, fırın ve pastacılık kategorisinde coğrafi işaret tesciline sahip 254 çeşit ürün bulunmaktadır. Coğrafi işaretli ürün sayısı yüksek olmasına rağmen Ankara'da bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menüleri incelendiğinde sadece 25 coğrafi

işaretleli ürüne yer verildiği görülmüştür. 25 çeşit ürünün 15 tanesi yemek 10 tanesi ise fırın ve pastacılık kategorisinde yer almaktadır. 24 farklı yiyecek içecek işletmesi menüsünde bulunan Adana Kebap, 25 ürün içerisinde yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde en fazla yer alan ürün konumundadır. İncelenen 84 yiyecek içecek işletmesinden menüsünde en fazla coğrafi işaretleli ürüne yer veren işletmenin toplam 10 ürün ile 124 olduğu tespit edilmiştir. Ankara’da bulunan turizm işletme belgeli 41 yiyecek içecek işletmesinin menüsünde ise coğrafi işaretleli ürünlere yer verilmediği belirlenmiştir. Araştırma kapsamında incelenen yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretleli ürünlerin yer alma oranı %4 olarak tespit edilmiştir. Bu durum araştırma kapsamındaki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretleli ürünlere yeterli derecede yer verilmediğini göstermektedir. Menülerde yer alan coğrafi işaretleli ürünlerin %68’inin yemek, %32’sinin ise fırın ve pastacılık kategorisinde olduğu belirlenmiştir. İşletme menülerinde yer alan coğrafi işaretleli ürünlerin bölgelere göre dağılım oranlarında ilk sırada %50 ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi, ikinci sırada ise Akdeniz Bölgesi %28 ile yer alırken, en az ürüne %2 oranla Doğu Anadolu Bölgesinin sahip olduğu tespit edilmiştir. Yazıcıoğlu vd. (2019) tarafından TripAdvisor’a göre Akdeniz Bölgesinde bulunan illerde ilk 10 sırada yer alan yiyecek içecek işletmelerinin menüleri incelenmesi ile ulaşılan verilerde, Adana Kebap 8, Mersin Tantuni, Zeytinyağı Humus ve Hatay Künefenin 1 yiyecek içecek işletmesinin menüsünde yer aldığı tespit edilmiştir. Literatür incelendiğinde, coğrafi işaretleli bir ürün olan Adana Kebapın ve Akdeniz Bölgesine ait coğrafi işaretleli ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bulunma durumu benzerlik göstermektedir. Benzer şekilde Işın ve Yalçın (2020) tarafından TripAdvisor’a göre Türkiye’nin yedi bölgesinde bulunan illerinde ilk 10 sırada yer alan işletme menülerinin incelenerek gerçekleştirilmiş olan çalışmada ise, Doğu Anadolu Bölgesinde bulunan illerinde sadece 1 çeşit coğrafi işaretleli ürüne yer verildiği, Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki illerde ise 3 çeşit coğrafi işaretleli ürüne yer verildiği tespit edilmiştir.

Araştırma kapsamında 84 yiyecek içecek işletmesinin menüsü incelendiğinde Ankara’nın sahip olduğu coğrafi işaretleli ürünlerden olan Ankara Tavanın 7, Çamlıdere Höşmerim Tatlısının ise 1 yiyecek içecek işletmesinde yer aldığı tespit edilmiştir. Oysaki Tuna ve Özyurt (2018: 80) tarafından yapılmış olan çalışmada, katılımcıların vermiş oldukları yanıtlara göre Ankara mutfağına özgü en çok bilinen

yemeğin coğrafi işarete sahip olan Ankara Tava olduğu belirtilmektedir. Bu durum gastronomi turizmi açısından Ankara'nın en önemli ürününün Ankara Tava olduğunu ortaya koymaktadır. Bu sebeple, gelecekte hem Ankara Tavanın hem de Ankara mutfağına özgü diğer coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımlarının yapılması ve bu ürünlerin daha fazla yiyecek içecek işletmesinin menüsünde yer alması, Ankara'nın gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Araştırmanın kapsamını Ankara ilinde bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Literatürde yer alan çalışmalar incelendiğinde, menülerde yerel mutfak ürünlerine yer verilme durumunu (Akkuş ve Şimşek, 2019; Bayat, 2018; Bayat, 2020; Dündar Arıkan, 2017; Kızılgöçü, 2019; Ray ve Demirtaş, 2019; Sandıkçı vd., 2015; Sormaz vd., 2019; Yıldırım vd., 2018) inceleyen birçok araştırmanın bulunduğu görülürken, coğrafi işaret tescil belgesine sahip yöresel ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma durumunu (Kendir, 2020; Yazıcıoğlu vd., 2019; Yıldız ve Akdemir, 2020) inceleyen çalışmaların ise yeterli olmadığı ve bu çalışmaların farklı bölgelerde ve daha dar kapsamlı örneklerle uygulanmış olduğu görülmektedir. Ayrıca literatürde Ankara ili özelinde coğrafi işaretli ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma düzeyini ölçen herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Dolayısıyla söz konusu bu durumlar, araştırmanın özgün değerini ortaya koymaktadır. Araştırma kapsamına Covid 19 pandemisinden dolayı Ankara ilinde yer alan sadece turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin dahil edilmesi, araştırmanın kısıtını oluşturmaktadır.

Gelecekte Ankara mutfağına özgü coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliği ve tüketicilerin bu ürünleri tüketmeye yönelik tutum ve eğilimleri ile ilgili çalışmalar yapılabilir. İlerleyen yıllarda benzer bir çalışma gerçekleştirilerek coğrafi işaretli ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma durumu, mevcut durum ile karşılaştırılabilir. Ayrıca farklı illerin gastronomi turizmi potansiyeli ve coğrafi işaretli ürünlerinin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma durumu ile ilgili de benzer çalışmalar gerçekleştirilebilir. Gelecekte Ankara mutfağına özgü daha fazla yöresel ürün için coğrafi tescil belgesi alınması ve bu ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde sunulması Ankara'nın gastronomi turizminin gelişmesine ve şehrin ekonomisine katkı sağlayabileceği düşünülmektedir. Ayrıca, Türkiye'nin başkenti ve ikinci en büyük şehri olan Ankara'daki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde, Türkiye'nin tüm bölgelerinden coğrafi işaretli ürünlere

yer verilmesi sadece Ankara'nın gastronomi turizminin değil, Türkiye'nin de gastronomi turizminin gelişmesine ve yöresel coğrafi işaretli ürünlerin daha fazla tanınmış olmasına olanak sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- Ab Karım, S. (2006). *Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination's food image and information sources*. Doctoral thesis, Oklahoma State University, Oklahoma.
- Ağcakaya, H. ve Can, İ. I. (2019). "Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği". *Journal of Gastronomy and Travel Research*. 3 (4), 788-804.
- Ağlamaz Susup, E. A. (2018). *İzmir'de gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik sistemsal bir yaklaşım*. Doktora tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Akay, A. ve Sarıışık, M. (2015). "Restoran yöneticilerinin menü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları üzerine bir araştırma". *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*. 6 (12), 211-230.
- Akbulut, D. (2010). "Bektaşî kazanlarından saray aşureliklerine bir paylaşım geleneği olarak aşure". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 55, 269-280.
- Akdemir, N. (2018). *Yöresel mutfağın turizm ürünü olarak kullanımı ve bölgesel kalkınmaya katkısı*. Doktora tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Akın, E. B. (2006). *Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş Malatya kayısının teknolojik özelliklerinin saptanması ve gıda güvenliği açısından araştırılması*. Doktora tezi, Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Akın, G., vd. (2015). "Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi". *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*. 30, 33-52.
- Akkuş, Ç. ve Şimşek, A. (2019). "Yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyleri: Kastamonu örneği". *8th International Vocational Schools Symposium*. 45,48.
- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin Türk mutfağından beklentileri. Yararlanma durumları ve Türk mutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma*. Doktora tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 3. Baskı.
- Akyürek, S. (2018). "Investigation of similarities and differences of Turkish and Spanish cuisine cultures". *Turkish Studies*. 13 (3), 49-64.
- Alçay, A. vd., (2015). "Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar". *ABMYO Dergisi*. 40, 83-93.
- Altaş, A. (2019). "Güney Avrupa Mutfağı". M. Sarıışık (ed.). *Uluslararası Gastronomi*. (s. 183-235). Ankara: Detay Yayıncılık, 5. Baskı.
- Altinel, H. (2014). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık, 2. Baskı.
- Altuntaş, A. ve Gülçubuk, B. (2014). "Yerel kalkınmada yaygınlaşan bir araç olarak geleneksel gıdalar ve geleneksel gıda mevzuatının yaygınlaştırılabilirliği". *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 31 (3), 73-81.
- Anadolu Ajansı (2019). *Yöresel lezzetlerde hedef 25 milyar avroluk gelir*. Erişim: 6 Nisan 2021, <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/yöresel-lezzetlerde-hedef-25-milyar-avroluk-gelir/1638059>
- Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2021). *Turizm*. Erişim: 27 Nisan 2021, <https://ankara.ktb.gov.tr/TR-152371/turizm.html>

- Antalya Ticaret ve Sanayi Odası (2019). *Türkiye'nin 81 ili YÖREX'te buluştu*. Erişim: 7 Nisan 2021, atso.org.tr/detay/2/3/2/7222/turkiyenin-81-ili-yorexte-bulusu.html
- Arıkan, M. (2017). *Türkiye'de coğrafi işaretli ürünlerin kırsal alana olan etkilerinin üretici açısından belirlenmesi: Finike portakalı örneği*. Yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Antalya.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği*. Yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi- bir uygulama-*. Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aydemir, D. A. (2018). *Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alan üniversite öğrencilerinin kariyer beklentileri: lisans öğrencilerine yönel bir araştırma*. Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Aydın, E. (2015). *Gastronomi turizminin şehir markalaşmasına etkisi: Afyonkarahisar ili örneği*. Yüksek lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.
- Bağırhan Özşeker, D. (2016). "Gastronomi kavramı: tanımı ve gelişimi". H. Kurgun ve D. Bağırhan Özşeker (ed.). *Gastronomi ve Turizm*. (s. 4-24). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Balderas-Cejudo, A., et al. (2019). "Senior foodies: a developing niche market in gastronomic tourism". *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 16, 1-5.
- Bardi, C., et al., (2008). *Akdeniz Mutfakları*. Piraye Erdoğan (çev.). İstanbul: Alfa.
- Barut, M. (2016). *Hint Mutfağı*. Erişim: 17 Mayıs 2019, <https://www.gezimanya.com/Yazilar/hint-mutfagi>.
- Bayat, G. (2018). "Gastronomi turizmi kapsamında yiyecek içecek menülerinde yöresel mutfağın kullanımı: Iğdır ili örneği". *TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*, 10 (40), 757-762.
- Bayat, G. (2020). "Kars'ın yerel yemekleri ve yerel ürünlerin Kars'taki yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi". *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. 4 (3), 2640-2654.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2009). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım, 3. Baskı.
- Baysal, A., vd. (2005). *Türk Mutfağından Örnekler*. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 4. Baskı.
- Bilgin, A. (2008). "Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı". A. Bilgin ve Ö. Samancı (ed.). *Türk Mutfağı*. (s. 71-91). Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bulduk, S. (2013). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık, 3. Baskı.
- Bulut, A. (2013). *Coğrafi işaretler ve kırsal kalkınma: Ezine peyniri örneği*. Yüksek lisans tezi, Çanakkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Büyükşalvarcı, A., vd. (2016). "Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4 (4), 165-181.
- Cacic, J., et al. (2011). "Wine with geographical indication-awareness of Croatian consumers". *British Food Journal*. 113 (1), 66-77.
- Canbolat, E. ve Çakıroğlu, F. P. (2015). "Tarihi Çarşamba Kıvratması". *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, 8-10 Ekim, Ankara*.

- Cengiz, O. (2010). *14-15. Yüzyıl divanlarımda mutfak kültürü*. Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Cohen, J. (1960). "A coefficient of agreement for nominal scales". *Educational and Psychological Measurement*. 20 (1), 37-46.
- Coşkun, A. Y. (2001). *Coğrafi işaretler*. Uzmanlık tezi, Türk Patent Enstitüsü, Ankara.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). "Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2 (2), 62-66.
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronomi turizmi örneği*. Yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çakaloğlu, M. (2015). *Marka ürünler, coğrafi işaret ve tüketici algısı*. Yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Çakır, A. (2015). "Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri" S. Şengül, A. Çakır ve G. Çakır (ed.). *Yöresel Mutfaklar*. (s. 15-43). Ankara: Beta Basım Yayım.
- Çakır, T. (2017). *Şehir markalaşmasında gastronomi pazarlamasının önemi ve Van örneği*. Yüksek lisans tezi, Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çakmak, M. (2017). *Uluslararası mutfakların ana yemeklerinin içeriği üzerine karşılaştırmalı bir araştırma*. Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). "Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılım özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi". *Doğu Coğrafya Dergisi*. 17 (28), 193-214.
- Çiçek, H. vd., (2010). "İşletmelerin web sitelerinin değerlendirilmesine ilişkin bir araştırma: Burdur ili örneği". *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 15 (2), 187-206.
- Çildir, S. (2014). *Hint Mutfağı ve Hindistan Yemekleri*. Erişim: 17 Mayıs 2019, <https://www.gezisel.com/hint-mutfagi-ve-hindistan-yemekleri/>.
- Çuhadar, M.,vd. (2018). "Geçmişten günümüze Isparta mutfak kültürü: nitel bir araştırma". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6 (Special 3), 125-142.
- Dağ, T. (2020). *Geleneksel peynirlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: İzmir örneği*. Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Davis, B., et al. (2008). *Food and Beverage Management*. Oxford: Routledge, 4. Edition.
- Dayısoylu, S. K., vd. (2017). "Kahramanmaraş’ın coğrafi işaretli ürünleri ve ilin potansiyel durumu". *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*. 20 (1), 80-88.
- Demir, F. (2015). *Hindistan’ın Renkli Yemek Kültürü: Hint Mutfağı Üzerine*. Erişim: 17 Mayıs 2019, <https://www.themaggar.com/hint-mutfagi/>.
- Demirgöl, F. (2018). "Çadırdan saraya Türk mutfağı". *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*. 3 (1), 105-125.
- Deniz, T. ve Atışman, E. (2017). "Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir swot analizi çalışması". *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. 1 (3), 56-65.
- Deveci, B., vd. (2013). "Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği". *International Journal of Social and Economic Sciences*. 3 (2), 29-34.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

- Duman, S. (2018). *Kastamonu'ya gelen kayak turistlerinin coğrafi işaretli ürün algısı*. Yüksek lisans tezi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Durusoy, Y. Y. (2017). *Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine analitik bir araştırma: Kars kaşarı örneği*. Doktora tezi, Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Dündar Arıkan, A. (2017). "Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri". *Journal of Human Sciences*. 14 (2), 2061-2077.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). "Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3 (1), 41-47.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). "Türk mutfağı". H. Kurgun ve D. Bağırhan Özşeker (ed.). *Gastronomi ve Turizm*. (s. 121-136). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Eren, D. (2011). *Alternatif bir turizm çeşidi olarak mutfak turizminin değerlendirilmesine ilişkin sektör temsilcilerinin görüşlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma*. Yüksek lisans tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Ergan Göynüşen, S. (2011). *Edirne'deki gastronomik kültürün kentin pazarlama ve markalaşmasına etkileri*. Yüksek lisans tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Erol, Y. (2014). *Türkiye'de coğrafi işaretleme sisteminin mevcut yapısı*. Yüksek lisans tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Ertaş, Y. ve Gezmen Karadağ, M. (2013). "Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri". *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*. 2 (1), 117-136.
- European Commission (2021). *eAmbrosia- the Eu geographical indications register*. Erişim 5 Mayıs 2021, ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#
- Fleiss, J. L. (1971). "Measuring nominal scale agreement among many raters". *Psychological Bulletin*. 76 (5), 378-382.
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). *Gaziantep Mutfağı*. Gaziantep: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Girgin, G. K., vd. (2017). "Dünyanın en iyi mutfakları ve Türk mutfağı". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5 (special 2), 219-229.
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, 7. Edition.
- Gökçe, O. (2019). *Klasik ve Nitel İçerik Analizi: Felsefe, Yöntem, Uygulama*. İstanbul: Çizgi Kitabevi.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği)*. Yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gökırmaklı, Ç. vd. (2017). "Gaziantep'im bazı geleneksel lezzetlerinin tarihsel gelişimi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5 (4), 59-69.
- Göller, V. (2015). *Yerel yemek tüketiminin turist motivasyonuna etkisi: İspanya örneği*. Yüksek lisans tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Grolier, P. (2005). *Fransız Mutfağı*. İstanbul: Dönence.
- Güçlü Nergiz, H. (2019). "Marmara Bölgesi Mutfağı". M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. (s. 555- 633). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Güldemir, O. (2014). "Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme". *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*. 346-358.
- Güler, S. (2010). "Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları". *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 26, 24-30.
- Gültekin, B. (2014). *Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin algıları: Kuşadası Limanı örneği*. Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Gündeğer, M. (2014). *Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği*. Yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Gündoğdu, G. (2005). "555 Sayılı CoğışKHK'nın uygulanmasında "ürün" kavramı ve bazı sorunlar". *İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi Mecmuası*. 62 (1-2), 213-238.
- Gündoğdu, G. (2006). *Türk Hukukunda Coğrafi İşaretler ve Korunması*. İstanbul: Beta Yayınları.
- Güneydoğu Anadolu Rehberi. (2007). Erişim: 22 Mayıs 2019, yayin.gap.gov.tr/tum-yayinlar.html.
- Gürcan, D. (2014). *Türk mutfağına özgü bir tasarım önerisi: kendin hazırla kendin tüket*. Yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.
- Güripek, E. (2016). "Uzak Doğu ve Avustralya Mutfağı". H. Kurgun ve D. Bağiran Özşeker (ed.). *Gastronomi ve Turizm*. (s. 259-277). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gürkan, A. S. ve Ulama, Ş. (2019). "Ege Bölgesi Mutfağı". M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. (s. 259-294). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güzel, G. (2009). "Gastronomi ve İnovasyon". *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*. 8, 28-29.
- Haliloğlu, S. (2019). *Gastronomi marka imajının marka sadakati ve satın alma niyeti üzerindeki etkileri: Sakarya örneği*. Yüksek lisans tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Hall, C. M. and Mitchell, R. (2001). "Wine and food tourism.". N. Douglas, N. Douglas & R. Derrett (eds.). *Special Interest Tourism: Context and Cases*. (s. 307-329). Brisbane: John Wiley & Sons.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi*. Doktora tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). "Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması". *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*. 11 (2), 62-74.
- Hatipoğlu, A., vd. (2013). "Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyler: Gelveri örneği". *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*. 3 (1), 6-12.
- <https://gezimanya.com/turkiye/eskisehir-mutfagi>. Erişim: 21 Mayıs 2019.
- Huang, G. (2003). *Reconciling conflicts between trademark and geographical indications: how to protect geographical indications in China*. Master thesis, University of Toronto, Toronto.
- Ilgaz, D. (1995). "Coğrafi işaretlerin korunması: Dünyada ve Türkiye'de durum". *Marmara Üniversitesi Avrupa Topluluğu Enstitüsü Avrupa Araştırmaları Dergisi*. 4 (1&2), 117-142.

- İlıcılı, G. (2005). *Coğrafi işaretler, coğrafi işaretlerde denetim ve denetimde akreditasyonun önemi*. Ankara Üniversitesi Avrupa Toplulukları Araştırma Uygulama Merkezi, 36. Dönem Avrupa Birliği Temel Eğitim Programı Semineri, Ankara.
- Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2014). *Isparta Mutfağı “geleneksel tatlarımızdan seçmeler”*. Isparta: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Işın, A. ve Yalçın, E. (2020). “Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 8 (4), 2507-2522.
- Işkın, M. ve Genç, K. (2020). “Gastronomi turizmi açısından geleneksel ürün adı tescilinin önemi: Çakallı menemeni”. T. Kabakçı, Y. Seçim, S. Bayrakçı ve A. Kaya (ed.). *Akademik Gastronomi Çalışmaları*. (s.267-281). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 421
- Işkın, M. ve Sarıışık, M. (2019). “Karadeniz Bölgesi Mutfağı”. M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. (s. 451- 541). Ankara: Detay Yayıncılık.
- İloğlu, N. (2014). *Coğrafi işaretlerin tescili ve denetimi üzerine farklı ülke sistemlerinin incelenmesi ve Türkiye uygulaması*. Uzmanlık tezi, Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- İnanç, B. Y. ve Yerlikaya, E. E. (2011). *Kişilik Kuramları*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık, 6. Baskı.
- İnce, C. (2016). “Orta Asya ve Hindistan Mutfağı”. H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker (ed.). *Gastronomi ve Turizm*. (s. 283-304). Ankara: Detay Yayıncılık.
- İşler, Z. (2018). *Diyarbakır’ın geleneksel kültürünün ev mutfağına yansımaları*. Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Kan, M. (2011). *Yerel düzeyde ekonomik kalkınmada coğrafi işaretlerin kullanımı ve etkisi: Akşehir kirazı araştırması*. Doktora tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kan, M. ve Gülçubuk, B. (2008). “Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler”. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 22 (2), 57-66.
- Kantaroğlu, M. ve Demirbaş, N. (2018). “Türkiye’de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi”. *VIII. International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series*. 514-520.
- Karaca, E. (2018). *Dünya genelindeki yükseköğretim kurumlarında verilen gastronomi öğreniminin karşılaştırmalı analizi*. Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Karagöz, İ. (2006). “Samsun ve ilçelerinde yemek adları”. C. Yılmaz (ed.). *Geçmişten Geleceğe Samsun*. (s. 663-670). Samsun Büyükşehir Belediyesi.
- Karakulak, Ç. (2016). *Coğrafi işaretleme yoluyla gastronomik kimlik oluşturma ve gastronomik kimliğin destinasyon pazarlamasındaki rolü: Trakya örneği*. Yüksek lisans tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Karaman, M. (2017). *Yerli turistlerin Gaziantep mutfağına bakış açılarının tespit edilmesine yönelik bir araştırma*. Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Kaşlı, M. vd. (2015). “Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği”. *Eko-Gastronomi Dergisi*. 1 (2), 27-46.
- Kendir, H. (2020). “Gastronomik lezzetlere yönelik çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi: Edirne Tava Ciğeri örneği”. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*. 3 (3), 408-423.

- Kesici, M. (2012). "Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü". *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*. 14 (23), 33-37.
- Keskin, E. ve Çontu, M. (2019). "Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı". M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. (s. 143-237). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). "İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler". *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 7 (2), 707-716.
- Kızıldemir, Ö., vd. (2014). "Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler". *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14 (3), 191-210.
- Kızılgöçü, Ç. (2019). *Gastronomi turizminin alternatif turizm ürünü olarak değerlendirilmesi: Mardin ilinde bulunan işletmelere yönelik bir uygulama*. Doktora tezi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Kivela, J. and Crotts, J. C. (2005). "Gastronomy tourism". *Journal of Culinary Science & Technology*. 4 (2-3), 39-55.
- Koçak, N. (2009). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 4. Baskı.
- Korkutata, A. ve Kapucuoğlu, İ. (2019). "Fransız Mutfağı". M. Sarıışık (ed.). *Uluslararası Gastronomi*. (s. 31-46). Ankara: Detay Yayıncılık, 5. Baskı.
- Kök, A. ve Güngör, A. (2021). "Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemi: Akçakoca-Melengüceği tatlısı örneği". *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*. 5 (1), 61-74.
- Köksal, S. (2016). "Doğu Avruğa Mutfağı" H. Kurgun ve D. Bağiran Özşeker (ed.). *Gastronomi ve Turizm*. (s. 137-159). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köşeroğlu, G. Ç. (2017). *Geleneksel Hatay mutfağından seçilen yemeklerin kalori ve besin değerlerinin hesaplanması ve düşük kalorili yeni tariflerin geliştirilmesi*. Yüksek lisans tezi, Okan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Doktora tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Landis, J.R. and Koch, G. G. (1977). "The measurement of observer agreement for categorical data". *Biometrics*. 33 (1), 159-174.
- Long, M. L. (2003). *Culinary Tourism*. Lexington ABD: The University Press of Kentucky.
- Macnamara, J. (2005). "Media content analysis: its uses, benefits and best practice methodology". *Asia Pacific Public Relations Journal*. 6 (1), 1-34.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Ege Bölgesi örneği*. Doktora tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Mankan, E. (2017). "Destinasyon pazarlamasında çekici bir faktör olarak Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği". *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 12 (4), 641-654.
- Mat, E. C. (2004). *İtalyan Mutfağı*. İstanbul: Dönence.
- Maviş, F. (2005). *Mönü Planlama Tekniği*. Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2007). "Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri". 38. *ICANAS*. 877-892.
- Menapace, L. (2010). *Geographical indications and quality promotion in food and agricultural markets: Domestic and international issues*. Ph.D. thesis, Iowa State University, Iowa.

- Menapace, L., et al. (2011). "Consumers' preferences for geographical origin label: evidence from the Canadian olive oil market". *European Review of Agricultural Economics*. 38 (2), 193-212.
- Meral, Y. (2013). *Kahramanmaraş kent merkezinde coğrafi işaretli ürünlere ilişkin tüketici tercihleri: Gemlik zeytini örneği*. Yüksek lisans tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.
- Meral, Y. ve Şahin, A. (2013). "Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı: Gemlik zeytini örneği". *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*. 16 (4), 16-24.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmez, M. (2014). "Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği". *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 29 (2), 67-94.
- Mil, B. ve Denk, E. (2015). "Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği". *International Journal of Social and Economic Sciences*. 5 (2), 1-7.
- Nevruzova, H. (2005). *Rus Mutfağı*. İstanbul: Dönence.
- Nisari, M. A. (2018). *Ziyaretçilerin yerel yemek tüketim motivasyonlarının analizi: Çeşme örneği*. Yüksek lisans tezi, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Norrsjö, L. G. (2004). *Indications of geographical origin as part of the Intellectual Property Law*. Master thesis, Stockholm Universitet, Stockholm.
- Oğan, Y. ve Büyükyılmaz, Ş. (2020). "Karadeniz Bölgesinin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri". *Gastroia: Journal of Gastronomoy and Travel Research*. 4 (3), 337-354.
- Oğan, Y. ve Kıvılcım, B. (2021). "Alternative tourism and gastronomic tourism". S. T. Jamil, F. H. Dikmen ve A. M. Köktaş (ed). *Economic, Social and Business Issues Evidence from Developing World*. (s. 431-439). London: Ijopec Publication.
- Oğuz, S. (2016). *Gastronomi turizminde stratejik gelişme: "Doğu Akdeniz Bölgesi perspektifi"*. Doktora tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Oğuz, Z. (2016). *Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin kullanımı: Siirt ili örneği*. Yüksek lisans tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Oraman, Y. (2015). "Türkiye'de coğrafi işaretli ürünler". *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*. 1 (1), 76-85.
- Önçel, S. (2015). "Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3 (4), 33-44.
- Öney, H. (2013). "Gastronomi turizmi". A. Sadık Bahçe (ed.). *Alternatif turizm*. (s. 158-190). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Özbay, G. (2019). "Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı". M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. (s. 299-361). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özçelik Hepar, F. ve Karaca, E. (2019). "Türk Mutfağı". M. Sarıışık (ed.). *Uluslararası Gastronomi*. (s. 53-97). Ankara: Detay Yayıncılık, 5. Baskı.
- Özdemir, B. ve Seyitoğlu, F. (2017). "A conceptual study of gastronomical quests of tourists: authenticity or safety and comfort?". *Tourism Management Perspectives*. 23, 1-7.
- Özdemir, M. (2010). "Nitel veri analizi: sosyal bilimlerde yöntembilim sorunsalı üzerine bir çalışma". *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11 (1), 323-343.

- Özdipçiner, N. S. ve Ceylan, S. (2017). "Restoran işletmeleri internet siteleri içerik analizi: Denizli ili araştırması". *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*. 7 (14), 51-61.
- Özen, E. A. (2016). "Güney Avrupa Mutfağı". H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker (ed.). *Gastronomi ve Turizm*. (s. 205-225). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özgen, I. (2019). "Uluslararası gastronomiye genel bakış". M. Sarıışık (ed.). *Uluslararası Gastronomi*. (s. 1-23). Ankara: Detay Yayıncılık, 5. Baskı.
- Özgüdenli, G. O. ve Uzunağaç, Ö. (2014). "Selçuklu Anadolu'sunda ekmek". *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 1 (1), 43-72.
- Özgür, D. (2011). *Coğrafi işaretlerin korunması: Avrupa Birliği'ndeki hukuki çerçeve ve Türkiye uygulaması*. Doktora tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Öztürk, E. (2008). "Bolu ağzında yemek kültürüyle ilgili kelimeler". *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 2 (17), 128-132.
- Pedersen, L. B. (2012). *Creativity in gastronomy explorin the connection between art and craft*. Master thesis, Copenhagen Business School, Copenhagen.
- Pir, B. (2020). *Gümüşhane ili Kelkit Havzası ilçelerinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi*. Yüksek lisans tezi, Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gümüşhane.
- Polat, S. (2019). "Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı". M. Sarıışık (ed.). *Uluslararası Gastronomi*. (s. 99-130). Ankara: Deta Yayıncılık, 5. Baskı.
- Ragnekar, D. (2003). "A review of proposals at the TRIPS council: Extending article 23 to products other than wines and spirits". *Geographical Indications*. 12 (39), 11-53.
- Ray, U. C. ve Demirtaş, N. (2019). "Hatay mutfağı yöresel yemeklerinin turizm işletme belgeli lokanta münülerinde kullanımı: Antakya örneği". *Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Sempozyumu*. 25-27 Haziran, Nevşehir.
- Russell, C. (2009). *Menu Planning*. Delhi: Global Media.
- Sabbağ, Ç. (2015a). "Gaziantep Yeme İçme Kültürü". R. Yarullina Yıldırım (ed.). *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. (s. 199-217). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sabbağ, Ç. (2015b). "Şanlıurfa Yemek Kültürü". R. Yarullina Yıldırım (ed.). *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. (s. 371-391). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). "Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış". M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. (s. 3-79). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sancak, S. (2018). *Türk mutfak kültürü kapsamında Hatay'ın gastronomi şehri olarak değerlendirilmesi*. Yüksek lisans tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Sandıkçı, M., vd. (2015). "Yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyi: Kastamonu konakları örneği". *1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu*, 19-21 Kasım.
- Santich, B. (2004). "The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training". *Hospitality Management*. 23, 15-24.
- Saraç, Ö. ve Batman, O. (2019). "Akdeniz Bölgesi Mutfağı". M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. (s. 81-132). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıoğlan, M. ve Cevizkaya, G. (2016). "Türk mutfak kültürü: şerbetler". *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*. 6 (14), 237-250.

- Savarin, B. (2009). *The Physiology of Taste or Transcendental Gastronomy*. Paris: The Floating Press.
- Scarpato, R. (2002). "Gastronomy studies in search of hospitality". *Journal of Hospitality and Tourism Management*. 9 (2), 1-12.
- Seçim, Y. (2018). "Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi". *Journal of Tourism Theory and Research*. 4 (2), 122-132.
- Selwood, J. (2003). "The lure of food: food as an attraction in destination marketin in Manitoba, Canada". C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis & B. Cambourne (eds.). *Food Tourism Aorund The World: Development, Management, and Markets*. (s. 178-191). London: Butterworth Heinemann.
- Serçeoğlu, N. (2014). "Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2 (4), 36-46.
- Sonuç, N. (2016). "Batı Avrupa Mutfağı". H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker (ed.). *Gastronomi ve Turizm*. (s. 163-182). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sormaz, Ü. ve Güneş, E. (2016). "Traditional Culinary Museums". *International Journal of Humanities and Social Science Invention*. 5 (6), 27-31.
- Sormaz, Ü., vd. (2016). "Gastronomy in tourism". *Procedia Economics and Finance*. 39, 725-730.
- Sormaz, Ü., vd. (2019). "Konya ili gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi". *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*. 6 (28), 115-129.
- Sökmen, A. (Ed.). (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. (s. 69-90). Ankara: Detay Yayıncılık, 3. Baskı.
- Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). "Coğrafi işaret ile tescil edilmiş ürüne sahip olmanın destinasyon pazarlamasına etkisi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6 (3), 100-118.
- Susever, A. E. (2014). *Pazarlama iletişimi aracı olarak her şey dahil sisteminin Türk mutfağı tanıtımındaki yeri*. Yüksek lisans tezi, Maltepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2007). "Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi". 38. *ICANAS*. 1289-1310.
- Süzer, Ö. (2018). *Gaziantep yemekleri üzerine bir içerik incelemesi*. Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Şahin Başfıncı, Ç. (2008). "Bir pazarlama iletişim medyası olarak web ortamında içerik analizi yapmanın güçlükleri ve olası çözüm önerileri". *Yönetim Dergisi*. 19 (61), 52-71.
- Şahin, A. ve Meral, Y. (2012). "Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler". *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*. 5 (2), 88-92.
- Şahin, G. (2013). "Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri". *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 15, 23-37.
- Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. T.C. Hatay Valiliği: Yayın No: 16.
- Şanlıer, N., vd. (2012). "Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı". *Milli Folklor*. 94, 152-161.
- Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). "Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma". *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*. 2 (1), 414-429.

- Şener, E. (2018). *Restoran işletmelerinde satın alma sorumlularının coğrafi işaretli ürün algısı ve satın alma davranışlarının değerlendirilmesi: İzmir örneği*. Yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Şengül, S. (2015a). “Ege Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri”. S. Şengül, A. Çakır ve G. Çakır (ed.). *Yöresel Mutfaklar*. (s. 73-93). Ankara: Beta Basım Yayım.
- Şengül, S. (2015b). “Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri”. S. Şengül, A. Çakır ve G. Çakır (ed.). *Yöresel Mutfaklar*. (s. 95-113). Ankara: Beta Basım Yayım.
- Şengül, S. (2015c). “Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri”. S. Şengül, A. Çakır ve G. Çakır (ed.). *Yöresel Mutfaklar*. (s. 47-71). Ankara: Beta Basım Yayım.
- Şengül, S. (2015ç). “Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: sorunlar ve çözüm önerileri”. *Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*. 599-606.
- Şengül, S. (2015d). “Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri”. S. Şengül, A. Çakır ve G. Çakır (ed.). *Yöresel Mutfaklar*. (s. 157-175). Ankara: Beta Basım Yayım.
- Şengül, S. (2015e). “Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri”. S. Şengül, A. Çakır ve G. Çakır (ed.). *Yöresel Mutfaklar*. (s. 137-155). Ankara: Beta Basım Yayım.
- Şengül, S. (2015f). “İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri”. S. Şengül, A. Çakır ve G. Çakır (ed.). *Yöresel Mutfaklar*. (s. 115-135). Ankara: Beta Basım Yayım.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). “Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi”. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*. 4 (Special 1), 86-99.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- T.C. Bolu Valiliği. (2019). *Bolu Mutfağı*. Erişim: 20 Mayıs 2019, www.bolu.gov.tr/bolu-mutfagi.
- T.C. Elazığ Valiliği. (2019). *Elazığ Harput Mutfağı-Yöresel Yemekler*. Erişim 21 Mayıs 2019, www.elazig.gov.tr/elazig-harput-mutfagi-yoresel-yemekler
- T.C. Trabzon Valiliği. (2019). *Yöresel Yemeklerimiz*. Erişim: 20 Mayıs 2019, www.trabzon.gov.tr/yoresel-yemeklerimiz
- Talas, M. (2005). “Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz’e göre Türk yemekleri”. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 18, 273-283.
- Tanrıkulu, M. (2011). “Türkiye’de coğrafi işaretlerin tespiti ve tescil edilmesinin önemi”. *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitimi Dergisi*. 1 (2), 173-184.
- Taşdan, K., vd. (2014). “Coğrafi işaret tescilli geleneksel ürünlerde izlenebilirlik: Ankara ili örneği”. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*. 1292-1300.
- Tayar, M., vd. (2015). *Beslenme İlkeleri*. Bursa: Dora Yayıncılık, 3. Baskı.
- TDK (2019). *Gastronom*. Erişim: 1 Mayıs 2019, <http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=comgts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5cc9874d46be92.88936602>
- Tepe, S. (2008). *Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri*. Uzmanlık tezi, Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Yayınları.
- Toygur, K. ve Berkok Toygur, N. (2015). *Ankara Yemekleri*. Ankara: Grafiker.
- TPMK (2015). *Ulusal Coğrafi İşaret Strateji Belgesi ve Eylem Planı 2015-2018*. Erişim: 7 Nisan 2021, turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/allNews/newsDetail?newsId=414
- TPMK (2021). *Coğrafi İşaretler*. Erişim: 5 Mayıs 2021, <https://www.ci.gov.tr>
- TPMK (2021). *Geleneksel Ürün Adı Amblemi*. Erişim: 2 Nisan 2021, turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/coğrafi/geleneksellogo.tif
- TPMK (2021). *Mahreç İşareti Amblemi*. Erişim: 2 Nisan 2021, turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/coğrafi/mahrecllogo.tif
- TPMK (2021). *Menşe Adı Amblemi*. Erişim: 2 Nisan 2021, turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/coğrafi/menselogo.tif
- TPMK (2021). *Tescil ve Başvuru Sayıları*. Erişim: 5 Mayıs 2021, ci.gov.tr/Statistics/RegistrationAndApplication
- Tuna, M. ve Özyurt, B. (2018). “Ankara’da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: nitel bir araştırma”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6 (Special Issue 3), 73-87.
- Tuncay, M. (2009). *Coğrafi işaretlerin korunması*. Yüksek lisans tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale.
- Tüfekçi, Ö. K., vd. (2016). “Eğirdir mutfağının marka kimlik unsurlarının değerlendirilmesi: menülere ilişkin bir içerik analizi”. *IMUCO*, 218-225.
- TÜİK (2021). *Turizm İstatistikleri*. Erişim: 7 Nisan 2021, data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=eğitim-kultur-spor-ve-turizm-105&dil=1
- Türk, H. ve Şahin, K. (2004). “Antakya geleneksel yemek kültürü”. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 1 (2), 1-17.
- TÜRSAB (2015). *Gastronomi turizmi raporu*. Erişim: 7 Mayıs 2019, https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf
- UNESCO (2019). *Afyonkarahisar ve Kırşehir UNESCO yaratıcı şehirler ağında!*. Erişim: 30 Aralık 2019, unesco.org.tr/Home/AnnouncementDetail/376?slug=AFYONKARAHİSAR-VE-KIRŞEHİR—UNESCO-YARATICI-ŞEHİRLER-AĞINDA!
- UNWTO (2012). *Global report on food tourism*. Erişim: 7 Mayıs 2019, <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/foodtourismreport.pdf>
- Ünlüöner, K. ve Kızanlıklılı, M. M. (2017). “Ankara’nın turizm potansiyeli”. M. Kar ve M. A. Sarıkaya (ed.). *Şehir Ekonomisi Ankara Şehir Araştırmaları*. (s. 171-212). Ankara: Ankara Büyükşehir Belediyesi Basın Yayın Dairesi Başkanlığı Yayınları.
- Üzümcü, O. O. (2018). *Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi açısından Likya Bölgesini ziyaret eden turistler üzerine bir inceleme*. Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Van De Kop, P. and Sautier, D. (2006). “Origin-based products lesson for pro-poor market development”. *Bulletin 372*. 21-29.
- Vatan, A. (2019). “Kuzey Avrupa Mutfağı”. M. Sarıışık (ed.). *Uluslararası Gastronomi*. (s. 245-283). Ankara: Detay Yayıncılık, 5. Baskı.

- Wolf, E. (2002). *Culinary tourism: a tasty economic proposition*. Erişim: 2 Mayıs 2019, <http://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism>
- Yalım Kaya, S. ve Şahin, E. (2018). “Tescilden uygulamaya coğrafi işaretler: Adana Kebabı üzerine bir inceleme”. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*. 2 (1), 189-199.
- Yazıcıoğlu, İ., vd. (2019). “Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi örneği”. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*. 3 (4), 861-871.
- Yenipınar, U., vd. (2014). “Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlu peyniri”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2 (2), 13-23).
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 11. Baskı.
- Yıldırım, O., vd. (2018). “Yöresel yemeklere konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer verilme durumu: Adana ve Mersin bölgesinde bir araştırma”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6 (4), 376-398.
- Yıldız, B. (2018). “Sınai mülkiyet kanunu açısından geleneksel ürün adları”. *İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*. 9 (1), 27-60.
- Yıldız, M. H. ve Akdemir, N. (2020). “Yiyecek içecek işletmelerinin menülerindeki yöresel gıda ürünleri ve coğrafi işaretli gıda ürünlerinin kullanım düzeylerinin değerlendirilmesi: Isparta örneği”. *International Marmara Social Sciences Congress (Autumn)*. 463-468.
- Yıldız, Ö. E. (2016). “Turistik Ürün Olarak Gastronomi”. H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker (ed). *Gastronomi ve Turizm*. (s. 26-44). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, E., vd. (2021). “Üreticilerin bakış açısından coğrafi işaretli bir yiyecek: Beypazarı kurusunun değerlendirilmesi”. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 8 (1), 145-166.
- Yılmaz, Y. (2012). *Otel ve Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 2. Baskı.
- Yönet Eren, F. (2018). *Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde bir araştırma*. Yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Yurday, Y. İ. ve Kınır, S. (2019). “İç Anadolu Bölgesi Mutfağı”. M. Sarıışık ve G. Özbay (ed.). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. (s. 373-450). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yüncü, H. R. (2010). “Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası”. S. Şengel (ed.). *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yerel değerler ve Yayla Turizmi*. (s. 27-34). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yüncü, H. R. (2016). “İç Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı”. E. Zencir (ed.). *Yöresel Mutfaklar*. (s. 62-80). Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yürekli, D. (2015). *Coğrafi işaretlerin tescili ve uygulama sürecindeki sonuçların analizi*. Yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Zuluğ, A. (2010). *Coğrafi işaretli gıdalara ilişkin tüketici tercihleri üzerine bir araştırma: İstanbul örneği*. Doktora tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

ÖZ GEÇMİŞ

Emircan YILMAZ, Ankara Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi'ni bitirdikten sonra Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Bölümü'nden 2015 yılında mezun oldu. Aynı yıl Dikey Geçiş Sınavı ile Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü'nü kazanarak lisans eğitimine başladı ve 2017 yılında mezun oldu. 2018 yılında OMÜ LEE Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans programına girdi. Emircan YILMAZ, iyi derecede İngilizce bilmektedir. Temel ilgi alanları, turizm ve gastronomidir.

Yayınlanmış Çalışmalar:

1. **Yılmaz, E., Canbolat, C. ve Çilingir Ük, Z. (2021).** Üreticilerin Bakış Açısından Coğrafi İşaretli Bir Yiyecek: Beypazarı Kurusunun Değerlendirilmesi. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 8 (1), 145-166. DOI: 10.17336/igusbd.565312