



EGE ÜNİVERSİTESİ

**V. ULUSLARARASI GASTRONOMİ, TURİZM VE KÜLTÜR
ÇALIŞMALARI SEMPOZYUMU 10-12 EKİM 2024 ÇEŞME**

"Mutfak Kültürü ve Göç"

ÖZET BİLDİRİLER KİTABI

**V. INTERNATIONAL GASTRONOMY, TOURISM AND
CULTURE SYMPOSIUM 10-12 OCTOBER 2024 ÇEŞME**

ONUR KURULU

DR. SÜLEYMAN ELBAN (İzmir Valisi)
PROF. DR. NECDET BUDAK (Ege Üniversitesi Rektörü-Kongre Onursal Başkanı)
PROF. DR. BİLGEHAN GÜLTEKİN (Ege Üniversitesi Çeşme Turizm Fakültesi Dekanı)

DANIŞMA KURULU

Prof. Dr. Ahmet Köroğlu	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Atilla Akbaba	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin Özdemir	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet Avcıkurt	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru Günlü Küçükaltan	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Esin Özkan	Aksaray Üniversitesi
Prof. Dr. Hülya Kurgun	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Emre Güler	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Melike Yılmaz	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Murat Doğdubay	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Nilgün Avcı	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Özkan Tütüncü	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Serkan Şengül	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Zafer Öter	İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
Doç. Dr. Alper Kurnaz	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Doç. Dr. Burçin Kırlar Can	Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Cemali Buzlukçu	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Pınar Fedakar	Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Sevgül Çilingir Cesur	Ege Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Samet Can Curkan	Ege Üniversitesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Adnan Türksoy	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet Köroğlu	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Barış Erdem	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Bayram Şahin	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Bilgehan Gültekin	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet Avcıkurt	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye Bozok	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Esin Özkan	Aksaray Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Sarıoğlan	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat Doğdubay	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Nilgün Avcı	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Hodjaeva Nodirhan Abdurashidovna	Tashkent State Transport University
Prof. Dr. Özkan Tütüncü	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Özlem Güzel	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Özlem Köroğlu	Balıkesir Üniversitesi

Prof. Dr. Sebahattin Karaman	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Serap Özdöl Kutlu	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Theodoros A. Stavrinoudis	University of Aegean
Prof. Dr. Yılmaz Akgündüz	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. Ali Türker	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Alper Kurnaz	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Doç. Dr. Bakhitbay Paluanov	Karakalpak State University
Doç. Dr. Burçin Kırlar Can	Pamukkale Üniversitesi
Doç. Dr. Dilmurad Bekjanov	Urgench State University
Doç. Dr. Elçin Doğan Gürbüz	Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Göksel Kemal Girgin	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Gülay Özaltın Türker	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Sarıoğlan	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Michał Roman	Warsaw University of Life Sciences
Doç. Dr. Nietulla Tleuov	Karakalpak State University
Doç. Dr. Nuray Tetik Dinç	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Nükhet Adalet Akpulat	Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Piotr Prus	Bydgoszcz University of Science and Technology
Doç. Dr. Seda Şahin	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Selcen Seda Türksöy	Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Serkan Şengül	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Doç. Dr. Serkan Türkmen	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Sevgül Çilingir Cesur	Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Umid Matyakubov	Urgench State University
Doç. Dr. Yusuf Karakuş	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ayşegül Kutluk Bozkurt	Kırklareli Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi Türkmen	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Kelsey Uebari Dappa	Akdeniz Karpaz Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Kürşat Başkan	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Çavuşoğlu	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Öznur Sidal	Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Samet Can Curkan	Ege Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sarvnaz Baradarani	Akdeniz Karpaz Üniversitesi
Öğr. Gör. Dr. Sinan Kurt	Ege Üniversitesi
Dr. Benard Vetbuje Gisilanbe	Akdeniz Karpaz Üniversitesi
Dr. Mustafa Ülker	Erciyes Üniversitesi
Dr. Paweł Dziekański	Jan Kochanowski University
Dr. Tomasz Marcysiak	WSB University

** Alfabetik olarak isme göre düzenlenmiştir.*

İÇİNDEKİLER

Göçmen Mutfakları Üzerine Bibliyografik Analiz Bibliographic Analysis on Immigrant Cuisine Kadriye Alev AKMEŞE, Halime KILINÇ	1
Aronya Meyvesi Konulu Bilimsel Yayınların Bibliyometrik Analizi Bibliometric Analysis of Scientific Publications on Aronia Fruit Aleyna Aktemur, Merve Sağlam, Şevki Ulema	2
Yörük Mutfak Kültürü Hakkında Yapılan Çalışmalar Üzerine Sistemik Bir Araştırma A Systematic Research on Studies About Nomads Culinary Culture Suat Akyürek, Özcan Özdemir, Gökhan Genç	4
Kültürel Miras ve Sürdürülebilirlik Bağlamında İstanbul Ermenilerinin Geleneksel Mutfak Kültürü Traditional Culinary Culture of Istanbul Armenians in the Context of Cultural Heritage and Sustainability Tuba Aldemir	6
Sürdürülebilir Seyahat Tercihleri: Balıkesir Bölgesindeki Turizm Acentelerinin Görüşleri Sustainable Travel Preferences: Opinions of Tourism Agencies and Guides in Balıkesir Region Ebru Arıcı, Orhan Batman	8
Tabak Seçiminin Restoran Deneyimine Etkisine Yönelik Sektör Çalışanlarının Görüşleri Business Managers' Views on The Impact of Plate Selection on The Restaurant Experience Emine Arslan, Esen Aksoy, Cavit Yavuz	10
Mübadil Mutfağının Gelecek Kuşaklara Aktarımında Toplumsal Çabalar Societal Efforts in Transmitting the Mübadil Cuisine to Future Generations Şule Aydın, Sinem Dikme Gül	12
Tahtoba Peyniri Egehan Aykan, Ahmet Emirmustafaoğlu	13
Şak Şak Helvası Egehan Aykan, Ahmet Emirmustafaoğlu	14
Mengen'in Gastronomi Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi Egehan Aykan, Alper Kurnaz	15
Göç Ekseninde Liminal Bir Gastronomik Deneyim: Urla A Liminal Gastronomic Experience In The Context of Migration: Urla Bengi Başaran	16
Denizli Termal Turizmde Termal Rehabilitasyon Merkezi (Paüterm) Thermal Rehabilitation Center in Denizli Thermal Tourism (Pautherm) Serkan Bertan	17
Denizli Şehir Merkezinde Turistik Bisiklet Rotası	

Tourist Bicycle Routes in Denizli Downtown Serkan Bertan	18
Denizli Çivril Nilüfer Turu: Işıklı Gölü Lotus Tour in Denizli: ivril Işıklı Lake Serkan Bertan	20
Sağlık Turizminin Ekonomik Değeri; İzmir'deki Yetkili Sağlık Tesisleri Üzerine bir Değerlendirme Economic Value of Health Tourism; An Evaluation Based on Authorized Health Facilities in Izmir Miray Beşbudak	21
Gastronomide Pişirme Tekniklerinin Tarihsel Gelişimi The Historical Development of Cooking Techniques in Gastronomy Büşra Büke	23
Ticarileşmenin Mutfak Kültürüne Yansımaları: Abkhaz Mutfağı Reflections of Commercialization on Culinary Culture: Abkhaz Cuisine Büşra Diken olak, Nihan Yarmacı Güvenç	24
Turizm Endüstrisinde Girit Göçmen Mutfağı: Antalya Yöresinde Bir Araştırma İbrahim etin, Füsun İstanbullu Dinçer	26
Rekreasyon ve Etkinlik Turizmi Kapsamında Festivallerin Değerlendirilmesi: Karaman İlinde Bir Uygulama Evaluation of Festivals within the Scope of Recreation and Event Tourism: An Application in Karaman Province Yağmur Değerli, Ezgi Kırıcı Tekeli	27
Lezzetlerin Sürgünü: Sefarad Mutfağının Kültürel Direnişii İkbal Ertuğrul Dikeç, Tuğçe Boğa, Seda akmak Kavsara, Kübra Topaloğlu Günan	29
Türk Mutfak Kültürüne İlişkin alışmaların Bibliyometrik Analizi Bibliometric Analysis of Studies on Turkish Culinary Culture Büşra Diken olak, Nihan Yarmacı Güvenç, Ela Nazlı Köz	31
Lüks Otellerin Misafir Yorumlarında Öne ıkan Unsurlar: Dünya'nın En Lüks Otel Zincirlerinin Türkiye'de Bulunan Otelleri Bağlamında Bir İnceleme Key Elements in Guest Reviews of Luxury Hotels: A Review in the Context of the World's Most Luxurious Hotel Chains Located in Turkey Merve Doğan	33
Tarım Festivalleri ve Sürdürülebilir Tarım Etkinliklerinin Yeni Medya Platformlarındaki Yansımaları: İzmir İli Örneği Reflections of Agricultural Festivals and Sustainable Agriculture Events on New Media Platforms: A Case Study of Izmir Bülent Durtaş	35
Pastacılık Workshoplarının Kursiyer Becerileri ve Mesleki Motivasyon Üzerindeki Etkileri Effects of Pastry Workshops on Learner Skills and Professional Motivation	

Cevat Ercik	37
Balıkesir İlinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri Açısından İncelenmesi Analysis of Balıkesir in Terms of Gastronomy Tourism Development Indicators Seray Evren, Serkan Şengül	38
Geçmişten Günümüze Düğün Yemekleri: Kültürel ve Gastronomik Bir İnceleme From Past to Present: Wedding Meals - A Cultural and Gastronomic Review Deniz Güçlü, Zeynep Genç	40
Gastronomi ve Şarap Turizmi Açısından Ülkemizdeki Bağ Rotalarının Mevcut Durumu ve Gelişme Olanakları Current Situation and Development Opportunities of Vineyard Routes in Türkiye in terms of Gastronomy and Wine Tourism Hüseyin Tanju İPEK, İrem BULDUR	41
Yerel Kültürel Mirasın ve Toplumsal Belleğin Yansıması Olarak Müzeler: Ordu Kahraman Sağra Fındık Müzesi Örneği Museums as A Reflection of Local Cultural Heritage and Social Memory: Example of Ordu Kahraman Sağra Hazelnut Museum Emrah Kara, Çağla Özeri Bilgin Güner, Hüseyin Çeken	43
Göçün Etkisiyle Samsun Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma A Research On Samsun Culinary Culture with The Effect of Migration Cem Keskin, Özgür Kızıldemir	45
Bitkisel Kaynaklı Et Analoglarının Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Kullanım Olanaklarının Araştırılması Investigation of the Possibilities of Use of Plant-Based Meat Analogs in Gastronomy and Culinary Arts Gülşah Çalışkan Koç	47
Yenilebilir Böceklerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Kullanım Olanaklarının Araştırılması Investigation of the Possibilities of Using Edible Insects in Gastronomy and Culinary Arts Gülşah Çalışkan Koç	49
Tatar Kültürünün Miras Unsurları: Eskişehir Örneği Heritage Elements of Tatar Culture: The Case of Eskişehir Alperen Kök, Alper Kurnaz, Hande Akyurt Kurnaz	51
Göç Sonucu İzmir'e Kazandırılan Ata İçkisi Kımızın Sürdürülebilirliği: Kemalpaşa Alaş Kazak Vadisi Örneği The Sustainability of Our Ancestral Drink Kumin Brought to Izmir As a Result of Migration: The Case of Kemalpaşa Alash Kazak Valley Uğur Lokman, Nihan Yarmacı Güvenç, Alper Kurnaz	52
Geleneksel Gıda Kuskus'un Gastronomideki Önemi ve Endüstriye Kazandırılması The Importance of Traditional Food Couscous in Gastronomy and Its Industrialization	

Fazilet Mıdık, İrem Buldur	54
Slow Food Hareketine Restoran ve Otel Şeflerinin Bakışı: Kapadokya Örneği The Perspective of Restaurant and Hotel Chefs on The Slow Food Movement: The Case of Cappadocia Can Özdemir, Kader Parlak	56
Sülün Av Etinin Gastronomi ve Sağlık Açısından Önemi Üzerine Bir Derleme A Review on The Importance of Pheasant Game Meat In Terms of Gastronomy and Health Osman Özer	58
Varoluş, Ait Olma ve Ulus Ötesi Uygulamalar: İzmir Göç Mutfağı Örneği Existence, Belonging and Transnational Practices: The case of Izmir migration cuisine Betül Öztürk	59
Kadınlar Neden Bisiklet Turizmine Katılır? Feminist Teori ve Planlı Davranış Teorisinin Uygulanması Şevval Polat, İlker Kılınç	60
Gastronomi Müzeleri Üzerine Bir Değerlendirme Nurdan Şahin, Mehmet Saruşık, Özgür Kızıldemir	61
Ege Mutfak Kültürü ve Göç Üzerine Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Aypar Satı, Feray Yentür	62
Trakya Bölgesi Etnoarkeolojik Unsurların Turizme Kazandırılması Ozan Şengül, Elçin Doğan Gürbüz	64
İzmir Mutfak Kültürü ve Göç Yemekleri Üzerine Bir Değerlendirme: Girit ve Sefarad Mutfağı Örneği Melike Soy, Serkan Şengül	66
Türk Mutfağında Et İşleme ve Saklama Yöntemlerinin Tarihsel Gelişimi ve Endüstri 4.0 The Historical Development of Meat Processing and Preservation Methods in Turkish Cuisine and Industry 4.0 Ece Sürek, Esra Kırar	67
Gıda İşleme ve Pişirme Süreçlerinde Isı Transferi, Kütle Transferi ve Faz Geçişlerinin Anlaşılmasının Etkileri: Sufle Üzerine Bir Analiz Effects of Understanding Heat Transfer, Mass Transfer, and Phase Transitions in Food Processing and Cooking: An Analysis on Soufflé Tolgahan Tabak, Cengiz Çetin, Volkan Aslan	69
İnanç Turizmi Kapsamında Mevlâna Felsefesinin Mistisizmle İlişkisi Fahriye Tokat, Münevver Çiçekdağı	71
Kültürlerarası Yetkinlik Olarak Yabancı Dil Bilmek: Turizmde Rusça Knowing a Foreign Language as Intercultural Competence: Russian in Tourism Keziban Topbaşoğlu	72

Balkan Göçlerinin Trakya Mutfak Kültürüne Etkisi The Impact of Balkan Migration on Thrace Cuisine Culture Merve Uçkan Çakır, Sevim Usta Dişsiz, Serkan Şengül	74
Gıda Atıkları ve Freeganizm Food Waste and Freeganism Zişan Varlık, Mehmet Saruşık, Özgür Kızıldemir	76
Evrimsel Süreç Boyunca Beslenme ve Yemek İlişkisi The Relationship Between Nutrition and Food Throughout the Evolutionary Process Halide Yıldırım Tuğrul, Bilgin Güner, Çağla Özer	77

Göçmen Mutfakları Üzerine Bibliyografik Analiz

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE, Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi,

E-posta: alev.akmese@selcuk.edu.tr

Halime KILINÇ, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,

E-posta: halime.kilinc@selcuk.edu.tr

Göç, pek çok farklı sebeple ortaya çıkabilen, bireylerin yaşamlarını bütünüyle etkileyen bir hareketliliklerdir. Mutfak kültürleri de göçler sonucu etkilenen önemli olgulardandır. Bu çalışmada göçlerle değişime uğrayan mutfak kültürleri üzerine yapılan akademik çalışmaların mevcut durumu bibliyografik olarak incelenmiştir. Çalışmada ilk olarak 2015 ve 2024 yılları arasında “Web of Science Collection” ve “Scopus” veri tabanlarında bulunan, yayın başlıkları, özet ve anahtar kelimelerde “göçmen mutfakları” geçen belge kayıtları araştırılmıştır. Daha sonra bu veriler VOSviewer- (Bilimsel Ağların Görselleştirme Programı) kullanılarak analiz edilmiş ve bilimsel haritalama yapılmıştır. Göçmen mutfakları ile ilgili bilimsel çalışmaların Web of Science ve Scopus kategorilerine göre dağılımı, yıllara göre yayın ve atıf sayıları, alıntı konuları, anahtar kelimeler, en çok yayın yapan yazarlar, ortak yazarlık durumu, yazarların ülkelerine, bağlı olduğu kurumlara, yazarların yayın sayısına ve yayıncılara göre elde edilen veriler, grafikler, haritalar ve tablolar halinde sunulmuş ve değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Web of Science, Scopus, Göç, Göçmen Mutfakları, Gastronomi, Gastronomi Turizmi

Bibliographic Analysis on Immigrant Cuisine

Kadriye Alev AKMEŞE, Selçuk University, Beyşehir Ali Akkanat Tourism Faculty,

E-mail: alev.akmese@selcuk.edu.tr

Halime KILINÇ, Selçuk University, Institute of Social Sciences,

E-mail: halime.kilinc@selcuk.edu.tr

Migration is a movement that can occur for many different reasons and completely affects the lives of individuals. Culinary cultures are also important phenomena affected by migrations. In this study, the current status of academic studies on culinary cultures that have undergone changes due to migrations has been examined bibliographically. In the study, firstly, the document records in the “Web of Science Collection” and “Scopus” databases between 2015 and 2024, which included “immigrant cuisines” in the publication titles, abstracts and keywords, were searched. Then, these data were analyzed using VOSviewer- (Visualization Program for Scientific Networks) and scientific mapping was performed. The distribution of scientific studies on immigrant cuisines according to Web of Science and Scopus categories, the number of publications and citations by year, citation subjects, keywords, the most published authors, co-authorship status, the authors' countries, institutions they are affiliated with, the number of publications of the authors and the publishers were evaluated by presenting the obtained data in the form of graphs, maps and tables.

Keywords: Web of Science, Scopus, Migration, Migrant Cuisine, Gastronomy, Gastronomy Tourism

Aronya Meyvesi Konulu Bilimsel Yayınların Bibliyometrik Analizi

Aleyna Aktemur

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Sakarya,
Türkiye, 22503006002@subu.edu.tr

Merve Sağlam

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Sakarya,
Türkiye, 22501705003@subu.edu.tr

Şevki Ulema

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Sakarya,
Türkiye, ulema@subu.edu.tr

Özet

Anavatanı Kuzey Amerika olan Aronya meyvesi üzümü bir meyvedir. İlk olarak 2012 yılında Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü tarafından Ar-ge çalışmaları yapılan Aronya meyvesi 2017 yılında enstitü tarafından yetiştirilmeye başlanmıştır. Farklı ekolojilere kolay adapte olması, pazarlamasının yüksek getirisi olması gibi nedenlerle ekimi tercih edilen tarım ürünlerinden biridir. Ülkemizde Aronya meyvesi Yalova ilimizin ilk coğrafi işaretli tarım ürünü olma özelliği taşımaktadır. Süper meyve olarak bilinen Aronya meyvesi içerdiği yüksek antioksidan nedeniyle sağlık alanında kalp hastalıkları, sindirim sistemi hastalıkları dahil birçok hastalığa fayda sağlamaktadır ve fonksiyonel bir gıda görevi görmektedir. Aronya meyve suyu yapımında, dondurma yapımında, kuru meyve üretiminde, marmelat ve reçel yapımında, çay yapımında, kozmetik alanında cilt sağlığı ürünlerinin üretiminde ve çeşitli alanlarda kullanılmaktadır.

Coğrafi işaretli ürünler bölgeyi temsil etme açısından önem taşımaktadır. Bu çalışmada, Yalova'nın ilk coğrafi işaretli tarım ürünü olan aronya meyvesiyle ilgili yapılan bilimsel yayınların bibliyometrik analizi yapılmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda, literatürde aronya meyvesinin konumu, incelendiği alanlar, gastronomi ve gastronomi turizmiyle ilişkisi ve destinasyon bilinirliğine katkısı gibi konular ele alınmıştır.

İncelenen çalışmalar sonucunda, aronya meyvesi ile ilgili yapılan doğrudan gastronomi çalışmalarının diğer alanlara göre daha az olduğu saptanmıştır. Gastronomi alanında yapılan bir çalışmada fonksiyonel gıda olarak aronyalı tarhana üretilmiştir. Bir diğer çalışmada ise aronya meyvesinin taze tüketimine, sirke, çay, reçel, yoğurt gibi kullanım alanlarına değinilmiştir. Başka bir çalışmada ise aronya meyvesinin vitamin, mineral, lif oranları bakımından yüksek antioksidan içerdiği belirtilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Aronya meyvesi, gastronomi, bibliyometrik analiz.

Bibliometric Analysis of Scientific Publications on Aronia Fruit

Abstract

Aronia fruit, which is native to North America, is a grape-like fruit. Aronia fruit, which was first cultivated by the Atatürk Horticultural Central Research Institute in 2012, began to be cultivated by the institute in 2017. It is one of the agricultural products preferred for reasons such as its easy adaptation to different ecologies and high return on marketing. Aronia fruit in our country is the first agricultural product of Yalova province with a geographical indication. Aronia fruit, known as a super fruit, provides benefits for many diseases in the field of health, including heart diseases and digestive system diseases due to its high antioxidant content and serves as a functional food. Aronia is used in the production of fruit juice, ice cream, dried fruit production, marmalade and jam production, tea production, cosmetics and in the production of skin health products and in various areas.

Geographically marked products are important in terms of representing the region. In this study, a bibliometric analysis of scientific publications on aronia fruit, Yalova's first geographically marked agricultural product, was conducted. In line with the data obtained, issues such as the position of aronia fruit in the literature, the areas examined, its relationship with gastronomy and gastronomy tourism, and its contribution to destination awareness were discussed.

As a result of the studies examined, it was determined that direct gastronomy studies on aronia fruit were less than other fields. In a study conducted in the field of gastronomy, aronia tarhana was produced as functional food. In another study, fresh consumption of aronia fruit and its usage areas such as vinegar, tea, jam, yogurt were mentioned. In another study, it was stated that aronia fruit contains high antioxidants in terms of vitamin, mineral and fiber ratios.

Keywords: Aronia fruit, gastronomy, bibliometric analysis.

Yörük Mutfak Kültürü Hakkında Yapılan Çalışmalar Üzerine Sistematik Bir Araştırma

Suat Akyürek

Dr. Öğr. Üy., Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Özcan Özdemir

Dr. Öğr. Üy., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek
Yüksekokulu

Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü

Gökhan Genç

Dr., Öğr. Üy., Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Özet

Yeme-içme gelenek ve görenekleri insanlığın var olduğundan bu yana toplumların vazgeçilmez öğelerinden biri olmuştur. Toplumların ihtiyaçlarına göre şekillenen yiyeceklerin kültürel öğeler olarak benimsenmesi, farklı toplumların kültürel alışverişleri neticesinde şekillenmiş ve bölgeden bölgeye değişiklik göstermiştir. Bu değişikliklerin en önemli temsilcilerinden birini de Yörükler oluşturmaktadır. Yörükler, binlerce yıldır hayvanlarına daha güzel otlak bulabilmek için yöreden yöreye göç eden, genel anlamda yerleşik hayata geçmeyip konar-göçer yaşam tarzı benimseyen insanlardır. Bu durum da farklı toplumların gerek kültürel gerekse de sosyal olarak kaynaşmasına ve özgün mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasına vesile olmaktadır. Bu özgün mutfak kültürlerinin en başında gelenlerden biri de kuşkusuz Yörük mutfak kültürüdür. Yörükler, kendine has yiyecek ve içecekleri doğal yaşam alanında üreterek binlerce yıldır nesilden nesile aktarmaktadırlar. Yörük mutfak kültürü; et, süt ve tahıl ağırlıklıdır ve sağlık açısından oldukça faydalı olduğu düşünülmektedir. Uzun ve sağlıklı yaşamın sırrını da doğaya ve doğal yaşama borçlu olduklarını ifade etmektedirler. Bu noktadan hareketle yapılan bu çalışmada, Yörük mutfak kültürünün önemine değinilmiştir. Bununla birlikte çalışmada, Yörük mutfak kültürü hakkında yapılan çalışmalar sistematik bir şekilde incelenmiştir. Yapılan incelemeler neticesinde, Yörük mutfak kültürünün mevcut durumu ortaya konulmuş ve ilerleyen zamanlarda konu ile ilgili yapılabilecek bilimsel araştırmalara öneriler getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yörük Kültürü, Yörük Mutfağı, Yörük Mutfak Kültürü, Gastronomi.

A Systematic Research on Studies About Nomads Culinary Culture

Abstract

Eating and drinking traditions and customs have been one of the indispensable elements of societies since the existence of humanity. The adoption of foods as cultural elements, shaped according to the needs of societies, it was shaped as a result of the cultural exchanges of different societies and it varied from region to region. Nomads are one of the most important representatives of these changes. Nomads are people who have migrated from region to region for thousands of years in order to find better pastures for their animals, and they generally do not live a settled life but they chose to live nomadic lifestyle. And this situation leads to both cultural and social integration of different societies and the emergence of unique cuisine cultures. Nomads culinary culture is undoubtedly one of the most important of these unique culinary cultures. Nomads have been producing their unique food and beverages in their natural habitat and they have been passing them from generation to generation for thousands of years. Nomads culinary culture; based heavily on meat, milk and grains and is thought to be very beneficial for health. They claim that they owe the secret of a long and healthy life to nature and natural life. From point of this, in this study, the importance of Nomads culinary culture is mentioned. Studies on Nomads culinary culture were examined systematically. As a result of the study,

the current situation of Nomads culinary culture has been revealed and suggestions have been developed for scientific research that can be studied on the subject in the future.

Keywords: Nomads Culture, Nomads Cuisine, Nomads Cuisine Culture, Gastronomy.

Kültürel Miras ve Sürdürülebilirlik Bağlamında İstanbul Ermenilerinin Geleneksel Mutfak Kültürü

Tuba ALDEMİR
İstanbul Esenyurt Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü

Özet

Ermeni mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok kültürlü yapısı içinde şekillenmiş ve zenginleşmiş bir kültürel mirası temsil etmektedir. Tarihsel süreç içerisinde farklı etnik gruplar ve topluluklarla yaşanan etkileşimler İstanbul'un toplumsal ve kültürel çeşitliliğine katkıda bulunmuş, Ermeni mutfağı da bu mozaikte kendine önemli bir yer edinmiştir. Osmanlı saray mutfağına giren Ermeni yemekleri, günümüzde hâlen İstanbul mutfağının ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilmektedir. Et, sebze ve tahılların biraraya getirilmesinden oluşan zengin bir çeşitliliğe sahip olan Ermeni mutfağında özellikle dolmalar, kebaplar, mezeler ve tatlılar ön plana çıkmaktadır. Topik, zeytinyağlı dolma, içli köfte gibi geleneksel Ermeni yemeklerinin yanında pilaki, fasulye paçası, dalak dolması, uskumru dolması, midye dolma, lakerda, tarama, dil söğüş, beyin salatası, anuşabur ve havidz İstanbul'da yaşayan Ermenilerin bayramlarında ve özel günlerinde en çok tükettiği yemeklerdendir. Ermeni toplumu için bu zengin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, kültürel sorumluluk ve kimlik ifadesi olarak önemli bir anlam taşımaktadır. Bundan dolayı geleneksel mutfağı da içinde barındıran kültürel mirasın korunarak gelecek nesillere aktarılması hem kimliklerini ve toplumsal bağlarını güçlendirerek pekiştiren bir araç hem de bir çeşit kültürel varoluş çabası olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel Ermeni yemeklerine ait tariflerin aile üyeleri arasında nesilden nesile aktarılması, kültürel hafızanın korunmasında kritik bir rol oynamakta; bu bağlamda aile büyükleri sonraki kuşaklara bu tarifleri öğreterek kültürel mirası yaşatmayı amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Ermeni mutfak kültürü, İstanbul mutfağı, sürdürülebilirlik, kültürel miras

Traditional Culinary Culture of Istanbul Armenians in the Context of Cultural Heritage and Sustainability

Tuba ALDEMİR
İstanbul Esenyurt University, Vocational School
Hotel, Restaurant and Catering Services

Abstract

Armenian cuisine represents a cultural heritage shaped and enriched within the multicultural structure of the Ottoman Empire. Interactions with different ethnic groups and communities during the historical process have contributed to Istanbul's social and cultural diversity and Armenian cuisine has gained an important place in this mosaic. Armenian dishes, introduced into the Ottoman palace cuisine, are still an integral part of Istanbul cuisine today. Armenian cuisine has a wide variety of meat, vegetables, and cereals; dolmas, kebabs, appetisers, and desserts are significant. In addition to traditional Armenian dishes such as topik, stuffed meatballs and stuffed meatballs with olive oil, pilaki, bean trotter, stuffed spleen, stuffed mackerel, stuffed mussels, lakerda, tarama, tongue cold cuts, brain salad, anushabur and havidz are among the most popular dishes consumed by Armenians living in Istanbul on holidays and special days. For the Armenian community, the sustainability of their rich culinary culture is not just a cultural responsibility, but also a means of expressing their identity. The preservation and transfer of cultural heritage, including traditional cuisine, to future generations is considered a way to strengthen and reinforce their identity and social ties. The transmission of recipes of traditional Armenian dishes from generation to generation among family members is a critical aspect of preserving cultural memory. In this context, family elders play a key role in keeping the cultural heritage alive by teaching these recipes to the next generations.

Keywords: Armenian culinary culture, İstanbul cuisine, sustainability, cultural heritage

Sürdürülebilir Seyahat Tercihleri: Balıkesir Bölgesindeki Turizm Acentelerinin Görüşleri **Sustainable Travel Preferences: Opinions of Tourism Agencies and Guides in Balıkesir** **Region**

Ebru ARICI

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Orhan BATMAN

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Turizm faaliyetleri dünyada birçok ülkede olduğu gibi Türkiye’de de önemli ekonomik kaynaklardan birisidir. Bu sınırlı kaynakların devamlılığını sağlamak için günümüzde sürdürülebilir turizm faaliyetlerine ağırlık verilmektedir. Amaç var olan doğal hayatı ve biyoçeşitliliği korumak, sahip olunan kaynakları gelecek nesillere aktarmaktır. Böylece çeşitli stratejiler geliştirilmiştir. Bu durum turizmdeki pazarlama anlayışında da köklü değişikliklere sebebiyet vermiştir. Geleneksel pazarlama stratejileri artık geçerliliğini yitirmiş yerine sürdürülebilir pazarlama stratejileri sektöre giriş yapmıştır. Müşterilerden gelen talep ve isteklerde farklılıklar meydana gelmesinin ardından duruma ayak uydurmak ve sektörde hayatta kalabilmek adına seyahat acentelerinin pazarlama stratejilerinde değişimler meydana gelmiştir. Turist profilindeki değişimler talep ve isteklerin doğrultusunda acentelerin sunulan hizmetin içeriğini de etkilemektedir. Tur esnasında alışılmışın dışında olan tüketim tercihleri ve turist davranışları ile karşılaşmaları acenteyi yeni bir tanıtım profili çizme içgüdüsünü oluşturmaya itmiştir. Sonuç olarak bu çalışma acentelerin sürdürülebilir seyahat konusundaki algılarını ve bu bağlamda karşılaştıkları zorlukları incelemeyi, bölgede sürdürülebilir turizmin mevcut durumunu değerlendirmeyi, yerel turizm profesyonellerinin bu kavrama nasıl yaklaştığını ve konu hakkındaki düşüncelerini ortaya koymayı hedeflemektedir. Böylece mevcut zorlukların aşılması için seyahat acenteleri açısından köklü çözüm önerileri getirilebilecektir. Bu bakımdan ortaya koyulan çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Balıkesir destinasyonu örnekleminde yapılan araştırmanın mevcut saha verileri nitel bir yaklaşım ile elde edilmiştir. Çalışmanın amacı ekseninde Balıkesir’de aktif olarak faaliyet gösteren 15 adet seyahat acentesi

ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yöneltilen sorular çalışmanın amacına uygun bir şekilde ve literatüre dayanarak hazırlanmıştır. Elde edilen veriler Maxqda nitel analiz programı kullanılarak analiz edilmiştir. Yapılan mülakatlar, sürdürülebilir seyahat tercihleri, turizm profesyonellerinin sürdürülebilirliğe dair fikirleri, acentelerin sürdürülebilir turizm uygulamaları bu konudaki deneyimleri üzerine odaklanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Turizm, Turizm, Seyahat Acentesi

Abstract

Tourism activities are one of the most important economic resources in Turkey as in many countries around the world. Today, sustainable tourism activities are emphasized to ensure the continuity of these limited resources. The aim is to protect the existing natural life and biodiversity and to transfer the resources to future generations. Thus, various strategies have been developed. This has led to radical changes in the marketing approach in tourism. Traditional marketing strategies are no longer valid and sustainable marketing strategies have entered the sector instead. Following the changes in the demands and requests from customers, changes have occurred in the marketing strategies of travel agencies in order to keep up with the situation and survive in the sector. Changes in the tourist profile also affect the content of the service offered by the agencies in line with the demands and requests. Encounters with unusual consumption preferences and tourist behaviors during the tour have pushed the agency to create a new promotional profile. In conclusion, this study aims to examine the perceptions of agencies on sustainable travel and the challenges they face in this context, to evaluate the current state of sustainable tourism in the region, to reveal how local tourism professionals approach this concept and their thoughts on the subject. Thus, radical solutions can be proposed for travel agencies to overcome the current challenges. In this respect, it is thought that this

study will contribute to the literature. The existing field data of the research conducted in the Balıkesir destination sample was obtained with a qualitative approach. Semi-structured interviews were conducted with 15 travel agencies actively operating in Balıkesir in line with the purpose of the study. The questions were prepared in accordance with the purpose of the study and based on the literature. The data obtained were analyzed using Maxqda qualitative analysis program. The interviews focus on sustainable travel preferences, tourism professionals' ideas about sustainability, agencies' sustainable tourism practices and their experiences in this regard.

Keywords: Sustainable Tourism, Tourism, Travel Agency

Tabak Seçiminin Restoran Deneyimine Etkisine Yönelik Sektör Çalışanlarının Görüşleri

Emine ARSLAN¹

²Yüksek Lisans Öğrencisi, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ordu, Türkiye.

²ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0003-1303-3098>

²emnarслан.6@gmail.com, 0(533) 150 9225

Esen AKSOY²

¹Yüksek Lisans Öğrencisi, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ordu, Türkiye.

¹ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-0911-7163>

¹esenaksoy48@gmail.com, 0(531) 458 8570

Cavit YAVUZ³

³Prof. Dr. Öğretim Üyesi, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Ordu, Türkiye.

³ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-9279-1740>

³yavuzcavit@hotmail.com, 0(533) 718 9016

ÖZET

Restoran deneyimi, sadece beslenmenin ötesinde pek çok duyuyla ve beklentiyle beraber gelişen bir tecrübe halini aldı. Ne yendiğinden çok nerede yendiği, mekânın ambiyansı, dekoru, kokusu, masaya gelen yemeğin görüntüsü önem kazanmaya başladı. Yemek sunumunu bir sanat haline getiren yemek sunum teknikleri, mutfak dünyasında önemli bir evrimi temsil eder. Yemek sunumu, tabak seçiminden yemek düzenleme tekniklerine, görsel sunum tekniklerinden sosların sunumuna kadar bir dizi unsuru içerir. Bu çalışmanın amacı, tabak seçiminin restoran deneyimine etkisini, restoran işletmesi çalışanları gözünden tespit etmektir. Yapılan çalışmayla, restoranlarda kullanılan tabakların malzeme, renk, şekil gibi özelliklerinin restoran işletmeleri yöneticileri için ne anlam ifade ettiği ve müşteride ne gibi yansımalar görmeyi beklediklerini saptamayı amaçlanmaktadır. Araştırmanın evreni Samsun ilinde hizmet veren restoran yöneticileri olup, örneklem olarak alınan 8 restoran işletmesinin müdürü veya şefleriyle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş, görüşmelerde önceden hazırlanan yarı yapılandırılmış sorular sorulmuş ve elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmeye gidilmiştir. Çalışmanın sonucunda Karadeniz yöresine uygun ve halkın istek ve arzularının ön plana çıktığı sunumların tercihi; kalite ve sağlık bakımından güvenilirlik, temizlik, sadelik, konsepte uygunluk, porsiyon miktarı gibi ana temaların üzerinde durulduğu ortaya çıkmıştır. Sunumlarda kullanılan tabakların genellikle yuvarlak, beyaz ve standart boyutlarda olduğu belirtilmiş, doğallığın, minimalizmin ve sadeliğin öne çıktığı görülmüş, sunum aşamasının tek bir koşula indirgenemeyecek ölçüde bütüncül özenle başarılı sonuçlar üreteceği sonucu hasıl olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Tabak Seçimi, Sunum, Restoran Deneyimi, İşletme Müdürleri, Samsun

Business Managers' Views on The Impact of Plate Selection on The Restaurant Experience

ABSTRACT

The restaurant experience has become an experience that develops with many senses and expectations beyond just eating. Where you eat, the ambiance of the place, the decor, the smell, and the appearance of the food served to the table have become more important than what you eat. Food presentation techniques that have transformed food presentation into an art form represent a significant evolution in the culinary world. Food presentation includes a series of elements from plate selection to food arrangement techniques, from visual presentation techniques to the presentation of sauces. The aim of this study is to determine the effect of plate selection on the restaurant experience through the eyes of restaurant employees. The study aims to determine what the characteristics of the plates used in restaurants, such as material, color, and shape, mean to restaurant managers and what kind of reflections they expect to see on customers. The universe of the study is restaurant managers serving

in Samsun province, and face-to-face interviews were conducted with the managers or chefs of 8 restaurant businesses taken as a sample, semi-structured questions were asked in advance during the interviews, and the The data obtained were evaluated using the descriptive analysis method. As a result of the study, it was revealed that the preference for presentations that are suitable for the Black Sea region and that prioritize the people's wishes and desires; Reliability in terms of quality and health, cleanliness, simplicity, suitability to the concept, and portion size were emphasized on the main themes. It was stated that the plates used in the presentations were generally round, white and standard in size, and it was seen that naturalness, minimalism and simplicity were prominent, and it was concluded that the presentation stage would produce successful results with holistic care that cannot be reduced to a single condition.

Keywords: Plate Selection, Presentation, Restaurant Experience, Business Managers, Samsun

Mübadil Mutfağının Gelecek Kuşaklara Aktarımında Toplumsal Çabalar

Şule Aydın, Prof. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü

Sinem Dikme Gül, Arş. Gör., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Yüzyıllar içinde oluşan yemek kültürü, hem bireylerin hem de toplumların kimliğinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Uzun bir sürecin ürünü olan yemek kültürünün korunup gelecek kuşaklara aktarılması gastronomik miras olarak adlandırılmaktadır. Gastronomik miras, göçmen gruplar için büyük bir önem taşımaktadır; zira göçmenler, elde kalan sınırlı varlıklarına büyük bir bağlılık gösterme eğilimindedir. Türk ve Yunan hükümetlerinin ortak kararıyla yaklaşık 100 yıl önce gerçekleştirilmiş olan nüfus mübadelesi sonucu iki devlet arasında yer değiştiren mübadiller için mutfak mirasının korunması ve aktarılması yalnızca bireysel düzeyde değil, toplumsal hafızanın ve kimliğin sürdürülebilmesi açısından kritik bir role sahiptir. Mutfak kültürü, mübadillerin yeni bir toplumda ayakta kalabilme ve uyum sağlama süreçlerinde belirleyici olmuştur. Mübadil mutfağının yaşatılması, sadece geçmişin lezzetlerini değil, aynı zamanda kimlik, aidiyet ve toplumsal bağların da korunmasını sağlamaktadır. Bu mutfak kültürü, hem göçmenlerin yeni yaşadıkları yerlerde kendilerini ifade etme aracı hem de nesiller arası bir bağ olarak önemli bir işlev üstlenmektedir. Mübadele sürecinde mutfak kültürlerini göç ettikleri yeni bölgelere taşıyan ve bir asır boyunca bu kültürü koruyarak aktarabilen mübadillerin bu başarısında, kişisel ve küçük ölçekli çabalar büyük rol oynamaktadır. Bu çalışmada, mübadil mutfağında gastronomik mirasın korunup aktarılması amacıyla kurulan ortaklıklar, bu kültürü kayıt altına almak için yapılan araştırmalar, yazılan yemek kitapları ve düzenlenen yemek etkinlikleri incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: mübadil mutfağı, gastronomik miras, mutfak kültürü, mübadil

Societal Efforts in Transmitting the Mübadil Cuisine to Future Generations

Şule Aydın, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Tourism Management Department

Sinem Dikme Gül, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts Department

The culinary culture developed over centuries constitutes a significant part of both individual and collective identities. The preservation and transmission of this culture to future generations is referred to as gastronomic heritage. Gastronomic heritage holds particular importance for migrant groups, as they tend to show strong attachment to their limited remaining assets. For the *mübadil* population, who were displaced between two nations approximately 100 years ago as a result of the population exchange agreement between the Turkish and Greek governments, the preservation and transmission of their culinary heritage plays a crucial role not only on an individual level but also in maintaining collective memory and cultural identity. Culinary traditions have served as a critical factor in *mübadils'* ability to adapt to and survive in new social environments. The survival of *mübadil* cuisine ensures the preservation not only of historical flavors but also of identity, belonging, and social cohesion. This culinary heritage functions as both a means of expression for migrants in their new communities and a vital intergenerational link. The success of the *mübadils* in transmitting their culinary culture, which they brought with them to new regions, over the past century is largely due to personal and small-scale efforts. This study examines the associations established to preserve and transmit gastronomic heritage in the *mübadil* cuisine, as well as the research conducted to document this culture, the cookbooks written, and the culinary events organized.

Key Words: exchanged cuisine, gastronomic heritage, cuisine culture, *mübadil*

Tahtoba Peyniri

Egehan Aykan

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Emirmustafaoğlu

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Özet

Tahtoba Peyniri, Tokat'ın Niksar ilçesinde üretilen, yarı sert bir peynir çeşididir. Yüzyıllardır geleneksel yöntemlerle üretilen bu peynir, Tokat mutfağının ve yöresel kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Lezzeti ve özgün özellikleri ile öne çıkan Tahtoba Peyniri, 2017 yılında coğrafi işaret tescili olarak gastronomi dünyasında hak ettiği yere ulaşmıştır. Koyun sütünden, peynir altı suyu ve maya kullanılarak geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Süt, mayalanıp pıhtılaştıktan sonra peynir altı suyundan ayrılarak kalıplara dökülür. Peynir, kalıplarda belirli bir süre preslendikten sonra tuzlanarak olgunlaştırmaya bırakılır. Olgunlaşma süresi genellikle 2-3 ay olmakla birlikte, daha uzun süre olgunlaştırılmış peynirler de mevcuttur.

Tahtoba Peyniri, açık sarı veya fildişi beyazı rengindedir, hafif gözenekli ve yarı sert bir yapıya sahiptir. Tuzlu ve hafif ekşi bir tada sahip olan peynir, keskin bir aromaya sahiptir. Olgunlaşma süresi arttıkça peynirin rengi koyulaşır, tadı ve aroması da yoğunlaşır. Kahvaltıda, salatalarda, mezelerde ve pişirme yemeklerinde kullanılmaktadır. Peynir, tek başına yenebileceği gibi, zeytin, domates ve biber gibi sebzelerle de servis edilebilir. Ayrıca, sandviçlerde, böreklerde ve pizzalarda da kullanılabilir. Kullanılan koyun sütü, geleneksel üretim yöntemi ve yörenin kendine özgü florasıdır. Niksar yaylalarında otlayan koyunların sütü, yüksek miktarda yağ ve protein içermektedir. Bu da peynire lezzetini ve besleyiciliğini veren temel unsurdur. Tahtoba Peyniri, lezzetli ve özgün bir yöresel üründür. Bu peynirin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için gerekli adımlar atılmalıdır. Tahtoba Peynirini tadarak Tokat mutfağının ve yöresel kültürünün zenginliğini keşfedilebilir.

Anahtar Kelimeler: Tahtoba, Peynir, Yöresel kültür

Abstract

Tahtoba Cheese, produced in the Niksar district of Tokat it is a semi-hard cheese variety. This cheese, traditionally made for centuries it is an important part of Tokat cuisine and regional culture. Standing out with its flavor and unique characteristics, Tahtoba Cheese received geographical indication registration in 2017, earning its deserved place in the world of gastronomy. It is traditionally made from sheep's milk using whey and rennet. After the milk is curdled and separated from the whey, it is poured into molds. The cheese is pressed in molds for a certain period, then salted and left to mature. The maturation period usually lasts 2-3 months, although there are also cheeses matured for longer periods.

Tahtoba Cheese is light yellow or ivory white in color, with a slightly porous and semi-hard texture. It has a salty and slightly sour taste with a sharp aroma. As the maturation period increases, the color of the cheese darkens, and its flavor and aroma intensify. It is used in breakfasts, salads, appetizers, and cooking dishes. The cheese can be eaten on its own or served with vegetables such as olives, tomatoes, and peppers. Additionally, it can be used in sandwiches, pastries, and pizzas. The sheep's milk used, the traditional production method, and the region's unique flora are crucial to its production. The milk from sheep grazing on the Niksar highlands is rich in fat and protein, which are the fundamental elements giving the cheese its flavor and nutritional value. Tahtoba Cheese is a delicious and unique local product. Steps must be taken to preserve this cheese and pass it on to future generations. By tasting Tahtoba Cheese, one can discover the richness of Tokat cuisine and regional culture.

Keywords: Tahtoba, Cheese, Local culture

Şak Şak Helvası

Egehan Aykan

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Emirmustafaoğlu

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Özet

Şak Şak Helvası, Bolu'nun Gerede ilçesine özgü, 1850'li yıllardan beri aynı formül ve lezzetle üretilen, cevizli bir helvadır. Adını, kesildiğinde çıkardığı şak şak sesinden alan bu geleneksel tatlı, coğrafi işaret tesciliyle koruma altına alınarak Gerede'nin kültürel kimliğinin önemli bir parçası haline gelmiştir. Şak Şak Helvası'nın kesin tarihi bilinmemekle birlikte, 19. yüzyılın ortalarında Gerede'de üretilmeye başlandığı tahmin edilmektedir.

Helvanın ilk üreticileri, bölgenin bol miktarda ceviz ve şeker pancarı üretmesinden faydalanarak bu lezzeti ortaya çıkarmışlardır. Zamanla Gerede'nin meşhur tatlısı haline gelen Şak Şak Helvası, nesilden nesile aktararak günümüze kadar ulaşmıştır. Helvanın üretimi, büyük bakır kazanlarda gerçekleştirilir. Şeker ve su, yüksek ateşte kaynatılarak kıvam alan bir şerbet haline getirilir. Daha sonra ceviz içi ve çöven otu suyu eklenerek karıştırma işlemine devam edilir. Helva, tahta kaşıkla sürekli karıştırılarak homojen bir kıvam alana kadar pişirilir. Pişen helva, yağlanmış tepsiye dökülerek soğumaya bırakılır. Soğuyan helva, istenilen büyüklükte parçalara kesilerek servis edilir.

Şak Şak Helvası, kahvenin yanında ikram edilen en popüler lezzetlerden biridir. Ayrıca çay saatlerinde atıştırmalık olarak tüketilebilir veya dondurma ile servis edilebilir. Helva, özel günlerde ve kutlamalarda da sıklıkla tercih edilmektedir. Şak Şak Helvası, 2017 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescili almıştır. Bu tescil ile helvanın üretim yeri ve yöntemi koruma altına alınmış, Gerede'ye özgü bu lezzetin aslından sapmadan gelecek nesillere aktarılması sağlanmıştır. Şak Şak Helvası, sadece bir tatlı olmanın ötesinde, Gerede'nin kültürel kimliğini ve tarihini yansıtan önemli bir değerdir.

Anahtar Kelimeler: Şak şak, Gerede, Çöven ekstraktı, Tatlı

Abstract

Şak Şak Halva, a walnut halva unique to the Gerede district of Bolu, has been produced with the same formula and flavor since the 1850s. This traditional dessert, named after the "şak şak" sound it makes when cut, has become an important part of Gerede's cultural identity, protected by geographical indication registration. Although the exact history of Şak Şak Halva is not known, it is estimated to have started being produced in Gerede in the mid-19th century. The first producers of the halva took advantage of the region's abundant walnut and sugar beet production to create this flavor. Over time, Şak Şak Halva became Gerede's famous dessert, passed down from generation to generation and reaching the present day. The production of the halva is carried out in large copper cauldrons.

Sugar and water are boiled over high heat to form a syrup with the right consistency. Then, walnut kernels and soapwort extract are added, and the mixing process continues. The halva is constantly stirred with wooden spoons until it reaches a homogeneous consistency. The cooked halva is poured into a greased tray and left to cool. Once cooled, the halva is cut into desired pieces and served. Şak Şak Halva is one of the most popular flavors served alongside coffee. It can also be consumed as a snack during tea time or served with ice cream. The halva is frequently preferred for special occasions and celebrations as well. Şak Şak Halva received geographical indication registration from the Turkish Patent and Trademark Office in 2017. With this registration, the production place and method of the halva have been protected, ensuring that this unique flavor of Gerede is passed on to future generations without deviation from its original form. Şak Şak Halva, beyond being just a dessert, is an important value that reflects Gerede's cultural identity and history.

Keywords: Şak şak, Gerede, Soapwort extract, Dessert

Mengen'in Gastronomi Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi

Egehan Aykan

Doç. Dr. Alper Kurnaz

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Özet

Mengen ilçesi, Türkiye'de Türk kültürünün ve geleneklerinin canlı olarak yaşatıldığı ve korunmaya devam ettiği önemli yerlerden biridir. İlçenin dağlık yapısı, sert iklimi ve çevre şehirlere olan uzaklığı, tarihi dokunun korunmasına yardımcı olmuştur. Mengen, özellikle aşçılık mesleğiyle öne çıkmaktadır ve bu meslek nesilden nesile aktarılmaktadır. Baba mesleği olan aşçılığı daha üst seviyelere taşıma çabası, Mengenli aşçıları diğerlerinden farklı kılar. Bu önemli meslek, dededen toruna geçen bir miras olarak asırlardır değerini korumuş ve yerel kültür ile geleneklerin yaşatılmasında önemli bir rol oynamıştır. Mengen'in ekonomisi tarım, hayvancılık ve arıcılığa dayanır. Bu ekonomik faaliyetler, aynı zamanda Mengen mutfağının zenginliğine de katkı sağlamıştır. İlçenin mutfağı, yerel ürünlerin çeşitliliği ve zenginliği ile bilinir. Kedibatmaz, Kaldırık Dolması ve Höşmerim gibi yerel lezzetler, Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) tarafından coğrafi işaret ile tescillenmiş olup, gastronomi turizmi açısından önemli bir çekim noktasıdır. Mengen, doğa turizmi açısından büyük potansiyele sahip bir bölge olmasına rağmen turizm yeterince gelişmemiştir. İlçenin zengin bitki örtüsü, çeşitli yaban hayvanları ve oksijen açısından zengin havası, doğa turizmi için önemli avantajlar sunmaktadır. Ancak, turizmin gelişebilmesi için konaklama olanaklarının artırılması ve doğayla uyumlu turistik tesislerin inşa edilmesi gerekmektedir. İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlere olan yakınlığı, Mengen'in turizm açısından stratejik bir konumda olmasını sağlamaktadır. Mengen, tarihi ve kültürel mirası, doğal güzellikleri ve köklü aşçılık geleneği ile hem doğa hem de gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahip olup, bu potansiyelin doğru adımlarla değerlendirilmesi gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Mengen, Aşçılık, Gastronomi Turizmi, Coğrafi işaret, Ekonomi

Abstract

Mengen is one of the important places in Turkey where Turkish culture and traditions are actively preserved and practiced. The mountainous terrain, harsh climate, and distance from nearby cities have helped protect its historical heritage over time. Mengen is especially renowned for its culinary tradition, with the profession of cooking being passed down from generation to generation. The effort to elevate this ancestral occupation sets Mengen's chefs apart from others. This significant profession, inherited from grandfathers to grandchildren, has maintained its value for centuries and plays a crucial role in preserving and practicing local culture and traditions. Mengen's economy is based on agriculture, livestock farming, and beekeeping. These economic activities also contribute to the richness of Mengen's cuisine. The local cuisine is known for its variety and richness of products. Traditional dishes like Kedibatmaz, Kaldırık Dolması, and Höşmerim have been registered with geographical indications by the Turkish Patent and Trademark Office (TÜRKPATENT), making them important attractions for gastronomic tourism. Although Mengen has great potential for nature tourism, tourism has not developed sufficiently in the region. The rich vegetation, diverse wildlife, and oxygen-rich air make the area a significant asset for nature tourism. However, for tourism to develop, it is necessary to increase accommodation facilities and build tourist facilities that are in harmony with nature. The proximity of Mengen to major cities like Istanbul and Ankara makes it strategically important for tourism. With its historical and cultural heritage, natural beauty, and rich culinary tradition, Mengen has great potential for both nature and gastronomic tourism, and this potential needs to be properly harnessed through appropriate steps.

Keywords: Mengen, Cooking, Gastronomic Tourism, Geographical indications, Economy

Göç Ekseninde Liminal Bir Gastronomik Deneyim: Urla

Bengi Başaran
www.t24.com.tr

Urla'nın, gastronomi alanındaki yerel ve uluslar arası düzeyde yükselişinde rol oynayan faktörlerin başında topografik coğrafi özelliklerinin yol açtığı, mikro sezon ikliminin sunduğu ürün çeşitliliğinin yanı sıra çok kültürlü beşeri yapısının mutfak anlayışına yansımaları etkin bir unsurdur. Yerel mutfak kültürünü, restoranların fine dine menülerine taşıyan şeflerin etkisi ise göç ve çeşitliliğin en güncel gastronomik yorumu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmada, Z kuşağına mensup, yurt dışında ve içinde farklı deneyimler edindikten sonra doğup büyüdüğü ve sektöre adım attığı Urla'ya dönen Girit kökenli bir şefin yönetimindeki genç işletme "Barba" ile Almanya'da yetişip gastronomi alanına adım atan çok kültürlü bir şefin yenilikçi işletmesi "Atilla Hailbronn" örneklerine yer verilecektir. Bahsi geçen şeflerin gastronomik perspektifinin çok kültürlü ve göç etkili hayatlarının ekseninde şekillenmesi ile beraber Urla'nın dağdan, ormandan, denizden beslenen eşsiz yapısının yanı sıra, bu çalışmayla, gastronomi alanında çalışanların kişisel göç hikayelerinin tartışılarak yerel, lokal, global gibi terimlerin gastronomi alanındaki liminal geçişliliğinin bir değerlendirmesinin sunulması amaçlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Urla, Göç Mutfağı, Barba, Atilla Heilbronn, Çokkültürlü mutfak

A Liminal Gastronomic Experience In The Context of Migration: Urla

Bengi Başaran
www.t24.com.tr

One of the main factors that play a role in Urla's progress in the field of gastronomy locally and internationally is the reflection of its multicultural sociology on the gastronomy, as well as the product diversity offered by the micro-seasonal climate caused by its topography. The influence of chefs who bring the local culinary culture to the fine dining menus of restaurants appears as the most up-to-date gastronomic interpretation of migration and diversity. In this study, the young business "Barba", managed by a Cretan origin generation Z chef who returned to Urla, where he was born and raised and stepped into the sector, after his expat and local experiences, and the innovative business of a multicultural chef who grew up in Germany and stepped into the field of gastronomy Atilla Hailbronn will be analyzed by contemporary samples from their menus. In addition to the gastronomic perspective of the mentioned chefs being shaped on the axis of their multicultural and migration-influenced lives, as well as the unique structure of Urla geography fed by the mountains, forests and sea. This study examines the liminal transitivity of terms such as local, local and global in the field of gastronomy by discussing the personal migration stories of those working in the field of gastronomy. By the chosen examples of the study, the aim is to present an evaluation of relationship between gastronomy and migration in Urla

Key Words: Urla, Migration culinary, Barba, Atilla Heilbronn, Multicultural Culinary

Denizli Termal Turizmde Termal Rehabilitasyon Merkezi (Paüterm) Thermal Rehabilitation Center in Denizli Thermal Tourism (Pautherm)

Prof. Dr. Serkan BERTAN
Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, sbertan@pau.edu.tr

Özet

1959 yılında termal su zirai sulamada kullanım hakkı verilmiş, 1964 yılında asfalt kaplama yol antik kentin içinde yapılmış, 1969 yılında Orman Bakanlığınca “Pamukkale Milli Park Master Planı” hazırlanmış, 1984 yılında “Her yönüyle Denizli İli ve Turizm Klavuzu” Denizli Turizm Derneği tarafından hazırlanmış, 1985 yılında Pamukkale-Karahayıt “Termal Turizm Özel Proje Alanı” olarak belirlenmiş, 1988 yılında UNESCO tarafından Doğal ve Kültürel Miras Alanı olarak ilan edilmiş ve Dünya Miras listesine alınmış, 1990 yılında Travertenlerde yer alan tesisler yıkılmış, 2014 yılında A tipi/sınıfı termal tıp merkezi açılmış, 2009 yılında “Denizli Geleceğini arıyor” sempozyumu gerçekleştirilmiş, 2012 yılında başlayıp 2017 yılında inşaatı başlayan PAU Termal Rehabilitasyon Merkezi 29 Temmuz 2023 yılında açılmıştır. Bu çalışmada Pamukkale Üniversitesi Termal Rehabilitasyon Merkezinin bölge açısından algılanması incelenmiştir. Pamukkale Üniversitesi Termal Rehabilitasyon Merkezinin bölge için etkileri ele alınacak ve turizm potansiyeline katkıları değerlendirilecektir.

Anahtar Kelimeler: Termal, Termal Turizm, PauTerm, Denizli.

Abstract

In 1959, the right to use thermal water for agricultural irrigation was granted; in 1964, an asphalt paved road was built inside the ancient city; in 1969, “Pamukkale National Park Master Plan” was prepared by the Ministry of Forestry; in 1984, “Denizli Province and Tourism Guide in All Aspects” was prepared by Denizli Tourism Association; in 1985, Pamukkale-Karahayıt was designated as “Thermal Tourism Special Project Area”, In 1988, it was declared as a Natural and Cultural Heritage Site by UNESCO and included in the World Heritage list, in 1990, the facilities in the Travertines were demolished, in 2014, the type A / class A thermal medicine center was opened, in 2009, the symposium “Denizli is looking for its future” was held, and the PAU Thermal Rehabilitation Center, which started in 2012 and started construction in 2017, was opened on July 29, 2023. In this study, the perception of Pamukkale University Thermal Rehabilitation Center in terms of the region was examined. It is stated that Pamukkale University Thermal Rehabilitation Center has important effects for the region and will have positive effects on tourism potential.

Keywords: Thermal, Thermal Tourism, PauTherm, Denizli.

Denizli Şehir Merkezinde Turistik Bisiklet Rotası Tourist Bicycle Routes in Denizli Downtown

Serkan BERTAN

Professor, Pamukkale University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Denizli,
Türkiye.

E-mail: sbertan@pau.edu.tr- serkanbertan@yahoo.com

ORCID:0000-0002-9424-5011

Abstract

Bisiklet turizminin fiziksel/ruhsal sağlığa, sosyal bağlantılara, eğlenceye ve sürdürülebilirliğe verdiği yüksek değer nedeniyle son yüzyılda dünya çapında popülerlik kazandığı vurgulanmaktadır (Han vd., 2020). Sürdürülebilirliğin bir aracı olarak görülen bisiklet turizmi (Türkay ve Atasoy, 2021) ile ilgili olarak Duran ve diğerleri (2018), bireylerin gönüllü olarak bisikletle seyahat etmelerinden doğan bisiklet turizminin gün geçtikçe daha popüler hale geldiğini ve bu durumdan dolayı bisiklet rotalarının genişlediğini savunmaktadır. Güvenc (2022), Türkiye'nin dağ bisikleti, yol bisikleti, tur bisikleti ve yokuş aşağı bisiklet gibi farklı bisiklet türlerini kullanan turistler için cazip alanlar sunma potansiyeline sahip olduğunu savunmaktadır. Türkiye'de en çok bilinen bisiklet rotaları İzmir bisiklet rotaları, İstanbul bisiklet rotaları, Konya bisiklet rotaları, Kayseri bisiklet rotaları, Aydın bisiklet rotaları, Antalya bisiklet rotaları ve Marmaris bisiklet rotalarıdır (Orta Anadolu Kalkınma Ajansı, 2021). Ayrıca, ilgili literatürdeki bazı çalışmaların sonuçları, Türkiye'deki bazı şehirlerin de bisiklet turizmi için önemli bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, Bilgiçli (2023) Sakarya'nın da bisiklet turizmi için önemli bir potansiyele sahip olduğunu belirtmektedir. Aylan (2021), Twitter'daki paylaşımların çoğunun Türkiye'deki bisiklet dostu şehirler olarak Konya ve Sakarya hakkında olduğunu tespit etmiştir. Ay ve Güzel (2021), dünyanın en uzun ve kesintisiz bisiklet rotalarından biri olan Hatay bisiklet rotasının güçlü yönleri ve fırsatları olmasına rağmen, bölgede bisiklet turizmi ile entegre edilebilecek rekreasyonel turizm türlerinin yeterince değerlendirilemediğini ve bisiklet rotası üzerinde ve çevresinde çeşitli eksiklikler olduğunu tespit etmiştir. Son dönemde Türkiye'deki bisiklet rotalarının sayısı giderek artıyor. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA), alternatif turizm çabalarının bir parçası olarak Türkiye'deki dağ ve yol bisikleti rotalarını yabancı turistlere tanıtmak amacıyla geçtiğimiz aylarda "gocyclingturkiye.com" web sitesini hayata geçirmiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019). Web sitesi İstanbul, Antalya, Kapadokya, İzmir, Köyceğiz-Ortaca-Dalaman, Marmaris, Sakarya, Denizli, Afyonkarahisar, Denizli ve Siirt'teki bisiklet rotaları hakkında ayrıntılı bilgi vermektedir (Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı, 2020a). Türkiye'de ise İsbike (İstanbul), Bisim (İzmir), Antbis (Antalya), RNK bike (Konya) (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2022) ve PAKBİS (Pamukkale-Denizli) (PAKBİS) gibi uygulamalar bulunmaktadır. Ayrıca, bisiklet dostu konaklama tesisleri bisiklet altyapısına sahiptir ve bisikletlilerin bisikletleriyle rahatça konaklamalarına olanak sağlamaktadır (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2022). Türkiye'de 38 adet "bisiklet dostu" sertifikalı otel bulunmaktadır (Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı, 2020b). Bu çalışmada bisiklet turizmine yönelik çalışmalar değerlendirilecek ve Denizli kent merkezinde turistik bir bisiklet rotası oluşturulacaktır.

Abstract

It is emphasized that bicycle tourism has gained worldwide popularity in the last century due to the high value it places on physical/mental health, social connections, entertainment, and sustainability (Han et al., 2020). Regarding bicycle tourism, which is considered a tool of sustainability (Türkay and Atasoy, 2021), Duran et al. (2018) argue that bicycle tourism, which arises from individuals traveling by bicycle voluntarily, is becoming more popular day by day and because of this situation, bicycle routes are expanding. Güvenc (2022) argues that Turkey has the potential to offer attractive areas for tourists who use different types of bicycles such as mountain biking, road biking, touring biking, and downhill biking. The most well-known cycling routes in Turkey are the Izmir cycling routes, Istanbul cycling routes, Konya cycling routes, Kayseri cycling routes, Aydın cycling routes, Antalya cycling

routes and Marmaris cycling routes (Orta Anadolu Kalkınma Ajansı, 2021). In addition, the results of some of the studies in the relevant literature show that some cities in Turkey also have a significant potential for bicycle tourism. In this regard, Bilgili (2023) states that Sakarya also has an important potential for bicycle tourism. Aylan (2021) found that most of the posts on Twitter were about Konya and Sakarya as bicycle-friendly cities in Turkey. Ay, and Güzel (2021) found that although the Hatay bicycle route, which is one of the longest and uninterrupted bicycle routes in the world, has strengths and opportunities, the recreational tourism types that can be integrated with bicycle tourism in the region cannot be evaluated sufficiently and there are various deficiencies on and around the bicycle route. Recently, the number of cycling routes in Turkey has been increasing. The Turkish Ministry of Culture and Tourism and the Turkish Tourism Promotion and Development Agency (TGA) launched the website "gocyclingturkiye.com" in recent months to promote mountain and road cycling routes in Turkey to foreign tourists as part of their efforts in alternative tourism (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019). The website provides detailed information on cycling routes in Istanbul, Antalya, Cappadocia, Izmir, Köyceğiz-Ortaca-Dalaman, Marmaris, Sakarya, Denizli, Afyonkarahisar, Denizli and Siirt (Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı, 2020a). In Turkey, there are applications such as Isbike (Istanbul), Bisim (Izmir), Antbis (Antalya), RNK bike (Konya) (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2022), and PAKBIS (Pamukkale-Denizli) (PAKBIS). Additionally, bicycle-friendly accommodation facilities have bicycle infrastructure and allow cyclists to stay comfortably with their bicycles (Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2022). There are 38 "bicycle-friendly" certified hotels in Turkey (Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı, 2020b). In this study, studies on bicycle tourism will be evaluated and a touristic bicycle route will be created in Denizli city center.

Denizli Çivril Nilüfer Turu: Işıklı Gölü

Serkan BERTAN

Professor, Pamukkale University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Denizli,
Türkiye.

E-mail: sbertan@pau.edu.tr- serkanbertan@yahoo.com

ORCID:0000-0002-9424-5011

Özet

Denizli Çivril Işıklı gölünde nilüfer turları 2019 yılından itibaren başlamıştır. Tv programında yer alması ve sosyal medyada Influencerların fenomenlerin paylaşımları ile ilgi giderek artmıştır. 2021 yılı itibari ile TV programlarının ve sosyal medyada influencerların gölde çekim yapmaları ile alternatif gezi rotası olarak ortaya çıkmıştır. Denizli Çivril Işıklı gölün doğal eşsiz güzelliğinde, üzeri tente olan süslenmiş tekneler ile gölde turlar düzenlenmektedir. Son yıllarda sosyal medya oldukça ilgi çeken bir destinasyondur. Bu çalışmada son yıllarda oldukça popüler olan ivril Işıklı Gölü Nilüfer turları değerlendirilmiştir. Alternatif turizm olarak Işıklı Gölündeki Nilüfer turları Denizli ve ivril'in tanıtımına büyük katkı sağlamaktadır. Fakat bu katkıyı sürdürülebilir turizm anlayışıyla geliştirmek gereklidir. Bu amaçla nilüfer turu yapan tekne sahipleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Nilüfer turlarının pazarlanmasının, tanıtımının yeterli olup olmadığı, nilüfer turlarının sorunlarının, nilüfer turu başladığından itibaren Işıklı gölüne yönelik talepte nasıl bir değişim olduğu incelenmiştir. ivril ışıklı gölünde nilüfer turlarının sürdürülebilirliği konusunda farkındalık oluşturulmak istenmiştir. Son yıllarda nilüfer çiçekleri ile popülerliği artan gölde kuş, balık ve su altı yaşam oldukça zengindir.

Anahtar Kelimeler: Işıklı Göl, ivril, Nilüfer, Denizli.

LOTUS TOUR IN DENİZLİ: İVRİL IŞIKLI LAKE

Abstract

Lotus tours in Denizli ivril Işıklı Lake started in 2019. Interest has gradually increased with its inclusion in the TV program and the sharing of influencers on social media. As of 2021, it has emerged as an alternative travel route with TV programs and influencers shooting in the lake on social media. In the natural unique beauty of Denizli ivril Işıklı Lake, tours are organized on the lake with decorated boats with awnings. In recent years, social media is a destination that attracts a lot of attention.

In this study, ivril Işıklı Lake Water Lily tours, which have been very popular in recent years, were evaluated. As alternative tourism, Lotus tours in Işıklı Lake make a great contribution to the promotion of Denizli and ivril. However, it is necessary to develop this contribution with a sustainable tourism approach. For this purpose, interviews were held with boat owners who make lotus tours. It was examined whether the marketing and promotion of water lily tours is sufficient, the problems of water lily tours, and how the demand for Işıklı Lake has changed since the water lily tour started. It was aimed to raise awareness about the sustainability of water lily tours in ivril Işıklı Lake. Bird, fish and underwater life are very rich in the lake, which has increased in popularity with lotus flowers in recent years.

Keywords: Işıklı Lake, ivril, Lotus Denizli.

Sağlık Turizminin Ekonomik Değeri; İzmir'deki Yetkili Sağlık Tesisleri Üzerine bir Değerlendirme

Doç. Dr. Miray Beşbudak
Ege Üniversitesi, İletişim Fakültesi

Özet

Antik çağlarda ortaya çıkmış olan sağlık turizmi, bugünlerde tıbbi turizm olarak da adlandırılan, bir toplumun gelişimi için tıbbi eylemin önemine odaklanan ve daha ucuz tıbbi bakım ve hizmetler elde etmek için gelişmiş ülkelerden hastaları transfer etmek veya sağlık hizmeti için yurtdışına seyahat etme olgusu olarak tanımlanan eski fakat modern bir kavramdır. Sağlık turizmi en basit hali ile bireylerin koruyucu, tedavi edici, rehabilite edici ve sağlığı geliştirici hizmetleri almak amacı ile yaşadıkları ülke dışında bir ülkeye ziyaretleridir (Tontuş, 2018). Sağlık turizmi, uluslararası sağlık amaçlı hareketlilik potansiyelini teşvik ederek sağlık kuruluşlarının büyümesine olanak sağlamaktadır. Bu nedenle bir pazar haline gelen sağlık turizminin ekonomik değeri 2023 yılında 39,57 milyar ABD doları, 2024 yılında 48,26 milyar ABD doları olarak değerlendirilmiş ve 2032 yılına kadar 243,74 milyar ABD dolarına çıkması ve tahmini %22,44'lük bir yıllık büyüme oranı göstermesi beklenmektedir (Gotadki, 2018). En yeni sağlık teknolojilerinin bulunması ve gelişmekte olan ülkelerdeki daha ucuz tedavi maliyeti, pazar büyümesini artıran önemli noktalar. Termal sağlık turizmi, medikal turizm, yaşlı ve engelli turizmi vb. alanların ayrılması ile pazardaki yeri de önem kazanmaktadır. Bu çalışmanın amacı sağlık turizminin dünyada ve Türkiye'de mevcut pazar durumu hakkında fikir vermek, ekonomik değerinden bahsetmek ve İzmir'deki yetkili sağlık tesisleri ve hizmetlerinin durumunu ortaya çıkarmaktır. Bu amaçla literatür taraması yapılarak elde edilen bilgiler yardımı ile sağlık turizmindeki mevcut eğilimler, büyüme beklentileri ve fırsatlar hakkında genel bir bakış elde edilmiştir. Ayrıca Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Sağlık Turizmi Daire Bakanlığının yetkilendirdiği hastane, tıp merkezi, muayenehane ve diğer sağlık tesisleri içerisinde İzmir ilindeki yetkili tesislerin değerlendirmesi yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sağlık turizmi, sağlık teknolojileri, hasta hareketliliği, pazar değeri.

Economic Value of Health Tourism; An Evaluation Based on Authorized Health Facilities in Izmir

Doç. Dr. Miray Beşbudak
Ege University, Faculty of Communication

Abstract

Health tourism, which emerged in ancient times, is an old but modern concept, which is also called medical tourism today and is defined as the phenomenon of transferring patients from developed countries or traveling abroad for health services to obtain cheaper medical care and services and the importance of medical action for the development of a society. Health tourism, in its simplest form, is the visit of individuals to a country other than the country they live in to receive preventive, therapeutic, rehabilitative, and health-improving services (Tontuş, 2018). Health tourism enables the growth of health institutions by encouraging the potential for international health-related mobility. Therefore, the economic value of health tourism, which has become a market, was evaluated as 39.57 billion US dollars in 2023 and 48.26 billion US dollars in 2024 and is expected to increase to 243.74 billion US dollars by 2032 and show an estimated annual growth rate of 22.44% (Gotadki, 2018). The availability of the latest health technologies and cheaper treatment costs in developing countries are important points that increase market growth. With the separation of areas such as thermal health tourism, medical tourism, elderly and disabled tourism, etc., its place in the market is also gaining importance. The purpose of this study is to give an idea about the current market status of health tourism in the world and Turkey, to mention its economic value, and to reveal the status of authorized health facilities and services in Izmir. For this purpose, a general view of the current trends, growth expectations, and opportunities in health tourism was obtained with the help of the information received from the literature review. In addition, an evaluation of authorized facilities in Izmir province

has been made among the hospitals, medical centers, clinics, and other health facilities authorized by the Health Tourism Department of the General Directorate of Health Services.

Keywords: Health tourism, health technologies, patient mobility, market value.

Gastronomide Pişirme Tekniklerinin Tarihsel Gelişimi

Büşra Büke

Özet

Gastronomi, insanlık tarihinin en eski sanat dallarından biri olarak kabul edilir ve pişirme tekniklerinin evrimi bu sanatın temel taşlarından birini oluşturur. Bu çalışma, gastronomide pişirme tekniklerinin tarihsel gelişimini inceleyerek, ilk çağlardan günümüze kadar olan süreci ele almaktadır. Araştırmada, pişirme tekniklerinin çeşitli coğrafi, kültürel ve teknolojik faktörlerle nasıl şekillendiği ve bu tekniklerin modern mutfak uygulamalarına nasıl entegre edildiği analiz edilmektedir. İlk ateşin keşfiyle başlayan süreç, taş fırınlar, buharlı pişirme, fırıncılık teknikleri ve modern moleküler gastronomiye kadar uzanmaktadır. Çalışma, tarih boyunca gelişen pişirme tekniklerinin, sadece besinlerin pişirilmesiyle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda toplumların sosyo-kültürel yapıları üzerinde de önemli bir etki yarattığını göstermektedir. Bu bağlamda, gastronominin bir bilim dalı olarak gelişiminde pişirme tekniklerinin oynadığı rol vurgulanarak, gelecekteki mutfak trendlerine ışık tutulmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, pişirme teknikleri, tarihsel gelişim

The Historical Development of Cooking Techniques in Gastronomy

Büşra Büke

Abstract

Gastronomy is considered one of the oldest forms of art in human history, with the evolution of cooking techniques being a cornerstone of this art. This study examines the historical development of cooking techniques in gastronomy, tracing the journey from ancient times to the present. The research analyzes how various geographical, cultural, and technological factors have shaped cooking techniques and how these methods have been integrated into modern culinary practices. The process, which began with the discovery of fire, extends to stone ovens, steaming, baking techniques, and modern molecular gastronomy. The study reveals that the evolution of cooking techniques has not only been limited to the preparation of food but has also significantly influenced the socio-cultural structures of societies. In this context, the role of cooking techniques in the development of gastronomy as a science is highlighted, shedding light on future culinary trends.

Keywords: Gastronomy, cooking techniques, historical development

Ticarileşmenin Mutfak Kültürüne Yansımaları: Abhaz Mutfağı

Büşra Diken Çolak

İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul/Türkiye,
busra.dikencolak@gedik.edu.tr

Nihan Yarmacı Güvenç

İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul/Türkiye,
nihan.yarmacı@gedik.edu.tr

ÖZET

Toplumun yaşam şekilleri, tercihleri ve alışkanlıklarıyla şekillenen kültürün bir parçası bir topluluğa ait yeme içme alışkanlıklarını da içermektedir. Özellikle göç, mutfak kültürünün şekillenmesinde en önemli paydaşlardandır. Türk mutfak kültürünün oluşumunda birçok farklı etnik köken etkili olup özellikle yerli kültürle etkileşimde olmasına rağmen kendi kültürel kimliklerini kaybetmeden sonraki nesillere aktaran Abhazlardır. Coğrafi, ekonomik, sosyal ve evrensel farklılıkların, insanların nasıl ve ne yediğinin yanı sıra ne zaman ve kiminle yiyeceğini de ifade eden mutfak mirasının bütünlüğünün korunmasında ticarileşme faaliyetleri tehdit olarak görülmektedir. Özellikle fast food tüketimin giderek artması, gıda koruyucuları ve gıda katkı maddelerinin kullanımının günden güne ivme kazanması ile yöresel mutfağa ait geleneksel ürün kullanımının kaybolmaya yüz tutması ve küreselleşme ile yerel gıda ürünü tüketiminden uzaklaşılması ticarileşmenin getirileri arasında yer almaktadır. Bu bağlamda çalışmanın amacı, İstanbul'da yaşayan Abhaz halkının kültürel kimlik açısından geleneksel yemek kültürü ve geleneksel yemek anlayışını sürdürme durumları ile bu yemeklerin neler olduğu ve İstanbul'da yer alan Abhaz restoranları üzerinden ticari faaliyetlerin mutfak kültürü üzerindeki etkisini tespit etmektir. Çalışmada derinlemesine bilgi elde edilmesi adına nitel araştırma tekniğinden yararlanılmış olup araştırma deseni olarak kültür analizi tercih edilmiştir. Çalışmanın evrenini İstanbul'da Abhaz mutfağı alanında hizmet veren restoran işletmeleri oluşturmaktadır. Örneklemenin belirlenmesinde amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örneklem yöntemi kullanılmıştır. Bu doğrultuda İstanbul'da Abhaz mutfağı sunan iki farklı restoran işletmesi ile 14 adet sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak veriler toplanacaktır. Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler ile Abhaz mutfağının geçmişten günümüze geldiği nokta ve ticarileşmenin Abhaz mutfağına olan etkilerinin tespit edilmesi hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Kültürel Kimlik, Göç Mutfağı, Abhaz Mutfağı.

Reflections of Commercialization on Culinary Culture: Abkhaz Cuisine

Büşra Diken Çolak

İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul/Türkiye,
busra.dikencolak@gedik.edu.tr

Nihan Yarmacı Güvenç

İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul/Türkiye,
nihan.yarmacı@gedik.edu.tr

ABSTRACT

A part of culture, which is shaped by the lifestyles, preferences and habits of a society, also includes the eating and drinking habits of a community. Especially immigration is one of the most important stakeholders in shaping culinary culture. Many different ethnic origins are influential in the formation of Turkish culinary culture and especially the Abkhazians, who despite interacting with the local culture, did not lose their cultural identity and passed it on to the next generations. Commercialization activities are seen as a threat to the preservation of the integrity of the culinary heritage, which expresses geographical, economic, social and universal differences, how and what people eat, as well as when and with whom they eat. Especially the increasing consumption of fast food, the use of food preservatives and food additives gaining momentum day by day, the use of traditional products

belonging to the local cuisine is about to disappear and the consumption of local food products is moving away from the consumption of local food products with globalization are among the impact of commercialization. In this context, the aim of the study is to determine how the Abkhaz people living in Istanbul maintain their traditional food culture and traditional food understanding in terms of cultural identity, what these dishes are, and the impact of commercial activities on culinary culture through Abkhaz restaurants in Istanbul. In determining the sample, the criterion sampling method, one of the purposive sampling methods, was used. In this direction, data will be collected using 14 semi-structured interview questions with two different restaurants serving Abkhazian cuisine in Istanbul. Data obtained via interviews, it is aimed to determine the point that Abkhazian cuisine has reached from the past to the present and the effects of commercialization on Abkhazian cuisine.

Keywords: Culinary Culture, Cultural Identity, Immigrant Cuisine, Abkhazian Cuisine.

Turizm Endüstrisinde Girit Göçmen Mutfağı: Antalya Yöresinde Bir Araştırma

İbrahim Çetin Akdeniz Üniversitesi Serik İşletme Fakültesi
Fusun istanbullu DİNÇER İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi

Özet

Sosyolojik bir olgu olarak göçler gerçekleştiği coğrafik bölgenin toplumsal yaşamında ve kültürel coğrafyasında önemli somut etkiler bırakmaktadır. Bu kapsamda bu çalışmanın birinci amacı Girit'ten Anadolu'ya göç eden ve Antalya yöresini mesken tutanların mutfak kültürlerini koruyup koruyamadıklarını, ne kadarını ve nasıl koruyabildikleri tespit etmektir. İkinci amaç olarak korunmuş olan ve günümüze aktarılan mutfak kültürünün sürdürülebilir olarak ticari bir sonucu olup olmadığını ve bu kapsamda; Türkiye'nin en önemli turistik destinasyonlarından olan Antalya'nın Serik-Belek-Kadriye yöresindeki turistik amaçlı faaliyet gösteren yeme-içme ve konaklama işletmelerinde sunulup sunulmadığını nedenleri ile birlikte ortaya çıkarmaktır. Çalışma nitel yapıda keşfedici bir çalışmadır ve yarı yapılandırılmış anket aracılığı ve kartopu yöntemi ile evreni oluşturan göçmen aileler ve bireylerin elde edilen veriler analiz edilerek sonuç ve öneriler geliştirilerek tamamlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Göç, Girit mutfak kültürü, gastronomi, turizm

Rekreasyon ve Etkinlik Turizmi Kapsamında Festivallerin Değerlendirilmesi: Karaman İlinde Bir Uygulama¹

Yağmur DEĞERLİ
Ezgi KIRICI TEKELİ

Bu araştırma Karaman ilinde düzenlenen festivallerin rekreasyon ve etkinlik turizmi açısından analizini sunmaktadır. Araştırmanın amacı, Karaman'daki festivallerin turistler tarafından tercih edilme nedenlerini, bu festivallerin ekonomik, sosyo-kültürel ve fiziksel çevreye olan etkilerini ve festivallerin olumlu ve olumsuz yönlerini belirlemektir. Ayrıca araştırma festivallerin turist sayısını nasıl arttırdığını, ulusal ve uluslararası bilinirliği artırmak için neler yapılması gerektiğini ortaya koymayı hedeflemektedir. Araştırma deseni fenomenoloji olarak belirlenmiş olup verilerin analizi sürecinde MAXQDA programı kullanılarak betimsel bir analiz gerçekleştirilmiş ve açık kod ile kapalı kod sistemlerinden faydalanılarak veriler işlenmiştir. Araştırma Karaman'da düzenlenen festivallere katılan turizm paydaşları ve festival organizatörlerinden oluşan toplam 24 kişi ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşme yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda Karaman ilindeki festivallerin genellikle yöresel ürün ve gastronomi temalı oldukları saptanmıştır. Potansiyel festivallerin de aynı temalara veya gençlik ve kültür festivallerine odaklanabileceği belirlenmiştir. Ekonomik olarak festivaller yerel ekonomiye ve istihdama katkı sağlarken, sosyo-kültürel olarak ise kültürel kaynaşma ve etkileşimi teşvik etmektedir. Ancak bölgedeki yoğunluk çevre kirliliğine neden olabilmektedir. Turistlerin festivalleri tercih etmelerinin nedeni Karaman'ın tarihi ve turistik yerlerini keşfetme istekleridir. Festivallerin ulusal ve uluslararası tanınırlığını artırmak için sosyal medya ve dijital platformlar etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Sonuç olarak festivallerin olumlu etkileri arasında kültürel ve sosyal etkileşim ön plana çıkarken olumsuz etkiler arasında çevresel faktörler bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Rekreasyon, Etkinlik Turizmi, Festivaller, Karaman.

Evaluation of Festivals within the Scope of Recreation and Event Tourism: An Application in Karaman Province²

Yağmur DEĞERLİ
Ezgi KIRICI TEKELİ

This research presents the analysis of festivals held in Karaman province in terms of recreation and event tourism. The aim of the research is to determine the reasons why the festivals in Karaman are preferred by tourists, the effects of these festivals on the economic, socio-cultural and physical environment, and the positive and negative aspects of the festivals. Additionally, this research aims to reveal how festivals increase the number of tourists and what needs to be done to increase national and international awareness. The research design was determined as phenomenology, and during the data analysis process, a descriptive analysis was carried out using the MAXQDA program and the data was processed using open code and closed code systems. The research was carried out by semi-structured interview method with a total of 24 people, consisting of tourism stakeholders and festival organizers who participated in the festivals held in Karaman. As a result of the research, it was determined that the festivals in Karaman

¹ Bu bildiri Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Rekreasyon Yönetimi ABD yüksek lisans öğrencisi olan Yağmur DEĞERLİ'nin tezinden üretilmiştir.

² This paper is produced from the thesis of Yağmur DEĞERLİ, a master's student in the Department of Recreation Management at Karamanoğlu Mehmetbey University, Institute of Social Sciences.

province were generally themed around local products and gastronomy. It has been determined that potential festivals could focus on the same themes or youth and cultural festivals. Economically, festivals contribute to the local economy and employment, while socio-culturally, they encourage cultural cohesion and interaction. However, density in the region may cause environmental pollution. The reason why tourists prefer festivals is their desire to explore Karaman's historical and touristic places. Social media and digital platforms are used effectively to increase the national and international recognition of the festivals. As a result, while cultural and social interaction stands out among the positive effects of festivals, there are environmental factors among the negative effects.

Keywords: Recreation, Event Tourism, Festivals, Karaman Province.

Lezzetlerin Sürgünü: Sefarad Mutfağının Kültürel Direnişi

İkbal Ertuğrul Dikeç

Maltepe Üniversitesi, ikbaldikec@maltepe.edu.tr

Tuğçe Boğa

Maltepe Üniversitesi, tugceboga@maltepe.edu.tr

Seda Çakmak Kavsara

Maltepe Üniversitesi, sedacakmak@maltepe.edu.tr

Kübra Topaloğlu Günan

Maltepe Üniversitesi, kubratopaloglu@maltepe.edu.tr

Özet

Etnosentrik bakış açısı; dil, din, renk veya köken açısından farklılık gösteren kültürel gruplar odağında kendisini göstermektedir. Irkçılık, önyargı ve dış kültürlerle karşı kapalılık ile yakından ilişkili olan bu olguya tarih çizgisinde sayısız kez rastlamak mümkündür. 15.yy.da Yahudi topluluklarının Hristiyan Kastilya ve Aragon krallıklarından sürülmesinin sebepleri arasında dini tahammülsüzlüğün başat faktör olduğu yaygın görüşler arasındadır. Osmanlı topraklarına yerleşen Sefaradlar; mutfak uygulamaları ve gıda seçimleriyle birlikte kendi kültürel kimliklerini koruma ve ifade etme çabasında olmuşlardır. Yemeğin beslenme ihtiyacını karşılaması ötesinde bir kültür aktarımı aracı olması Sefaradlar açısından mutfak kültürünün önemini vurgulamaktadır. İstanbul'un çağlar boyu sahip olduğu kozmopolit yapı, Sefarad mutfağının da gelişmesine ve çeşitlenmesine olanak tanımıştır. Aynı coğrafyada yaşayan, farklı kültürel normlara sahip halkların takındığı ılımlı tavrın da Anadolu yemek kültürünün zenginleşmesi açısından önemi büyüktür. Yahudilikte bulunan koşer ve kaşrut adetleri Anadolu halkının Sefaradlarla etkileşimini kolaylaştıran ve artıran özelliklerden biri olmuştur. Domuz eti yemeyen Yahudiler ve Müslümanlar birbirlerinden et satın almakta, birbirlerinin tariflerini uygulamaktadırlar. Tarih çizgisinde İspanya Katolikleriyle özdeşleşen bir ekmek olan “roska”nın; İspanyol Katolikleri tarafından kovulan Yahudilerle birlikte İzmir’e gelmesi ve Ramazan ayında Müslümanların oruç açarken tüketilmesi manidar bir etkileşim örneğidir. Ayrıca İber Yarımadası’ndan gelen Akdeniz alışkanlıkları ve koşere uyum sağlaması sebebiyle Anadolu topraklarından Sefarad mutfağına giren yemeklerde katı yağ yerine hep zeytinyağı tercih edilmiştir. Bu keşifsel çalışmada amaç Sefarad – Türk mutfakları arasındaki etkileşimi kültürel etnosentrizm kuramı perspektifiyle tekrar değerlendirmek ve bu bağlamda iktidarların farklı politikalarının mutfak kültürü dinamiklerindeki etkilerini yorumlamaktır.

Anahtar kelimeler: Etnosentrizm, Sefarad mutfağı, kültürel etkileşim

Abstract

The ethnocentric perspective is evidenced by a focus on cultural groups that differ in language, religion, color, or origin. This phenomenon is closely related to racism, prejudice, and a tendency to be closed to external cultures. It has been observed on numerous occasions throughout history. In the 15th century, it was widely held that religious intolerance was the primary motivation behind the expulsion of Jewish communities from the Christian kingdoms of Castile and Aragon. The Sephardim, who settled in the Ottoman lands, strove to maintain and express their cultural identity through their culinary practices and dietary choices. The significance of food as a conduit for cultural transmission, beyond its basic nutritional function, underscores the pivotal role of culinary culture for Sephardim. The cosmopolitan structure of Istanbul throughout history has enabled the development and diversification of Sephardic cuisine. The moderate attitude adopted by peoples with different cultural norms living in the same geography is also of great importance for the enrichment of Anatolian food culture. The kosher and kashrut customs found in Judaism have been one of the features that facilitated and increased the interaction of Anatolian people with Sephardim. Jews and Muslims, who adhere to a kosher or halal diet,

respectively, engage in the purchase of meat from one another and the application of each other's culinary techniques. The intermingling of cultures is exemplified by the tale of "roska," a bread associated with the Catholics of Spain, which made its way to Izmir with the Jews expelled by the Spanish Catholics. During Ramadan, Muslims consumed this bread to break their fast. Furthermore, olive oil has historically been the preferred choice over shortening in Sephardic cuisine from Anatolia, due to its compatibility with Mediterranean dietary habits and kosher practices originating from the Iberian Peninsula. The objective of this exploratory study is to re-evaluate the interaction between Sephardic and Turkish cuisines from the perspective of cultural ethnocentrism theory. Additionally, it aims to interpret the effects of different governmental policies on the dynamics of culinary culture.

Keywords: Ethnocentrism, Sephardic cuisine, cultural interaction

Türk Mutfak Kültürüne İlişkin Çalışmaların Bibliyometrik Analizi

Büşra Diken Çolak

İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul/Türkiye,
busra.dikencolak@gedik.edu.tr

Nihan Yarmacı Güvenç

İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul/Türkiye,
nihan.yarmaci@gedik.edu.tr

Ela Nazlı Köz

İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul/Türkiye,
ela.koz@gedik.edu.tr

Özet

Dünyanın sayılı mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı geçmişten günümüze köklü bir kültürel değere sahiptir. Orta Asya'dan günümüze varlığını koruyan Türk mutfak kültürünün oluşumunda pek çok etken bulunmakta ve Türk mutfak kültürü tarihsel süreç içerisinde birçok etnik grup, tarihi olay ve yöresel farklılıkların etkisiyle şekillenmektedir. Bu bağlamda Türk mutfak kültürünün gelişiminde etkili olan unsurların tespiti önem arz etmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın amacı, Türk mutfak kültürü ile ilgili araştırmaların çeşitli parametreler çerçevesinde bibliyometrik analiz tekniği ile analiz edilmesidir. Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan bibliyometrik analiz tekniğinden yararlanılan araştırmada veriler, Dergipark ve YÖK Ulusal Tez Merkezinde 16 Eylül ile 26 Eylül 2024 tarihleri arasında "Türk Mutfak Kültürü" anahtar kelimesi ile taranarak elde edilmiştir. Bu kapsamda 4 ü doktora 19'u yüksek lisans düzeyinde olmak üzere toplam 23 adet lisansüstü teze ve Dergiparkta yayınlanmış olan makale başlığı veya anahtar kelimeleri arasında "Türk mutfak kültürü" kelimesi geçen 21 adet makaleye ulaşılmıştır. Lisansüstü tezler ile ilgili elde edilen veriler "yıla", "yayınlandığı enstitü", "anabilim dalı" ve "veri toplama yöntemi" kriterlerine göre makalelere ilişkin elde edilen bulgular ise "yıla", "yayınlandığı dergi", "yazar sayısı", "veri toplama yöntemi" incelenmiştir. Ayrıca tüm araştırmalar "anahtar kelime" ve "konu dağılımlarına göre" analiz edilmiştir. Araştırmada elde edilen veriler ışığında Türk mutfak kültürü alanında yıllar içinde yapılmış olan çalışmalarda hangi konulara ve bu konulara ulaşmada hangi yöntemlere ağırlık verildiği ortaya koyularak bundan sonraki yapılacak olan çalışmalar için öneriler geliştirilmek ve bu sayede gelecek araştırmalara öneriler ile katkıda bulunmak hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü, Bibliyometrik Analiz

Bibliometric Analysis of Studies on Turkish Culinary Culture

Turkish cuisine, which is one of the few cuisines of the world, has a deep-rooted cultural value from past to present. There are many factors in the formation of Turkish culinary culture, which has preserved its existence from Central Asia to the present day, and Turkish culinary culture is shaped by the influence of many ethnic groups, historical events and regional differences in the historical process. In this context, it is important to determine the factors that are effective in the development of Turkish culinary culture. Accordingly, the aim of this study is to analyse the researches on Turkish culinary culture with bibliometric analysis technique within the framework of various parameters. In the research, which uses the bibliometric analysis technique, which is one of the qualitative research methods, the data were obtained by searching with the keyword 'Turkish Culinary Culture' between 16 September and 26 September 2024 in Dergipark and YÖK National Thesis Centre. In this context, a total of 23 postgraduate theses, 4 of which are at the doctoral level and 19 at the master's level, and 21 articles published in Dergipark with the word 'Turkish culinary culture' among the article title or keywords were reached. The data obtained from the postgraduate theses were analysed according to the criteria of 'year', 'institute

of publication', 'department' and 'data collection method', and the findings obtained from the articles were analysed according to 'year', 'journal of publication', 'number of authors' and 'data collection method'. In addition, all studies were analysed keyword' and 'according to subject distribution'. In the light of the data obtained in the research, it is aimed to develop suggestions for future studies by revealing which topics and which methods are emphasised in the studies conducted in the field of Turkish culinary culture over the years and to contribute to future research with suggestions.

Keywords: Turkish Cuisine, Culinary Culture, Turkish Culinary Culture, Bibliometric Analysis

Lüks Otellerin Misafir Yorumlarında Öne Çıkan Unsurlar: Dünya'nın En Lüks Otel Zincirlerinin Türkiye'de Bulunan Otelleri Bağlamında Bir İnceleme

Merve Doğan, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi

merve.dogan@bilecik.edu.tr

Keşifsel nitelikteki bu araştırmanın amacı lüks otel misafirlerinin deneyimlerini paylaştıkları çevrimiçi yorumlarda öne çıkan unsurları incelemek; bulguları lüks konaklama ve lüks tüketim eğilimleri bağlamında tartışmaktır. Bu doğrultuda Dünya'nın en lüks zincir otellerinin (www.cnbc.com/cnbc-travel/; www.theluxurytravelexpert.com; www.hotelminder.com) Türkiye'de bulunan otellerine dair www.tripadvisor.com sitesinde paylaşılan ve yapay zekâ (AI) tarafından özet haline getirilmiş misafir yorumları incelenmiştir. Araştırmanın kapsamına Four Seasons Hotel Bosphorus, Four Seasons Hotel Sultanahmet, Park Hyatt İstanbul Macka Palas, Mandarin Oriental Bosphorus, Mandarin Oriental Bodrum, Ritz-Carlton İstanbul, Shangri-La Bosphorus, Raffles İstanbul, Six Senses Kaplankaya otellerine ait misafir yorumları dahil edilmiştir. Öncelikle söz konusu otellerin güncel gecelik fiyatlarının benzerlik gösterdiği ve gecelik ortalama 900 USD olduğu tespit edilmiştir. Sunulan hizmetlere yönelik yorumlarda "lüks spa, donanımlı spor salonu, kişiselleştirilmiş hizmet, kusursuz kat hizmetleri, çeşitli yemek seçenekleri" ifadelerinin öne çıktığı görülmektedir. Otel özelliklerine dair yorumların genellikle oda özellikleri (tasarım, konfor), manzara, atmosfer, konum ve temizlikle ilgili olduğu tespit edilmiştir. Otel personelleri için ise "profesyonellik, ilgili, kişiye özel hizmet sunma" ve benzeri ifadelerin kullanıldığı dikkat çekmektedir. Ayrıca "hamam, havuz, konsiyerj, butler (uşak) hizmeti, mükemmel, unutulmaz" popüler ifadeler arasında öne çıkmaktadır. Öte yandan, olumsuz yorumların genellikle "yüksek fiyatlandırma" kaynaklı olduğu görülmektedir. Bulguların lüksün etkin biçimde pazarlamasında ve tercihi lüks konaklama olan tüketicilerin beklentilerini ve memnuniyetlerini nelerin şekillendirdiğinin daha iyi anlaşılmasında fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Yorumlarda öne çıkan ifadeler *lüks tüketim eğiliminin* bileşenleriyle (eşsizlik, pahalılık, sembolik anlam, keyfi istekler, azınlık bir gruba ait olma) (Dogan, Ozkara & Dogan, 2020) ve lüks seyahatin başlıca itici güçleriyle (5C-Culture, Cuisine, Community, Content, Customization) (<https://hospitalityinsights.ehl.edu/new-definition-luxury-travel>) paralellik göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Lüks turizm, lüks otel, lüks tüketim eğilimi, ziyaretçi yorumları, Trip Advisor

Key Elements in Guest Reviews of Luxury Hotels: A Review in the Context of the World's Most Luxurious Hotel Chains Located in Turkey

Merve Doğan, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, merve.dogan@bilecik.edu.tr

The aim of this exploratory research is to examine the prominent elements in online reviews shared by luxury hotel guests regarding their experiences; to discuss the findings in the context of luxury accommodation and luxury consumption tendency. In this context, guest reviews summaries by artificial intelligence (AI) on www.tripadvisor.com about the World's most luxurious hotel chains (www.cnbc.com/cnbc-travel/; www.theluxurytravelexpert.com; www.hotelminder.com) located in Turkey are analyzed. The research includes guest reviews of Four Seasons Hotel Bosphorus, Four Seasons Hotel Sultanahmet, Park Hyatt İstanbul Macka Palas, Mandarin Oriental Bosphorus, Mandarin Oriental Bodrum, Ritz-Carlton İstanbul, Shangri-La Bosphorus, Raffles İstanbul and Six Senses Kaplankaya. First of all, current room rates of those are similar (ave. 900 USD per night). In guest reviews regarding the offered services, expressions such as "luxury spa, well-equipped fitness, personalized service, attentive housekeeping, variety of dining options" stand out. It is determined that reviews about hotel features relate to room characteristics (design, comfort), hotel&room views, atmosphere, location, and cleanliness

mostly. In terms of hotel staff, reviews often include expressions such as "professionalism, attentive, personalized service" and similar phrases. Additionally, "spa, pool, concierge, butler, excellent, memorable" stand out among popular mentions. On the other hand, it is noteworthy that negative aspects of review summaries are often related to overpricing. The current paper contributes to marketing of luxury services effectively and to better understanding what shapes expectations and satisfaction of consumers who prefer luxury accommodation. The expressions that stand out in review summaries parallel with the dimensions of *luxury consumption tendency* (uniqueness, expensiveness, symbolic meaning, arbitrary desire, belonging to an exclusive minority) (Dogan, Ozkara & Dogan, 2020) and main driving forces (5C-Culture, Cuisine, Community, Content, Customization) behind luxury travel (<https://hospitalityinsights.ehl.edu/new-definition-luxury-travel>).

Keywords: Luxury tourism, luxury hotel, luxury consumption tendency, guest reviews, Trip Advisor

Tarım Festivalleri ve Sürdürülebilir Tarım Etkinliklerinin Yeni Medya Platformlarındaki Yansımaları: İzmir İli Örneği

Bülent DURTAŞ

Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Anabilim Dalı Doktora Öğrencisi

Tarım festivalleri, tarımın önemini vurgulayan, tarımsal ürünlerin sergilendiği, toplumun tarımla ilişkisini güçlendirmeyi ve ürünleri tanıtmayı amaçlayan etkinliklerdir. Sürdürülebilir tarım ise doğal kaynakların verimli kullanımıyla çevreye duyarlı üretim yöntemlerini ve gelecek nesillerin ihtiyaçlarını göz önünde bulunduran tarım anlayışını ifade etmektedir. Tarım festivallerinin, toplumun tarıma ve tarım ürünlerine olan ilgisini arttırmak, tarımsal faaliyetlerin değerini ve önemini vurgulamak gibi önemli işlevleri bulunmaktadır. Bu tür etkinlikler üretici ve tüketici arasındaki ilişkiyi güçlendirmekte, ekonomik açıdan hareketliliğinin sağlanmasına katkıda bulunmakta, bir yarıyla da tarım faaliyetlerinden uzak olan insanların tarımla daha yakın temas kurması konusunda motivasyon yaratmaktadır. Üretici ve tüketicinin yakın temas içinde olmasına olanak sağlayan tarım festivalleri kapsamında panel, sergi, atölye çalışmaları, konser gibi etkinlikler düzenlenerek festivallere olan ilginin artması amaçlanmaktadır. Bu noktada bu etkinliklerin halkla buluşturulmasında ve festivalin görünürlülüğünün sağlanmasında yeni medya platformlarının rolü oldukça önem taşımaktadır. Günümüzde etkili bir iletişim aracı olarak tanımlanan yeni medya platformları, paylaşılan hızlı ve anlık içerikler aracılığıyla çok sayıda insanın bu tür etkinliklerden haberdar olmasına önemli bir katkıda bulunmaktadır. Bu platformlarda festival duyurularının yapılmasının yanı sıra görsel ve işitsel içerik kurgusuyla festivalin ilgi çekiciliği arttırılmaktadır. Bu çalışmada amaçlanan İzmir ili özelinde düzenlenen tarım festivallerine yeni medya platformlarında nasıl yer verildiği, biçimsel ve anlatsal olarak festivalin nasıl aktarıldığını ortaya koymaktır. Bu amaçla yeni medya platformlarında festivallere ait içerikler niteliksel içerik analizi yöntemiyle incelenerek festivalin yeni medyadaki yansımalarına bakılmaktadır.

Anahtar Kelimeler : Tarım Turizmi, Festival, Yeni medya

Reflections of Agricultural Festivals and Sustainable Agriculture Events on New Media Platforms: A Case Study of Izmir

Bülent DURTAŞ

Ege University, Institute of Social Sciences, Department of Radio, Television and Cinema PhD Student

Agricultural festivals are events that emphasize the importance of agriculture, where agricultural products are exhibited, aiming to strengthen society's relationship with agriculture and to promote products. Sustainable agriculture refers to an understanding of agriculture that takes into account the efficient use of natural resources, environmentally sensitive production methods and the needs of future generations. Agricultural festivals have important functions such as increasing public interest in agriculture and agricultural products, emphasizing the value and importance of agricultural activities. Such events strengthen the relationship between producers and consumers, contribute to ensuring economic mobility, and create motivation for people who are far from agricultural activities to come into closer contact with agriculture. Within the scope of agricultural festivals, which allow producers and consumers to be in close contact, activities such as panels, exhibitions, workshops and concerts are organized to increase interest in festivals. At this point, the role of new media platforms is very important in bringing these events to the public and ensuring the visibility of the festival. New media platforms, defined as an effective communication tool today, make a significant contribution to making many people aware of such events through fast and instant content shared. In addition to festival announcements on

these platforms, the festival's appeal is increased with visual and audio content editing. The aim of this study is to reveal how agricultural festivals organized specifically for Izmir are covered on new media platforms and how the festival is conveyed formally and narratively. For this purpose, the content of the festivals on new media platforms will be examined with the qualitative content analysis method and the reflections of the festival on new media will be examined.

Keywords: Agricultural Tourism, Festival, New Media

Pastacılık Workshoplarının Kursiyer Becerileri ve Mesleki Motivasyon Üzerindeki Etkileri

Cevat Ercik

Öğr. Gör. Dr., Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi

Özet

Bu araştırma, pastacılık alanında düzenlenen workshopların katılımcılar üzerindeki etkilerini incelemeyi hedeflemektedir. Araştırmanın temel amacı, workshoplara katılan bireylerin deneyimlerini ve memnuniyet düzeylerini değerlendirerek, pastacılık eğitimi alanında düzenlenen etkinliklerin etkinliğini analiz etmektir. Çalışma kapsamında, kolayda örnekleme yöntemiyle seçilen 24 katılımcı üzerinde bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar, ön-test ve son-test olmak üzere iki aşamalı bir araştırma tasarımına tabi tutulmuştur. Ön-test aşamasında, katılımcıların demografik profilleri, pastacılık deneyimleri ve workshop beklentileri belirlenmiştir. Son-test aşamasında ise, workshop sonrasında katılımcıların deneyimlerini ve memnuniyet düzeylerini ölçmek için anket formu kullanılmıştır.

Araştırmanın bulguları, katılımcıların genellikle genç ve orta yaşlı kadınlardan oluştuğunu, eğitim düzeylerinin çoğunlukla lisans düzeyinde olduğunu göstermektedir. Workshop sonrası anket sonuçlarına dayanarak, katılımcıların beklentilerinin karşılandığı ve pastacılık bilgi düzeylerinin arttığı tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Workshop, Pasta, Motivasyon

Effects of Pastry Workshops on Learner Skills and Professional Motivation

Abstract

This study aims to examine the impact of workshops in the field of pastry on participants. The primary objective is to evaluate the experiences and satisfaction levels of individuals attending these workshops, thereby assessing the effectiveness of events held in pastry education. In this study, research was conducted on 24 participants selected through convenience sampling. Participants were subjected to a two-phase research design comprising a pre-test and a post-test. The pre-test phase identified participants' demographic profiles, pastry experience, and workshop expectations. In the post-test phase, a survey form was employed to measure participants' experiences and satisfaction levels after the workshop. Findings from the study indicate that participants predominantly consisted of young to middle-aged women, with a majority holding undergraduate degrees. Based on post-workshop survey results, it was observed that participants' expectations were met and their knowledge of pastry increased.

Keywords: Gastronomy, Workshop, Pastry, Motivation

Balıkesir İlinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri Açısından İncelenmesi

Seray Evren

İstanbul Gedik Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
İstanbul/Türkiye,
seray.evren@gedik.edu.tr

Serkan Şengül

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Sakarya/Türkiye,
serkansengul@subu.edu.tr

Özet

Yöresel mutfaklara dair ilginin artması ile birlikte gastronomi turizmine olan ilginin de arttığı son dönemde gastronomi turizminin gelişmişliği bölgeler için önemli ekonomik ve sosyokültürel faydalar sağlamaktadır. Balıkesir'in zengin mutfak kültürü sayesinde gastronomi turizmi açısından potansiyele sahip olduğu fakat bu potansiyelin tam anlamıyla gerçekleştirilemediği görülmüştür. Bu doğrultuda araştırmanın amacı Balıkesir ilinde gerçekleştirilen gastronomi turizmine ilişkin faaliyetlerin gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyleri açısından incelenmesidir. Araştırma nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yöntemi ile yürütülmüştür. Araştırmanın verileri resmi raporlar, internet sayfaları, sosyal medya hesapları, alan yazında yer alan çalışmalar olmak üzere ikincil kaynaklardan elde edilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak gastronomi turizmi gelişmişlik göstergelerinin alt boyutları olan yerel, yatay eksenli, dikey eksenli ve çapraz yönlü göstergeler olmak üzere dört tema altında sınıflandırılmıştır. Araştırmanın sonucunda yerel göstergeler kapsamında tanıtım faaliyetleri, gastronomi festivalleri ile yiyecek içecek sektörü; yatay eksenli göstergeler kapsamında mutfak kültürünün yaşatılması markalaşma ve kalite standartlarının belirlenmesi konusunda eksikliklerin yer aldığı görülmüştür. Dikey eksenli göstergeler kapsamında gastronomi rotaları ve müzeleri ile yemek kurslarına ilişkin; son olarak çapraz yönlü göstergelerde Ar-Ge faaliyetleri, tanıtım gösterileri, medya araçları ve profesyonel gastronomi eğitimi hususlarında eksiklikler tespit edilmiştir. Yer alan eksikliklerin giderilmesine ilişkin öneriler geliştirilmiştir. Yapılan alan yazın incelemesi doğrultusunda Balıkesir ilinde gastronomi turizmine ilişkin sınırlı sayıda çalışma yer almasının yanı sıra bu olguyu gelişmişlik göstergeleri kapsamında inceleyen araştırmalar oldukça azdır. Bu doğrultuda yapılan çalışmanın alan yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca araştırmanın sonucunda verilen önerilerin Balıkesir'in gastronomi turizminin gelişimi açısından faydalı olması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Balıkesir, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Göstergeleri.

Analysis of Balıkesir in Terms of Gastronomy Tourism Development Indicators

Seray Evren

İstanbul Gedik University, Gastronomy and Culinary Arts,
İstanbul/Türkiye,
seray.evren@gedik.edu.tr

Serkan Şengül

Sakarya University of Applied Sciences, Gastronomy and Culinary Arts,
Sakarya/Türkiye,
serkansengul@subu.edu.tr

Abstract

The increasing interest in local cuisines in recent years has resulted in an increase in the interest in gastronomy tourism. With this increasing interest, the development of gastronomy tourism provides

significant economic and sociocultural benefits for the regions. Balıkesir, with its rich culinary culture, has potential in terms of gastronomy tourism, but it has been observed that this potential has not been fully realized. Accordingly, the aim of the research is to examine the activities related to gastronomy tourism in Balıkesir in terms of the gastronomy tourism development indicators. The research was conducted using the document analysis method, one of the qualitative research methods. The data of the research were obtained from secondary sources such as official reports, websites, social media accounts, and studies in the literature. The obtained data were subjected to content analysis and classified under four themes: local, horizontal, vertical, and cross-sectional indicators, which are sub-dimensions of gastronomy tourism development indicators. As a result of the research, it was observed that there were deficiencies in promotion activities, gastronomy festivals and the food and beverage sector within the scope of local indicators; in the scope of horizontal indicators, there were deficiencies in the issues of keeping culinary culture alive, branding and determining quality standards. In the scope of vertical indicators, there were deficits in gastronomy routes and museums and cooking courses; and finally in cross-sectional indicators, there were deficiencies in R&D activities, promotional shows, media tools and professional gastronomy education. Recommendations were developed to address these deficiencies. In line with the literature review, there are limited studies on gastronomy tourism in Balıkesir province, and there are very few studies examining this phenomenon within the scope of development indicators. Therefore, this study is expected to contribute to the literature. Additionally, the recommendations provided as a result of the research are expected to be beneficial for the development of gastronomy tourism in Balıkesir.

Keywords: Balıkesir, Gastronomy Tourism, Gastronomy Tourism Development Indicators.

Geçmişten Günümüze Düğün Yemekleri: Kültürel ve Gastronomik Bir İnceleme

Deniz Güçlü, Zeynep Genç
Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm Meslek Yüksekokulu

Düğünler, tarih boyunca her toplumda önemli sosyal ve kültürel olaylar olmuştur. Bu törenler, sadece iki insanın birleşimini değil, aynı zamanda toplumun geleneklerini, inançlarını ve kültürel mirasını da yansıtır. Düğün yemekleri de bu bağlamda özel bir anlam taşır. Her kültürde farklılık gösteren bu yemekler, hem toplumsal statü ve zenginliği gösterme aracı olmuş hem de bölgesel mutfakların çeşitliliğini ortaya koymuştur. Geçmişten günümüze düğün yemekleri, kültürel değişimlerle şekillenmiş ve gastronomik açıdan da zenginleşmiştir. Ortaçağ'da Avrupa düğünlerinde genellikle av etleri ve büyük ziyafetler tercih edilirken, Osmanlı İmparatorluğu'nda düğün sofralarında pılav, et yemekleri ve tatlılar ön plana çıkmıştır. Geleneksel Asya düğünlerinde ise pirinç ve deniz ürünleri temel besin kaynakları olarak yer almıştır. Modern zamanlarda ise düğün yemekleri, globalleşmenin etkisiyle daha çeşitlenmiş, farklı kültürlerden lezzetler düğün sofralarına eklenmiştir. Vegan ve vejetaryen menülerden uluslararası mutfaklardan esinlenen tabaklara kadar geniş bir yelpaze sunulmaktadır. Ayrıca yerel tatlılar ve organik ürünlere olan ilgi, düğün yemeklerinde sürdürülebilirlik ve doğallık trendlerini de beraberinde getirmiştir. Bu inceleme, düğün yemeklerinin sadece birer gastronomik öğe olmadığını, aynı zamanda kültürel hafızanın ve toplumsal aidiyetin birer yansıması olduğunu vurgulamaktadır. Çalışmamızda antik ve tarihi metinler, arkeolojik veriler, etnografik ve antropolojik araştırmalar ışığında düğün yemeklerinin gastronomik ve kültürel önemi tartışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Düğün Yemekleri, Gastronomi Tarihi, Yemek ve Kültür

From Past to Present: Wedding Meals - A Cultural and Gastronomic Review

Deniz Güçlü, Zeynep Genç
Kocaeli University, Kartepe Tourism Vocational School

Throughout history, wedding ceremonies have always been significant social and cultural events in every society. These ceremonies not only symbolize the union of two individuals but also reflect the traditions, beliefs, and cultural heritage of the community. In this context, wedding meals hold a special meaning. These meals, which vary across cultures, have served as a symbol of social status and wealth, while also showcasing the diversity of regional cuisines. Over time, wedding meals have evolved with cultural changes and have become richer from a gastronomic perspective. In Medieval Europe, wedding meals often composed of game and large feasts, while in the Ottoman Empire, rice, meat dishes, and desserts were prominent at wedding tables. In traditional Asian weddings, rice and seafood were the main staples. In modern times, wedding meals have become more diverse due to globalization, with flavors from different cultures making their way onto wedding tables. From vegan and vegetarian menus to dishes inspired by international cuisines, a wide variety of options are now available. Additionally, the growing interest in local flavors and organic products has brought sustainability and natural trends to wedding meals. This review emphasizes that wedding meals are not merely gastronomic elements but also reflections of cultural memory and social identity. In this study, we will discuss the gastronomic and cultural significance of wedding meals through ancient and historical texts, archaeological data, and ethnographic and anthropological research.

Keywords: Gastronomy, Wedding Food, History of Gastronomy, Food and Culture

Gastronomi ve Şarap Turizmi Açısından Ülkemizdeki Bağ Rotalarının Mevcut Durumu ve Gelişme Olanakları

Hüseyin Tanju İPEK^a, İrem BULDUR^b

^a İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, tanju.ipek@istinye.edu.tr

^b İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, irem.civelek@istinye.edu.tr

Özet

Toplumların yerleşik düzene geçmesi ile başlayan turizm hareketlerinin motivasyon kaynağı din ve inanca yönelik kutsal yerleri görme isteğidir. Ticari amaçlar ile farklı coğrafyalar ve kültürleri tanımaya yönelik arzular turizm hareketlerinin itici gücü olmuştur. 19. yüzyılda Endüstri Devrimi ve toplumsal gelişmeler, 20. yüzyıla gelindiğinde ise Avrupa’da süregelen siyasi istikrar dönemi ve demiryolu ulaşımının gelişmesi turizmin gelişimine katkı sağlamıştır. I. Dünya Savaşı’nın ardından kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması, iyileştirilmiş yollar ve üretilen konforlu seyahat araçları turizm faaliyetlerini arttırmıştır. II. Dünya Savaşı sonrası Avrupa’da önce yurtiçinde yıllık tatil olarak gelişmiş olan kitle turizmi, havayolu ulaşımında sağlanan gelişmeler uluslararası destinasyonlarda gelişmeyi sağlamıştır. Kitle turizminin ulusal gelire, istihdama ve ilişki içinde olduğu sektörleri olumlu yönde etkilemesinin yanında doğal çevreye olan olumsuz etkileri açısından eleştirilmekte ve sürdürülebilir olmadığı ileri sürülmektedir. Günümüzde kitle turizmine farklı bir bakış açısı olarak öne sürülen “alternatif turizm” kavramı, farklı bir seyahat biçimini teşvik eden bir süreç olarak tanımlanmaktadır. Bu sürece destek veren düşünceler sürdürülebilirlik, turizm hareketinin tüm yıla yayılması kaynak ve tesislerin etkin kullanımı anlayışının sağlanmasıdır. Alternatif turizm kapsamında yer alan gastronomi turizmi, şarap turizmi ve tarım turizmi birbirleriyle yakından ilişkili ve birbirlerini tamamlayan turizm dallarıdır. Ülkemizin gastronomi ve şarap turizminde gösterdiği başarı, kitle turizminde gösterdiği başarının çok uzağındadır. Bu çalışma ile ülkemizde gastronomi ve şarap turizminin geliştirilmesi amacıyla oluşturulmaya çalışılan bağ rotalarının mevcut durumunun ve gelişme potansiyelinin coğrafi bölgelerimiz, endemik üzüm çeşitlerimiz ve yöresel mutfak kültürü değerlerimiz açısından ortaya koyulması amaçlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Alternatif turizm, bağ rotaları, gastronomi turizmi, şarap turizmi, şaraplık üzümler

Current Situation and Development Opportunities of Vineyard Routes in Türkiye in terms of Gastronomy and Wine Tourism

Hüseyin Tanju İPEK^a, İrem BULDUR^b

^a Istinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul, Türkiye, tanju.ipek@istinye.edu.tr

^b Istinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul, Türkiye, irem.civelek@istinye.edu.tr

Abstract

The motivation source of tourism movements that started with the settlement of societies is the desire to see sacred places for religion and belief. Commercial purposes and the desire to get to know different geographies and cultures have been the driving force of tourism movements. In the 19th century, the Industrial Revolution and social developments, and in the 20th century, the period of political stability in Europe and the development of railway transportation contributed to the development of tourism. After World War I, the spread of mass media, improved roads and comfortable travel vehicles increased tourism activities. After World War II, mass tourism in Europe, which first developed as an annual holiday in the country, developed in international destinations thanks to the developments in airline transportation.

Although mass tourism has a positive impact on national income, employment and the sectors with which it is related, it is criticized for its negative effects on the natural environment and it is argued that it is not sustainable. Today, the concept of “alternative tourism”, which is put forward as a different perspective to mass tourism, is defined as a process that encourages a different form of travel. The ideas that support this process are sustainability, spreading the tourism movement throughout the year and ensuring the effective use of resources and facilities. Gastronomy tourism, wine tourism and agricultural tourism, which are within the scope of alternative tourism, are closely related and complementary tourism branches. The success of our country in gastronomy and wine tourism is far from its success in mass tourism. With this study, it is aimed to reveal the current situation and development potential of vineyard routes, which are tried to be created in order to develop gastronomy and wine tourism in our country, in terms of our geographical regions, endemic grape varieties and local culinary culture values.

Keywords: Alternative tourism, gastronomy tourism, vineyard routes, wine grapes, wine tourism

Yerel Kültürel Mirasın ve Toplumsal Belleğin Yansıması Olarak Müzeler: Ordu Kahraman Sağra Fındık Müzesi Örneği

Emrah Kara

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
emrahkara4852@gmail.com

Çağla Özer

İstinye Üniversitesi
Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
cozer@istinye.edu.tr

Bilgin Güner

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Milas Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
gbilgin@mu.edu.tr

Hüseyin Çeken

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği
hceken@mu.edu.tr

Yerel kültürel miras, bir toplumun geçmişten günümüze taşıdığı ve gelecek nesillere aktardığı somut ve somut olmayan öğeleri kapsamaktadır. Yerel kültürel miras, geçmiş ile gelecek arasında köprü oluşturarak insanların köklerini güçlendirmekte ve geçmişteki geleneksel yapı ile değerlerine de sahip çıkmasına katkıda bulunmaktadır. Böylelikle, her toplumun kendine ait kültürünün şekillenmesini sağlamaktadır. Toplumsal bellek, bir toplumun geçmişine dair ortak anıları, deneyimleri, bilgileri hatırlama ve aktarma süreci olarak ifade edilmektedir. Bu bellek, yerel kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliğinde önemli bir rol oynamaktadır. Müzeler, kültürel, sanatsal, tarihsel veya bilimsel değeri olan eserlerin toplandığı, korunduğu ve sergilendiği mekânlardır. Müzeler, yerel kültürel mirasın korunduğu toplumsal belleğin dinamik kalmasını ve nesilden nesile aktarılmasını sağlayan önemli bir taşıyıcıdır. Bu çalışmanın amacı, 2020 yılında açılan ve Türkiye'nin ilk ve tek Fındık Müzesi olan Ordu Kahraman Sağra Fındık Müzesi'ni inceleyerek bilimsel literatüre kazandırmaktır. Fındık Müzesi ile ilgili yapılan bu çalışmada hem birincil veriler hem de ikincil verilerden yararlanılmıştır. Birincil veriler gözlem, ikincil veriler ise literatür taraması yoluyla elde edilmiştir. Bu çalışma, Fındık Müzesi'ne yönelik farkındalık oluşturma ve tanıtım açısından önem arz etmektedir. Ayrıca, bu çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı ve gelecekte bu alanda çalışma yapacak olan araştırmacılara ışık tutacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yerel Kültürel Miras, Toplumsal Bellek, Müze, Ordu, Kahraman Sağra Fındık Müzesi.

Museums as A Reflection of Local Cultural Heritage and Social Memory: Example of Ordu Kahraman Sağra Hazelnut Museum

Local cultural heritage includes tangible and intangible elements that a society carries from past to present and passes on to future generations. Local cultural heritage strengthens people's roots by creating a bridge between the past and the future and contributes to the preservation of the traditional structure and values of the past. In this way, it enables each society to shape its own culture. Social memory is expressed as the process of remembering and transferring common memories, experiences and information about a society's past. This memory plays an important role in the preservation and sustainability of local cultural heritage. Museums are places where works of cultural, artistic, historical

or scientific value are collected, preserved and exhibited. Museums are important carriers that ensure that the social memory that preserves local cultural heritage remains dynamic and is transmitted from generation to generation. The aim of this study is to examine the Ordu Kahraman Sağra Hazelnut Museum, which was opened in 2020 and is Turkey's first and only Hazelnut Museum, and to introduce it to the scientific literature. In this study about the Hazelnut Museum, both primary data and secondary data were used. Primary data was obtained through observation and secondary data through literature review. This study is important in terms of raising awareness and promotion of the Hazelnut Museum. In addition, it is thought that this study will contribute to the literature and shed light on researchers who will work in this field in the future.

Keywords: Local Cultural Heritage, Social Memory, Museum, Ordu, Kahraman Sağra Fındık Museum.

Göçün Etkisiyle Samsun Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma

Cem Keskin

İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

E posta: ckeskin@gelisim.edu.tr

Özgür Kızıldemir

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

E posta: ozgurkizildemir@subu.edu.tr

Çalışmanın amacı, göçlerin Samsun mutfak kültürü üzerindeki etkilerini kapsamlı bir şekilde incelemek ve yaşanan göçlerin Samsun mutfağını nasıl dönüştürüp şekillendirdiğini açıklamaktır. Bu kapsamda, göçlerin Samsun'a getirdikleri yemek alışkanlıkları, yerel mutfakla nasıl etkileşime girdiği araştırılacaktır. Ayrıca göçmenlerin mutfak kültürü üzerindeki etkilerinin sadece gastronomi özelinde değil, toplumsal, ekonomik ve kültürel boyutlarıyla da değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Çalışmanın birincil hedefi, bu mutfak alışkanlıklarının günümüzde Samsun'da ne kadar benimsendiğini ve nasıl sürdürüldüğünü ortaya koymak olacaktır. Aynı zamanda, göçle gelen bu etkilerin, Samsun'un gastronomi turizmi ve kültürel mirası açısından sunduğu potansiyeller de ele alınmaya çalışılacaktır. Çalışmanın önemi, Samsun mutfak kültürü üzerine yapılan araştırma ve projeler çoğunluk olarak "mücadele mutfağı" üzerine odaklanmış durumdadır. Ancak Samsun, tarih boyunca birçok farklı bölgeden göç almış ve bu göçler, kente özgü zengin bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bu çalışma, yalnızca mübadeleye değil, Samsun'un geçmişten günümüze aldığı tüm göçlerin mutfak kültürü üzerindeki etkilerini inceleyerek daha kapsamlı bir bakış sunmayı hedeflemektedir. Örnek olarak 1878 yılında Balkanlardan gelen göçmenlerin yerleştirildiği (Kocacık, 1980, s. 153), 1864 yılında başlayan Kafkas halklarının sürgünü (Yılmaz, 2014, s. 144), bu dönemde Samsun'a yaklaşık 29 bin Çerkez, Abaza, Tatar, Gürcü ve Batumlu Türkler gelmiş bir kısmı farklı illere gönderilirken bir kısmı Samsun'a yerleştirilmiştir (Hacısalihoglu, 2014, s. 300). Birinci Dünya Savaşı'nda doğu bölgelerindeki Rus işgali nedeniyle Samsun'a gelen göçler (Tekir, 2016, s. 57) ve 1923-1960 yıllarını kapsayan mübadele göçleri yaşanmıştır (Sarıay, 2011, s. 363). Bu göçlerin haricinde yine Cumhuriyet Döneminde tarım arazisi azlığı, aile için anlaşmazlıklar, kan davaları, sert iklim koşulları gibi nedenlerle çeşitli illerden vatandaşlar iç göç kapsamında Samsun'a yerleştirilmiştir (Başaran & Kılıçaslan, 2022, s. 485). Samsun'un sahip olduğu kendine özgü bu kaynak kültürel çeşitliliğin yansıtılması, ortaya çıkan mutfak kültürlerinin korunması, ekonomik ve turistik potansiyel yaratması açısından önemli olarak görülmektedir. Samsun'un sahip olduğu bu özelliklerin yöresel mutfak kültürü ve gastronomi turizmi için çekim unsuru olduğu düşünülmektedir. Yapılan çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılacaktır. Nitel araştırma, gözlem, doküman analizi ve görüşme gibi veri toplama tekniklerini kullanarak olayları derinlemesine ve kapsamlı bir şekilde inceleyen bir araştırma yaklaşımıdır (Yıldırım & Şimşek, 2021, s. 41). Çalışmada veri toplama yöntemi olarak doküman analizi tekniği uygulanacaktır. Çalışmanın ana sorununu *Göçlerin Samsun mutfak kültürü üzerindeki etkileri nelerdir? Oluşturmuştur. Bu kapsamda günümüzde Samsun'da göçmen kökenli yemekler hala aktif olarak yapılmakta ve tüketilmekte midir? Samsun mutfak kültürü göçlerden nasıl bir zenginleşme veya farklılaşma yaşamıştır? Göçmen mutfak kültürü ile yerel Samsun mutfağı arasındaki etkileşim hangi şekillerde gerçekleşmiştir?* Gibi alt sorunlara da cevaplar aranacaktır.

A Research On Samsun Culinary Culture with The Effect of Migration

Cem Keskin

Istanbul Gelisim University Faculty of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts

E posta: ckeskin@gelisim.edu.tr

Özgür Kızıldemir

Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

E posta: ozgurkizildemir@subu.edu.tr

The aim of the study is to comprehensively examine the effects of migration on the culinary culture of Samsun and to explain how migration transforms and shapes Samsun cuisine. In this context, the food habits brought by migrants to Samsun and how they interact with the local cuisine will be investigated. In addition, it is aimed to evaluate the effects of immigrants on culinary culture not only in gastronomy but also in social, economic and cultural dimensions. The primary objective of the study will be to reveal to what extent these culinary habits are adopted and how they are maintained in Samsun today. At the same time, the potentials offered by these effects of migration in terms of gastronomy tourism and cultural heritage of Samsun will also be discussed. The importance of the study is that the research and projects on the culinary culture of Samsun are mostly focused on 'exchange cuisine'. However, Samsun has received migration from many different regions throughout history and these migrations have led to the emergence of a rich culinary culture unique to the city. This study aims to provide a more comprehensive view by analysing the effects of all the migrations that Samsun has received from past to present on its culinary culture. For example, immigrants from the Balkans were settled in 1878 (Kocacık, 1980, p. 153), the exile of Caucasian peoples starting in 1864 (Yılmaz, 2014, p. 144), approximately 29 thousand Circassians, Abaza, Tatars, Georgians and Batum Turks came to Samsun during this period, some of them were sent to different provinces, while some of them were settled in Samsun (Hacısalihoglu, 2014, p. 300). Due to the Russian occupation in the eastern regions during the First World War, there were migrations to Samsun (Tekir, 2016, p. 57) and exchange migrations covering the years 1923-1960 (Sarıay, 2011, p. 363). Apart from these migrations, citizens from various provinces were settled in Samsun within the scope of internal migration due to reasons such as scarcity of agricultural land, family disputes, blood feuds, harsh climatic conditions during the Republican Period (Başaran & Kılıçaslan, 2022, p. 485). This unique resource of Samsun is seen as important in terms of reflecting cultural diversity, protecting the emerging culinary cultures, and creating economic and touristic potential. It is thought that these features of Samsun are an attraction factor for local cuisine culture and gastronomy tourism. Qualitative research method will be used in the study. Qualitative research is a research approach that examines events in depth and comprehensively by using data collection techniques such as observation, document analysis and interview (Yıldırım & Şimşek, 2021, p. 41). Document analysis technique will be applied as a data collection method in the study. The main problem of the study is *What are the effects of migration on the culinary culture of Samsun? It has been formed. In this context, are dishes of immigrant origin still actively made and consumed in Samsun today? What kind of enrichment or differentiation has Samsun culinary culture experienced due to migration? In which ways has the interaction between immigrant culinary culture and local Samsun cuisine been realised?* Answers will also be sought to sub-questions such as.

Bitkisel Kaynaklı Et Analoglarının Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Kullanım Olanaklarının Araştırılması

Gülşah Çalışkan Koç

Doç. Dr., Uşak Üniversitesi, Eşme Meslek Yüksek Okulu, Gıda Teknolojisi Programı, Eşme, Uşak, Türkiye

ÖZET

Dünya nüfusunun hızla artmasına bağlı olarak et talebinin sürekli artması, geleneksel et üretiminin sürdürülebilirliği konusunda ciddi endişelere yol açmaktadır. Özellikle sınırlı su ve toprak kaynakları, tarımsal üretimdeki zorluklar ve artan çevresel farkındalık, alternatif protein kaynaklarına olan ilgiyi büyük ölçüde artırmıştır. Geleneksel hayvancılığın çevresel etkileri, sera gazı emisyonları ve sürdürülebilirlik endişeleri göz önüne alındığında, alternatif et üretim yöntemleri araştırılmaya başlanmıştır. Bu bağlamda, hayvan, bitki ve hücre temelli yaklaşımlar geliştirilmektedir. Bitkisel kaynaklı et analogları, et tadı, dokusu ve görünümünü taklit etmek amacıyla, baklagiller (buğday, çavdar, arpa, soya fasulyesi, vb.), yağlı tohumlar ve mantarlar gibi bitkilerden elde edilen proteinler kullanılarak üretilmektedir. Bu ürünler, vejetaryen, vegan, helal, vb. beslenme tercihlerine sahip geniş bir tüketici kitlesi için uygun bir alternatif olarak görülmektedir. Ayrıca, bitkisel kaynaklı etler, hayvansal ürünlere karşı duyarlılığı olan kişiler için de iyi bir seçenektir. Üretim sürecinde bu ürünlere bitkisel yağlar, aroma artırıcılar, renk maddeleri ve diğer bileşenler eklenerek hayvansal etin tadına ve yapısına daha yakın bir profil oluşturulmaya çalışılmaktadır. Bitkisel kaynaklı et analoglarının temel bileşeni olan bitki proteinleri, bu ürünlerin sağlık açısından güvenli ve besleyici olmasını sağlamaktadır. Tüketici talepleri, bitkisel kaynaklı et analoglarının geliştirilmesinde en büyük zorluklardan birini oluşturmaktadır. Etin lezzeti, kokusu, dokusu ve ağızda bıraktığı his tüketiciler için vazgeçilmez unsurlarıdır. Ancak, mevcut bitkisel kaynaklı etlerin çoğu, bu lezzet özelliklerini tam anlamıyla taklit edememekte ve tüketici beklentilerini karşılamakta zorlanmaktadır. Bitkisel kaynaklı et analoglarının gastronomi ve mutfak sanatları alanında kullanım potansiyeli oldukça geniştir. Hem geleneksel tariflerde et yerine geçebilecek alternatifler sunması, hem de yenilikçi mutfak teknikleriyle yeni yemeklerin yaratılmasına olanak sağlaması, bu ürünlerin mutfak dünyasındaki önemini artırmaktadır. Yüksek protein içeriği ve çevre dostu üretim süreçleriyle bu ürünler, modern mutfakların sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımlarına da uyum sağlamaktadır. Moleküler gastronomi ve diğer ileri mutfak teknikleri sayesinde, bitkisel etlerin dokusu, lezzeti ve görünümü daha sofistike hale getirilebilir. Bu çalışmanın amacı, bitkisel kaynaklı et analoglarının gastronomi ve mutfak sanatları alanında mevcut kullanım durumunu ve bu ürünlerin geleceğe yönelik kullanım potansiyellerini araştırmaktır.

Anahtar Kelimeler: bitkisel kaynaklı et analogu, protein, gastronomi

Investigation of the Possibilities of Use of Plant-Based Meat Analogs in Gastronomy and Culinary Arts

Gülşah Çalışkan Koç

Uşak University, Eşme Vocational School, Food Technology Program, Eşme, Uşak, Türkiye

ABSTRACT

The rapid increase in the world's population and demand for meat due to this increase raise serious concerns about the sustainability of conventional meat production. In particular, limited water and land resources, difficulties in agricultural production and increasing environmental awareness have greatly increased interest in alternative protein sources. Considering the environmental impacts, greenhouse gas emissions, and sustainability concerns of conventional animal husbandry, alternative meat production

methods have become inevitable. In this context, animal, plant, and cell-based approaches are being developed. Plant-based meat analogs are produced using proteins derived from plants such as legumes (wheat, rye, barley, soybeans, etc.), oilseeds and mushrooms, with the aim of mimicking the taste, texture and appearance of meat. These products are seen as a suitable alternative for a wide range of consumers with vegetarian, vegan, Halal, etc. dietary preferences. Plant-based meats are also a good option for people who are sensitive to animal products. During the production process, vegetable oils, flavor enhancers, colorants and other ingredients are added to these products to create a profile closer to the taste and structure of animal meat. Plant proteins are the main component of meat analogs of plant origin, making them safe for health and nutritious. Consumer demand is one of the biggest challenges in the development of plant-based meat analogs. The taste, smell, texture and mouthfeel of meat are essential elements of traditional animal proteins for consumers. However, most existing plant-based meats are unable to fully replicate these flavor characteristics and struggle to meet consumer expectations. The potential for the use of plant-based meat analogs in gastronomy and culinary arts is quite wide. The importance of these products in the culinary world increases as they offer alternatives to meat in traditional recipes and enable the creation of new dishes with innovative culinary techniques. With their high protein content and environmentally friendly production processes, these products also fit in with the sustainability-oriented approaches of modern kitchens. Thanks to molecular gastronomy and other advanced culinary techniques, the texture, flavor and appearance of plant-based meats can be made more sophisticated. The aim of this study is to investigate the current use of plant-based meat analogs in the field of gastronomy and culinary arts and their potential for future use.

Keywords: Plant-based meat analogs, protein, gastronomy

Yenilebilir Böceklerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Kullanım Olanaklarının Araştırılması

Gülşah Çalışkan Koç

Uşak Üniversitesi, Eşme Meslek Yüksek Okulu, Gıda Teknolojisi Programı, Eşme, Uşak, Türkiye

ÖZET

Yenilebilir böcekler, dünya genelinde özellikle Asya, Afrika ve Latin Amerika gibi bölgelerde uzun yıllardır tüketilen ancak küresel gıda sistemlerine yeni dahil edilen alternatif protein kaynaklarıdır. Bu böcekler, yalnızca yüksek protein içeriği ile değil, aynı zamanda sürdürülebilir bir besin kaynağı olmalarıyla da dikkat çekmektedir. Geleneksel hayvancılığa göre çok daha az su, yem ve tarım alanı gerektiren böcek yetiştiriciliği, hem çevresel hem de ekonomik olarak büyük avantajlar sunmaktadır. İklim değişikliği ve artan dünya nüfusu karşısında böcekler, sera gazı emisyonlarını azaltmada ve gıda güvenliğini sağlamada kritik bir rol oynamaktadır. Yenilebilir böcekler, zengin protein kaynakları olmasının yanı sıra yağ, lif, vitaminler ve mineraller açısından da oldukça zengindir. Bu besin maddeleri, böceklerin tavuk, sığır ve balık gibi geleneksel hayvansal proteinlere sağlıklı alternatifler olmasını sağlamaktadır. Yenilebilir böcekler buharda pişirilerek, kavrulmuş, kızartılarak ya da fırınlanarak tüketilebilmektedir. Ayrıca yenilebilir böcekler, kurutulup toz haline getirilerek, ekmek, bisküvi, enerji barları ve protein tozları gibi çeşitli gıda ürünlerinde kullanılabilen ve bu ürünlerin besleyici değerlerini artırmaktadır. Gastronomide kullanılacak en popüler yenilebilir böcek türleri arasında çekirgeler, cırcır böcekleri, karıncalar, termitler, arılar, tırtıllar ve yusufçuklar yer almaktadır. Gelecekte, böceklerin sadece atıştırmalık ve protein kaynakları olarak değil, aynı zamanda gurme yemeklerin bir parçası olarak da yaygınlaşması beklenmektedir. Özellikle moleküler gastronomi ile birleştiğinde, böceklerin dokuları ve tatları üzerinde daha fazla deney yapılabilir ve yeni gastronomik deneyimler yaratılabilir. Yenilebilir böcekler, yaratıcı sunumlarla restoranlarda ve mutfak sanatlarında daha fazla yer bulabilir. Bunun yanı sıra, böceklerden elde edilen protein tozlarının, sporcu beslenmesi, fonksiyonel gıdalar ve sağlık ürünlerinde kullanımının yaygınlaşması beklenmektedir. Yenilebilir böceklerin sağlık açısından faydaları, bu ürünlerin daha geniş kitleler tarafından kabul görmesini sağlayacağı düşünülmektedir. Bu çalışma, yenilebilir böceklerin gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki mevcut kullanım durumu ve gelecekteki potansiyellerini araştırmayı hedeflemektedir.

Anahtar Kelimeler: entomofaji, yenilebilir böcek, protein, gastronomi

Investigation of the Possibilities of Using Edible Insects in Gastronomy and Culinary Arts

Gülşah Çalışkan Koç

Uşak University, Eşme Vocational School, Food Technology Program, Eşme, Uşak, Türkiye

ABSTRACT

Edible insects are alternative protein sources that have been consumed worldwide for many years, especially in regions such as Asia, Africa and Latin America, but are only recently being incorporated into global food systems. These insects are notable not only for their high protein content, but also for being a sustainable food source. Insect farming, which requires much less water, feed and agricultural land than traditional livestock farming, offers great environmental and economic advantages. In the face of climate change and a growing world population, insects play a critical role in reducing greenhouse gas emissions and ensuring food security. Edible insects are rich sources of protein as well as fat, fiber, vitamins and minerals. These nutrients make insects healthy alternatives to traditional animal proteins such as chicken, beef and fish. Edible insects can be steamed, roasted, fried or baked. Edible insects can also be dried and powdered and used in a variety of food products such as bread, biscuits, energy bars

and protein powders, increasing their nutritional value. The most popular edible insect species that can be used in gastronomy include grasshoppers, crickets, ants, termites, bees, caterpillars and dragonflies. In the future, insects are expected to become widespread not only as snacks and protein sources, but also as part of gourmet meals. Especially when combined with molecular gastronomy, the textures and flavors of insects can be further experimented with and new gastronomic experiences created. Edible insects may find more space in restaurants and culinary arts through creative presentations. In addition, protein powders derived from insects are expected to be widely used in sports nutrition, functional foods and health products. The health benefits of edible insects are expected to make these products more widely accepted. This study aims to investigate the current utilization status and future potential of edible insects in the field of gastronomy and culinary arts.

Keywords: Entomophagy, edible insect, protein, gastronomy

Tatar Kültürünün Miras Unsurları: Eskişehir Örneği

Alperen Kök

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Alper Kurnaz

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Hande Akyurt Kurnaz

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Kültür, toplumların şekillenmesiyle ortaya çıkan ve toplumsal özelliklerin tamamını barındıran bir kavramdır. Zaman içinde geliştirilen ve nesiller boyu aktarılan geleneksel davranışlar topluluğu olan kültür, toplumları birbirinden ayıran temel unsurlardandır. Kültür, süreklilik arz eden bir sistemdir ve toplumun her katmanında varlığını sürdürür. Kültür, somut ve soyut unsurlardan oluşur; bu unsurların araştırılması ve yaşatılması önemlidir. Kültürün geleceğe aktarılması ve tanıtılması nesiller arası bir görevdir. Anadolu toprakları, çeşitli kültürel unsurları barındıran bir mozaik oluşturur, bu da kültürel miras unsurlarının ortaya çıkmasını sağlar. Tatar kültürü, bu kültürel mirasın önemli bir örneğidir. Çalışmanın amacı, Tatar kültürünün miras unsurlarını detaylı bir şekilde incelemektir. Araştırma, nitel bir yöntem olan kültür analizi deseni ile gerçekleştirilmiş ve yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Eskişehir'deki Tatarlarla yapılan görüşmelerle, Tatar kültürünün gastronomik miras unsurları belirlenmiştir. Veriler betimsel analiz yöntemiyle çözümlenmiş ve doğrudan alıntılarla desteklenmiştir. Çalışma, Tatar kültürünün gelecek nesillere aktarılması ve tanıtılması gerekliliğini vurgulamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Miras, Kültürel Miras, Tatar Kültürü, Eskişehir

Heritage Elements of Tatar Culture: The Case of Eskişehir

Culture is a concept that emerges with the formation of societies and includes all social characteristics. Culture, which is a group of traditional behaviors developed over time and passed down from generation to generation, is one of the basic elements that distinguishes societies from each other. Culture is a continuous system and continues its existence in every layer of society. Culture consists of tangible and intangible elements; it is important to research and keep these elements alive. Transferring and introducing culture to the future is an intergenerational task. Anatolian lands form a mosaic containing various cultural elements, which enables the emergence of cultural heritage elements. Tatar culture is an important example of this cultural heritage. The aim of the study is to examine the heritage elements of Tatar culture in detail. The research was carried out with a qualitative method, cultural analysis design, and semi-structured interview method was used. Gastronomic heritage elements of Tatar culture were determined through interviews with Tatars in Eskişehir. The data were analyzed with descriptive analysis method and supported with direct quotes. The study emphasizes the necessity of transferring and introducing Tatar culture to future generations.

Key Words: Culture, Heritage, Cultural Heritage, Tatar Culture, Eskişehir

Göç Sonucu İzmir'e Kazandırılan Ata İçkisi Kımızın Sürdürülebilirliği: Kemalpaşa Alaş Kazak Vadisi Örneği

Uğur LOKMAN

Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

ugur.lokman@deu.edu.tr

Nihan YARMACI GÜVENÇ

İstanbul Gedik Üniversitesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

nihan.yarmaci@gedik.edu.tr

Alper KURNAZ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

alperkurnaz@ibu.edu.tr

ÖZET

Türkler, ana yurtları olan Türkistan bölgesinde konargöçer bozkır hayatı sürdürmüşlerdir. Bu yaşam biçiminde hayvanların et, süt, kas gücü ve deri gibi çeşitli unsurları, geçim kaynağı olarak değerlendirilmiştir. Özellikle at, Türk kültüründe merkezi bir konuma sahip olup, kutsal kabul edilmiştir. Atların sütünden üretilen ve "kımız" adı verilen içecek, Türk toplumu tarafından büyük beğeniyle tüketilmiş ve milli içecek olarak kabul görmüştür. Kımız, başta Orta Asya olmak üzere Türk dünyasında eski çağlardan beri sağlık açısından önemli bir içecek olarak kabul edilirken, Anadolu'da unutulmaya yüz tutmuştur. Bu bağlamda araştırmanın amacı, Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan kımızın üretimi, Anadolu'da yeniden canlandırılması ve sürdürülebilirliğini incelemektir. Doğu Türkistan'ın işgal edilmesinden sonra "Büyük Kazak Göçü" olarak bilinen göç hareketi sonucunda 1954 yılında Türkiye'ye gelen Kazak Türkü Şirzat Doğru, unutulmaya yüz tutmuş iki ata kültürü olan Kımız ve Otağ'ı (yurt), Türk halkına yeniden kazandırmak amacıyla İzmir iline bağlı Kemalpaşa ilçesinde 200 dönümlük araziye "Kımız Çiftliği" kurmuştur. Özellikle kısrak sütünden üretilen kımızın tarihsel ve kültürel önemiyle ilgili farkındalık yaratma çabaları bu araştırmanın merkezinde yer almaktadır. Araştırmanın, nitel bir yaklaşım benimseyerek örnek olay çalışması yöntemi kullanmıştır. İşletmenin kurucusu Şirzat Doğru'nun 2018 yılında vefatının ardından çiftliğin rehberi olan Uygur Türkü Can Uygur ile Eylül 2020'de yüzyüze yarı yapılandırılmış 6 adet görüşme soruları ile görüşme yapılmıştır. Elde edilen bulgular, İzmir Kemalpaşa'daki Alaş Kazak Vadisi'nin hem Türk kültürünün korunmasına hem de kımızın Anadolu'da yeniden canlandırılmasına katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Sonuç olarak, Alaş Kazak Vadisi kımızın sürdürülebilirliğini sağlama açısından önemli bir örnek teşkil etmekte ve Türk kültürel mirasının korunmasına katkı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfak Kültürü, Göç, Kımız, Sürdürülebilirlik

The Sustainability of Our Ancestral Drink Kumin Brought to Izmir As a Result of Migration: The Case of Kemalpaşa Alash Kazak Valley

SUMMARY

Turks led a nomadic steppe life in Turkestan, their homeland. In this way of life, various elements of animals such as meat, milk, muscle power and skin were utilized as a source of livelihood. Especially the horse has a central position in Turkish culture and is considered sacred. The drink produced from the milk of horses and called "kımız" was consumed with great appreciation by the Turkish society and was accepted as the national drink. While koumiss has been recognized as an important health drink since ancient times in the Turkic world, especially in Central Asia, it has sunk into oblivion in Anatolia. In this context, the aim of this study is to examine the production of koumiss, which has an important place in Turkish culture, its revitalization and sustainability in Anatolia. Şirzat Doğru, a Kazakh Turk who came

to Turkey in 1954 as a result of the migration movement known as the “Great Kazakh Migration” after the occupation of East Turkestan, established a “Kımız Farm” on 200 decares of land in Kemalpaşa district of Izmir province in order to revitalize two ancestral cultures, Kımız and Otağ (yurt), which were about to be forgotten. Efforts to raise awareness about the historical and cultural significance of koumiss, which is produced especially from mare's milk, are at the center of this research. The research adopts a qualitative approach and uses a case study method. After the death of the founder of the business, Şirzat Doğru, in 2018, Can Uygur, a Uyghur Turk, who is the guide of the farm, was interviewed face-to-face in September 2020 with 6 semi-structured interview questions. The findings reveal that the Alash Kazak Valley in Kemalpaşa, Izmir, contributes to both the preservation of Turkish culture and the revitalization of koumiss in Anatolia. As a result, the Alash Kazakh Valley is an important example for ensuring the sustainability of our komi and contributes to the preservation of Turkish cultural heritage.

Keywords: Turkish Culinary Culture, Migration, Kımız, Sustainability

Geleneksel Gıda Kuskus'un Gastronomideki Önemi ve Endüstriye Kazandırılması

Fazilet MIDİK, İrem BULDUR
İstinye Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
İstanbul/Türkiye
fazilet.midik@istinye.edu.tr; iremcivelek@istinye.edu.tr

Buğday, antik zamanlarda tarımın gelişmesinden itibaren temel insan gıdasıdır. Buğday çeşitlerinden durum buğdayından yapılan kuskusun Kuzey Afrika'dan gelmekte olsa da Dünya'da çeşitli toplumlar tarafından tüketilmiş bir kültürel yemektir. Özellikle Anadolu toprakları olmak üzere Mezopotamya bölgesinde antik zamanlardan beri üretilmektedir. Akdeniz ve Afrika halklarının yemek kültürlerinin karışımından oluşan Cezayir mutfağının beslenme biçiminin kökeni Berberi toplumuna dayanmaktadır. Farklı pek çok kültür ile yapılan savaşlar ve ticaretler sonunda yemek kültürü üzerinde önemli iz bırakmış olup kuskus da roma medeniyetinden gelen milli bir yemeğe dönüşen bir mirastır.

Ülkemizde de çeşitli yörelerde geleneksel olarak irmik veya bulgur veya un temel baz olmak üzere süt, yumurta, tuz ve su ile hazırlanarak üretilerek hala tüketilmektedir. Kuskus üretimindeki yumurta, bulgur, süt ile besleyiciliği yüksek bir temel gıda olarak beslenmede ekmek ve makarna ikamesi olabilecek bir özellik ve nötrlüktedir. Yerel gıdaların tekrar günyüzüne çıkarılması ve inovatif çalışmalarla günümüz damak tadına uygun olarak endüstrileştirilmesi gastronomi turizmi başta olmak üzere ülke ekonomisi açısından son derece değerlidir. Ülkemizde bu konuda araştırmacılar tarafından kuskus üzerine çeşitli arge ürün denemeleri gerçekleştirilmiş ve yeni araştırmalara da açık bir ürün olduğunu işaret etmektedir. Endüstride hali hazırda üretilen kuskus geleneksel olandan uzak sadece bir makarna çeşiti olarak hazırlanmaktadır. Endüstrinin geleneksel ile buluşarak yeni bir ürün olarak kuskus endüstriye kazandırılması gastronomi açısından ufuk açıcı bir adım olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel kuskus, yemek kültürü, endüstriyel gastronomi

The Importance of Traditional Food Couscous in Gastronomy and Its Industrialization

Fazilet MIDİK, İrem BULDUR
İstinye University, Department of Gastronomy and Culinary Arts,
İstanbul/Turkey
fazilet.midik@istinye.edu.tr; iremcivelek@istinye.edu.tr

Wheat has been a basic human food since the development of agriculture in ancient times. Although couscous, made from durum wheat, comes from North Africa, it is a cultural food consumed by various societies in the world. It has been produced in the Mesopotamian region, especially in Anatolia, since ancient times. The origin of the diet of Algerian cuisine, which is a mixture of the food cultures of the Mediterranean and African peoples, is based on the Berber society. Wars and trade with many different cultures have left an important mark on the food culture, and couscous is a heritage that has become a national food from the Roman civilization.

It is still produced in various regions of our country and is traditionally prepared by adding milk, eggs, salt and water to semolina or bulgur or flour. Egg, bulgur and milk in couscous production are a highly nutritious staple food that can replace bread and pasta in nutrition and have a neutrality. Bringing local foods back to light and industrializing them in line with today's taste with innovative studies is extremely valuable in terms of gastronomy tourism and the country's economy. Various R&D product trials have been carried out by researchers on couscous in our country on this subject and it indicates that it is a product open to new research. Couscous currently produced in the industry is prepared as just a type of

pasta, far from the traditional. The industry's meeting with the traditional and introducing couscous to the industry as a new product will be a horizon-opening step in terms of gastronomy.

Keywords: Traditional couscous, Food culture, Industrial gastronomy

Slow Food Hareketine Restoran ve Otel Şeflerinin Bakışı: Kapadokya Örneği

Can Özdemir & Kader Parlak

Slow Food hareketi, yerel gıda kültürlerini korumayı, sürdürülebilir tarımı teşvik etmeyi ve endüstriyel fast food tüketimine karşı çıkmayı amaçlayan uluslararası gastronomik bir harekettir. Türkiye'nin önde gelen turizm destinasyonlarından Kapadokya'da bu hareketin benimsenmesi, yerel gastronominin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Bu araştırma, Kapadokya bölgesinde bulunan otel ve restoran şeflerinin Slow Food hareketine yönelik bakış açılarını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu nedenle çalışma kapsamında, yüz yüze görüşmeler yapılarak, yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile katılımcılara (Kapadokya bölgesindeki aktif olarak çalışan mutfak şefleri), Slow Food hareketi hakkındaki görüşleri, bu hareketin bölgedeki güncel durumu, uygulanabilirliği ve menülerde yerel yiyeceklere daha fazla yer verme konusundaki düşünceleri sorulmuştur. Bulgulara göre, şefler genellikle Slow Food'un sağlıklı ve çevreye duyarlı bir beslenme tarzı olduğunu kabul etmekle birlikte, bu kavram hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları gözlemlenmiştir. Ayrıca, uygulamada bazı zorluklarla karşılaştığı belirtilmiştir. Özellikle büyük otel ve restoranlarda, ekonomik endişeler nedeniyle işlenmiş ürünlerin tercih edildiği, yerel ve doğal ürünlerin kullanımının ise sınırlı kaldığı ifade edilmiştir. Bölgede çalışmakta olan bazı şefler, bölgenin yöresel ve yerel ürün kullanmalarına rağmen Slow Food'un bölgedeki restoran ve otellerde arzu edilen değeri görmediğini ama Slow Food hareketinin yaygınlaşmasının, turistik çekiciliği artırabileceğini düşünmektedir. Ancak, bu hareketin bölgede tam anlamıyla yer edinebilmesi için daha fazla farkındalık yaratılması, yerel ürünlerin tanıtımına ve pazarlanmasına önem verilmesi ile lojistik sorunların çözülmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Şefler, Slow Food'un gelecekte bölgede daha etkin bir şekilde uygulanabileceğini, ancak bunun için yerel üreticiler ve işletmeler arasında daha güçlü bir iş birliği gerektiğini belirtmiştir. Bu bağlamda, elde edilen veriler ışığında Slow Food hareketinin Kapadokya'nın gastronomi turizmi açısından sürdürülebilir bir kalkınma aracı olarak değerlendirilebilmesi için önerilere yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kapadokya, Slow Food, Yerel yemek, Sürdürülebilirlik

The Perspective of Restaurant and Hotel Chefs on The Slow Food Movement: The Case of Cappadocia

Can Özdemir & Kader Parlak

The Slow Food movement is an international gastronomic initiative aimed at preserving local food cultures, promoting sustainable agriculture, and opposing industrial fast food consumption. The adoption of this movement in Cappadocia, one of Turkey's leading tourism destinations, contributes to the development of local gastronomy. This research aims to evaluate the perspectives of hotel and restaurant chefs in the Cappadocia region on the Slow Food movement. Therefore, semi-structured interview questions were used in face-to-face interviews with participants (actively working chefs in the Cappadocia region) to explore their views on the Slow Food movement, the current status of the movement in the region, its applicability, and their opinions on incorporating more local foods into menus. According to the findings, while chefs generally acknowledge Slow Food as a healthy and environmentally conscious eating style, it was observed that they lack sufficient knowledge about the concept. Additionally, some challenges in practice were noted. It was stated that in larger hotels and restaurants, processed products are preferred due to economic concerns, while the use of local and natural products remains limited. Some chefs working in the region expressed that although they use local and regional products, Slow Food does not receive the desired value in the region's restaurants and hotels, but they believe that the widespread adoption of the Slow Food movement could enhance the region's

touristic appeal. However, for the movement to fully take root in the region, it is emphasized that greater awareness needs to be raised, and more attention should be given to the promotion and marketing of local products, along with the resolution of logistical issues. The chefs also stated that Slow Food could be implemented more effectively in the region in the future, but this would require stronger cooperation between local producers and businesses. In this context, based on the data obtained, recommendations are provided for considering the Slow Food movement as a sustainable development tool for the gastronomic tourism of Cappadocia.

Keywords: Cappadocia, Slow Food, Local cuisine, Sustainability

Sülün Av Etinin Gastronomi ve Sağlık Açısından Önemi Üzerine Bir Derleme

Dr. Osman Özer³

Orcid: [0000-0001-8543-0664](https://orcid.org/0000-0001-8543-0664)

Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Konya, Türkiye
osmanozer@selcuk.edu.tr

Özet

Kanatlı av hayvanı denildiğinde akla gelen ilk gelen ördek, keklik ve sülündür. Av eti tarih boyunca önemini yitirmemiş ve günümüz de temel tüketim maddesi olmasa da özel tüketim olarak önemini yitirmemiştir. Geçmişte oldukça yaygın olan sülün (*Phasianus colchicus*) av eti beslenme günümüzde farklılaşsa da devam etmektedir. Günümüzde sülün av eti sadece damak zevki için değil sağlık açısından da tüketilmektedir.

Araştırmada literatür taraması yöntemi kullanılarak, sülün av eti sağlık, gastronomi ve av turizmi açısından incelenmiştir.

Bu araştırmada sülün av etinin hem sağlık bakımından hem de av turizmi bakımından sofralarımızda ki önemi vurgulanmaya çalışılmıştır. Öneminin yanında sektördeki güncel durumuna da değinerek sürdürülebilirliği bakımından öneriler getirilmeye çalışılmıştır.

Anahtar kelimeler: Sülün, Av eti, Gastronomi, Sağlık, Av Turizmi

A Review on The Importance of Pheasant Game Meat In Terms of Gastronomy and Health

Abstract

When it comes to poultry game, the first things that come to mind are ducks, partridges and pheasants. Game meat has not lost its importance throughout history, and although it is not a basic consumption item today, it has not lost its importance as private consumption. Pheasant (*Phasianus colchicus*) game meat nutrition, which was widely popular in the past, continues today, although it differs. Today, pheasant game meat is consumed not only for taste but also for health reasons.

In the research, using the literature review method, pheasant game meat was examined in terms of health, gastronomy and hunting tourism.

In this research, we tried to emphasize the importance of pheasant game meat on our tables, both in terms of health and hunting tourism. In addition to its importance, suggestions have been made in terms of sustainability by touching on the current situation in the sector.

Keywords: Pheasant, Game meat, Gastronomy, Health, Hunting Tourism

³ Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Doktor Öğretim Görevlisi.

Varoluş, Ait Olma ve Ulus Ötesi Uygulamalar: İzmir Göç Mutfağı Örneği
Existence, Belonging and Transnational Practices: The case of Izmir migration cuisine

Betül Öztürk

İzmir Ekonomi Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balçova, İzmir

Özet

Mutfak kültürü, gıda tüketimi ve hazırlama pratiklerinde çeşitlilik sunarak ve göçmen grupları birleştirerek bir topluluk içindeki bireyler ve kolektif arasında bir kanal görevi görür. Etnik mutfak kültürlerinin varlığı, erişilebilirliği ve tüketim pratikleri yalnızca bireysel deneyimlerin çeşitliliğini değil, aynı zamanda bireylerin aile, topluluk ve ulusal kimlik gibi daha büyük yapısal güçlerle ilişki kurma ve bu güçler tarafından şekillendirilme biçimlerini de yansıtmaktadır. Bunun ötesinde, göçmenlerle ilişkilendirilen yemek pratikleri, yerleşilen ülkenin topraklarıyla da yakından bağlantılıdır. Bu uygulamalar etnik aidiyet ve kimlik oluşumunun önemli bir parçasıdır. Göç, taşınma, kültürel dönüşüm, sekülerleşme ve eklemleme arasındaki etkileşimler, yerleşilen ülke ile diaspora arasında küreselleşme, homojenleşme ve kreolizasyon süreçlerinin gelişmesine neden olmaktadır. Sonuç olarak, yeni ulusötesi göçmen yemek alanları ve mutfak kültürleri yaratılmaktadır. Bu çalışmanın amacı, İzmir'in mevcut mutfağında gözlemlenebilen mutfak kimliğinin oluşumunda göçmenlerin kendi etnik gastronomi kültürlerine olan bağlılıklarının etkisini, tarihi boyunca coğrafyasının sunduğu ürünlerle analiz etmektir.

Anahtar kelimeler: göç mutfağı, İzmir mutfak kültürü, sekülerleşme, kültürel dönüşüm, kreolizasyon

Abstract

Culinary culture serves as a conduit between individuals and the collective within a community, offering a diversity of food consumption and preparation practices and uniting migrant groups. The existence, accessibility and consumption practices associated with ethnic culinary cultures reflect not only the diversity of individual experiences, but also the ways in which individuals engage with and are shaped by larger structural forces, including family, community, and national identity. Furthermore, the food practices associated with migrants are also closely connected to the territory of the country of settlement. These practices are an important aspect of ethnic belonging and identity formation. The interactions between migration, transportation, cultural transformation, secularization, and articulation result in the development of globalisation, homogenization, and creolization processes between the country of settlement and its diaspora. Consequently, new transnational migrant food spaces and culinary cultures are created. The objective of this study is to analyse the influence of the migrants' attachment to their ethnic gastronomic culture on the formation of Izmir's culinary identity, which can be observed in its current cuisine, with the products offered by its geography throughout its history.

Keywords: migration cuisine, Izmir culinary culture, secularisation, cultural transformation, creolisation

Kadınlar Neden Bisiklet Turizmine Katılır? Feminist Teori ve Planlı Davranış Teorisinin Uygulanması

Şevval POLAT

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Eskişehir
sevvalpolatt@gmail.com

İlker KILIÇ

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Eskişehir
ilkerkiloc189@gmail.com

Özet

Günümüzde kitle turizminin çevreye olan zararlarının farkına varılmasıyla birlikte alternatif turizm popüler hale gelmektedir. Doğal çevrenin tahribatında ve iklim değişikliğinde turizmin payı düşünüldüğünde bisiklet turizminin çevreci bir turizm çeşidi olduğu söylenebilir. Buna göre bisiklet turizmini tercih eden bireylerin çevre bilincinin daha yüksektir. Yine çevreci ve kadınları da kapsayan bir yaklaşım olan feminizmden bahsedilebilir. Tarihte bisikletin gelişimi ile kadın haklarının gelişimi paralel ilerlemektedir. Bu yüzden bisiklet turizminde kadınların motivasyonları araştırılmak istenmektedir. Bu araştırma alanyazındaki feminizm ve bisikletle ilgili boşluğu doldurmak ve “Kadınlar neden bisiklet turizmine katılırlar?” sorusuna yanıt vermek amacıyla planlı davranış teorisi üzerine inşa edilmiştir. Bir tezden üretilen bu araştırmanın temel amacı kadınların bisiklet turizmine katılım nedenlerinin öncüllerini ortaya koymaktır. Bunun için çalışmada Feminist Teori ve Planlı Davranış Teorisi’nden yararlanılacaktır. Araştırma modelinde değişkenler arasındaki ilişki yapısal eşitlik modellemesi(PLS-SEM) kullanılarak test edilecektir. Eskişehir’de bisiklet turlarına katılan kadınlar araştırma evrenini oluşturmaktadır. Örneklem bu kadınlar içinden anket yapılan 349 (N: 349) kişidir. Feminist teori ve planlı davranış teorisinin bir arada bisiklet turizmi bağlamında kullanılması alanyazına değerli bir katkı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Planlı Davranış Teorisi, Bisiklet Turizmi, Feminist Savunuculuk ve Aktivizm, Çevresel Farkındalık, Atfedilen Sorumluluk

Abstract

Today, alternative tourism is becoming popular with the realisation of the environmental damages of mass tourism. Considering the share of tourism in the destruction of the natural environment and climate change, it can be said that bicycle tourism is an environmentalist type of tourism. Accordingly, individuals who prefer bicycle tourism have higher environmental awareness. Again, feminism, which is an environmentalist approach that also includes women, can be mentioned. In history, the development of cycling and the development of women's rights progress in parallel. Therefore, it is desired to investigate the motivations of women in bicycle tourism. This research is built on the theory of planned behaviour in order to fill the gap in the literature on feminism and cycling and to answer the question ‘Why do women participate in bicycle tourism?’. The main purpose of this research, which is produced from a thesis, is to reveal the antecedents of the reasons for women's participation in bicycle tourism. For this purpose, Feminist Theory and Theory of Planned Behaviour will be used in the study. The relationship between the variables in the research model will be tested using structural equation modelling (PLS-SEM). Women participating in bicycle tours in Eskişehir constitute the research population. The sample is 349 of these women who were surveyed. The combination of feminist theory and planned behaviour theory in the context of bicycle tourism makes a valuable contribution to the literature.

Keywords: Planned Behaviour Theory, Bicycle Tourism, Feminist Advocacy and Activism, Environmental Awareness, Ascribed Responsibility

Gastronomi Müzeleri Üzerine Bir Değerlendirme

¹Nurdan ŞAHİN ²Prof. Dr. Mehmet Saruşık ³Doç. Dr. Özgür KIZILDEMİR

¹Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye,
22501705022@subu.edu.tr

²Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Türkiye,
msariisik@subu.edu.tr

³Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Türkiye,
ozgurkizildemir.@subu.edu.tr

Özet

Gastronomi müzelerinin sayısı son yıllarda Dünyada ve Türkiye’de artış göstermektedir. Bu araştırmada gastronomi müzelerinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda “gastronomi müzeleri yapılan araştırmalarda nasıl değerlendirilmektedir?” ve “Dünyada ve Türkiye’de yer alan gastronomi müzeleri nelerdir?” araştırmanın temel sorularını oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında literatür taraması gerçekleştirilerek müze kavramının tanımına sürdürülebilirlik kapsamında gastronomi müzelerine, somut olmayan miras kapsamında gastronomi müzelerine, çekicilik unsuru olarak gastronomi müzelerine ve Dünyada ve Türkiye’de yer alan gastronomi müzelerine ilişkin bilgilere ulaşılmıştır. Araştırma sonucuna göre Gastronomi müzelerini çekicilik unsuru olarak değerlendiren araştırmaların daha fazla sayıya sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Aynı zamanda Dünyanın önde gelen 10 farklı ülkesinde 16 gastronomi müzesinin yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Türkiye’de ise 19 farklı şehirde 32 farklı gastronomi müzesi yer almaktadır.

Abstract

The number of gastronomy museums has been increasing in the world and in Turkey in recent years. The aim of this study is to evaluate gastronomy museums. For this purpose, “How are gastronomy museums evaluated in research?” and “What are the gastronomy museums in the world and in Turkey?” constitute the basic questions of the study. Within the scope of the study, a literature review was conducted and information was obtained regarding the definition of the concept of museum, gastronomy museums within the scope of sustainability, gastronomy museums within the scope of intangible heritage, gastronomy museums as an attractiveness element and gastronomy museums in the world and in Turkey. According to the results of the research, it was concluded that the number of studies evaluating gastronomy museums as an attractiveness element was higher. It was also concluded that there are 16 gastronomy museums in 10 leading countries of the world. In Turkey, there are 32 different gastronomy museums in 19 different cities.

Ege Mutfak Kültürü ve Göç Üzerine Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi

Aypar Satı

İzmir Ekonomi Üniversitesi, Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu,

E-posta: aypar.sati@ieu.edu.tr

Orcid: 0000-0002-9549-196X

Feray Yentür

İzmir Ekonomi Üniversitesi, Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu,

E-posta: feray.yentur@ieu.edu.tr

Orcid: 0000-0003-1313-1600

Özet

Mutfak kültürü ve göç arasındaki ilişki, son yıllarda gastronomi ve mutfak sanatlarına ilişkin alanyazında giderek daha fazla ilgi gören bir araştırma alanı haline gelmiştir. Bu çalışmada, Ege Bölgesi'ne özgü "mutfak kültürü" ve "göç" temaları üzerine yazılmış makale, kitap, kitap bölümü ve konferanslarda sunulan bildirileri kapsayan akademik çalışmalar ile, konferans, festival gibi etkinliklerin bibliyometrik analizi gerçekleştirilmiştir. Bibliyometrik analiz yöntemi, belirli bir konuya yönelik yapılan araştırmaların sayısal olarak değerlendirilmesine olanak tanıyan, yaygın bir analiz yöntemidir. Çalışmanın amacı, bu iki tema üzerinde yapılan araştırma ve etkinlikleri analiz edilerek, alandaki bilgi birikiminin genel bir haritasının çıkarılmasıdır. Bu kapsamda çalışmada, 2014-2024 yılları arasında Web of Science, Scopus ve Google Scholar gibi veri tabanlarında yer alan çalışmalar ile ilgili temalara ilişkin etkinliklerin inceleme ve analizine yer verilmektedir.

Analiz sonuçlarına göre, mutfak kültürü ve göç temalarıyla ilgili alanyazın ve etkinliklerin gelişim süreci, hangi konuların ön plana çıktığı ve gelecekteki araştırma yönelimleri hakkında önemli bulgular elde edilmiştir. Çalışmanın bulguları, mutfak kültürü ve göç ilişkisine dair alanyazın ve etkinliklerin yıldan yıla genişlediğini ve bu alanda farklı disiplinler arası yaklaşımların da arttığını göstermektedir. Ayrıca, bu analiz, araştırmacılara bu alanda daha fazla çalışma yapmaları için önemli bir referans noktası sunmayı hedeflemektedir. Sonuç olarak, bu çalışma, mutfak kültürü ve göç üzerine yapılan araştırmaların genel bir çerçevesini çizerek, gelecekteki çalışmalar için bir kılavuz olmayı amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Göç, Mutfak, Mutfak Kültürü, Ege Bölgesi

Abstract

The relationship between culinary culture and migration has become an increasingly popular research area in literature related to gastronomy and culinary arts in recent years. In this study, a bibliometric analysis of academic studies covering articles, books, book chapters, and conference proceedings on the themes of "culinary culture" and "migration" specific to the Aegean Region, as well as events such as conferences and festivals was conducted. The bibliometric analysis method is a widespread analysis method that allows numerical evaluation of research on a specific topic. The aim of the study is to analyze the general trends of research on these two themes and to create a general map of the body of knowledge in the field. In this context, studies included in databases such as Web of Science, Scopus, and Google Scholar between the years 2014-2024 and events related to the relevant theme were examined and analyzed.

According to the analysis results, important findings were obtained regarding the development process of activities in the literature on culinary culture and migration themes, which topics came to the fore, and future research trends. The findings of the study demonstrate that the literature and events on the relationship between culinary culture and migration are expanding and different interdisciplinary approaches in this field are increasing. In addition, this analysis aims to provide an important reference

point for researchers to conduct further studies in this field. As a result, this study aims to be a guide for future studies by drawing a general framework of research on culinary culture and migration.

Keywords: Migration, Cuisine, Culinary Culture, Aegean Region

Trakya Bölgesi Etnoarkeolojik Unsurların Turizme Kazandırılması

Ozan Şengül

Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
ozan.sengul@yahoo.com

Doç. Dr. Elçin Doğan Gürbüz

Ege Üniversitesi Çeşme Turizm Fakültesi
elcin.dogan.gurbuzer@ege.edu.tr

Özet

Trakya Bölgesi, bin yıllar boyunca sayısız kültürün adeta kavşak noktası konumunda olmuştur. Bölge, Antik Yunan ve Roma uygarlıkları gibi günümüz kültürlerinin temelini oluşturmuş olan toplumların yanı sıra, bu uygarlıklarla aynı dönemde yaşamış, onlarla etkileşimde bulunmuş ve günümüz güneydoğu Balkanlar'ını hakimiyeti altına almış Traklara da ev sahipliği yapmıştır. Özellikle Türkiye Trakya'sında, ülke ve bölge turizmine kazandırılabilir çok sayıda etnoarkeolojik unsur bulunmaktadır.

Herodotos'un birçok kez bahsettiği Traklar, MÖ 7. binyılda Trakya Bölgesine yerleşmiş ve MS 8. yüzyılda asimile olana dek bölgede hakimiyetlerini sürdürmüşlerdir. Bu uzun süre boyunca sahip oldukları kültür, yazılı bir dilleri olmadığı için somut bir şekilde elimize ulaşmamıştır. Fakat günümüze kadar ulaşabilen gömü uygulamaları ve bölgede tarih boyunca süregelen somut olmayan mirasları, bu mistik uygarlığı anlamamız için bize bir pencere açmaktadır. Bu bölgeye ismini vermiş olan Trak Uygarlığına yönelik kültür turizmi potansiyeli oldukça yüksektir. Bu potansiyelin ortaya çıkarılması ise sınırlı sayıda somut kültürel mirasların, somut olmayan kültürel miraslar ile desteklenerek bir destinasyon yaratılmasından geçmektedir.

Trakya Bölgesi'nde yapılacak etnoarkeolojik çalışmalar, binlerce yıl öncesine uzanan bu uygarlığın günümüz turizmde yer edinmesinde önemli rol oynayacaktır. Bu noktada etnoarkeoloji yerel toplulukların geleneklerini arkeolojik bulguları bir bütün olarak ele alıp Trakya'nın kültürel mirası hakkında bilgiler sunabilir ve bölgenin geçmişi ile şimdiki zamanı bütüncül bir anlayışla bir araya getirir. Bu çalışmada Trakya'daki arkeolojik buluntuların koruma, tanıtım ve sürdürülebilir turizm kapsamında değerlendirilmesi yapılacaktır. Ayrıca, bu unsurların turistik çekim noktaları haline getirilmesi için yapılması gerekenler ve söz konusu olası turistik rotanın potansiyel faydaları ele alınacaktır. Çalışmanın amacı, Trakya Bölgesi'ndeki arkeolojik ve kültürel değerlerin turizme kazandırılması aracılığıyla söz konusu değerlerin bölge ve ülkenin ekonomik ve kültürel kalkınmasına katkılarını ortaya koymaktır.

Anahtar Kelimeler: Traklar, Etnoarkeoloji, Kültürel Miras

Abstract

For millennia, the Thrace Region has been a crossroads of countless cultures. In addition to the ancient Roman and Greek civilizations, which laid the foundation for modern civilizations, the region also hosted the Thracians, who lived in the same era, interacted with these civilizations, and dominated the southeastern Balkans. Particularly in Turkish Thrace, there are numerous ethnoarchaeological elements that could be incorporated into national and regional tourism.

The Thracians settled in the region in the 7th millennium BC and maintained their dominance until their assimilation in the 8th century AD. Since they had no written language, their tangible heritage is very limited. However, burial practices that have survived to this day and the intangible heritage passed down throughout history in the region provide us with a window into understanding this civilization. Thracians, which gave its name to this region, holds significant cultural tourism potential. Unlocking this potential involves creating a destination by supporting the limited tangible cultural heritage with intangible cultural elements.

Ethnoarchaeological studies in the Thrace Region will play an important role in integrating this ancient civilization, dating back thousands of years, into modern tourism. Here, ethnoarchaeology can offer insights into Thrace's cultural heritage by considering local community traditions and archaeological findings as a whole, bringing together the region's past and present in a comprehensive way.

This study will make an evaluation of archaeological findings in Thrace in terms of conservation, promotion, and sustainable tourism. Additionally, it will address the steps that need to be taken to turn these elements into tourist attractions and the aforementioned route's potential benefits. The aim of this study is to ensure that the archaeological and cultural values of the Thrace Region contribute to economic and cultural development through tourism.

Keywords: Thracians, Ethnoarchaeology, Cultural Heritage

İzmir Mutfak Kültürü ve Göç Yemekleri Üzerine Bir Değerlendirme: Girit ve Sefarad Mutfağı Örneği

Melike SOY

Doktora Öğrencisi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
23503009008@subu.edu.tr, 0000-0003-4769-4620

Serkan ŞENGÜL

Prof. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
serkansengul@subu.edu.tr, 0000-0003-4615-1982

Özet

İzmir, tarih boyunca farklı milletlerin yaşadığı bir yer olmuştur. Bu milletlerin İzmir mutfağı üzerinde etkileri olduğu görülmektedir. Bu çalışmanın amacı iki ayrı göç mutfağı olan ve İzmir mutfak kültürünü etkileyen Girit ve Sefarad mutfaklarını ele almaktır. Çalışmanın amacı doğrultusunda Girit mutfağı ve Sefarad mutfağının yemeklerinin belirlenmesi araştırmanın temel amacıdır. İzmir ilinde göç yemekleri üzerinde etkili olan diğer toplumlara da çalışmada değinilmektedir. Gastronomi alanında çeşitli yiyecek ve içecekleri ile ön plana çıkan ve gastronomi turizm potansiyeli yüksek olan İzmir ilinin mutfak kültürünün tanıtılması açısından çalışma önem arz etmektedir. Ayrıca İzmir’de günümüzde tüketilen yiyecek ve içeceklerden hangilerinin göç yemeği olduğu yani başka topluluklar tarafından Türk mutfağına kazandırıldığı belirlenmesi açısından da çalışma önem arz etmektedir. Nitel araştırma yöntemi ile yürütülen çalışmada İzmir ilinin gastronomi ve farklı milletlerin yaşadığı yer olma potansiyeli göz önüne alınarak mutfak kültürü ele alınmaktadır. İzmir ilinde yaşamış farklı milletler olduğu için araştırma Girit mutfağı ve Sefarad mutfağı örnekleriyle sınırlandırılmıştır. Çalışmada veriler doküman analizi ile toplanacaktır. Belirtilen veri toplama yöntemi kapsamında İzmir mutfak kültürüne ilişkin dergilerde yayınlanmış makaleler, basılı yayınlar, resmi web siteleri, tezler, kayıtlar, yazışmalar vb. ikincil veri kaynakları incelenerek veriler elde edilecektir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak kültürü, İzmir mutfak kültürü, Göç yemekleri, Girit mutfağı, Sefarad mutfağı

Abstract

Izmir has been a place where different nations have lived throughout history. It seems that these nations have an influence on Izmir cuisine. The purpose of this use is to deal with the culinary cultures of Izmir, Cretan and Sephardic cuisines, which are immigration cuisines separately. In line with the purpose of the study, the main purpose of the research is to determine the dishes of Cretan cuisine and Sephardic cuisine. Other societies that have an impact on migration foods in Izmir are also mentioned in the study. The study is important in terms of introducing the culinary culture of Izmir, which stands out with its various foods and beverages in the field of gastronomy and has a high gastronomy tourism potential. In addition, the study is important in determining which foods and beverages consumed today in Izmir are migration foods, that is, they were introduced into Turkish cuisine by other communities. In the study conducted with the qualitative research method, the culinary culture of Izmir is discussed, taking into account its gastronomy and potential as a place where different nations live. Since there were different nations living in Izmir, the research was limited to examples of Cretan cuisine and Sephardic cuisine. In the study, data will be collected through document analysis. Within the scope of the specified data collection method, articles published in magazines related to Izmir culinary culture, printed publications, official websites, theses, records, correspondence, etc. data will be obtained by examining secondary data sources.

Keywords: Culinary culture, Izmir culinary culture, Migration foods, Cretan cuisine, Sephardic cuisine

Türk Mutfağında Et İşleme ve Saklama Yöntemlerinin Tarihsel Gelişimi ve Endüstri 4.0

Ece Sürek, Esra Kırac

ece.surek@istinye.edu.tr, esra.kirac@istinye.edu.tr

Istinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

Türk yemek kültürü köklü bir geçmişe sahiptir. Orta Asya'da başlayan bu kültürün temelini bozkır kültürü oluşturmaktadır. Bulunduğu coğrafyada elinde olan besini tüketen, kendi kendine yetebilen, besin bulamadığında elindeki ile yaşamını sürdürebilmeye çalışan halkın ihtiyaçları ile besin saklama, işleme ve tüketme kültürü ortaya çıkmıştır. Yıllar boyunca süren bu kültür mirası, besin maddelerinin daha uzun süre dayanması, dayanırken sağlığa zarar verici maddeler üretmemesi ve uygun koşullarda saklanabilmesi için çok çeşitli besin işleme ve saklama yöntemlerinin gelişmesine olanak sağlamıştır. Anadolu'ya yerleşimin ardından Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu ile daha da gelişen bu yöntemler, bugünkü Türk yemek kültürünün temelini oluşturmuştur. Bu yöntemlerin temelinde önce besinin işlenmesi ardından da saklanması vardır. İçeriği nedeniyle sağlıklı beslenmenin vazgeçilmez bir gıdası olan etin, işlenip güvenli olarak saklanması için de düşük maliyetli, hızlı, uygulanabilir ve sürdürülebilir metotlara ihtiyaç duyulmaktadır. Geleneksel metotların yanında daha çevre dostu ve yenilikçi işleme ve koruma yöntemlerinin kullanılması sürdürülebilirlik açısından da önem taşımaktadır. Son yıllarda, katkı maddesi yerine doğal ikamelerin kullanılması, zararlı bileşenlerin azaltılması gibi uygulamalar artarken bitki, alg, böcek ve yapay et gibi alternatif kaynaklar ilgili yapılan çalışmalar da önem kazanmıştır. Endüstri 4.0 olarak ortaya çıkan teknolojik gelişmeler (robotlar, otomasyon, büyük veri, nesnelerin interneti, artırılmış gerçeklik, görüntüleme teknolojisi, akıllı sensörler ve paketleme, 3D yazıcılar) gıda endüstrisinde de devrim yaratmıştır. Et 4.0 kapsamında, üretimi daha verimli hale getirmek amacıyla, Endüstri 4.0 bileşenleri, etin korunması, işlenmesi, analizi, kalitesinin, güvenliğinin ve izlenebilirliğinin sağlanması amacıyla uygulanmaktadır. Çalışmanın amacı; tarihsel süreci çok uzun yıllara dayanan Türk mutfak kültüründeki et işleme ve saklama yöntemlerinin günümüzdeki teknolojik gelişmeler ile geldiği aşamaları göstermektir.

Anahtar Kelimeler: Et işleme, endüstri 4.0, inovasyon, teknoloji, Türk mutfağı

The Historical Development of Meat Processing and Preservation Methods in Turkish Cuisine and Industry 4.0

Ece Sürek, Esra Kırac

ece.surek@istinye.edu.tr, esra.kirac@istinye.edu.tr

Istinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye

The basis of Turkish food culture, which began in Central Asia and has a deep-rooted past, is the steppe culture. The culture of food processing and consumption emerged with the needs of the people who consumed the food they had in their geography and tried to survive. This cultural heritage allowed the development of a variety of methods so that foods could last longer, did not produce harmful substances while they were being stored. These methods, which developed by the Seljuk and Ottoman Empires after the settlement in Anatolia, formed the basis of today's Turkish food culture. Low-cost, fast and applicable methods are needed for the processing and preservation of meat, which is indispensable for healthy nutrition due to its content. In addition to traditional methods, the use of more environmentally friendly and innovative methods is also important in terms of sustainability. In recent years, applications of natural substitutes instead of additives and reducing unhealthy components have increased, while studies

on alternatives such as plant, algae, insect and artificial meat have also gained importance. Technological developments that emerged as Industry 4.0 (robots, automation, big data, internet of things, augmented reality, imaging technology, smart sensors and packaging, 3D printers) have also revolutionized the food industry. Within the scope of Meat 4.0, Industry 4.0 is applied to protect, process, analyze, ensure quality, safety and traceability of meat. The aim of the study is to show the stages that meat processing and preservation methods in Turkish cuisine have reached with today's technological developments.

Keywords: Meat processing, industry 4.0, inovation, technology, Turkish cuisine

Gıda İşleme ve Pişirme Süreçlerinde Isı Transferi, Kütle Transferi ve Faz Geçişlerinin Anlaşılmasının Etkileri: Sufle Üzerine Bir Analiz

Tolgahan Tabak
Karabük Üniversitesi
Cengiz Çetin
Karabük Üniversitesi
Volkan Aslan
Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu

Özet

Mutfaklarda yaşanan en büyük problemler, ısı transferi, kütle transferi ve faz geçişlerinin anlaşılmasından kaynaklanmaktadır. Temel fizik ve kimya yasalarının, sezgisel davranışın önüne geçememesi hem standartların oluşturulması hem de mali olarak işletmelere kayıplar yaşatmaktadır (Aguilera J. M., 2012) (Tekiner ve ark., 2019). Bu nedenle yarı kararlı ve kararsız yapıları iyi anlamak ve sentezlemek gerekir (Barham P. Ve ark., 2010), (Lambweston, 2022). Pişirme ve işleme tekniklerini daha iyi anlayabilmek için gıdaların karakteristik yapılarında oluşturdukları fizikokimyasal değişikliklerin bilinmesi gerekmektedir. Bu çalışmada, Sufle yapımında gıda sektöründe karşılaşılan en genel problem olan kabarma ve pişme sonrası çökme için geleneksel mutfaklarda kullanılan yumurta beyazına asit ve şeker ilavesinin etki mekanizmaları incelenmiştir. Denek 1'e hazırlık aşamasında yumurta beyazına sirke (yumurta beyazı/sirke:400 gram/2gram) eklenmiştir. Ortaya çıkan karışımda sirke koyulan karışımın geleneksel yapı ile yapılan karışıma göre bağ dokusu oluşumunun daha zayıf olduğu gözlemlenmiştir. Pozitif yüklü parçacıklar (sirke), elektriksel olarak nötr olan proteinlerin diğer proteinlerle reaksiyona girme olasılığı daha düşürerek kabarma (8 dakika) ve pişme sonrası kabarıklığın daha uzun kalmasını aşamasında pozitif bir eğilim göstererek hazırlık ve pişme sıcaklığı (180 °C) ve pişme süresinde (16 dakika) geleneksel yöntemle göre zaman ve ısı farklılığı tespit edilememiştir. (School, 2014). Denek 2'de hazırlık aşamasında yumurta beyazına şeker (yumurta beyazı/sakaroz:400 gram/10 gram) eklenerek karışımın daha kararlı bir yapıya dönüştüğü ve bağ dokusunun gelişmediği tespit edilmiştir fakat hazırlık süresini 2,25 kat (18 dakika), pişme süresini 1,6 kat (25 dakika) arttırdığı görülmüştür. Şeker proteinlerinin (hidrofilik – su seven) yumurta proteinlerinin (hidrofilik – suyu sevmeyen) önüne geçtiği belirlenmiş ve pişme sonrası hava kabarcıklarının sönmesinde pozitif bir eğim göstermiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, kimya, fizik

Effects of Understanding Heat Transfer, Mass Transfer, and Phase Transitions in Food Processing and Cooking: An Analysis on Soufflé

Tolgahan Tabak
Karabuk University
Cengiz Çetin
Karabuk University
Volkan Aslan
Turkish Cooks and Chefs Federation

Abstract

The major problems encountered in kitchens stem from the lack of understanding of heat transfer, mass transfer, and phase transitions. The inability to prioritize fundamental laws of physics and chemistry over intuitive behavior leads to losses for businesses both in terms of standardization and financial costs

(Aguilera J. M., 2012) (Tekiner et al., 2019). Therefore, it is essential to understand and synthesize semi-stable and unstable structures (Barham P. et al., 2010), (Lambweston, 2022). To better understand cooking and processing techniques, it is necessary to be aware of the physicochemical changes that occur in the characteristic structures of foods. In this study, the mechanisms of adding acid and sugar to egg whites, which are commonly used in traditional kitchens, were examined in relation to the most common problem encountered in the food industry during soufflé preparation: collapse after rising and baking. For Subject 1, vinegar was added to the egg whites during the preparation phase (egg white/vinegar: 400 gram/2 gram). In the resulting mixture, it was observed that the connective tissue formation was weaker in the mixture with vinegar compared to the one made using the traditional method. Positively charged particles (vinegar) reduced the likelihood of electrically neutral proteins reacting with other proteins, showing a positive tendency during the rising (8 minutes) and maintaining the rise after baking. However, no difference in time or temperature (preparation and baking temperature: 180 °C; baking time: 16 minutes) was detected compared to the traditional method (School, 2014). For Subject 2, sugar was added to the egg whites during the preparation phase (egg white/sucrose: 400 gram/10 gram), resulting in a more stable mixture with no development of connective tissue. However, it was observed that the preparation time increased by 2.25 times (18 minutes) and the baking time by 1.6 times (25 minutes). It was determined that the sugar proteins (hydrophilic – water-loving) outcompeted the egg proteins (hydrophobic – water-repelling), and a positive trend was observed in the collapse of air bubbles after baking.

Keyword: Gastronomy, physical, chemical

İnanç Turizmi Kapsamında Mevlâna Felsefesinin Mistisizmle İlişkisi

Fahriye Tokat

Selçuk Üniversitesi /Turizm Fakültesi /Sosyal Bilimler Enstitüsü /
Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği

Münevver Çiçekdağı

Selçuk Üniversitesi /Turizm Fakültesi /Sosyal Bilimler Enstitüsü /
Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği

Özet

İnanç turizmi bağlamında Mevlâna felsefesi ve mistisizm ilişkisini ele alan bu çalışma, Mevlâna'nın öğretilerinde mistisizmin yerini incelemeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda Mevlâna'nın düşünce sisteminde mistisizmin nasıl bir yer tuttuğu ve felsefi öğretilerini nasıl şekillendirdiği akademisyenlerin bakış açılarından incelenmiştir. Çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak akademisyenlerin görüşlerine başvurulmuştur. Turizm, edebiyat, felsefe, ilahiyat ve sosyoloji alanlarında çalışan 17 akademisyenle görüşmeler gerçekleştirilmiş ve elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır. Analiz neticesinde, katılımcıların kendi çalışmalarında sınırlı oranda mistisizm yer verseler de Mevlâna'nın felsefesinde mistisizmin önemli bir yere sahip olduğunu düşündükleri ve bu öğretilerin insanın içsel yolculuğuna rehberlik ettiği görüşünde oldukları ortaya konmuştur. Çalışma, literatürdeki boşlukları doldurmayı hedefleyerek Mevlâna'nın mistik öğretilerine dair inanç turizmi alanında yeni bir perspektif sunduğu için önemlidir.

Anahtar Kelimeler: Mevlâna, Mistisizm, İnanç Turizmi

Abstract

This study, which deals with the relationship between Mevlana's philosophy and mysticism in the context of faith tourism, aims to examine the place of mysticism in Mevlana's teachings. In this context, the place of mysticism in Mevlana's thought system and how it shaped his philosophical teachings were analysed from the perspectives of academicians. In the study, the views of academicians were consulted by using structured interview technique from qualitative research methods. Interviews were conducted with 17 academics working in the fields of tourism, literature, philosophy, theology and sociology, and content analysis was applied to the data obtained. As a result of the analysis, it was revealed that the participants thought that mysticism had an important place in Mevlana's philosophy, although they included mysticism to a limited extent in their own studies, and that these teachings guided the inner journey of human beings. The study is important as it aims to fill the gaps in the literature and offers a new perspective on Mevlana's mystical teachings in the field of faith tourism.

Keywords: Mevlâna, Mysticism, Faith Tourism

Kültürlerarası Yetkinlik Olarak Yabancı Dil Bilmek: *Turizmde Rusça*

Keziban Topbaşoğlu⁴

Özet

Turizm, küreselleşen dünyanın dinamik ve yüzü geleceğe dönük sektörlerinden biridir. Toplumun bütün yönlerine, özellikle dile ve kültüre etkisi kaçınılmazdır. Kültürlerarası iletişimin önem kazandığı, kültürlerarası etkileşimin yoğun olarak hissedildiği turizm sektöründe çalışanların yabancı dil yetkinliğine sahip olması önemlidir. Turizmin evrensel doğası gereği, kültürler ve diller arası doğru iletişim için eşdeğerlik esastır; bu nedenle sıklıkla kullanılan metin türlerini tanımak iletişim sorunlarının önüne geçebilir. Söz konusu metin türleri genellikle üç başlık altında değerlendirilir: Tanımlayıcı/Betimleyici (Описательные) (bir destinasyonun, bir cazibe merkezinin, bir seyahat türünün genel tanımını sunan turistik metinler; örneğin bir ülkenin, bir bölgenin, bir plaj tatilinin, bir gezinin tanıtımını içerebilir); Bilgilendirici (Информативные) (konaklama tesisleri, eşyaların kullanımı, sunulan hizmetler hakkında pratik bilgi veren metinler; örneğin bir otelin, yolcu gemisinin, gezi rotasının tanımı ve bilgilendirmeler) ve profesyonel iletişim metinleri (Тексты профессиональной коммуникации) (fiyat listeleri, kayıt formları, rezervasyon sistemi, biletleme vb. dahil olmak üzere sektör profesyonelleri arasındaki bilgi akışına hizmet eden metinler).

Çalışmanın amacı, Türkiye’de Rusçanın yabancı dil olarak öğretiminde meslek odaklı, özellikle turizme yönelik yaklaşımların gerekliliğini odağa almaktır. Çalışma, ayrıca, öğretim sürecinde açığa çıkan sorunlarını ele almayı, turizm temelli öğrenme içerikleri üzerinde durmayı, alan terminolojisini, sözlü/yazılı dil becerilerini ve sıklıkla kullanılan metin türlerini yüksek öğrenim ders müfredatlarına dahil etmek için yöntemler önermeyi hedeflemektedir.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Yabancı Dil, Rusça, Kültürlerarası İletişim.

Knowing a Foreign Language as Intercultural Competence: *Russian in Tourism*

Abstract

Tourism is one of the dynamic and forward-looking sectors of the globalizing world. Its impact on all aspects of society, especially language and culture, is inevitable. In the tourism sector, where intercultural communication gains importance and intercultural interaction is felt intensely, it is important for employees to have foreign language competence. Due to the universal nature of tourism, equivalence is essential for correct communication between cultures and languages; therefore, recognizing frequently used text types can prevent communication problems. These types of texts are usually categorized under three headings: Descriptive (Описательные) (tourist texts providing a general description of a destination, an attraction, or a type of travel; for example, it may include a description of a country, a region, a beach holiday, an excursion); Informative (Информативные) (texts providing practical information about accommodation facilities, use of goods, services offered; e.g., description of a hotel, cruise ship, excursion route, and information) and professional communication texts (Тексты профессиональной коммуникации) (information between industry professionals, including price lists, registration forms, reservation systems, ticketing, etc.), texts serving the flow of information between industry professionals, including price lists, registration forms, reservation systems, ticketing, etc.).

⁴ Dr. Öğr. Üyesi, Kafkas Üniversitesi Rus Dili ve Edebiyatı ABD, orcid: 0000-0002-5943-1230, kezbantopbasoglu@outlook.com

The aim of the study is to focus on the necessity of vocationally oriented, especially tourism-oriented approaches to teaching Russian as a foreign language in Türkiye. The study also aims to address the problems that arise in the teaching process, to focus on tourism-based learning contents, and to suggest methods for incorporating field terminology, oral/written language skills, and frequently used text types into higher education course syllabuses.

Keywords: Tourism, Foreign Language, Russian, Intercultural Communication.

Balkan Göçlerinin Trakya Mutfak Kültürüne Etkisi

Merve Uçkan Çakır

Arş. Gör., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
mervecakir@yyu.edu.tr

Sevim Usta Dişsiz

Arş. Gör., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
sevimusta@subu.edu.tr

Serkan Şengül

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
serkansengul@subu.edu.tr

Göç kavramı, geçici ya da kalıcı olarak insanların bir ülkeden başka bir ülkeye giderek yerleşmesini ifade etmektedir. Bu bağlamda göç unsuru, ulusal kimliklerin ve toplumsal üyeliğin başka bir bölgeye aktarılmasını da konu edinmektedir. İnsanlık tarihinin ortak olgularından biri olan göç, sık yaşanan bir deneyim olarak ortaya çıkmakta ve kültürel öğelerin farklı kültürlerle etkileşimine katkı sunmaktadır. Kültürel aktarımın yaşandığı göçlerden biri de 1877-1878 yıllarında gerçekleşen Balkan göçleridir. Osmanlı-Rus ve Balkan savaşlarının sonucunda Romanya, Bulgaristan ve Yugoslavya göçmenleri, vapurlar veya trenler aracılığıyla Türkiye'ye göç etmişlerdir. Özellikle Trakya bölgesine yerleşen Balkan göçmenleri, mutfak kültürü bağlamında bölgeyi etkilemiş ve bölgenin coğrafi konumu, floro-fauna gibi unsurlarına bağlı olarak etkilenecek şekilde şekillenmiştir. Bu bağlamda Balkan göçleriyle şekillenen Trakya mutfak kültürünü incelemek ve etkileşimin yaşandığı yemeklerin ve mutfak araç-gereçlerinin tespit edilmesi amacıyla bu çalışma gerçekleştirilmektedir. Her göç eden toplumda olduğu gibi Balkan göçmenleri de kendi mutfak kültürlerini koruma çabası içerisinde, göç ettikleri bölgeye uyum sağlamaya çalışmışlardır. Bu nedenle kendi mutfak kültürlerini koruma noktasında bölgeye taşıdıkları yemeklerin irdelenmesi Trakya mutfak kültürünün temellendirilmesi noktasında önemli bir unsurdur. Bu çalışmada Balkan mutfak kültürü ve Trakya mutfak kültürü üzerine gerçekleştirilen bilimsel çalışmalar ele alınarak nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi ve içerik analizi yöntemleri kullanılarak analiz edilecektir. Bu analiz sonucunda Balkan mutfak kültürü ile Trakya mutfak kültürü arasında yemekleri ve mutfak araç-gereçleri kapsamında karşılaştırma yapılarak etkileşimin gerçekleştiği unsurların tespit edilmesi beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Göç, Balkan, Trakya, Mutfak Kültürü, Göç Mutfağı

The Impact of Balkan Migration on Thrace Cuisine Culture

Merve Uçkan Çakır

Sakarya University of Applied Sciences,
Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts
mervecakir@yyu.edu.tr

Sevim Usta Dişsiz

Sakarya University of Applied Sciences,
Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts
sevimusta@subu.edu.tr

Serkan Şengül

Sakarya University of Applied Sciences,

The concept of migration refers to the temporary or permanent settlement of people from one country to another. In this context, the element of migration also addresses the transfer of national identities and social membership to another region. Migration, one of the common phenomena of human history, emerges as a frequently experienced experience and contributes to the interaction of cultural elements with different cultures. One of the migrations in which cultural transfer took place is the Balkan migrations that took place in 1877-1878. As a result of the Ottoman-Russian and Balkan wars, Romanian, Bulgarian and Yugoslavian immigrants migrated to Turkey via ferries or trains. Especially the Balkan immigrants who settled in the Thrace region influenced the region in terms of culinary culture and were shaped by the influences of the region's geographical location and elements such as flora and fauna. In this context, this study is carried out in order to examine the Thracian culinary culture shaped by the Balkan migrations and to identify the dishes and kitchen utensils where the interaction took place. As in every migrating society, the Balkan immigrants also tried to adapt to the region they migrated to in an effort to preserve their own culinary culture. For this reason, examining the dishes they carried to the region in order to preserve their own culinary culture is an important element in terms of establishing the Thracian culinary culture. In this study, scientific studies conducted on the Balkan culinary culture and Thracian culinary culture will be discussed and analyzed using document analysis and content analysis methods from qualitative research methods. As a result of this analysis, it is expected that the elements where the interaction took place will be determined by comparing the dishes and kitchen utensils between the Balkan culinary culture and the Thracian culinary culture.

Keywords: Migration, Balkan, Thrace, Culinary Culture, Migration Cuisine

Gıda Atıkları ve Freeganizm

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Zişan VARLIK

Mehmet SARIŞIK

Özgür KIZILDEMİR

Gıda atıkları; tüketim, üretim, dağıtım gibi aşamalardan geçen gıda maddesinin artık kullanılmayacak hale gelen kısımlarını ifade etmektedir. Food and Agriculture Organization (FAO) ve Feedback Eu gibi kuruluşların çalışma verileri incelendiğinde gıdalarda gerçekleşen bu kayıpların tüm gıdaların büyük bir çoğunluğunu oluşturduğu görülmektedir. Bu veriler sonucunda sürdürülebilirliğin öneminin kavranması ve gıda güvensizliğinin/kıtlığının son bulması amacıyla çeşitli çalışmalar yürütülmüştür. Bununla birlikte bireylerin yaşamını doğrudan etkileyen slowfood, sade yaşam, minimalizm, vegan beslenme ve freeganizm gibi yaşam modellerinin de ortaya çıktığı görülmektedir. Geleneksel ekonomideki kıt kaynakların yaşam için en az düzeyde tüketilmesi olarak tanımlanan freeganizm, en az kabul gören tüketim karşıtı yaşam stili olarak karşımıza çıkmaktadır. Mevcut çalışmanın amacı gıda atıklarının tüm ekonomideki ve sosyal yaşamdaki yerini araştırmak, tamamen gıda atıklarıyla beslenen freeganların sosyal yaşamı ve beslenme modelini irdelemek ve toplumun belli bir kısmını oluşturan bu topluluğu görünür kılmaktır.

Anahtar Kelimeler: Atık Gıdalar, Freeganizm, Freegan, Çöpe Dalış

Food Waste and Freeganism

Sakarya University of Applied Sciences

Zişan VARLIK

Mehmet SARIŞIK

Özgür KIZILDEMİR

Food waste refers to the portions of food that become unusable after passing through stages such as consumption, production, and distribution. An examination of the data from organizations such as the Food and Agriculture Organization (FAO) and Feedback EU reveals that these losses constitute a significant portion of all food. As a result of this data, various initiatives have been undertaken to emphasize the importance of sustainability and to address food insecurity and scarcity. In addition, lifestyle models such as slow food, simple living, minimalism, veganism, and freeganism, which directly impact individuals' lives, have also emerged. Freeganism, defined in the traditional economy as the minimal consumption of scarce resources for survival, stands out as the least accepted anti-consumption lifestyle. The aim of the present study is to investigate the role of food waste in the economy and social life, examine the social life and dietary patterns of freegans who rely entirely on food waste, and to raise awareness of this community, which constitutes a segment of society.

Keywords: Food Waste, Freeganism, Freegan, Dumpster Diving

Evrimsel Süreç Boyunca Beslenme ve Yemek İlişkisi

Halide Yıldırım Tuğrul ^a, Bilgin Güner ^b, Çağla Özer ^c

^a İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, halide.yildirim@istinye.edu.tr

^b Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Milas Meslek Yüksekokulu, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Muğla, Türkiye, gbilgin@mu.edu.tr

^c İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, cozer@istinye.edu.tr

Özet

Kültürel ve biyolojik evrim arasındaki fark, kültürün sadece tesadüfen değil, bilerek ve isteyerek değişmesi ve bu değişimin çevresel etmenlerden kaynaklanabilmesidir. İnsan evrimindeki önemli aşamalardan biri olan beslenme ve yemek ilişkisine bakıldığında da biyolojik ve kültür evrimi birlikteliği yer almaktadır. Primatlardan modern insana kadar olan süreçte beslenme şeklinin değişmesi ve çevresel faktörlerin etkisiyle hominin soyundaki beyin büyüklüğü üç kattan fazla artmıştır. Hayvansal beslenmeye geçiş ve ateşin bulunması sayesinde besinlerden alınan enerjinin artması evrimsel süreçte beyin büyümesine zemin hazırlamıştır. Ateşin bulunması ile yumruların ve diğer bitkisel gıdaların pişirilmesi enerji/besin biyoyararlılığını artırmak ve gıdaların yumuşaması için önemli bir gelişmedir. Bu durumların hepsi beynin büyümesine zemin hazırlayarak karmaşık bilişsel görevleri ve iş bölümü yeteneğimizi geliştirmemize yardımcı oldukları için evrilmişlerdir. İnsan evriminde daha büyük beyin boyutunun maliyeti vücut kompozisyonundaki değişiklikler tarafından desteklenmektedir. Pahalı doku hipotezi artan beyin maliyetlerini karşılamak için gastrointestinal sistemin küçülerek daha az enerji harcar duruma gelmesini sağlamıştır. Diğer primatlar ve memelilere kıyasla insanlar daha fazla yağ kütlesi ve daha az kas kütlesine sahiptir. Yağ kütlesinin kasa göre enerji gereksiniminin daha düşük olması beyne enerji tasarrufu sağlar. Tarıma geçiş avcı-toplayıcılara kıyasla insanların erişebildiği yiyecek miktarını ve çeşidini artırıp, kalitesini azaltmıştır. Bu değişikliğin sonucu olarak ucuz ve kalorisi yüksek yiyeceklerde inanılmaz bir bolluk oluşmuş, endüstrileşme ise bu etkinin katlanarak devam etmesine neden olmuştur. Bu çalışmada insanın biyoloji-kültür birlikteliği sayesinde biyokültürel evrim sürecindeki beslenme ve yemek ilişkisi incelenmiştir.

Anahtar kelimeler: Evrim, beslenme, yemek

The Relationship Between Nutrition and Food Throughout the Evolutionary Process

Halide Yıldırım Tuğrul ^a, Bilgin Güner ^b, Çağla Özer ^c

^a Istinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul, Türkiye, halide.yildirim@istinye.edu.tr

^b Muğla Sıtkı Koçman University, Milas Vocational School, Department of Restaurant and Catering Services, Muğla, Türkiye, gbilgin@mu.edu.tr

^c Istinye University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul, Türkiye, cozer@istinye.edu.tr

Abstract

The difference between cultural and biological evolution is that culture changes not only by chance but also deliberately and intentionally, and that this change can be caused by environmental factors. When we look at the relationship between nutrition and food, which is one of the important stages in human evolution, there is a combination of biological and cultural evolution. From primates to modern humans, brain size in the hominin lineage more than tripled due to changes in diet and environmental factors. The transition to animal nutrition and the increase in the energy obtained from food thanks to the discovery of fire paved the way for brain growth in the evolutionary process. The discovery of fire and the cooking

of tubers and other plant foods was an important development to increase energy/nutrient bioavailability and to soften foods. All of these conditions set the stage for brain growth and evolved to help us develop complex cognitive tasks and our ability to divide labor. The cost of larger brain size in human evolution is supported by changes in body composition. The expensive tissue hypothesis has led the gastrointestinal tract to become smaller and less energy-intensive to cover the increased brain costs. Compared to other primates and mammals, humans have more fat mass and less muscle mass. The lower energy requirement of fat mass compared to muscle saves energy for the brain. The transition to agriculture increased the quantity and variety of food available to humans compared to hunter-gatherers, but reduced its quality. As a result of this change, there has been an incredible abundance of cheap and high-calorie foods, and industrialization has caused this effect to continue exponentially. This study examines the relationship between food and nutrition in the process of biocultural evolution through the combination of human biology and culture.

Keywords: Evolution, nutrition, food