

Journal of Anatolian Gastronomy Research

(JAGAR)

Vol. 3, Issue 1, 2026



**Journal of Anatolian Gastronomy Research
(JAGAR)**

ISSN: 2980-390X

Year : 2026 Volume: 3 Issue: 1

About Us

Journal of Anatolian Gastronomy Research (JAGAR) gastronomi alanında yerel ve uluslararası ölçekte yapılan çalışmaları bilim dünyasıyla ve okuyucular ile paylaşmayı amaçlayan TROAS Uluslararası Turizm Araştırmaları Derneği tarafından çıkarılan bilimsel hakemli bir dergidir. Yılda iki defa ve online olarak yayımlanacak olan derginin dili Türkçe ve İngilizce'dir. Derginin odağında Anadolu mutfağı gibi yerel mutfaklar, yerel mutfak kültürü ve mirası çalışmaları ve güncel gastronomi gelişmeleri yer almaktadır

Publisher

TROAS International Tourism Research Association

Editor

Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK

Associate Editors

Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU

Doç. Dr. Oğuz TAŞPINAR

Secretary

Öğr. Gör. Emre Moumin

Editorial Board

Prof. Dr. A. Celil Çakıcı

Prof. Dr. Alper Kurnaz

Prof. Dr. Duran Cankul

Prof. Dr. Düriye Bozok

Prof. Dr. Fügen Özkaya

Prof. Dr. Göksel Kemal Girgin

Prof. Dr. Gürkan Akdağ

Prof. Dr. M. Oğuzhan İlban

Prof. Dr. Menekşe Cömert

Prof. Dr. Rahman Temizkan

Prof. Dr. Saadet Pınar Temizkan

Prof. Dr. Semra Günay Aktaş

Prof. Dr. Ümit Sormaz

Doç. Dr. Ayşe Sünnetçioğlu

Doç. Dr. Bilal Deveci

Doç. Dr. Erdem Temeloğlu
Doç. Dr. Gencay Saatci Savsa
Doç. Dr. H. Mehmet Yıldırım
Doç. Dr. Hlyla Yeşilyurt
Doç. Dr. İlker Türkeri
Doç. Dr. Meral Üzölmez
Doç. Dr. Müesser Korkmaz
Doç. Dr. Ozan Güler
Dr. Öğr. Üyesi Esat Özata
Dr. Öğr. Üyesi Zerrin Yüksel
Dr. Öğr. Üyesi Erhan Baba

İÇİNDEKİLER

Dünyada Düzenlenen Gastronomi Festivalleri Üzerine SWOT Analizi <i>Zeynep Ceren AKKÖK</i>	1-13
Refik Halid Karay'ın "Mutfak Zevkinin Son Günleri" eserinin Gastronomik olarak Kültürel Bellek Üzerinden İncelenmesi <i>Umuthan TİLEV</i>	14-27
Sürdürülebilir Gastronomi Bakış Açısıyla Fermantasyonun Gıda İsrafının Azaltılmasındaki Rolü <i>Begüm Hacıoğlu, Zerrin Yüksel</i>	28-38
Yerel Restoran Çalışanlarının Karşılaştıkları Problemler <i>Gülün Sezgin, İpek Doğan</i>	39-51
UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Dijital Gastrodiplomasi Aracı Olarak Sosyal Medya Kullanımları: Türkiye Örneği <i>Ezgi Köstekli</i>	52-62



Zeynep Ceren Akkök

Dünyada Düzenlenen Gastronomi Festivalleri  zerine SWOT Analizi

SWOT Analysis of Gastronomy Festivals Worldwide

Balıkesir  niversitesi, zeynepceren.kose@comu.edu.tr

 z

Gastronomi festivalleri birçok farklı paydaşın bir araya geldiği ve farklı dinamiklerin oluşturduğu organizasyonlardır. Festivalin organizatörleri, yerel yönetimler, gastronomi profesyonelleri, yerel üreticiler gibi farklı paydaşlar festival sürecinde önemli roller üstlenmektedir. Bu nedenle gastronomi festivallerinin değerlendirilmesinde paydaş perspektifinin dikkate alınması önem taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı, dünyada düzenlenen gastronomi festivallerini bir sınıflandırma çerçevesinde incelemektir. Araştırma kapsamında farklı ülkelerde gerçekleştirilen gastronomi festivallerine ilişkin veriler literatür taraması yöntemiyle derlenmiş ve festivaller düzenlendikleri dönemlere göre sınıflandırılmıştır. Bu doğrultuda gastronomi festivallerinin coğrafi dağılımı, tematik özellikleri ve etkinlik içerikleri değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda dünya genelinde düzenlenen gastronomi festivallerinin yapısal özellikleri ortaya konmuş ve festivallerin gastronomi turizmi, destinasyon tanıtımı ve gastronomik deneyim sunumu açısından taşıdığı önem değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda gastronomi festivallerinin farklı ülkelerdeki uygulama biçimleri ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Festival, Gastronomi festivalleri, gastronomi.

Abstract

Gastronomy festivals can also be defined as organizations where multiple stakeholders come together and various dynamics interact. Different stakeholders such as festival organizers, local authorities, gastronomy professionals (chefs), and local producers assume important roles throughout the festival process. Therefore, considering the stakeholder perspective is important in the evaluation of gastronomy festivals. The aim of this study is to examine gastronomy festivals organized around the world within a classification framework. Within the scope of the research, data related to gastronomy festivals held in different countries were compiled through a literature review and the festivals were classified chronologically according to their organization periods. In this context, the geographical distribution, thematic characteristics, and activity structures of gastronomy festivals were analyzed. Based on the findings obtained, the structural characteristics of gastronomy festivals worldwide were identified, and their significance in terms of gastronomy tourism, destination promotion, and the presentation of gastronomic experiences was evaluated. As a result, the study presents a chronological framework that reveals the different implementation practices of gastronomy festivals in various countries.

Keywords: Gastronomy festivals, festival, gastronomy.

Giriş

Festivaller, katılımcıların geçmişten gelen kültürel deneyimlerini güncel yaşamla birleştirmelerine olanak tanırken; aynı zamanda belirli bir zaman ve mekânda sosyalleşme ve eğlenme fırsatları sunan aktiviteler olarak tanımlanmaktadır (Çavuş & Gürgah, 2022). Gastronomi festivalleri ise genellikle bir bölgeye özgü ürünlerin veya yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtımına odaklanan temalarla gerçekleştirilebilmektedir (Solunoglu & Orgun, 2024). Gastronomi etkinlikleri, kırsal bölgelerde sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek ve hem sosyal hem de ekonomik açıdan katkı sağlamak amacıyla düzenlenmektedir (Dredge & Whitford, 2011). Bu tür organizasyonlar, bireylerin yemeğe ve gastronomiye duydukları tutkuyu ve isteği dışı vurabilmeleri açısından büyük önem taşımakla birlikte festivallerin düzenlendiği bölgeye olan motivasyonu da doğrudan etkilemektedir (Büyükşalvarcı & Akkaya, 2018).

Bu çalışmada dünyada düzenlenen gastronomi festivalleri hakkında bir literatür taraması yapılmıştır. Öncelikle gastronomi festivalleri listelenmiş daha sonra bu festivaller hakkında detaylı bilgi verilmiş ve SWOT analizi yapılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Festival Kavramı

Latince "festum" kökünden türeyen festival kavramı, şenlik ve halk eğlencesini ifade etmektedir (Falassi, 1987). Festivallerin kökeninin insanlık tarihinin ilk dönemlerine uzandığı görülmekte; ilkel toplulukların dini ya da dünyevi nitelikteki önemli olayları oyunlar ve ortak yemekler aracılığıyla kutladıkları bilinmektedir (Durkheim, 1957). Bu kutlamalar, günümüz festival anlayışının ilk biçimleri olarak kabul edilmektedir. Festivaller, tarih boyunca dini kökenlerden de beslenerek toplumların ekonomik gelişimine, kültürel etkileşimine ve toplumsal kaynaşmasına katkı sağlamıştır (Atak vd., 2017). Getz (2010) de festivalleri destinasyonların turistik çekiciliğini artıran ve ziyaretçilere benzersiz deneyimler sunan etkinlikler olarak tanımlamaktadır. Kısa süre içinde yoğun ziyaretçi çekmeleri dolayısıyla festivaller, bölgeye doğrudan ve dolaylı ekonomik katkılar sağlamaktadır. Ziyaretçi yoğunluğu, konaklama, yeme-içme, ulaşım ve yerel ürün satışları gibi sektörlerde geçici ancak güçlü bir ekonomik hareketlilik sağlamaktadır. Söz konusu ekonomik canlılık, özellikle küçük ve orta ölçekli işletmeler açısından önemli gelir fırsatları sunmakla birlikte yerel ekonominin dinamizmini artırmaktadır (Getz, 2010).

Festival kavramı; dini veya sosyal kökenlere sahip geleneksel kutlamalara, halk geleneklerine ve özel günlere kadar çok geniş bir etkinlik yelpazesini tanımlamak için kullanılabilir. Tek bir açık alanda gerçekleştirilen küçük ölçekli etkinlikler olarak ve büyük metropol etkinlikleri de festival kavramı içerisinde değerlendirilmektedir. Festivaller değişkenlik, geçicilik ve kısa süreli oluş gibi özellikleriyle tanınmaktadır. Bununla birlikte genel olarak bir "festival", yıl boyunca sürdürülebilir olmayacak ölçüde yoğun bir etkinlik programı ve sıklığına sahip olmasıyla diğer kültürel etkinlik programlarından ayrılmaktadır (Ager, 2016).

Del Barrio ve diğerleri festivalleri "somut olmayan kültürel mirasın karakteristik bir örneği" olarak tanımlasa da (2012), festivaller aynı zamanda fiziksel mekânlar ve somut kültürel miras unsurlarıyla da doğrudan ilişkilendirilmektedir. Festivaller, mekânsal ve zamansal sınırları olan, farklı gerçekliklerin bir araya geldiği bütünsel yapılar olarak tanımlanmakla birlikte; çoğu zaman yalnızca kendi bağlamı içinde anlam kazanan sembolik, durumsal ve konumlanmış etkinlikler ve anlamlar bütünü de ifade etmektedir.

Festivaller, yerel halkın kültürel değerlerini görünür kılarak toplumsal etkileşimi artıran ve kültürel paylaşımı teşvik eden ortamlar sunmaktadır (Derrett, 2003). Bu bağlamda festivaller, yalnızca ziyaretçilere yönelik bir etkinlik biçimi değil; aynı zamanda yerel toplulukların kültürel kimliklerini ifade edebildikleri sosyal bir alan olarak da değerlendirilmektedir (Akhundova, 2024). Festivaller, hem çevresel farkındalığın artmasına ve sürdürülebilir turizm uygulamalarına yönelik ilginin güçlenmesine

katkı sağlarken, hem de yoğun ziyaretçi artışı nedeniyle sürekli bir gelişimde yaratabilmektedir (Laing & Frost, 2010).

Festivaller, toplumluların kültürel mirasını, geleneklerini ve değerlerini kapsayan önemli etkinlikler olarak belirtilmektedir. Festivaller, insanları bir araya getirerek karşılıklı saygıyı güçlendirmekte, kapsayıcılığı teşvik etmekte ve böylece sosyal bütünleşme ile kültürel anlayışın gelişmesine önemli katkılar sağlamaktadır. Festivaller özellikle farklı kültürel bağlamlarda sosyal bütünleşme ve kültürel anlayış üzerindeki özgül etkileri ile sosyal bütünleşmenin farklı boyutlarını ve kültürel anlayışı doğrudan etkileyen organizasyonlar olarak da tanımlanmaktadır (Delanty, 2012).

Gastronomi ve Gastronomi Festivalleri

Gastronomi Kavramı

Gastros (mide) ve *nomos* (kanun) kelimelerinin birleşmesiyle ortaya çıkan (Scarpato, 2002) gastronomi kavramı günümüzde kültürel kimlik, tarih, coğrafya ve toplumsal değerlerle ilişkili bir deneyim alanını kapsamaktadır (Getz, 2010). Gastronomi iyi yemek pişirme sanatı veya iyi yemek yapma sanatı olarak anılmakta ve aynı zamanda da yemek ve kültür arasında köprü olarak görülmektedir. Bir yemeğin tadına bakma, yemeğin ön hazırlığını yapma ve tüm bu aşamalardan önce deneme, araştırma, keşifte bulunma ve bunları yazıya dökme ile de ilgilenmektedir (Kivela & Crotts, 2006).

Gastronomi kavramı literatürde **üretim, tüketim ve üretim-tüketim etkileşimi** olmak üzere üç temel boyutta ele alınmaktadır. Bu çerçevede bireylerin yemek deneyiminden aldığı haz, damak zevki ve gastronomik tüketim eğilimleri tüketim boyutu; yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve mutfak teknikleri ise üretim boyutu kapsamında değerlendirilmektedir. Üretim ve tüketimin birlikte ele alındığı yaklaşımda yiyeceklerin hazırlanmasından sunumuna kadar uzanan süreç, servis kuralları, kullanılan ekipmanlar ve tüketim ritüelleri bütüncül bir gastronomik deneyim olarak ele alınmaktadır (Özdemir & Altınar, 2019). Gastronomi, yenilebilir ve içilebilir tüm unsurları kapsayan geniş bir alanı ifade etmektedir. Bu kapsamda gastronomi; gıdanın üretim sürecinden başlayarak tarım, ticaret ve gıda endüstrisi gibi farklı aşamaları da içeren çok boyutlu bir yapıya sahiptir. Bununla birlikte gastronomi, yiyeceklerin insan sağlığı üzerindeki fizyolojik etkilerinin yanı sıra, yemek etrafında oluşan algıların, değerlerin ve kültürel anlamların da değerlendirilmesini içermektedir.

Gastronomi ve turizm, son yıllarda birbirini tamamlayan ve karşılıklı etkileşim içinde gelişen iki önemli alan olarak öne çıkmaktadır. Bu doğrultuda turist deneyimlerinin şekillenmesinde mutfak kültürünün rolü giderek daha fazla önem kazanmış ve akademik çalışmalarda da bu konuya yönelik ilgi artmıştır. Günümüzde destinasyonlar yalnızca doğal güzellikleri veya kültürel miras unsurlarıyla değil, aynı zamanda ziyaretçilere sundukları yerel lezzetler ve özgün gastronomik deneyimler aracılığıyla da rekabet etmektedir (Sürenkök vd., 2010). Bu bağlamda gastronomik değerlerin tanıtılması ve deneyimlenmesine olanak sağlayan gastronomi festivalleri, destinasyonların gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koyan önemli etkinlikler olarak dikkat çekmektedir.

Gastronomi Festivalleri

Gastronomi festivalleri, bir destinasyonun yerel mutfak kültürünü, gastronomik ürünlerini ve gastronomiyle ilişkili kültürel değerlerini tanıtmayı amaçlayan önemli etkinlikler arasında yer almaktadır. Bu tür festivaller; yerel üreticileri, şefleri, restoranları, turistleri ve yerel halkı bir araya getirerek gastronominin sosyal, kültürel ve ekonomik boyutlarını görünür kılmaktadır. Aynı zamanda gastronomi festivalleri, yerel ürünlerin tanıtılması, bölgesel mutfak kimliğinin korunması ve destinasyonların turistik çekiciliğinin artırılması açısından önemli bir rol oynamaktadır. Bu yönüyle festivaller, gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayan ve destinasyon pazarlamasında etkili bir araç olarak değerlendirilen organizasyonlar olarak kabul edilmektedir (Hall & Sharples, 2003).

Gastronomi festivalleri turizm literatüründe özel etkinlikler kapsamında değerlendirilmektedir. Gastronomi festivalleri destinasyonların gastronomik kimliğini güçlendiren önemli organizasyonlardır. Bu festivaller aracılığıyla yerel ürünler tanıtılmakta, gastronomik miras korunmakta ve gastronomi turizmi desteklenmektedir (Hall & Mitchell, 2005). Yerel mutfak kültürü, gastronomik miras ve yöresel ürünler destinasyonların kimliğini yansıtan önemli unsurlar olarak kabul edilmektedir. Gastronominin turizm deneyiminin önemli bir parçası haline gelen gastronomi festivalleri destinasyonların gastronomik kimliğini tanıtmak ve ziyaretçilere özgün deneyimler sunmak açısından önemli etkinlikler olarak öne çıkmaktadır (Hall & Sharples, 2008).

Gastronomi festivalleri, yerel mutfak kültürünün tanıtılması, yerel ürünlerin görünürlüğünün artırılması ve destinasyonların gastronomik marka haline gelmesi açısından önemli organizasyonlar olarak tanımlanmaktadır (Getz, 2010). Bu festivaller aynı zamanda yerel ekonominin canlanmasına destek olmaktadır. Yerel üreticiyi ve yerel ürünleri desteklemesi gastronomi festivallerini yerel ekonominin en önemli dinamiklerinden biri haline getirmektedir (Everett & Aitchison, 2008).

Gastronomi festivallerinin başarısı yalnızca ziyaretçi sayısı veya ekonomik katkılar ile değerlendirilmemektedir. Festival organizasyonlarının başarısını etkileyen birçok faktör bulunmaktadır. Bu faktörler arasında organizasyonun yapısı, gastronomi açısından içerik kalitesi, deneyimin doğru tasarımı ve paydaş katılımı önemli bir yer tutmaktadır (Getz & Page, 2016).

Gastronomi festivalleri yalnızca gastronomik ürünlerin sunulduğu etkinlikler olmamakla birlikte aynı zamanda gastronomik deneyimlerin tasarlandığı ve ziyaretçilerin kültürel etkileşim yaşadığı sosyal etkinlikler olarak da tanımlanmaktadır (Richards, 2015). Gastronomi festivalleri ayrıca ziyaretçilere yöresel lezzetleri deneyimleme fırsatı sunarak destinasyona ilişkin yemek imajı algısını somutlaştırmakta ve turistlerin destinasyonla duygusal bağ kurmasına zemin hazırlamaktadır (Long, 2004). Bu yönüyle gastronomi festivalleri, yalnızca gastronomik ürünlerin tanıtımına odaklanan etkinlikler olmanın ötesine geçmekte; destinasyonun kültürel mirasının aktarılmasına aracılık eden, yerel üreticiler ile ziyaretçiler arasında etkileşim alanları yaratan ve gastronomi aracılığıyla kültürel öğrenme süreçlerini destekleyen çok boyutlu deneyim ortamları olarak değerlendirilmektedir (Bessière, 1998). Gastronomi festivallerinin, yerel ekonominin desteklenmesi, küçük ölçekli üreticilerin güçlendirilmesi ve destinasyonun rekabet gücünün artırılması açısından stratejik bir araç niteliği taşıdığı; gastronomik ürünlerin kültürel, sosyal ve ekonomik değerlerinin bütüncül bir yapı içerisinde deneyimlenmesine imkân sunduğu ifade edilmektedir (Kim, vd., 2014).

Gastronomi festivallerinin faydaları arasında festival ürünlerinin ihracatının artması, artan istihdam, gelişmiş altyapı tesisleri, gelişmiş bir varış noktası olmakla birlikte sektör imajı ve sezonunun uzatılması, toplumun katılımının artırılması ve yerel kimliğin güçlendirilmesidir. En önemli unsur olan sürdürülebilirlik ve sürekli gelişim için temel oluşturması beklenen en önemli faydalardandır. Bu yüzden, daha fazla turizm pazarlaması alanındaki kişiler yiyecek ve festivalleri düzenlemekte çünkü bu festivaller turizm gelişiminin ayrılmaz bir parçası olarak vurgulanmaktadır (İrigüler & Özdoğan, 2017).

Dünyanın farklı bölgelerinde düzenlenen gastronomi festivalleri, yerel mutfak kültürlerinin tanıtılması, gastronomik mirasın korunması ve turizm faaliyetlerinin desteklenmesi açısından önemli etkinlikler olarak değerlendirilmektedir. Bu festivaller, belirli bir destinasyona özgü yiyecek ve içeceklerin tanıtılmasını sağlarken aynı zamanda yerel üreticiler, şefler, gastronomi profesyonelleri ve ziyaretçiler arasında etkileşim ortamı oluşturmaktadır. Gastronomi festivalleri sayesinde yerel ürünlerin değer kazanması, geleneksel tariflerin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve gastronomi kültürünün gelecek nesillere aktarılması mümkün olmaktadır.

Küresel ölçekte bakıldığında gastronomi festivalleri yalnızca yemek sunumlarının gerçekleştirildiği etkinlikler değil; aynı zamanda gastronomi yarışmaları, şef gösterileri, tadım etkinlikleri, atölye çalışmaları ve kültürel performansları da içeren çok yönlü organizasyonlar olarak karşımıza

çıkılmaktadır. Bu yönüyle festivaller, ziyaretçilere destinasyonun gastronomik kimliğini deneyimleme fırsatı sunarken, aynı zamanda gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Gastronomi festivalleri yerel ve sürdürülebilir gıda üretimine dikkat çekerek çevre dostu tarım uygulamalarını teşvik etmektedir (Collins & Cooper, 2017). Bu nedenle gastronomi festivalleri kapsamında çevresel yönetim planları oluşturulurken, atık azaltma stratejileri uygulaması, geri dönüşümü teşvik etmesi ve karbon ayak izini azaltmaya yönelik sürdürülebilirlik önlemleri alması önem arz etmektedir.

Dünyada Düzenlenen Gastronomi Turizmi Açısından Önemli Gastronomi Festivalleri

Son yıllarda turizm sektöründe yaşanan dönüşüm, ziyaretçilerin yalnızca seyahat etmek değil aynı zamanda özgün deneyimler yaşamak istemeleriyle birlikte yeni turizm türlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu bağlamda gastronomi turizmi, destinasyonların yerel mutfak kültürünü deneyimlemek amacıyla gerçekleştirilen seyahatleri kapsayan önemli bir turizm türü olarak literatürde giderek daha fazla yer bulmaktadır (Hall & Sharples, 2003). Gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen gastronomi festivalleri ise yerel mutfak kültürünün tanıtılması, gastronomik mirasın korunması ve destinasyonların turistik çekiciliğinin artırılması açısından önemli etkinlikler olarak görülmektedir (Getz, 2008).

Gastronomi festivalleri, yerel yiyecek ve içeceklerin tanıtıldığı, gastronomik deneyimlerin paylaşıldığı ve ziyaretçilere kültürel bir deneyim sunan etkinlikler olarak tanımlanmaktadır. Bu festivaller yalnızca yemek sunumlarının gerçekleştirildiği etkinlikler olmayıp aynı zamanda yemek yarışmaları, şef gösterileri, tadım etkinlikleri, gastronomi atölyeleri ve kültürel performansları içeren çok yönlü organizasyonlar olarak değerlendirilmektedir (Everett & Aitchison, 2008). Bu yönüyle gastronomi festivalleri, destinasyonların gastronomik kimliğini görünür kılarken aynı zamanda gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlayan önemli araçlar olarak kabul edilmektedir.

Uluslararası literatürde gastronomi festivalleri çoğunlukla destinasyon pazarlaması, turistik deneyim ve kültürel kimlik bağlamında ele alınmaktadır. Getz (2010), etkinlik turizmi kapsamında değerlendirilen gastronomi festivallerinin destinasyonların turistik çekiciliğini artıran önemli organizasyonlar olduğunu belirtmektedir. Bu festivaller, yerel mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılmasını sağlarken aynı zamanda turizm hareketliliğini artırarak destinasyon ekonomisine katkı sağlamaktadır. Ayrıca gastronomi temalı etkinliklerin yerel üreticiler, restoran işletmeleri ve turizm paydaşları için ekonomik fırsatlar yarattığı ifade edilmektedir.

Gastronomi festivallerinin ziyaretçi deneyimi üzerindeki etkileri de literatürde sıklıkla incelenmektedir. Kim, Eves ve Scarles (2009), gastronomik deneyimin turistlerin seyahat motivasyonları üzerinde önemli bir rol oynadığını belirtmektedir. Gastronomi festivalleri kapsamında sunulan yerel yiyecek ve içecek deneyimleri, ziyaretçilerin destinasyona yönelik algılarını ve memnuniyet düzeylerini etkileyebilmektedir. Benzer şekilde Lee ve Arcodia (2011), gastronomi festivallerinin ziyaretçilere sosyal, kültürel ve duysal deneyimler sunduğunu ve bu deneyimlerin ziyaretçilerin yeniden ziyaret etme niyetini artırabileceğini ifade etmektedir.

Gastronomi festivallerinin bir diğer önemli işlevi ise destinasyon markalaşmasına katkı sağlamasıdır. Richards (2015), gastronomik deneyimlerin destinasyonların rekabet avantajı elde etmesinde önemli bir unsur olduğunu belirtmektedir. Gastronomi festivalleri aracılığıyla destinasyonlar yerel mutfak kültürlerini uluslararası düzeyde tanıtılabilmekte ve gastronomik kimliklerini güçlendirebilmektedir. Bu bağlamda son yıllarda gastronomi festivallerinin sayısında ve çeşitliliğinde önemli bir artış gözlemlenmektedir. Özellikle Fransa'daki Lyon Gastronomi Festivali, İtalya'daki Alba Beyaz Trüf Festivali, İspanya'daki San Sebastián Gastronomika ve Singapur Food Festival gibi etkinlikler, gastronomi alanında uluslararası düzeyde ilgi gören organizasyonlar arasında yer almaktadır. Bu tür

festivaller, hem gastronomi profesyonellerinin bilgi ve deneyim paylaşımına olanak tanımakta hem de destinasyonların uluslararası gastronomi sahnesinde görünürlüğünü artırmaktadır.

Literatürde gastronomi festivallerinin yalnızca turistik çekicilik oluşturan etkinlikler olmadığı, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve yerel kimliğin sürdürülebilirliği açısından da önemli olduğu vurgulanmaktadır. Everett ve Aitchison (2008), gastronomi temalı etkinliklerin yerel kimlik ve kültürel mirasın korunmasına katkı sağladığını ifade etmektedir. Bu festivaller aracılığıyla geleneksel yemek kültürü, yerel üretim yöntemleri ve gastronomik bilgi birikimi gelecek nesillere aktarılabilmektedir.

Bununla birlikte gastronomi festivallerinin sürdürülebilirliği de literatürde önemli bir tartışma konusu olarak ele alınmaktadır. Hall ve Sharples (2003), gastronomi turizmi kapsamında düzenlenen etkinliklerin çevresel sürdürülebilirlik, yerel katılım ve ekonomik fayda açısından dengeli şekilde planlanması gerektiğini belirtmektedir. Aksi halde festivallerin aşırı ticarileşmesi, yerel kimliğin zayıflaması ve destinasyonlarda aşırı turizm baskısı gibi sorunlar ortaya çıkabilmektedir.

Sonuç olarak uluslararası literatür gastronomi festivallerinin gastronomi turizminin gelişmesinde önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu festivaller destinasyonların gastronomik kimliğini güçlendirmekte, ziyaretçilere özgün gastronomik deneyimler sunmakta ve yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır. Ancak gastronomi festivallerinin sürdürülebilirliği, paydaş katılımı ve kültürel özgünlüğün korunması gibi konuların daha fazla araştırılması gerektiği görülmektedir.

Dünya genelinde gastronomi festivallerinin büyük bir kısmının ilkbahar ve yaz aylarında yoğunlaştığı görülmektedir. Bunun temel nedeni uygun iklim koşulları, turizm sezonunun hareketlenmesi ve yerel ürünlerin hasat dönemleriyle ilişkilidir. Avrupa ve Kuzey Amerika’da festivaller genellikle gastronomi deneyimi ve destinasyon markalaşması amacıyla düzenlenirken; Afrika ve Asya’da düzenlenen bazı festivallerin daha çok kültürel ve geleneksel kutlama niteliği taşıdığı görülmektedir. Tablo 1’ de görüleceği gibi dünyada düzenlenen gastronomi festivalleri incelendiğinde etkinliklerin yılın farklı dönemlerine yayıldığı anlaşılmaktadır. Örneğin Hokitika Wildfoods Festival mart ayında düzenlenirken, Charleston Wine + Food Festival yine mart ayında gastronomi profesyonellerini ve ziyaretçileri bir araya getirmektedir. La Tomatina gibi bazı festivaller ise yaz döneminde gerçekleştirilerek turistik hareketliliği artırmaktadır. Bununla birlikte Aspen Food & Wine Classic ve St. Moritz Gourmet Festival gibi uluslararası gastronomi etkinlikleri şef gösterileri, tadım etkinlikleri ve gastronomi seminerleri ile gastronomi turizmi açısından önemli organizasyonlar arasında yer almaktadır.

Dünyada Düzenlenen Gastronomi Festivalleri

Gastronomi festivalleri, destinasyonların kültürel kimliğini yansıtan, yerel ürünlerin tanıtımını sağlayan ve turistik çekiciliği artıran önemli etkinlikler arasında yer almaktadır. Bu festivaller yalnızca yiyecek ve içecek deneyimi sunmakla kalmayıp aynı zamanda sosyal etkileşim, kültürel aktarım ve deneyim ekonomisi kapsamında ziyaretçilere çok boyutlu bir değer yaratmaktadır. Dünyanın farklı bölgelerinde düzenlenen gastronomi festivalleri; içerik, tema, ölçek ve organizasyon yapısı bakımından çeşitlilik göstermektedir. Aşağıdaki tabloda, uluslararası ölçekte öne çıkan gastronomi festivalleri temel özellikleri bakımından özetlenmiştir.

Tablo 1. Dünyada Düzenlenen Gastronomi Festivalleri

No	Festival Adı	Ülke/Şehir	Temel Tema	Süre/Zaman	Öne Çıkan Özellik
1	South Beach Wine & Food Festival	ABD / Miami	Şarap & Gastronomi	5 gün	Ünlü şefler, 80+ etkinlik
2	Montreal Table	Kanada / Montreal	Restoran Deneyimi	11 gün	Sabit fiyatlı menüler
3	Hokitika Food Festival	Yeni Zelanda	Yerel mutfak	6 gün	Geleneksel + gurme karışımı

4	Charleston Wine & Food Festival	ABD	Güney mutfağı	4 gün (Mart)	Yerel yemeklerin tanıtımı
5	The Taste	ABD / Los Angeles	Tadım festivali	6 gün	Restoran çeşitliliği
6	La Tomatina	İspanya / Buñol	Eğlence & domates	Ağustos	Domates savaşı
7	Maine Lobster Festival	ABD / Maine	Deniz ürünleri	6 gün	9 ton ıstakoz tüketimi
8	Sarlat Truffle Festival	Fransa	Trüf	Ocak	"Siyah altın" teması
9	Texas Hot Sauce Festival	ABD	Acı soslar	20+ yıl	Sos çeşitliliği
10	Erfoud Date Festival	Fas	Hurma	Hasat dönemi	Tarım & kültür
11	Aspen Food & Wine Festival	ABD	Lüks gastronomi	6 gün	Prestijli etkinlik
12	La Trace du Fromage	Fransa	Peynir & doğa	6 gün	Yürüyüş + gastronomi
13	White Truffle Festival	İtalya	Trüf	Ekim (1 ay)	Açık artırmalar
14	French Cuisine Festival	Fransa (global)	Fransız mutfağı	6 gün	Uluslararası yayılım
15	Mid-Autumn Festival	Çin	Geleneksel tatlı	Sonbahar	Mooncake ritüeli
16	St. Moritz Gourmet Festival	İsviçre	Fine dining	5 gün	Ünlü şefler
17	Gilroy Garlic Festival	ABD	Sarımsak	6 gün	Tematik yemekler
18	Lyon Bière Festival	Fransa	Bira	6 gün	Craft beer kültürü
19	Tunarama Festival	Avustralya	Deniz ürünleri	6 gün	Tuna fırlatma yarışması
20	Meat Fight	ABD	Et & BBQ	6 gün	Yardım amaçlı
21	Chinchilla Melon Festival	Avustralya	Meyve	6 gün	Eğlenceli yarışmalar
22	Texas Citrus Fiesta	ABD	Turunçgil	Hasat	Geçit törenleri
23	New Orleans Wine & Food	ABD	Gastronomi & müzik	6 gün	Çok paydaşlı etkinlik
24	Poteet Strawberry Festival	ABD	Çilek	Yıllık	100.000 ziyaretçi
25	Grape Throwing Festival	İspanya	Üzüm	6 gün	Eğlence odaklı
26	Oktoberfest	Almanya / Münih	Bira	16 gün	Dünyanın en büyüğü
27	New Yam Festival	Nijerya	Hasat	Yıllık	Ritüel & kültür
28	West African Food Festival	Gana	Bölgesel mutfak	6 gün	Çok uluslu katılım

29	Taste of Paris	Fransa / Paris	Gastronomi	6 gün	Şef & restoran buluşması
30	Bole Festival	Nijerya	Sokak yemeği	6 gün	Hızlı büyüyen etkinlik

Tablo incelendiğinde, gastronomi festivallerinin yalnızca gastronomik ürünlerin tanıtımına odaklanmadığı; aynı zamanda eğlence, kültürel ritüeller, yerel kimlik ve deneyim odaklı unsurları da kapsadığı görülmektedir. Özellikle ürün temelli festivallerin (örneğin trüf, ıstakoz, sarımsak) destinasyon markalaşmasına katkı sağladığı, deneyim odaklı festivallerin ise ziyaretçi etkileşimini artırarak duygusal bağ kurma sürecini güçlendirdiği söylenebilir. Bununla birlikte, hasat ve kültürel ritüel temelli festivallerin yerel mirasın korunması ve sürdürülebilir turizm açısından önemli bir rol üstlendiği anlaşılmaktadır. Bu çeşitlilik, gastronomi festivallerinin turizm literatüründe çok boyutlu bir araştırma alanı sunduğunu ve özellikle deneyim kalitesi, algılanan değer ve davranışsal niyet gibi değişkenlerle ilişkilendirilerek analiz edilebileceğini göstermektedir.

Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırma, dünyada düzenlenen gastronomi festivallerinin yapısal özelliklerini değerlendirmek amacıyla nitel araştırma desenlerinden doküman incelemesi (document analysis) ve stratejik analiz tekniklerinden SWOT analizi birlikte kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

Araştırma Deseni Çalışmada betimleyici ve keşfedici bir yaklaşım benimsenmiştir. Gastronomi festivallerinin çok boyutlu yapısı (kültürel, ekonomik, turistik ve deneyimsel) dikkate alınarak, bu festivallerin mevcut durumlarını analiz etmek için SWOT analizi tercih edilmiştir. SWOT analizi; organizasyonların veya olguların güçlü yönlerini (Strengths), zayıf yönlerini (Weaknesses), fırsatlarını (Opportunities) ve tehditlerini (Threats) sistematik biçimde ortaya koymaya imkân sağlayan stratejik bir değerlendirme aracıdır.

Araştırmada veriler ikincil veri kaynaklarından elde edilmiştir. Bu kapsamda: Uluslararası akademik makaleler Turizm ve gastronomi alanındaki kitaplar Festival raporları ve resmi web siteleri Dijital platformlar ve sektör raporları incelenerek dünyada düzenlenen gastronomi festivallerine ilişkin veriler derlenmiştir. Araştırma kapsamında toplamda farklı kıtalardan seçilen ve gastronomi turizmi açısından öne çıkan festivaller (örneğin; ABD, Fransa, İtalya, İspanya, Çin, Nijerya vb.) analiz birimi olarak belirlenmiştir.

Elde edilen veriler iki aşamalı bir analiz sürecine tabi tutulmuştur:

Aşama 1: İçerik Analizi ve Kodlama Toplanan veriler öncelikle içerik analizi yöntemiyle incelenmiş ve festivallere ilişkin bilgiler aşağıdaki temalar altında kodlanmıştır: Coğrafi dağılım Festival türü ve teması Etkinlik içerikleri Paydaş yapısı Turizm ve ekonomik katkılar Bu kodlama süreci, gastronomi festivallerinin yapısal özelliklerini ortaya koymak amacıyla gerçekleştirilmiştir.

Aşama 2: SWOT Analizi İçerik analizi sonucunda elde edilen bulgular, SWOT çerçevesine aktarılmıştır. Bu doğrultuda: Güçlü yönler (S): Gastronomik kimlik, destinasyon markalaşması, ekonomik katkı Zayıf yönler (W): Organizasyon eksiklikleri, mevsimsellik, altyapı sorunları Fırsatlar (O): Gastronomi turizmine artan ilgi, dijitalleşme, gastrodiplomasi Tehditler (T): Aşırı turizm, kültürel erozyon, yerel halkın dışlanması başlıkları altında sınıflandırma yapılmıştır. Bu analiz sürecinde, festivallerin yalnızca bireysel özellikleri değil, aynı zamanda küresel gastronomi turizmi bağlamındaki konumları da değerlendirilmiştir.

Araştırmada geçerlilik ve güvenilirliği artırmak amacıyla; Farklı veri kaynaklarından triangulation (veri çeşitliliği) sağlanmıştır Literatürde sık kullanılan kavramsal çerçeveler (Hall & Sharples, 2005.) temel alınmıştır SWOT kategorileri açık ve sistematik biçimde tanımlanmıştır Ayrıca analiz sürecinde elde edilen bulgular, literatürde yer alan çalışmalarla karşılaştırılarak yorumlanmıştır.

Bu çalışma, büyük ölçüde ikincil verilere dayanmaktadır. Bu nedenle: Tüm festivallere ilişkin güncel ve detaylı verilere ulaşılamamış olabilir SWOT analizi araştırmacı yorumunu içeren öznel bir değerlendirmedir içermektedir Festivallerin dinamik yapısı nedeniyle bulgular zaman içinde değişkenlik gösterebilir.

Araştırmanın Bulguları

Bu bölümde, dünyada düzenlenen gastronomi festivallerine ilişkin elde edilen bulgular, SWOT analizi çerçevesinde sistematik bir şekilde değerlendirilmiştir. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen içerik analizi sonucunda festivallerin güçlü ve zayıf yönleri ile karşı karşıya oldukları fırsatlar ve tehditler bütüncül bir perspektifle ele alınmıştır. Gastronomi festivallerinin çok paydaşlı ve çok boyutlu yapısı dikkate alındığında, bu etkinliklerin yalnızca turistik çekicilik oluşturan organizasyonlar olmadığı; aynı zamanda ekonomik, kültürel ve sosyal etkiler üreten stratejik araçlar olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda hazırlanan SWOT analizi, gastronomi festivallerinin mevcut durumunu ortaya koymakta ve sürdürülebilir yönetim süreçlerine yönelik önemli çıkarımlar sunmaktadır.

Tablo 2. Gastronomi Festivallerinin SWOT Yapısı

GÜÇLÜ YÖNLER (S)	ZAYIF YÖNLER (W)	FIRSATLAR (O)	TEHDİTLER (T)
Yerel mutfak kültürünün tanıtılması	Organizasyonel yetersizlikler	Gastronomi turizmine artan küresel ilgi	Aşırı turizm (overtourism)
Destinasyon markalaşmasına katkı	Mevsimsellik sorunu	Dijitalleşme ve sosyal medya	Kültürel özgünlüğün kaybolması
Turistik çekiciliğin artması	Altyapı eksiklikleri	Yerel ürünlerin küresel tanıtımı	Yerel halkın dışlanması
Yerel ekonomiye katkı	Ticarileşme riski	Gastrodiplomasi	Çevresel sürdürülebilirlik sorunları
Kültürel mirasın korunması	Sürdürülebilirlik eksikliği	Uluslararası iş birlikleri	Ekonomik dalgalanmalar
Sosyal ve kültürel etkileşim	Paydaş koordinasyon eksikliği		

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular, gastronomi festivallerinin çok boyutlu bir yapı sergilediğini göstermektedir. SWOT analizi sonuçlarına göre festivaller, özellikle destinasyon markalaşması, yerel ekonomi ve kültürel mirasın korunması açısından önemli güçlü yönlerle sahiptir. Gastronomi festivallerinin en belirgin güçlü yönlerinden biri, yerel mutfak kültürünü görünür kılması ve bu sayede destinasyonların gastronomik kimliğini ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtmasıdır. Bu durum, özellikle gastronomi turizminin gelişimi açısından kritik bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda festivallerin yerel üreticiler, restoranlar ve turizm işletmeleri için ekonomik fırsatlar yarattığı görülmektedir. Bununla birlikte, festivallerin zayıf yönleri incelendiğinde, özellikle organizasyonel eksiklikler ve altyapı sorunlarının öne çıktığı görülmektedir. Bu durum, festivallerin sürdürülebilirliğini doğrudan etkileyen önemli bir faktör olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca festivallerin çoğunlukla belirli dönemlerde düzenlenmesi, turizm faaliyetlerinin yıl geneline yayılmasını sınırlandıran bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Fırsatlar açısından değerlendirildiğinde, küresel ölçekte gastronomi turizmine olan ilginin artması festivaller için önemli bir gelişim alanı sunmaktadır. Özellikle sosyal medya ve dijital platformlar aracılığıyla gastronomik deneyimlerin görünürlüğünün artması, festivallerin uluslararası düzeyde tanıtımını kolaylaştırmaktadır. Bu durum, gastronomi festivallerinin yalnızca yerel değil, aynı zamanda küresel turizm ürünleri haline gelmesine katkı sağlamaktadır. Ancak tehditler incelendiğinde, aşırı turizm ve kültürel özgünlüğün kaybolması en önemli riskler arasında yer almaktadır. Özellikle popüler festivallerde ziyaretçi yoğunluğunun artması, destinasyonların taşıma kapasitesini zorlamakta ve çevresel sürdürülebilirlik açısından sorunlara yol açabilmektedir. Ayrıca ticari kaygıların artması, gastronomi festivallerinin özgün yapısının bozulmasına neden olabilmektedir.

Elde edilen bulgular, gastronomi festivallerinin yalnızca bir turizm etkinliği değil, aynı zamanda çok aktörlü ve çok katmanlı bir deneyim platformu olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda festivaller, ekonomik, kültürel ve sosyal boyutları aynı anda etkileyen hibrit yapılar olarak değerlendirilebilir.

SWOT analizi, gastronomi festivallerinin güçlü yönlerinin büyük ölçüde kültürel ve deneyimsel değer üretimi ile ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Buna karşılık zayıf yönlerin daha çok yönetimsel ve yapısal eksikliklerden kaynaklandığı görülmektedir. Bu durum, festivallerin başarısının yalnızca içerik kalitesine değil, aynı zamanda organizasyonel kapasiteye de bağlı olduğunu göstermektedir. Fırsatlar ve tehditler birlikte değerlendirildiğinde ise gastronomi festivallerinin bir “çift yönlü dinamik” içerisinde olduğu söylenebilir. Bir tarafta dijitalleşme ve küresel ilgi sayesinde büyüme potansiyeli bulunurken, diğer tarafta aşırı turizm ve kültürel erozyon gibi riskler ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda sürdürülebilirlik yaklaşımı, gastronomi festivallerinin geleceği açısından kritik bir unsur olarak öne çıkmaktadır.

Bu araştırma, dünyada düzenlenen gastronomi festivallerinin SWOT analizi aracılığıyla kapsamlı bir değerlendirmesini sunmaktadır. Elde edilen bulgular, gastronomi festivallerinin destinasyonların turistik çekiciliğini artıran, yerel ekonomiyi destekleyen ve kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayan önemli organizasyonlar olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, festivallerin sürdürülebilirliği açısından bazı yapısal sorunların çözülmesi gerekmektedir. Özellikle organizasyonel kapasitenin artırılması, altyapı yatırımlarının güçlendirilmesi ve paydaşlar arasında etkin bir koordinasyon sağlanması önem arz etmektedir. Araştırma sonuçlarına dayanarak aşağıdaki öneriler geliştirilebilir:

Teorik Öneriler:

- Gastronomi festivallerinin deneyim ekonomisi ve kültürel performans teorileri çerçevesinde daha fazla incelenmesi
- SWOT analizinin nicel yöntemlerle desteklenmesi
- Farklı ülkelerdeki festivallerin karşılaştırmalı analizlerinin yapılması

Uygulayıcılar İçin Öneriler:

- Festival planlamasında sürdürülebilirlik ve taşıma kapasitesi dikkate alınmalıdır
- Yerel halkın katılımı artırılarak sosyal aidiyet güçlendirilmelidir
- Dijital pazarlama stratejileri etkin şekilde kullanılmalıdır
- Gastronomik özgünlük korunarak ticarileşme dengelenmelidir

Politika Yapıcılar İçin Öneriler:

- Gastronomi festivalleri destinasyon stratejilerine entegre edilmelidir
- Yerel üreticilere yönelik teşvik mekanizmaları geliştirilmelidir
- Uluslararası iş birlikleri desteklenmelidir

Sonuç

Dünyada düzenlenen gastronomi festivalleri gastronomi turizminin gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır. Bu festivaller destinasyonların gastronomik kimliğini güçlendirmekte, ziyaretçilere özgün deneyimler sunmakta ve yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır. Ancak festivallerin uzun vadeli başarı sağlayabilmesi için sürdürülebilirlik, paydaş katılımı, yerel kimliğin korunması ve profesyonel organizasyon yönetimi gibi unsurların dikkate alınması gerekmektedir. Gastronomi festivalleri, bölgesel ve yerel mutfak kültürünü ön plana çıkaran; yemek ve boş zaman etkinliklerini temel faaliyetler ve programların merkezine yerleştiren organizasyonlardır. Bu nedenle bu festivallerin düzenlendiği bölgenin temel alınarak bölgeyi ve yerel halkı anlayabilmek ve sunulan ürün ve hizmetleri ziyaretçilerin taleplerine uygun şekilde düzenleyebilmek büyük önem taşımaktadır. Yerel mutfak kültürü değişkeninin ziyaretçi memnuniyeti ve sadakati üzerinde anlamlı bir etkisinin bulunmasının yanı sıra, gastronomi festivallerini kapsayan diğer değişkenlerinde memnuniyet ve sadakatini doğrudan etkilediğini göstermektedir.

Çalışma kapsamında dünyada düzenlenen gastronomi festivalleri incelenmiştir. Elde edilen bulgular, gastronomi festivallerinin başlangıçta yerel ürünlerin ve bölgesel mutfak kültürünün tanıtılmasına yönelik küçük ölçekli etkinlikler olarak ortaya çıktığını; zamanla turizm, kültür ve ekonomi ile güçlü bir etkileşim içerisine girerek uluslararası ölçekte önemli organizasyonlara dönüştüğünü göstermektedir. Özellikle son yıllarda gastronomi turizmine yönelik artan ilgi, destinasyonların gastronomik kimliklerini ön plana çıkarma çabaları ve sosyal medya aracılığıyla gastronomik deneyimlerin daha görünür hale gelmesi, gastronomi festivallerinin sayısının ve çeşitliliğinin artmasına katkı sağlamaktadır.

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle çalışma, dünyada düzenlenen gastronomi festivallerine odaklanılmış olup veriler büyük ölçüde literatür taraması ve ikincil kaynaklara dayanmaktadır. Bu nedenle çalışmada yer verilen festivaller, erişilebilen akademik çalışmalar, raporlar ve dijital kaynaklarla sınırlıdır. Literatürde yer almayan veya yeterli bilgiye ulaşılamayan bazı gastronomi festivalleri araştırma kapsamına dahil edilememiştir. Bununla birlikte gastronomi festivalleri dinamik yapıya sahip organizasyonlar olduğundan, her yıl yeni festivaller düzenlenebilmekte veya mevcut festivallerin içerik ve kapsamı değişebilmektedir.

Sonuç olarak gastronomi festivalleri, gastronomi turizminin gelişimini destekleyen ve destinasyonların rekabet gücünü artıran önemli etkinlikler olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle gastronomi festivallerinin planlanması ve yönetilmesi sürecinde yerel kültürün korunması, sürdürülebilir turizm ilkelerinin benimsenmesi ve paydaşlar arasında iş birliğinin güçlendirilmesi büyük önem taşımaktadır. Gelecekte yapılacak araştırmaların farklı coğrafyalarda düzenlenen gastronomi festivallerini karşılaştırmalı olarak ele alması ve festivallerin ekonomik, sosyal ve kültürel etkilerini daha kapsamlı biçimde incelemesi literatüre önemli katkılar sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Akhundova, A. (2024). Role of festivals in stimulating the development of event tourism, *Theoretical And Practical Research In Economic Fields*, (15/2), 277-287. [https://doi.org/10.14505/tpref.v15.2\(30\).11](https://doi.org/10.14505/tpref.v15.2(30).11).
- Atak, O. (2009). Türk Turizminin Tanıtımında Festivallerin Yeri ve Önemi: Antalya Örneği (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Büyükşalvarcı, A., & Akkaya, A. (2018). Etkinlik Turizmi Olarak Gastronomi Festivallerinin Değerlendirilmesi. *The Journal of Academic Social Science*, 67(6), 452-467 <http://dx.doi.org/10.16992/ASOS.13524>
- Collins, A., & Cooper, C. (2017). Measuring And Managing The Environmental Impacts Of Festivals. *Event Management*, 21(2), 203–217. <http://dx.doi.org/10.1080/09669582.2016.1189922>
- Çavuş, A., & Gürgah, A. (2022). Etkinlik Turizmi Kapsamındaki Festivallerin Yerel Halk Üzerindeki Olumsuz Etkilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Uluslararası Silifke Müzik Ve Folklor Festivali Örneği. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 2(1), 12-23. <https://izlik.org/JA33FH78GT>
- Derrett, R. (2003). Festivals And Regional Destinations: How Festivals Demonstrate A Sense Of Community And Place. *Rural Society*, 13(1), 35–53. <https://doi.org/10.5172/rsj.351.13.1.35>
- Dredge, D., & Whitford, M. (2011). Event tourism governance and the public sector. *Tourism Management*, 32(6), 1222–1233. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2010.11.002>
- Durkheim, E. (1957). *The Elementary Forms Of Religious Life*. (J. W. Swain, Trans.). George Allen & Unwin Ltd (Original work published 1915).
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150–167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- Falassi, A. (1987). Festival: Definition and morphology. In Falassi, A. (Ed.), *Time out of time: Essays on the festival*. Albuquerque, NM, University of New Mexico Press
- Getz, D. (2008). Event tourism: Definition, evolution, and research. *Tourism Management*, 29(3), 403–428. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2007.07.017>
- Getz, D. (2010). Developing a framework and priorities for comparative and cross-cultural research. *International Journal of Event and Festival Management*, 1(1), 29–59. <https://doi.org/10.1108/17852951011029298>
- Getz, D., & Page, S. (2016). *Event Studies: Theory, Research And Policy For Planned Events*. Routledge.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2005). Gastronomic Tourism: Comparing Food And Wine Tourism Experiences. *Food Tourism Around The World* (pp. 73–88). Routledge <https://doi.org/10.4324/9780080492926>
- Hall, C.M., Sharples, E., Mitchell, R., Cambourne, B., & Macionis, N. (eds.) (2003), *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, Butterworth-Heinemann, Oxford.

Hall, C.M. & Sharples, L. (ed) 2008, Food and Wine Festivals and Events Around the World: Development, Management and Markets, Butterworth Heinemann, Oxford.

İrigüler, F., & Özdoğan, O. (2017). Gastronomi festivallerinin turizm pazarlamasındaki rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 18–31.

İrigüler, F., & Özdoğan, O. N. (2017). Food Festivals As A Gastronomic Event And Attendees Motivations: The Case Of İnternational Urla Artichoke Festival, İzmir. 3rd International Gastronomic Tourism Congress, (ss. 85-99), İzmir.

Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building A Model Of Local Food Consumption On Trips And Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal Of Hospitality Management*, 28(3), 423–431. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2008.11.005>

Kim, S., Duncan, J., & Chung, B. (2014). Involvement, Satisfaction, Perceived Value, And Revisit İntention: A Case Of A Food Festival. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 13(2), 133–158. <https://doi.org/10.1080/15428052.2014.952482>

Kivela, J., & Crofts, J. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal Of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>

Laing, J., & Frost, W. (2010). How Green Was My Festival? Exploring Challenges And Opportunities Associated With Staging Green Events. *International Journal Of Hospitality Management*, 29(2), 261–267. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2009.10.009>

Lee, I., & Arcodia, C. (2011). The Role Of Regional Food Festivals For Destination Branding. *International Journal Of Tourism Research*, 13(4), 355–367. <https://doi.org/10.1002/jtr.852>

Long, L. M. (2004). A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness, Culinary Tourism. (pp,21-50).Lexington: University of Kentucky Press.

Özdemir, G., & Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14. <https://izlik.org/IA86HZ58LP>

Richards, G. (2015). Evolving Gastronomic Experiences: From Food To Foodies To Foodscapes. *Journal Of Gastronomy And Tourism*, 1(1), 5–17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>

Sandybayev, A. (2018). The impact of street and food festivals in gastronomic tourism through visitors' emotions and satisfaction. *Tourism Management Perspectives*, 22, 113–121.doi:[10.20431/2455-0043.0401004](https://doi.org/10.20431/2455-0043.0401004)

Scarpato, R. (2002): Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. en *Tourism and gastronomy* (ss.51-70). (Hjalaguer, A. y Richards, G. eds.), London. Routledge.

Solunoglu, A., & Orgun, E. (2024). Gastronomy festivals in the development of event tourism and the current situation in Turkey, *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 16(4), 464–473. <https://doi.org/10.1108/WHATT-06-2024-0136>

Surenkök, F., Baggio, R., & Antonioli, M. (2010). Gastronomy and Tourism in Turkey: The Role of ICTs, *Information and Communication Technologies in Tourism 2010*, 65(3), 567–578. [10.1007/978-3-211-99407-8_47](https://doi.org/10.1007/978-3-211-99407-8_47)



Umuthan TİLEV

**Refik Halid Karay'ın "Mutfak Zevkinin Son Günleri" eserinin
Gastronomik olarak Kültürel Bellek Üzerinden İncelenmesi**

*A Gastronomic Analysis of Refik Halid Karay's "The Last Days of Culinary
Delight" Through the Lens of Cultural Memory*

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, umuthantilev@gmail.com

Öz

Bu araştırma Refik Halid Karay'ın "Mutfak Zevklerinin Son Günleri" adlı eserini, Jan Assmann'ın kültürel bellek kuramı çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları üzerinden incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi benimsenmiş olup; metinsel çözümleme, kuramsal çerçeveye dayalı içerik analizi kullanılmıştır. Araştırmada, Karay'ın mutfak anlatılarının Osmanlı-Türk toplumunun dönüşen kültürel hafızasını nasıl yansıttığı ve yemek ritüellerinin geçmişin unsurlarını geleceğe simgesel düzeyde nasıl taşıdığı sorularına odaklanılmıştır. İnceleme sonucunda, eserde aktarılan sofralar düzenlerinin ve unutulmaya yüz tutmuş "kavata", "testi bamya", "papara" ve "harup şerbeti" gibi lezzetlerin yalnızca bireysel bir nostalji olmadığı, kaybolan gastronomik kimliği muhafaza eden bir kültürel arşiv işlevi gördüğü tespit edilmiştir. Eski dönem konaklarında kurulan Ramazan sofraları, kahve sunumları, yoğurt ve sokak lezzetleri gibi mutfak pratiklerinin dönemin toplumsal statüsünü, hiyerarşisini, misafirperverliğini ve dayanışma ağlarını yansıtan önemli sosyolojik göstergeler olduğu saptanmıştır. Sonuç olarak, mutfak pratiklerinin toplumsal hafızayı canlı tutan en güçlü araçlardan biri olduğu ve gastronominin kültürel bellek aktarımında temel bir taşıyıcı rol üstlendiği ortaya konulmuştur.

Anahtar kelimeler: Refik Halid Karay, Kültürel Bellek, Mutfak Kültürü, Gastronomi, Edebiyat

Abstract

This research aims to examine Refik Halid Karay's work "Mutfak Zevklerinin Son Günleri" through the lens of gastronomy and culinary arts within the framework of Jan Assmann's cultural memory theory. In accordance with this purpose, content analysis, one of the qualitative research methods, was adopted in the study; and textual analysis along with content analysis based on a theoretical framework were utilized. The research focuses on the questions of how Karay's culinary narratives reflect the transforming cultural memory of the Ottoman-Turkish society and how food rituals carry the elements of the past to the future on a symbolic level. As a result of the examination, it has been determined that the table settings and the forgotten flavors such as "kavata", "testi bamya", "papara", and "harup sherbet" conveyed in the work are not merely a matter of individual nostalgia, but serve as a cultural archive that preserves the lost gastronomic identity. It has been established that culinary practices such as Ramadan tables set in old-era mansions, coffee presentations, yogurt, and street foods are important sociological indicators reflecting the social status, hierarchy, hospitality, and solidarity networks of the period. In conclusion, it has been revealed that culinary practices are one of the most powerful tools for keeping social memory alive and that gastronomy plays a fundamental role in the transmission of cultural memory.

Keywords: Refik Halid Karay, Cultural Memory, Culinary Culture, Gastronomy, Literature.

Giriş

Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçiş döneminin edebi tanıkları arasında yer alan Refik Halid Karay, özellikle sürgün yıllarına ve değişen toplumsal düzenlere ilişkin gözlemleriyle, dönüşen kültürel pratiklerin kaydını tutan önemli bir figürdür. Karay'ın *Mutfak Zevklerinin Son Günleri* adlı eserinde ele aldığı yemek alışkanlıkları, sofraya düzenleri, pişirme teknikleri ve gündelik mutfak ritüelleri, yalnızca bireysel bir nostalji alanı değil, Assmann'ın tanımladığı anlamda bir "kültürel hafıza" olarak işlev görmektedir. Karay'ın aktardığı mutfak sahneleri, Osmanlı toplumunun modernleşme sürecinde kaybolan ya da dönüşen gastronomik kimliğini belgeleyen kültürel bir arşiv niteliği taşır. Nitekim Assmann (2001)'in vurguladığı üzere kültürel bellek, artık yaşanmayan fakat hatırlanan, sembolik olarak saklanan ve yeniden canlandırılabilen bir geçmişi içerir.

Karay'ın metnindeki yemekler, mutfak davranışları ve sofraya ritüelleri ise tam bu noktada, artık gündelik pratik içinde bulunmayan ama hafızada yaşatılan bir dünyanın temsilleridir. Örneğin Refik Halid Karay 5 Eylül 1954 kaleme aldığı yazısında İstanbul'a domatesin ilk gelişinde "Frenk elması" ismiyle satılmaya başladığında "Kavata" ismiyle "sert ve fazla kızarmayan domates türü" olduğundan ama o dönemde bile bulunmadığından sorulduğunda "Kavata da neymiş" diye karşılandığından, "Testi bamyası" yemeğinin ağzı açık testide koyun veya tavuğun etlerinin küçük küçük parçalanır domates, soğan eklenerek bir kat bamyası bir kat et dizilerek hazırlanıp ağzının hamurla kapatılarak kömürlü kül ateşinde en az dört saate pişirilerek kıvam aldığından bahsetmektedir. Ayrıca "Tirit" yemeğinin gözden düştüğünden zamanında meyvelisini, karideslisini, bildircinli ve midyelişinin yendiğini ama bunların olmadığını ve aile yemek sofralarından silindiğini ifade etmektedir. Diğer yandan "paparayı yemek" deyiminin kullanımının ortadan kalktığını ve bu deyim kaynağı olan yemeğin de tarihsel süreç içerisinde unutulduğunu ifade etmektedir. Eskiden fırınlarda "paparalık" adıyla susamsız simit üretildiğini belirterek, söz konusu yemeğin gündelik yaşamda sahip olduğu işlevsel konuma dikkat çekmektedir (Karay,2021:73-75)

Gastronominin kültürel bellek açısından önemli boyutu, kimlik ve aidiyet kurucu işlevleridir. Yemek, bireyin ve topluluğun kendisini tanımladığı, ötekinden ayrıldığı ve ritüeller aracılığıyla benliğini pekiştirdiği bir kültürel dildir (Beşirli,2010, s. 168). Osmanlı-Türk mutfak kültürü de tarihsel sürekliliği içinde toplumsal hiyerarşileri, mekânsal örgütlenmeleri, kolektif duygu hâllerini bünyesinde taşımıştır (Öztürk, 2021 s. 589). *Mutfak Zevklerinin Son Günleri*, bu bağlamda, geçmiş bir gastronomik dünyanın yalnızca tatlarını değil, aynı zamanda o dünya ile bağlantılı değerler sistemini, estetik algıyı ve sosyal ilişkiler ağını da görünür kılar.

Bu makale, Refik Halid Karay'ın *Mutfak Zevklerinin Son Günleri* adlı eserini, Jan Assmann'ın kültürel bellek kuramı çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları üzerinden incelemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda çalışmada şu sorulara odaklanılacaktır: Karay'ın mutfak anlatıları, Osmanlı-Türk toplumunun dönüşen kültürel hafızasını nasıl yansıtır? Yemek ritüelleri ve mutfak pratikleri geçmişin hangi unsurlarını simgesel düzeyde geleceğe taşır? Bu sorular, gastronominin kültürel kimlik ve bellek bağlamındaki taşıyıcı rolünü görünür kılmak amacıyla, eserin metinsel örnekleri ve kuramsal çerçeve eşliğinde tartışılacaktır.

Kuramsal Çerçeve

Kültürel Bellek

Kültürel bellek, bu kavrama öncülük eden Fransız filozof ve sosyolog Maurice Halbwachs tarafından oluşturulan kollektif bellek kavramından geliştirilmiştir. Halbwachs'ın hafızayı sosyolojik bir perspektifle analiz etme sürecinde, felsefi yaklaşımıyla lise hocası Henri Bergson ve toplumsal bilinç çalışmalarıyla sosyolog Émile Durkheim'un belirleyici bir rol oynamıştır. Düşünür, 1945 yılının Mart ayında, Nazi rejimi altındaki Almanya'da bulunan Buchenwald toplama kampında yaşamını yitirmiştir

(Assmann, 2015, s. 43). Kültürel bellek kavramını tanımlayan ise Alman bilim insanı Jan Assmann'dır. Assmann (2001) söz konusu kavramı; bir toplumun geçmişine ilişkin anlamlı olayları, değerleri, normları ve kimlik unsurlarını uzun vadede muhafaza eden; yazı, ritüeller, mimari, sanat, mitler ve semboller gibi dışsallaşmış kültürel taşıyıcılar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktaran bir bellek biçimidir olarak tanımlamaktadır.

Bu çerçevede kültürel bellek, toplumların kültürel birikimlerini muhafaza eden ve bu birikimlere süreklilik kazandıran temel bir yapı olarak değerlendirilmektedir. Assmann, bireysel belleğin sınırlarını aşarak hafızanın toplumsal ve kültürel düzlemde üstlendiği işlevleri ele almakta; söz konusu işlevsel sürecin toplumların kimlik oluşturma ve sürdürme pratikleriyle olan yakın ilişkisini vurgulamaktadır. Bu bağlamda bellek, yalnızca bireysel yaşantıların bir toplamı olarak değil, aynı zamanda toplumlar tarafından bilinçli biçimde kurgulanan ve yeniden üretilen bir mekanizma olarak iki temel kavram üzerinden açıklanmaktadır bunlar Hafıza kavramı ve Kültürel Bellek kavramlarıdır. Hafıza, geçmiş ile şimdi arasında bağlantı kurarak bireylerin ve toplumların kimlik oluşum süreçlerini şekillendirmekte ve bu yönüyle toplumsal yapıların oluşumuna ve sürekliliğine zemin hazırlamaktadır. Bu bağlamda bireysel ve toplumsal kimliğin inşasında hafıza, temel ve işlevsel bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Kültürel düzlemde toplumsal birliğin kurulmasında ve ilişkisel bağlamda bireylerin bir araya gelmesinde belirleyici bir rol üstlenmektedir (Bourdieu, 1986: 483 akt Kandemir, 2022: 84). Bireysel bellek kişisel yaşantıların birikimiyle şekillenirken, kültürel bellek yazılı metinler, ritüeller, semboller ve anıtlar gibi unsurlar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılan ortak kolektif bir yapıya sahiptir. Diğer yandan iletişimsel bellek ve kültürel bellek kavramları Assmann için önem taşımaktadır çünkü kolektif belleği iletişimsel bellek ve kültürel bellek olarak iki temel kategoride sınıflandırmak ve bireylerin ve toplumların geçmişle olan bağlarını açıklamada kritik bir rol oynadığı söylenebilir (Kestel, 2025). Bellek, geçmişi, şimdiyi ve anları bir arada işleyen, algılayan, ayırt eden, birleştiren ve yeniden yaratan bir zihinsel yetenektir (Odacı, 2015: 129). İletişimsel bellek, bireyler arasında sözlü olarak paylaşılan ve 100 yıllık bir sürecin deneyimselliğini kapsayan hafızadır; bu nedenle zamanla değişime uğrayabilir. Kültürel bellek; yazılı belgeler, anıtlar, ritüeller ve din gibi kurumsallaşmış araçlarla nesiller boyu aktarılan, bireylerin hafızasından bağımsız semboller aracılığıyla geçmişi taşıyan ve böylece kolektif kimliği güçlendirip tarihsel sürekliliği sağlayan bir olgudur (Kestel, 2025).

Edebî metinler, kültürel belleğin öğelerinin yeniden ifade edildiği metinler olarak değerlendirilebilir. Edebiyat, kolektif belleğin oluşum araçlarından biri olarak, gelenek ve görenekler, inançlar, toplumsal değerler, ortak yaşam biçimleri, günlük alışkanlıklar ve yeme- içme tarzları gibi unsurların hatırlanmasını veya gözden kaçanların yeniden gündeme gelmesini sağlar. Bu sayede unutulmaya yüz tutmuş toplumsal bellekten silinmeye başlayan değerlerin yeniden üretilebilir ve tekrarlama yoluyla sonraki kuşaklara aktarılabilir (Çınar, 2022: 31).

Kültürel belleğin oluşması ve devamlılığının sağlanmasında romanlar, klasik eserler, yazılı ya da sözlü anlatılar, şarkılar, türküler, şiirler, masallar ve destanlar gibi kültürel anlatıların tümü bütünleştirici bir işleve sahiptir. Bu eserler, bireyi farkına varmadan ait olduğu kültüre bağlayan estetik geçitler gibidir; bu geçitler sayesinde içinde bulunduğumuz zaman, geçmişin yaşanmış anlarıyla ilişkilendirilir. Her edebî ürün, zamanın akışı ve anıların bir yansıması olarak belge niteliği taşır. Edebiyat, belleği taklit eden bir yapı sergileyerek anonim toplumsal hafızadan, yani kültürel birikimden beslenir; sanatçı ya da yazarın bunu yok sayması mümkün değildir. Bu durum yalnızca dile özgü bir mesele değildir; aynı zamanda toplumun tarihi, medeniyeti, gelenekleri, yaşam tarzı ve ruhunu biçimlendiren belleğin bir yansımasıdır (Güngör, 2018: 203).

Yemek, bir toplumun tarih boyunca yaşadığı deneyimleri, coğrafi koşullarını, dilini ve inanç sistemini yansıtan temel kültürel göstergelerden biri olarak görülmektedir. Bu bağlamda, bir topluma ait mutfak kültürü, o toplumun kimliğini ortaya koyan önemli bir anlatım yolu olarak ifade edilebilir. Yemek yoluyla deneyimlenen tatlar yalnızca fizyolojik bir deneyim sunmakla kalmaz; aynı zamanda bireyin ait olduğu kültürle kurduğu duygusal ve sembolik bağların da bir yansımasıdır (Yalçın, 2023:129). Bu bağlamda,

yemek kültürü kültürel bellek içerisinde yer almakta ve yemek tariflerinin gelecek nesillere aktarılması, çocuklukta yenilen anne yemeklerinin hatırlanması, geçmişten gelen tat hafızası gastronomideki kültürel belleği oluşturmaktadır.

Toplumsal bellek, bireylerin ortak geçmiş algısı üzerinden kurgulanırken, tat hafızası bu sürecin duyusal bir şahidi olarak öne çıkar. Yalnızca beslenme amacı taşımayan yerel yemek alışkanlıkları, aynı zamanda hatırlama, toplum olma bilincini güçlendirme ve kültürü geleceğe aktarma misyonunu üstlenir. Cenaze, düğün ve bayram gibi toplumsal ritüellerde tüketilen yemekler, tarihsel ve duygusal bağlamları canlandırarak kimlik inşasında rol oynar. Örneğin Anadolu’da bayram sofralarındaki sarma veya kavurma, dini bir ritüelin parçası olmasının yanı sıra paylaşma kültürünün de simgesidir (Koç Apuhan, 2025). Halbwachs ve Assmann’ın bireysel hafızanın sosyal bağlamda var olduğuna dair görüşleri ışığında yemek, kültürel belleği oluşturan ve canlı tutan en etkili araçlardan biri olarak kabul edilebilir.

Literatür Taraması

Edebi metinlerin kültürel bellek kuramı çerçevesinde yorumlanması, son yıllarda edebiyat, halkbilimi, antropoloji ve gastronomi gibi bilim dallarında hem kültürel çalışmalar hem de edebiyat incelemeler alanında giderek artmaktadır. Bunlara birkaç örnek;

Bahtiyar Sarı (2025) çalışmasında Gaziantep’in turizm bağlamında kolektif belleğini oluşturan unsurları ortaya koyma amacı ile 8 turizm akademisyen ve 6 turist olmak üzere 14 kişiyle derinlemesine görüşme yapmış görüşme sonucunda Gaziantep’in turizm bağlamındaki kolektif belleği beş ana boyutta toplamıştır. Bunlar mutfak, yer, tarih, hatıra (anı) ve kültürel kimliktir. Yazar bu beş boyut üzerinden Gaziantep mutfağının kolektif belleği üzerinden turistlerin algılarını, duygularını ve davranışlarını nasıl etkilediğini ortaya koymuştur ve bu çalışmanın kolektif hafıza ile turizm ilişkisine odaklanan araştırma alanını güçlendirerek, gelecekte yapılacak kolektif bellek ve turizm çalışmalarına kuramsal bir zemin ve yönlendirici bir çerçeve sunacağını dile getirmiştir.

Tekin (2025) çalışmasında Ahmet Hamdi Tanpınar’ın *Beş Şehir* adlı eserini kültürel mekân ve kültürel bellek kavramları çerçevesinde ele alarak şehir denemelerinin kent folkloru ve halk bilimi açısından önemli birer yazılı kaynak olduğunu ortaya koymaktadır; Ayrıca , halk biliminin kırsal odaklı yaklaşımdan kent merkezli incelemelere yönelişini dikkate alarak araştırmacı, Tanpınar’ın şehirleri sözlü kültür, ritüeller, bayramlar, mahalle yaşamı ve gündelik pratikler üzerinden birer kültürel mekân ve bellek alanı olarak kurguladığını söylemektedir. Böylece mekânın toplumsal kimlik ve kültürel sürekliliğin inşasındaki rolünü vurgulamaktadır.

Aydın (2023) çalışmasında Altay Türk topluluklarında doğum, evlenme ve ölüm gibi dönemlerde icra edilen tören yemeklerinin, tarihsel süreç içinde Anadolu Türk kültüründe nasıl yaşatıldığını kültürel bellek kavramı çerçevesinde incelemektedir; yemekleri yalnızca beslenme unsuru olarak değil, inanç, ritüel, toplumsal birlik ve kimlik aktarımının temel bir aracı olarak ele alanın çalışmada , pilav, keşkek, helva, kavut gibi yemeklerin hem Altay coğrafyasında hem de Anadolu’da benzer işlevlerle törenlerde sunulduğu belirtilmektedir ve bu benzerliklerin Türklerin göçler sırasında sözel kültür geleneği, töre ve ritüeller aracılığıyla ortak bir kültürel belleği koruduklarını ortaya koyduğu vurgulanmaktadır.

Nakış (2024) çalışmasında kentsel bellek ile mekân arasındaki ilişkiyi İstanbul’daki Vefa Bozacısı örneği üzerinden inceleyerek, tarihsel ve kültürel değere sahip bir ticari işletmenin zamanla nasıl kültürel bir simgeye dönüştüğünü ortaya koymaktadır. Çalışmada, kentlerin yalnızca fiziki alanlar değil, bireysel ve kolektif deneyimlerle anlam kazanan sosyokültürel yapılar olduğu vurgulanmakta; bu bağlamda bellek, özellikle kültürel bellek, kentsel kimliğin oluşumunda temel bir unsur olarak ele alınmaktadır. Araştırmacı çalışmasında özellikle Vefa Bozacısı’nın yalnızca bir içecek sunan mekân değil, geçmiş ile bugün arasında kültürel bir köprü kuran, kent kimliğini güçlendiren ve somut olmayan kültürel mirası

nesillere aktaran önemli bir kültürel mekân olduğunu savunmakta; bu tür tarihî mekânların korunmasının kentsel belleğin sürdürülebilirliği açısından zorunlu olduğunu dile getirmektedir.

Örnek (2023) çalışmasında 1923 Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi sonrasında Selanik ve çevresinden Niğde'ye yerleştirilen Selanik muhacirlerinin mutfak kültürü aracılığıyla kültürel bellek ve kimliklerini nasıl kurduklarını incelemektedir; nitel yöntemle yaklaşık 12 ay boyunca gerçekleştirilen alan araştırmasında yarı yapılandırılmış görüşmeler ve gözlemlerden elde edilen veriler, nohutlu ekmek, muhacir ekmeği, bide/pita/börek ve Helva Şenliği gibi yemeklerin zorunlu göç deneyimini hatırlatan, kuşaklar arası aktarımı sağlayan ve Selanik muhaciri kimliğini görünür kılan temel kültürel unsurlar olduğunu ortaya koymakta ve sonuç olarak, yemeklerin içerik ve teknikleri zamanla değişse de bellek ve kimlik üretimine ilişkin sembolik anlamlarının sürekliliğini koruduğunu göstermektedir.

Yiğitler (2018) çalışmasında Tahsin Yücel'in Mutfak Çıkmazı romanında yemek yapmak ve yemek yemek eylemlerinin, edebiyatta ve kültürde genellikle taşıdığı haz, paylaşım ve iyileştiricilik anlamlarının tersine, varoluşçu felsefeyle uyumlu biçimde yalnızlaştırıcı ve yabancılaştırıcı birer eylem olarak kurgulandığını ortaya koymaktadır. Araştırmacı, Mutfak Çıkmazı romanın Türkiye'de varoluşçu felsefenin kavramlarının henüz yeni tanınmaya başlandığı bir dönemde yazılmış bir ilk roman olarak; örnek aldığı *Dönüşüm*, *Bulantı* ve *Yabancı* gibi eserlerde olduğu üzere felsefi derinliğinden ziyade, yemek pişirme ve yeme eylemlerini yoğun biçimde işlemesiyle Türk edebiyatında dikkat çeken ve önemli bir yer tutan yapıt olduğunu ifade etmektedir.

Güngör (2018) çalışmasında toplumsal belleğin oluşumunda edebiyatın rolü Nikos Kazancakis örneği üzerinden ele alınmış ve iki temel amaç doğrultusunda değerlendirilmiştir. İlk olarak, ortak hafızanın insan ve toplum için varoluşsal önemi Spinoza'nın conatus kavramı bağlamında tartışılmış; geçmişin tükenmiş bir zaman değil, şimdiyle birlikte akışını sürdüren canlı bir unsur olduğu vurgulanmıştır. Kimliğin oluşumunda yer, yurt ve kültürel bağlamın belirleyici olduğu; kökene bağlılığın edilgen bir mirasçılık değil, dönüştürücü ve sorumluluk içeren aktif bir tutum olduğu ifade edilmiştir.

Alsaç (2018) çalışmasında Dede Korkut Hikâyeleri'nin Türk kültüründe bir "kültürel bellek mekânı" olarak işlev gördüğünü ve hikâyelerde yer alan çeşitli geleneklerin, toplumsal kimliği oluşturan kültürel kodların aktarımında merkezi bir rol oynadığını söylemektedir. Diğer yandan Dede Korkut Hikâyeleri'nin Türk milletinin kültürel kimliğini oluşturan geleneklerin ilk biçimlerini yansıttığını; Türk milletinin değerlerine ve geleneklerine bağlı olduğunu ve Dede Korkut Hikâyelerinin geçmiş ile gelecek arasında bir köprü kurarak kültürel belleğin sürekliliğini sağlayan zengin anlatılar olarak değerlendirmektedir.

Uğurlu (2014) çalışmasında, ninnilerin çoğunlukla kadınlar tarafından icra edildiğinden ve bu yönüyle hem bireysel duyguların hem de toplumsal değerlerin yeni kuşağa aktarılmasında aracı bir konumda yer aldığından söz etmiş ayrıca kültürel sürekliliği sağlayan güçlü bir sözlü kültür ürünü olduğunu ve kültürel belleği oluşturan dil ve kültürel aktarım kavramını ninniler ile anlatmıştır. Ayrıca çalışmasının içinde ninnilerin toplumun mutfak kültürü hakkında bilgi verdiğinden ve toplumun ne yediğini, hangi yiyeceklere değer verdiğini ve yemeği pişirme ile tüketme biçimlerini ninnilerin içinden öğrenebildiğimizi ifade etmektedir.

Yılmaz (2021) çalışmasında Sema Kaygusuz'un öykülerinde kültürel belleğin nasıl yansıdığını inceleyerek yazarın Anadolu'nun gelenek, inanç, ritüel ve halk kültürüne ait unsurları modern öykü diliyle nasıl harmanladığını, çocukluk döneminde babaannesinden dinlediği masalların ve halk anlatılarının etkisiyle doğa, hayvanlar, bitkiler, ad verme, muska, yağmur duası gibi toplumsal ritüelleri öykülerinin arka planında veya tema olarak kullandığını ve öykülerinde yalnızlık, ölüm, doğa ve günlük yaşam gibi konuları işlerken Anadolu'nun kolektif hafızasını da canlı tutan ve edebiyat aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel mirası yeniden ürettiğini dile getirmiştir.

Tatlı (2023) çalışmasında Sevinç Çokum'un "Rozalya Ana" isimli öykü kitabının "Kütahyalı Kız" öyküsünü kültürel bellek kuramı çerçevesinde inceleyerek, bir şehrin ve toplumun ortak hafızasının kurmaca metinler aracılığıyla nasıl korunduğunu ve aktarıldığını analiz etmiştir. Araştırmacı metin analizinde İstanbul'daki yaşantısına uyum sağlayamayan başkarakter Seyfi'nin memleketi Kütahya'ya gelişinin ardından geçmişe duyduğu özlem üzerinden; maniler, yemek ve giyim kültürü, Mevlevilik geleneği ve çini sanatı gibi kültürel taşıyıcıların belleği nasıl canlı tuttuğunu ve gelecek kuşaklara nasıl aktardığını incelemiştir. Diğer yandan edebi metinlerin, sözlü gelenek içinde unutulmaya yüz tutmuş değerler olduğunu ve kültürel kodlarla (işli mendiller, maniler) hatırlamanın, geçmişin kaybolmadığını ve birey ile toplum için ortak belleğin ancak bu kültürel kodlarla var olabileceğini dile getirmiştir.

Yöntem

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi yapılacaktır. Araştırmanın temel amacı, Refik Halid Karay'ın *Mutfak Zevklerinin Son Günleri* adlı eserindeki gastronomik temsilleri, Jan Assmann'ın kültürel bellek kuramı çerçevesinde yorumlayarak, metindeki mutfak pratiklerinin kültürel kimlik, toplumsal dönüşüm ve kolektif hafıza ilişkilerini ortaya koymaktır. Bu doğrultuda yöntemsel yaklaşım üç temel aşamada yapılandırılmıştır: (1) metinsel çözümleme, (2) kuramsal çerçeveye dayalı içerik analizi (3) metin analizinde kültürel bellek, mutfak kültürü ve mutfak akımlarının üzerinden incelemek oluşturmaktadır. Metinde belirlenen gastronomik temalar, kültürel bellek kuramı doğrultusunda yorumlayıcı bir analizle ele alınacak; tarihsel bağlam ve toplumsal dönüşüm süreçleri dikkate alınarak Karay'ın mutfak anlatılarının nasıl bir "hatırlama mekânı" işlevi gördüğü tartışılacaktır. Bu kapsamda mutfak pratiklerinin kolektif kimlik inşasındaki rolü, sofrâ ritüellerinin kültürel sürekliliğe katkısı, gastronomik alışkanlıkların modernleşme süreciyle geçirdiği dönüşüm, mutfak unsurlarının geçmişe dair simgesel anlam üretme kapasitesi ve yemek anlatılarının kültürel kayıp, nostalji ve aidiyet duygusuyla ilişkisi metin üzerinden incelenmektedir. Çalışmanın sınırları sadece Refik Halid Karay'ın "Mutfak Zevkinin Son Günleri" eserindeki gastronomik değerler oluşturmaktadır.

Bulgular ve Tartışma

Gastronomi kavramı "İyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve yiyecekten zevk alma sanatı" olarak tanımlanmak ve iyi yeme sanatı ile belirli bir bölgeye özgü mutfak gelenek ve stillerini kapsayan bir anlamda kullanılmaktadır. Literatürde terimin 1835 yılında yaygınlık kazandığı ve Fransız Akademisi sözlüğünde "iyi yemek yeme sanatı" şeklinde yer aldığı belirtilmektedir. Bu dönemde gastronomlar, yeme ve içme konusunda estetik anlayışa sahip sanatçılar olarak görülmüştür. Ayrıca gastronominin, 19. yüzyılın başlarında estetik tartışmalara duyulan sürekli ilgiye yanıt veren bir alan olarak ortaya çıktığı ifade edilmektedir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017: 587).

Karay bu durumu iyi bir yemek her bakımdan, sofraya konan yemeklerden, ziyafet ve davet olarak bütün memnun bırakıcı şenlik olması ve davetlilere neşe, huzur, saadet vermesi gerektiğinden (s.39) belli, başlı sanatkarların çoğu iyi yemek yemesini seven, hatta bîr kısmının iyi yemek pişirmesini bilen insanlar olduğundan bahsetmektedir. " Victor Hugo'nun iyi ve güzel yediğinden; evinin mutfağına uğramaktan, kaynayan tencerelerin buğulu mırıltısını dinlemekten veya kızartma etlerin dumanlı cızırtısını işitmekten, pişmekte olan yemek kokularını duymaktan zevk aldığını. Tefik Fikret'in yemek meraklısı olduğunu, Ahmet Haşim'in patlıcan dolması uğrunda öldüğü rivayet edildiğini " söylemektedir.

Aşçılık mesleği için ise iyi aşçı yetişmemesinin sebebini iki büyük harbin neden olduğunu eline geçen yabancı dergiden okuduğu Londra'da çalışan Fransız bir aşçının demecinde mükemmel bir aşçı olmak için yirmi beş sene çalışmak lazım olduğunu Belki bu yıllardan evvel o pozisyona ulaşabileceğini fakat mutfak dehası ile doğmuş olmak gerektiğini ancak yirmi yılda iyi birkaç yemek hazırlamanın mümkün olduğunu ama tam bir şef olmanın ancak çok yaşlı, gayet akli başında, bilgili olmadıkça kemal derecesine ulaşamayacağını. Bu sanatı öğrenmenin sınırının olmadığından bahsetmektedir.

Günümüzde iyi bir şef olmanın uzun yıllar içinde edinilen tecrübeye mi yoksa yeni bilgi ve tekniklerle sürekli kendini geliştirmeye mi dayandığı konusu hâlen tartışmalıdır. Bununla birlikte, 28 yaş gibi genç bir yaşta uluslararası prestije sahip Michelin yıldızı kazanmış şeflerin varlığı, mesleki yetkinliğin yalnızca kıdemle değil; yeniliklere açıklık, teknik bilgi ve yaratıcı kapasiteyle de şekillenebileceğini göstermektedir.

Diğer bir Londra'da çalışan Fransız aşçı demecinde *"İçinde bu devir, gerçekten bizim aleyhimizedir. Yeni nesil adamı gıdasını çarçabuk almak, süratle doyurulmak istiyor. Halbuki Fransız mutfağı (yani yemek pişirme sanatı) öyle icaplara uyamaz."* İfadesini kullandığını söylemektedir. 28 Mart 1948 kaleme alınan bu yazı II. Dünya Savaşı sonrasında dünyada seri üretim anlayışının gıda sektörüne uygulanma başlanması ve, hızlı servis sunan restoran yaygınlaşmaya başladığı ve Fast food akım kültürünün oluşmaya başladığının göstergesidir. Diğer yandan Fransızların o dönemde bile bu duruma karşı çıktılarının fakat buna karşı tepkiyi, 1986 yılında İtalya'da, yerel mutfakların ve geleneksel üretim yöntemlerinin korunmasını, doğal ve nitelikli gıdanın desteklenmesini ve yemeğin yalnızca fizyolojik bir gereksinim değil, aynı zamanda kültürel ve toplumsal bir pratik olduğunu savunan Slow Food akımında görmektedir.

Günümüzde nörogastronomi alanında renk ve görsel unsurların, bireylerin lezzet algısı ile yemek tercihleri üzerinde belirleyici bir etkisi olduğu ve yemek yapımında ve sunumunda önem rol oynadığı bilinmektedir. Lawless ve Heymann (1998), yiyecek ve içeceklerin tadı ile bu ürünlerden alınan haz üzerinde görsel ipuçlarının etkisini incelemiş ve araştırma sonucunda renk ile görsel bilginin lezzet algısında önemli bir rol oynadığını ortaya koymuşlardır. Benzer şekilde Lee ve arkadaşları (2015), renk ve görsel sunumun yiyeceklerin tadı, duyuusal değerlendirilmesi ve genel beğeni düzeyi üzerindeki etkilerini araştırmış; elde edilen bulgular, özellikle yiyeceklerin renk özelliklerinin lezzet algısını anlamlı biçimde etkileyen temel unsurlardan biri olduğunu göstermiştir.

Karay, bu durumu 11 Haziran 1944'te kaleme aldığı yazısında aşçılıkta asıl hünlerin renk, şekil ve lezzette yattığını söyleyerek dolmalar üzerinden örneklendirir. *"İster lahana ister biber ya da patlıcan olsun, hepsinde yalnızca tadın değil, renk ve biçim güzelliğinin de gözetilmesi gerektiğini vurgular. Yaprak sarmasının ufak, ince, düzgün ve birbirine eş biçimde sarılması; patlıcanların ise yeni vernik sürülmüş gibi parlaması, bu parlaklığın altından siyaha çalan mor tonlarının yer yer görünmesi önemlidir. Uskumru dolmasının galeta ile panelenip kızartılarak sıcak bir renge kavuşturulması da yine renge verilen değer bir başka göstergesi"* olarak ifade etmektedir.

Karay aynı yazısında, çocukluğunda Vezneciler'deki bir Japon mağazasından aldığı 'çin çöpü' adlı ürünü kültürel bir bellek olarak anımsar ve suya atıldığında büyüyerek rengârenk çiçeklere dönüşen bu ufak kırıntılardan hareketle, gelecekteki yemeklerin de böyle olacağını *"Et de böyle olacak galiba: posta pulları inceliğinde birtakım şeyleri suya atacağız, bunlar kabaracak, büyüyecek, koklet(ince et dilimi) şekline girecek, ızgaraya dizeceğiz ve mezhaba, kasap, şehre kasaplık, şehre hayvan celbi" derdinden kurtulduğumuza sevinerek afiyetle yiyeceğiz."* sözleriyle ifade etmiştir.

Bu durum günümüzdeki uzay çağı beslenme konseptlerinin ve günümüzdeki moleküler gastronomi veya kurutulmuş/dondurulmuş (freeze-drying) gıda teknolojilerinin bir önsezişidir. Bugün endüstriyel mutfaklarda tamda Karay'ın bahsettiği gibi 'karides cip' ürünü mevcuttur. Karides cipsleri de başlangıçta ufak, sert ve şeffaf birer disk hâlindeyken sıcak yağa bırakıldığında saniyeler içinde kabarak form değiştirmekte ve tüketime hazır, büyük atıştırmalıklara dönüşmektedir.

Karay, 22 Mart–30 Temmuz 1958 tarihleri arasında Yeni İstanbul gazetesinde yayımlanan yazılarında, Osmanlı-Türk mutfak kültürüne ait Ramazan sofraları, yeme-içme pratikleri ile bunlara eşlik eden gelenek ve görenekleri kayıt altına alarak, gastronomik mirasın ve toplumsal hafızada yer eden mutfak kültürü unsurlarının kültürel bellek aracılığıyla sonraki kuşaklara aktarılmasına katkı sağlayan önemli tanıklıklar sunmaktadır.

Karay, Ramazan aylarının en parlak dönemini II. Abdülhamid devrinde yaşadığını ve dönemin yüksek ve orta sınıf konaklarında kurulan iftar sofralarını “... Memur aristokrasisi vücut bulmuş, refahlı bir yüksek ve orta sınıf meydana gelmişti. İşte o yüksek ve orta sınıf konakları her akşam iftara geleceklere açık bulunurdu. Fakat tanış olmağa da lüzum yoktu küçük bir aşinalık kâfi geldiği gibi, yanınıza ev sahipliğiyle alaka ve münasebeti bulunmayan bir ve birkaç ahabap da alabilir, sofraya katıldınız. İsminizi bilmeyen sofrası ikramda kusur etmezdi; kalabalık olduk, şereflendim diye sevinir, akrân arasında övünürdünüz.” “... bu konaklarda havyar ezmesi, balık yumurtası dahil çerezlerle reçellerin envai çeşitti ve pide ile simit. Hurma ile zeytin şarttı; zira orucu bu iki meyva ile açmak adetti; Zemzem’i tercih eden de bulunurdu” sözleriyle ifade etmektedir.

Bu durum Osmanlı-Türk kültürel belleğinde Ramazan sofralarının dönemin sosyal ilişkilerini güçlendiren ve toplumsal prestiji görünür kılan önemli mekânlar olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca ramazan sofralarının yalnızca yemek yeme pratiği olmadığını, aynı zamanda toplumsal dayanışma, misafirperverlik ve statü göstergesi olarak işlev gördüğünü belirtmektedir.

Aynı yazısında Karay, o dönemin menü sıralaması ile sofrası düzeni ve adabını “İftar tepsisi kalkınca çorba gelirdi; çorbayı yumurta takip ederdi. Peynirli veya soğanlı yahut da pastırmalı yumurta konmayan sofrası yoktu. Bundan sonra gelen et yemeği, arkasından börekler. Börek kalkınca herhangi bir sebze. Sebze gidince pilav; pilav üstüne tatlı... Tam yedi çeşit yemek! Yemeğini yiyen, kahvesini içtikten sonra veda edip gitmekte serbestti. Kalanlar ve sohbet etmek isteyenlere limonatalar. Şuruplar, şerbetler sunmak usulüydü” sözleriyle ifade ederken, “Ramazanlarda zeytinyağlı ve balık nedense yenmez, iftar sofrasında yer alamazdı.” sözleriyle de o dönemin mutfak kültüründe sadece nelerin yendiğinin değil, nelerin tüketilmediğini gastronominin rastgele bir tüketimden ziyade yazılı olmayan katı tabulara ve kurallara dayanan kültürel bir kimlik süreci olduğunu gözler önüne sermektedir.

Karay, o dönemde ramazan aylarında çok sevilerek tüketilen ancak bugün unutulmuş içecekler birisini şu şekilde ifade etmektedir “O zaman halk ‘harup’ denilen keçiyoynuzu şerbetine can atardı. Bunu genellikle beyaz poturlu ve keçe külahlı sarışın Arnavut çocukları satardı; hala gözümün önündedir. Harup gerçekten hoş ve şifalı bir şerbetti. Unuttuklarımız arasına karıştı, yazık oldu. Niçin yeniden moda olmayışına akıl erdirilemez. Yeni neslin pek beğeneceğine güveniyorum.”

Bu durum gastronominin yalnızca bir damak zevki değil, sokak satıcılarının görsel kimlikleriyle şekillenen sosyolojik bir bellek mekânı olduğunu göstermektedir. Aynı zamanda kültürel bellek üzerinden geçmiş mutfak pratiklerinin güncel tüketim alışkanlıklarına entegre edilerek kuşaklararası gastronomik aktarımın yeniden sağlanabileceği potansiyelini açıkça ortaya koymaktadır.

Karay, çocukluğunda sahura kaldırmalarını için tutturduğunu belirterek sahur sofrasını şu şekilde anlatmaktadır. “... Evvela ‘sövüş’; ince ince kesilmiş, ortaları pembemsi, etrafı bembeyaz çerçeveli, yüze gülen buz gibi soğuk etlere bir nebze iltifat edildikten sonra pirinçli ispanak, ebeğümeci Amasya bamyası çeşitlerinden yumuşak, yumuşatıcı, sulu bir sebze yenilmesi adetti. Arkasından et veya tavuk suyuna beyaz pilav yahut beyaz peynirli makarna gelirdi. Sonuncu yemek üzüm veya üryani eriği hoşafıydı. Kaba sayılan kara erik hoşafıyla kayısı pestili ezmesi ‘Koşuş’ yani uşak, arabacı, seyis, bahçıvan gibi erkek hizmetkarlar sofrasına çıkardı.” Bu durum yiyeceklerin toplumsal statü göstergesi olarak işlev gördüğünü ve sofrası kültürü üzerinden sınıfsal ayrışmaların olduğunu ortaya koymaktadır.

Karay, Osmanlı dönemi eski büyük konaklarında çalışan olarak ‘kilerci’ olarak isimlendirilen bir grup olduğunu ve ramazanda iftariyelik hazırlığını bu grubun yaptığını belirterek “...Ben o sınıftan arta kalan birkaç kişi görmüştüm ama kendi evimizde çalıştıklarını idrak edemedim. Bu adamların vazifesi sofranın çerezini hazırlamak ve masaları o hazırlıklarla doldurmaktı. Mutfakla ve aşlarla alakaları yoktu, zira her konağın selamlığında kilerciye mahsus bir atölye ve işine yarayan malzemeler için kiler bulunurdu. ” sözleriyle ifade etmektedir.

Diğer yandan kilercilerin özellikle ikinci vakti çalıştıklarını ve çalışma alanlarını laboratuvara benzeterek görevlerini “...Tarator, havyar ezmesi, cacık, patates, çiroz, patlıcan salataları, mayonez, istakoz, karides, fıçı sardalyesi, ançüez, zeytinler, pastırma, sucuk ve birçok şey onun elinden çıkar, onun tarafından hazırlanıp süslenirdi. Füme dilimi o keser, lakerda, mersin, tütüün balığı gibi çerezleri kendi ayıklayıp tabaklara dizerdi. Salata, peynir ve turşuları da kilerci yapardı. Bunların arasında semizotu, domates, marul hatta elma, vişne, şeftali ve portakal salataları, üzüm, kavata, enginar ve kavun turşuları çok makbuldü... Kilerci elinin altında duran kavanoz, çanak, kase, şişe vesaire çeşitli kap içindeki malzemeden şunu alıp bunu karıştırıp, havanda dövüp süzgeçten geçirerek, tahta üzerine serip bıçakla keserek nefis çerezler ve mezeler yapar, tabağa dizer, süsler, hepsini iştah açıcı şekiller ve manzalar verir, zamanı gelince bunları uşaklara teslim ederek sofralara gönderirdi.” sözleri ile ifade ederken bu varlıklı konaklara düğün, nikah, sünnet düğünü gibi özel günler ve büyük ziyaretler için dışarıdan özel kilerci getirildiğini belirtmektedir.

Osmanlı konak mutfağı kültüründe kilerciler, günümüzde endüstriyel mutfaklarında büyük ölçüde ‘soğuk mutfak’ bölümüne karşılık geldiği görülmektedir. Soğuk mutfak bölümü çalışanının salata, meze, soğuk başlangıçlar, soslar ve soğuk sunumların hazırlanması, tıpkı kilercinin konak sofrasında yaptığı gibi hem teknik işleme hem de estetik sunum düzenine dayanmaktadır. Kültürel bellek açısından bu durum, tarih içerisinde değişim ve dönüşüme uğradığını fakat gastronomik bilginin yalnızca tariflerden değil, aynı zamanda emek paylaşımı ve sunum estetiği üzerinden kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir ve böylece geçmişten gelen kilercilerin pratik bilgileri, modern mutfak hiyerarşisi içinde biçim değiştirerek varlığını sürdürdüğü görülmektedir.

Karay, eski Ramazan aylarında memurların yüksek rütbeli devlet adamlarının konaklarına yaptıkları iftar ziyaretlerinin adabını anlatarak; misafir sayısının önceden kestirilemediği bu açık kapı konak ziyafetlerinde mutfak teşkilatının ve özellikle aşçıların üstlendiği olağanüstü rolünü “...Aşçıbaşının konaktaki mevkii esasen yüksekti... Ramazan’da hayati bir ehemmiyet alırdı. Düşününüz: Bütün o yemekleri, içinde kok kömürü alev alev yanan kocaman mutfak sobası karşısında ve oruçlu olarak hazırlardı! Düşünülecek bir başka nokta Oruçlu olan aşçıbaşı o nefis yemeklerin tadına, tuzuna bakmadan, kararlamadan yapardı. Misafir sayısı önceden bilinmeyen herkese açık otuz ziyafet çekmek bugün değme milyarderlerin haddi değildir ne bizde ne başka ülkelerde! Öyle ziyafet yemeği hazırlayacak oruçlu aşçı ise hiçbir yerde bulunmaz” sözleriyle ifade ederken aşçıların bu hizmet karşısındaki ödülünü “Ramazan’da aşçılara çift maaş verilirdi; bayramda da onlar, hele aşçıbaşı gerçekten ‘giranbeha’ (kıymetli, pahada ağır) hediyelerle taltif olunurdu. Hediyeler arasında bir de ipekli ‘Bursa futası’ katmak usuldendi. ‘Futa’ ne idi? Her yeri ayrı renkte nazenin bir peştemaldi ki aşçılar bunları memleketlerindeki eşlerine veya gelinlik kızlarına gönderirlerdi. Elbette köyde çok makbule geçer, emsal ve akrana karşı övünme vesilesi olurdu” sözleriyle ifade etmektedir. Bu durum Osmanlı mutfak kültüründe ve günümüzde aşçılıktaki mesleki ustalık ve özverinin önemli göstergelerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Günümüzde de birçok profesyonel aşçı Ramazan ayında oruçlu olarak çalışmaya devam etmekte olup, toplum tarafından saygın bir meslek olarak mesleğinin özünde yatan hizmet aşkının toplumsal hafızada yaşamaya devam ettiği söylenebilir. Bununla birlikte, Osmanlı döneminde görülen hediyeleşme ve taltif kültürünün günümüzde büyük ölçüde ortadan kalktığı gözlemlenmektedir.

Karay, 29 Nisan 1958 tarihli yazısında Ramazan denildiği zaman akla pide ve simidin geldiğini Odesa’dan Karaköy rıhtımına indirilen has undan hazırlanmış misk kokulu pide ve simitlere alıştığından o dönemdeki pide ve simitlere kıymet vermediğini Eski İstanbulluların iftariyelik için Hasanpaşa ve Çakmakçılar gibi özenli fırınları tercih ettiğini, eski İstanbulluların iftariyelik için Hasanpaşa ve Çakmakçılar gibi özenli fırınları tercih ettiğini belirterek o dönem gece simit kültürünü “...Hepimizin asıl sevdiği simit, Ramazan da dahil kış gecelerinde geç vakit çıkarılıp sokaklarda bağıra bağıra satılan ‘gece simiti’ idi. Çocukluğumda ve bir müddet gençliğimde İstanbul’un en şöhretli gece simidini hangi fırın çıkarırdı? Şimdi tam manasıyla yerinde yeller esen Unkapı Fırını... Gece yarısından birkaç saat evvel faaliyete geçer, durmamacasına işler, ayak satıcılarına simit yetiştirdi. Simitler incecikti. Elle güç tutulacak kadar sıcaktı, azami derecede gevrekli, yağsızdı. Onu eolde kaşar, bilhassa tulum peyniriyle yerlerdi... Aradan yarım asırdan fazla bir zaman, bir ömür geçtiği halde o fırını unutamıyorum. Açık duran alevli ağızdan sokağa kıpkızıl bir ışık ve bir nebze ısı vurur, havaya yarı kavrulmuş susam ve pişkin hamur kokusu sinerdi.” sözleri ile ifade etmektedir. Günümüzde

simidin yaygın bir sokak lezzeti olması, fırından seyyar satıcılara ulaştırılması ve evlerde peynirle tüketilmesi gibi özelliklerin kültürel bellekte devam ettiği fakat gece simidi kültürünün yok olarak yerini sabah güneşin doğumundan batımına kadar gün içerisinde satışa evrildiği görülmektedir. Diğer yandan Unkapını Fırınıcını kültürel bellek ve kollektif bellek açısından bir dönemin sosyal ritüellerini, kent kimliğini, kentin ortak duyuşsal hafızasını inşa eden bir kimlik mekânı olduğu gözlenmektedir.

Karay, 22 Ağustos 1943 tarihinde Tan gazetesinde ve 23 Temmuz 1949 tarihinde Aydede gazetesinde kaleme aldığı yazısında, domatesin sokak satıcıları tarafından ilk olarak 'frenk elması' olarak satıldığını bir aralık 'frenk patlıcanı' denildiğini ardından Fransız ve İspanyol dilinden 'tomata' kelimesinden geçerek domates ismini aldığını belirtmektedir ve domatesin için " ... Domates kırmızısı kanlıdır, yumuşaktır, hafif, lâtif, kibar rayihalıdır; biçimlidir, göz kamaştıracak renktedir, güneş karşısında yetişir, bol su verir, çiğ de yenilir, salçası yemekleri lezzetlendirir, yeşilinden turşusu kurulur. Ayrıca -son moda- şerbeti de içilir! Domates soğan gibi, tuza batırılarak yenen pek tatlı, pek gıdalı bir yoksul, bir rençber, bir işçi yemeğidir. Soğandaki kusur onda yoktur ne doğrarken göz sulandırır ne elde ve ağızda koku bırakır. Patatesten salata yapmak için haşlamak lâzım gelirken domates buna da ihtiyaç bırakmaz. Domates çıkmadıkça yaz yemekleri saman kadar lezzetsiz kalır; salçanın katılmadığı kış yemekleri ise göz ısıtan ve iştah açan sıcak renge bir türlü kavuşamaz" ifadesini kullanırken. Eski domatesler hakkında düşüncelerini ise "Kavata nedir bilir misiniz? Bilen kaç kişi kaldı? Kavun, kavuk, kavak, kavramak gibi "kav" aslında bu öz Türkçe adı, acımtırak, acı yeşil bir cins domatese artık rastlamıyoruz. Eskiden bahçelerimizde, bostanlarımızda yetiştirilirdi, pek özlü bir şey olmamakla beraber ninelerimiz dolmasını yaparak seve seve yerlerdi. Tarihe yalnız kıyafetler değil, işte böyle sebzeler ve yemekler de mal olup gidiyor, unutuluyor. Fakat çok defa yeniden canlanıyor. Yarın Amerika'dan bir kavata moda-gelirse, o sebzeve de dört elle sarılacağımıza şüphe yoktur." sözleri ile vurgulamaktadır.

Karay, 28 Şubat 1943 tarihinde Tan gazetesinde kaleme aldığı yazıda ise eski dönem bir başka sokak lezzetinden yoğurt satıcılarından bahsetmektedir. Akşam karanlığı çökerken mahalle aralarında dolaşan Silivri yoğurtçularının yabancı kaz feryatlarına benzeyen içli seslerini ve kapı önlerindeki terazi şakırtılarını kentin işitsel hafızasına kazınmış nostaljik bir ritüel olarak tasvir eden yazar, yoğurt sağlık yönündeki düşüncelerini "...Yoğurt gıdadır, ilaçtır, panzehirdir... En ağır hastanın, en bozuk midenin aradığı, beklediği, her maddeden daha kolay sindirdiği biricik gıda Yoğurt ... Dermansızlıktan elleri titreyen bir hasta, dört beş kaşık yoğurt yedi mi fersiz gözleri dünyayı daha iyimser görür, gönlüne ümit düşer. Yoğurtta hem mideyi hem ruhu ferahlatan bir hassa saklıdır. Hatta o fikirdeyim ki öfkelenen bir adamın ağzına iki kaşık yoğurt verilse sinirleri çarçabuk yatıştır, kan başından iner, belki de dudaklarında gülümseme belirir." sözleriyle ifade ederken yoğurdun kültürel bellek ve kollektif hafıza olarak ise "Eskiden dedelerimiz bahar vakti yoğurt kürü bile yaparlarmış. Yoğurda büyük önem verildiği o devirlerde Kâğıthane'ye yoğurt yemeye gidilir, hali vakti yerinde olanlar, inek sütüyle yapılmış yoğurtlarında büsbütün başka bir tat, hoş bir çeşni bulunan Kanlıca ve Kavak'tan hususi vasıtalarla her gün yoğurt getirtirlermiş... Çocukluğumda İstanbul'da yoğurtla kaymağın iyisini Bulgarlar satarlardı... Parmağınızı yoğurdun üzerine sürerseniz, gömülür, iz bırakırdı. Yoğurtları ise hafifçe odun isî ve azıcık da saman kokardı." sözleri ile belirtirken.

Yoğurdun o dönemde Avrupa tarafından endüstrileşmesini "Bir ara sütçü Bulgarlar yoğurt modasını Avrupa'ya götürdüler; lokantalara tutturdular. Daha sonra, faydası büsbütün anlaşılıp tıp âlemince de beğenilince fabrikalar şık kutular yaptılar, içlerine billûr kâseler oturtur, tüplerde maya satışına abone kaydetteler. Elektrikle veya elektriksiz işleyen bu zarif yuvalarla yoğurt evlere sokuldu; ev hanımının en pratik vasıta ile pek ucuza, tertemiz yoğurt yapmasının yolu bulundu." sözleri ifade etmektedir ve kendi vatanımızda o dönemde endüstrileşememesini "Zararları şüphe götürmeyen bir rakı, şarap, kahve, çay, tütün inhisarı var da neden bir süt ve yoğurt inhisarı yok?" sorusuyla vurgulamaktadır.

Yazar, domatesin mutfak kültüründeki yeri hakkında ise "Bizim yemeklerimizde yoğurt salça rolünü de görür, Frenklerin özene bezene, içine seksen çeşit pahalı madde karıştırarak ve saatlerce uğraşarak yaptıkları külfetli bütün "sos"ların yerini tutar. Makarnaya, tatar böreğine, mantıya, kebaba, çılıbıra, patlıcan kızartmasına nasıl da yakışır! Kızartma etlere sıcak bir cilâ verir; pekmeze, şekerle karıştırılarak yenmesine doyum olmaz. Yoğurt yapılışındaki basitliğe, kolaylığa, hiçten zahmete uymayacak derecede mükemmel, lezzetli, faydalı bir yemektir,

yemeklerin şahıdır. Silivri yoğurdu ise bir kere tadına varana, önerebilene bile nereye gitseler, neler bulup yeseler yine hasret çektiren gözde tüten bir gıdadır; yoğurtların şaheseridir.” sözleriyle belirtmektedir.

Osmanlılar tarafından 16. yüzyılın başlarında tanınan kahve, kısa sürede büyük bir rağbet görerek öncelikle saray mutfağında yer edinmiş, ardından konaklara ve halkın hanelerine yayılmıştır. Gündelik yaşamın vazgeçilmez tüketim unsurlarından biri hâline gelen kahve, 16. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlılar tarafından Avrupa’ya taşınmış ve zamanla Avrupa toplumlarında da yaygınlık kazanmıştır.

Karay, 17 Kasım 1946 yılında Akşam gazetesinde kaleme aldığı yazısında bu durumu; “ Kahve bizi eski Avrupa’ya tanıtmak bakımından da tesirli olmuştur. Türk kahvesi sadece pişirme usulünde değil, kahve içmek için gidilen yerlerle de şöretimizin yayılmasına, hatta Viyana, Londra gibi şehirlerde benzerlerinin açılmasına yaramıştır.” sözleriyle açıklamaktadır.

Diğer bir yandan yazar, Türk toplumundaki ve Osmanlı’nın son dönemlerindeki konaklarındaki kahve hazırlayan özel insanlar olduğunu belirterek “Lisanımıza “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı var” kabilinden sözler ve şiirler, türküler yerleştiği gibi büyük konaklarda da uşakların dairesine “kahve ocağı” denilmiştir. Bu kahve ocaklarında gerçekten bir ocak bulunurdu; tıpkı mahalle kahvelerindeki gibi içinde kızıl bakırdan bir su kabı daima sıcak dururdu. Yan tarafta da iki bölmeli ve iki kapaklı kocaman bir tahta kutu... birinde şeker, ötekinde kahve... Etrafa irili ufaklı firdolayı cezveler dizili... dolapta cins cins fincanlar ve tepsiler. Bunlardan hangilerinin hangi misafirlere verileceğini baş ağa tâyin ederdi.” sözleriyle ifade etmektedir.

Bu konu hakkında yazar Geleneksel Türk konaklarında kahve sunumunun sıradan bir ikramın ötesine geçerek, misafirlerin şahsi zevklerine göre şekillenen, büyük bir titizlik ve hürmet gerektiren köklü bir sosyal ritüel olduğunu “Devamlı misafirlerin kahve hakkındaki zevklerini öğrenmek ve daima hatırlamak kahve pişiren uşağın yahut hizmetçinin vazifelerinden biriydi. Hatta bazıları fincanın şekline de ehemmiyet verirler, yayvan, kulplu, kulpsuz, sivri ayaklı veya başka çeşit olup olmadığına dikkat ederlerdi. Bu sebeptendir ki meselâ hacı beye yayvan fincanda, az şekerli ve çok köpüklü kahve pişirilir. Hoca efendiye şekeri bol, fazla kaynamış kulplu fincanda götürülür, dayı bey sade içer, imam efendi köpüksüzünden hazederdi. Haremde de böyle tiryakiler, titizler çoktu. Kahve bir dostluk sembolü olduğu için kayıtsızlığa gelemeydi. Hatırladığıma göre fena ve sav sakça kahve pişirilen evler hakkında iyi sözler söylenmez, ‘bulaşık gibi kahvesi’ zem vesilesi bile olurdu. Eskiden kız çocuklarına ilk iş olarak kahve pişirme öğretilirdi” sözlerle ifade etmektedir.

Karay, yazısının devamında kahve merakının azaldığını bunu kahve fincanı zevkinin eksilmesi üzerinden değerlendirerek “Vaktiyle sayılı ve makbul hediye arasında fincan da vardı, herkes birbirine fincan hediye ederdi. Hele Ramazan’da küçüklerin aile büyüklerine fincan götürmesi âdetti. Akıldan çıkmaz, bir ramazan günü Bayezit sergisin-den hediyelik aldığım bir fincan zenci dadımın o kadar hoşuna gitmişti ki kendisine yıllarca çektiirdiğim çileyi bu fincanla içtiği bir tek kahve unutturmuştu sanırım” sözleriyle belirtmektedir.

Karay, eski Osmanlı kahvehane kültürü içinse “Bugün İstanbul’da ne bizdeki eski manada ne de Avrupa’da manada kahvehane kalmıştır. Fakat bütün bunlar zorla kahvehane devrine dönülmesi için bir sebep teşkil etmez. Türk kahvehanesi artık geçmişte hoş bir fasıldan ibarettir.” sözlerini kullanmıştır.

Bu bilgi ışığında Kahve, Türk toplumunda yalnızca bir tüketim nesnesi değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın ve kültürel sürekliliğin önemli taşıyıcılarından biri olarak değerlendirilmektedir. Osmanlı döneminden itibaren gündelik yaşamın ayrılmaz bir parçası hâline gelen kahve, hazırlama, sunum ve tüketim biçimleriyle kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel pratikleri bünyesinde barındırmaktadır. Misafir ağırlama gelenekleri, kız isteme merasimleri, bayram ziyaretleri ve dost meclisleri gibi sosyal etkileşim alanlarında önemli bir yere sahip olan kahve, ortak deneyimlerin, toplumsal değerlerin ve aidiyet duygusunun yeniden üretilmesine katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda kahve, Türk toplumunun kültürel belleğinde geçmiş ile bugün arasında süreklilik kuran, toplumsal kimliğin inşası ve korunmasında işlev gören sembolik bir unsur olarak varlığını sürdürmektedir.

Sonuç

Bu çalışmada, Refik Halid Karay'ın *Mutfak Zevklerinin Son Günleri* adlı eseri, Jan Assmann'ın kültürel bellek kuramı merkeze alınarak incelenmiş ve Osmanlı-Türk mutfak kültürünün geçirdiği dönüşüm edebi bir tanıklık üzerinden ortaya konulmuştur. İnceleme sonucunda, Karay'ın aktardığı yemek alışkanlıkları, sofrada düzenleri ve mutfak ritüellerinin yalnızca geçmişe duyulan bireysel bir özlem (nostalji) olmadığı; aksine, kaybolmaya yüz tutmuş bir gastronomik kimliği koruyan ve geleceğe taşıyan simgesel bir kültürel arşiv işlevi gördüğü anlaşılmaktadır. Edebiyatın kolektif belleği koruyucu gücü sayesinde "kavata", "testi bamya", "papara" ve "harup şerbeti" gibi unutulmaya yüz tutmuş lezzetler, deneyimler ve malzemeler toplumsal hafızada yeniden görünür kılınmaktadır.

Çalışmanın bulguları, Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçiş sürecinde yeme-içme pratiklerinin katı tabularla çerçevelenmiş önemli sosyolojik ve sınıfsal göstergeler olduğunu kanıtlamaktadır. Özellikle eski dönem konaklarında kurulan Ramazan iftar ve sahur sofraları, dönemin toplumsal statü, hiyerarşi, misafirperverlik ve dayanışma ağlarını yansıtan en önemli kültürel mekânlar olarak öne çıkmaktadır. Aşçıbaşların oruçlu halde gösterdikleri özveri karşısında gördükleri hürmet ve aldıkları "Bursa futası" gibi özel hediyeler, mesleki ustalığın tarihsel saygınlığını göstermektedir. Ayrıca, eski konakların selamlıklarında iftariyelik hazırlayan "kilerciler" sınıfının günümüz endüstriyel mutfaklarındaki "soğuk mutfak" şefliğinin tarihsel bir karşılığı olması, gastronomik bilginin ve mesleki hiyerarşinin zaman içinde nasıl şekil değiştirerek kültürel bellekte yaşamaya devam ettiğini gözler önüne sermektedir.

Diğer yandan Karay'ın mutfak anlatıları, yemeğin yalnızca fizyolojik bir doyum değil; estetik, görsel ve duyuşsal bir kimlik inşası olduğunu göstermektedir. Dolma yapımındaki renk ve biçim hassasiyeti günümüz nörogastronomi yaklaşımlarıyla doğrudan paralellik gösterirken; Silivri yoğurtçılarının sokaklardaki içli sesleri veya Unkapanı fırınının gece simidinin kendine has kokusu, yiyeceklerin kentin işitsel ve duyuşsal belleğini nasıl inşa ettiğini kanıtlamaktadır. Yazarın, "çin çöpü"nden yola çıkarak yiyeceklerin suyla form değiştirmesi üzerinden geleceğin uzay çağı veya moleküler gastronomi pratiklerine dair isabetli öngörülerini ise mutfak kültürünün dinamik yapısına ve teknolojik değişim potansiyeline dikkat çekmektedir.

Bunu yanı sıra kişiye özel hazırlanan geleneksel Türk kahvesi sunumundaki ince sosyal ritüellerden sokak lezzetlerine, yoğurdun şifa verici özelliklerinden endüstrileşme eleştirilerine kadar geniş bir yelpazede sunulan bu gastronomik temsiller, yemeğin; toplumun kimlik, aidiyet ve ortak duygu hâllerinin ayrılmaz bir parçası olduğunu doğrulamaktadır. Refik Halid Karay'ın eseri üzerinden yapılan bu inceleme, mutfak pratiklerinin toplumsal hafızayı canlı tutan en güçlü araçlardan biri olduğunu ve gastronominin kültürel bellek aktarımındaki taşıyıcı rolünün disiplinlerarası bir perspektifle değerlendirilmesinin gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Gelecek araştırmalarda benzer nitelikteki edebi eserlerin ve yazarların farklı kuramsal çerçevelerle ele alınması önerilmektedir. Bu yaklaşım sayesinde, gastronomi ile edebiyat arasındaki ilişkinin tarihsel ve kültürel boyutları daha derinlemesine ortaya konulabilecek ve her iki disiplini buluşturan yeni analitik yöntemlerin geliştirilmesine katkı sağlanabilecektir.

KAYNAKÇA

- Alsaç, F. (2018). Dede Korkut hikâyeleri'nde kültürel bellek bağlamında gelenekler. *Littera Turca: Journal of Turkish Language and Literature*, 4(1), 17–35. <https://doi.org/10.20322/littera.378019>
- Assmann, J. (2022). *Kültürel bellek: Eski yüksek kültürlerde yazı, hatırlama ve politik kimlik* (A. Tekin, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Aydın, N. (2023). Kültürel belleğin ortaklığı bağlamında Altay Türk topluluklarının tören yemeklerinin Anadolu kültürüne yansımaları. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (13), 617–627. <https://doi.org/10.51531/korkutataturkiyat.1394748>
- Bahtiyar Sarı, D. (2025). Bir gastronomi şehrinin ürettiği kolektif bellek: Gaziantep örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 12(2), 357–370.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 22(87), 159–169.
- Bourdieu, P. (1986). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Routledge & Kegan Paul Ltd Press.
- Çınar, E. (2022). Kültürel bellek–edebiyat ilişkisi çerçevesinde *İskele Gazinosu* isimli esere bir bakış. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (15), 30–52. <https://doi.org/10.46250/kulturder.1167381>
- Güngör, F. Ş. (2018). Toplumsal belleğe felsefi ve edebi yaklaşımlar: Nikos Kazancakis örneği. *Researcher: Social Science Studies*, 6(1), 197–209.
- Halbwachs, M. (1992). *Kolektif bellek üzerine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Kandemir, S. (2022). Kültürel bellek aktarıcısı olarak Instagram: TRT Arşiv örneği. *TRT Akademi*, 7(14), 82–103. <https://doi.org/10.37679/trta.1010508>
- Karay, R. H. (2021). *Mutfak zevklerinin son günleri*. İnkılâp Kitabevi.
- Kestel, S. (2025). Theoretical insights and case studies on cultural memory: Writing, remembrance, and political identity in early high cultures [Review of *Kültürel bellek* by Jan Assmann]. 4. *BOYUT Medya ve Kültürel Çalışmalar Dergisi – 4. BOYUT Journal of Media and Cultural Studies*, (26), 222–227. <https://doi.org/10.26650/4boyut.2025.1672990>
- Koç Apuhan, A. (2025). Tat hafızası: Lezzetlerin zihnimizdeki izleri ve kültürel kimlik. Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi alanında tematik araştırmalar* (ss. 109–122) içinde. Çizgi Yayınevi.
- Nakiş, D. (2024). Kentsel bellekte kültürel bir mekân: Vefa Bozacısı. *İDEALKENT*, 16(46), 2603–2622. <https://doi.org/10.31198/idealkent.1529468>
- Odacı, S. (2015). Kültürel bellek aktarıcısı olarak postmodern yazar ya da metinlerarasılıkla yeniden kurulan geçmiş: Buket Uzuner ve *Su* romanı örneği. *Türkbilig*, (30), 129–136.
- Örnek, S. (2023). Unutmak mümkün mü? Niğdeli Selanik muhacirlerinde yemek, bellek ve kimlik. *Millî Folklor*, 18(140), 155–167. <https://doi.org/10.58242/millifolklor.1228025>
- Öztürk, Y. (2021). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(67), 582–590. <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.2360>

Sünnetçioğlu, S., &   zk  k, F. (2017). Güzel,   zg  n ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3S), 585–596.

Tatlı, M. (2023). Sevinç   okum'un "Kütahyalı Kız"   yk  s  nde kültürel bellek. *Artvin   oruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(1), 256–269. <https://doi.org/10.22466/acusbd.1301492>

Tekin, G. (2025). Kültürel mekân ve bellek bağlamında Ahmet Hamdi Tanpınar'ın Beş Şehiri. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 9(2), 952–978. <https://doi.org/10.34083/akaded.1710271>

Uğurlu, E. K. (2014). Kültürel bellek aktarıcısı olarak ninni. *Millî Folklor*, 13(102), 43–53.

Yalçın, M. (2023). Türk yemek kültür mirasının coğrafyası, kaynağı ve evreleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128–142. <https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517>

Yılmaz, E. (2021). Sema Kaygusuz'un öykülerinde kültürel bellek. *Edebi Eleştiri Dergisi*, 5(2), 494–510. <https://doi.org/10.31465/eeder.980742>

Yiğitler, Ş. Ş. (2018). *Mutfak   ıkmazı*'nda felsefi bir eylem olarak yemek yapmak ve yemek yemek. *Dil ve Edebiyat Araştırmaları*, (18), 169–197.



Begüm Hacıoğlu, Zerrin Yüksel
Sürdürülebilir Gastronomi Bakış Açısıyla Fermantasyonun Gıda
İsrafının Azaltılmasındaki Rolü

The Role of Fermentation in Reducing Food Waste from a Sustainable Gastronomy Perspective

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, begumhacioglu@hotmail.com

Sorumlu yazar: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, zyuksel@comu.edu.tr

Öz

Gıda israfı, çevresel, ekonomik ve sosyal boyutlarıyla günümüzde sürdürülebilir gıda sistemlerinin önündeki en önemli sorunlardan biri olarak değerlendirilmektedir. Bu sorunun çözümüne yönelik yaklaşımlar arasında fermantasyon, gıdaların raf ömrünü uzatması, mikrobiyolojik güvenliğini artırması ve besin değerini iyileştirmesi nedeniyle öne çıkmaktadır. Bu derleme çalışmasının amacı, fermantasyonun gıda israfının azaltılmasındaki rolünü sürdürülebilir gastronomi perspektifinden değerlendirmektir. Çalışmada fermantasyonun tarihsel gelişimi, temel fermantasyon türleri, gıda güvenliği ve raf ömrü üzerindeki etkileri incelenmiş; ayrıca gıda atıklarının fermantasyon yoluyla katma değerli ürünlere dönüştürülmesine yönelik güncel araştırmalar ele alınmıştır. Literatür bulguları, fermantasyonun sebze, meyve ve süt endüstrisi yan ürünlerinin değerlendirilmesinde etkili bir yöntem olduğunu ve biyoyakıt, organik asit, enzim, biyopolimer ve fonksiyonel gıda bileşenleri gibi yüksek katma değerli ürünlerin üretimine olanak sağladığını göstermektedir. Bunun yanında fermantasyonun yeşil mutfak uygulamaları destekleyerek kaynak verimliliğinin artırılmasına katkı sağladığı belirlenmiştir. Sonuç olarak fermantasyon, sürdürülebilir gastronomi kapsamında gıda israfının azaltılmasına katkı sağlayan önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Fermantasyon, gıda atıkları, gıda israfı, sürdürülebilir gastronomi

Abstract

Food waste is considered one of the most significant challenges facing sustainable food systems today due to its environmental, economic, and social dimensions. Among the approaches aimed at addressing this issue, fermentation stands out because of its ability to extend the shelf life of foods, enhance microbiological safety, and improve nutritional value. The aim of this review study is to evaluate the role of fermentation in reducing food waste from a sustainable gastronomy perspective. The study examines the historical development of fermentation, the main types of fermentation, and its effects on food safety and shelf life. In addition, recent studies on the conversion of food waste into value-added products through fermentation are reviewed. The findings of the literature indicate that fermentation is an effective method for valorizing vegetable, fruit, and dairy industry by-products and enables the production of high value-added products such as biofuels, organic acids, enzymes, biopolymers, and functional food ingredients. Furthermore, fermentation has been found to contribute to improving resource efficiency by supporting green kitchen practices. Consequently, fermentation is regarded as an important tool for reducing food waste within the scope of sustainable gastronomy.

Keywords: Fermentation, food waste, food waste valorization, sustainable gastronomy

Giriş

Sürdürülebilirlik kavramının kökeninin, 1987 yılında yayımlanan Brundtland Raporuna dayandığı bilinmektedir. Raporda, insanın yaşam standartlarını yükseltme arzusu ile doğal kaynakların korunması arasındaki dengenin gerekliliği vurgulanmaktadır (Kuhlman ve Farrington, 2010).

İnsan ile doğa arasında sürdürülebilir bir uyumun yakalanması, tabii kaynakların korunarak bilinçli üretim ve tüketim anlayışının içselleştirilmesi ve gelecek kuşakların ihtiyaçlarını gözeten planlamaların yapılması, sürdürülebilir bir yaşam için temel koşullar arasında değerlendirilmektedir (Doğan, 2023, s. 5). Sürdürülebilirliğin geliştirilmesi ve gıda sistemlerinin evrilmesi bakımından önemli bir araç olarak gastronomi ön plana çıkmaktadır (Bonacho vd., 2026). Sürdürülebilir gastronomi; ekolojik, ekonomik, sosyolojik ve kültürel öğelerin birleşmesiyle meydana gelmektedir (Çekal ve Doğan, 2021).

Dünya genelinde üretilen gıdaların üçte birinin kayıp ya da israf edildiği bilinmektedir. Söz konusu kayıplar yalnızca ekonomik açıdan değil, aynı zamanda sera gazı emisyonlarının artmasına neden olmaktadır. Bu bağlamda, gıda ve tarımsal atıkların oluşumunu azaltacak yenilikçi yaklaşımların geliştirilmesi kritik önem taşımaktadır (Black vd., 2026, s. 1). Gıda atıkları, dünya genelinde çevresel sürdürülebilirlik ve ekonomik açıdan önemli sorunlara neden olmaktadır (Soon vd., 2025).

Tüketicilerin doğal, bitkisel bazlı ve fonksiyonel özellik taşıyan gıdalara yönelik ilgisinin artması, fermentasyonun sürdürülebilir gıda işleme yöntemlerine karşı daha fazla önem kazanmasına katkı sağlamaktadır (Gangakhedkar vd., 2025). Bu kapsamda bilimsel döngüsel gastronomi, gıda atıklarının en aza indirilmesini hedefleyen sürdürülebilir uygulamalar; fermentasyon bilimi, moleküler gastronomi ve yenilikçi mutfak teknikleriyle bütünleştirmektedir. Mutfak faaliyetleri sonucunda ortaya çıkan sebze kabukları, kesim artıkları, bayat ekmekler, peynir altı suyu ve benzeri yan ürünler, çeşitli dönüşüm süreçlerinden geçirilerek gastronomik açıdan değer taşıyan yeni bileşenlere dönüştürülebilmektedir. Böylece hem atık miktarının azaltılması hem de gıda kaynaklarının daha verimli kullanılması mümkün olmaktadır (Sharma, 2026). Fermentasyon temelli gıda ve içecek muhafazası, gıdaların dayanıklılığını sağlamak ve raf ömrünü arttırmak amacıyla çok eski zamanlardan bu yana kullanılan etkili bir yöntemdir (Mannaa vd., 2021; Ross vd., 2002). Türkiye’de genel olarak üretilen geleneksel fermente ürünler arasında yoğurt, ayran, kefir, kıymız, tarhana, boza, turşu, şalgam suyu, hardaliye ve sucuk yer almaktadır (Palamutoğlu ve Baş, 2020). Modern gıda sistemlerinde fermentasyon, tarımsal ve gıda bazlı atıkların biyoaktif bileşenler, organik asitler, biyoyakıt, enzim ve protein gibi yüksek katma değeri bulunan ürünlere dönüşümü sağlayarak çevresel, ekonomik ve beslenme kaynaklı problemlerin birlikte çözülmesine olanak sağlamaktadır. Döngüsel biyoekonomi yaklaşımıyla paralel şekilde fermentasyon, kaynakların yeniden kullanımı, atıkların azaltımı ve sera gazı emisyonlarının düşürülmesini desteklemektedir (Gabriele vd., 2026).

Her ne kadar fermentasyonun gıda muhafazasındaki rolü uzun yıllardır bilinmekte olsa da, fermentasyonun sürdürülebilir gastronomi perspektifinden gıda israfının azaltılmasına katkısını bütüncül olarak ele alan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Bu bağlamda; gıdaların korunması, raf ömrünün uzatılması ve besinsel değerlerinin artırılması üzerindeki etkilerinin sürdürülebilir gastronomi perspektifinden ele alınması, teknolojik, çevresel ve tüketici odaklı boyutların birlikte değerlendirilmesini gerektirmektedir. Bu derleme çalışmasında, mevcut bilimsel literatür ışığında fermentasyonun gıda israfının azaltılmasına olan katkıları; gıda muhafaza teknikleri, mikrobiyal faaliyetler, sürdürülebilir üretim yaklaşımları ve gastronomik uygulamalar kapsamında incelenmiştir. Ayrıca fermentasyonun raf ömrünü uzatma, algılanan duyu kaliteyi artırma ve gıda kayıplarını azaltma gibi işlevleri değerlendirilerek sürdürülebilir gastronomideki önemi ortaya konulmuştur. Bu doğrultuda fermentasyonun, sürdürülebilir beslenme sistemlerinin desteklenmesine katkı sağlayan ve gastronomi sektöründe çevresel sürdürülebilirliği güçlendiren yenilikçi uygulamalara zemin hazırlayan önemli bir araç olduğu değerlendirilmektedir.

Fermantasyon Tarihçesi

Mikroorganizmaların rol oynadığı biyolojik süreçleri ve bu süreçler sonucunda elde edilen ürünler, insanlık tarihinde binlerce yıl boyunca bilinmiş ve kullanılmıştır. Fermantasyonun keşfi, bireysel deneyime dayanan uygulamalarla başlamış, zaman içerisinde kültürel geleneklerin bir parçası hâline gelmiştir. Özellikle bekletilen meyve sularının tüketimi sonrasında ortaya çıkan etkilerin fark edilmesi, fermantasyon süreçlerine yönelik ilk uygulamaların gelişmesine katkı sağlamıştır. İlk dönemlerde toprak kaplar, ahşap fıçılar, meyve kabukları ve hayvan derilerinden yapılan tulumlar gibi doğal materyaller kullanılarak gerçekleştirilen bu uygulamalar, daha sonra fermantasyonun temelini oluşturan mikrobiyolojik süreçlerin anlaşılmasına zemin hazırlamıştır (Akman, 1987, s. 1).

Fermantasyonun ortaya çıkışının Bereketli Hilal coğrafyasına uzandığı kabul edilmekte ve bu süreçten itibaren fermente ürünlerin birçok toplumun beslenme kültüründe görüldüğü ifade edilmektedir. İlk dönemlerde temel olarak gıdaların muhafazası amaçlanarak kullanılan fermantasyon yöntemi, günümüzde ürünlerin fiziksel ve kimyasal yapısını, duyu özelliklerini, besin değerini ve mikrobiyolojik güvenliğini iyileştirmek amacıyla da değerlendirilmektedir. Fermente süt ürünleri, bira ve şarap gibi alkollü içeceklerin yanı sıra fermente edilmiş sebze, meyve ve et ürünleri; raf ömrünü uzatmaları, gıda kaynaklı riskleri azaltmaları ve tat-aroma özelliklerini düzenlemeleri sebebiyle önemli bir yer tutmaktadır. Benzer şekilde zaman içerisinde gerçekleştirilen bilimsel çalışmalar, fermente gıdaların tüketiminin insan sağlığı üzerinde olumlu etkiler oluşturabileceğini ortaya koymuştur (Siddiqui vd., 2023). Benzer şekilde gıda fermantasyonunun ortaya çıkışının, çömlük teknolojisinin gelişmesi ve yaygın olarak kullanılmaya başlanmasıyla yakından ilişkili olduğu düşünülmektedir. Araştırmacılar, Kuzeydoğu Asya'yı fermantasyon uygulamalarının şekillendiği önemli merkezlerden biri olarak değerlendirmektedir. MÖ 8000–3000 yılları arasında Kore Yarımadası ve Kore Boğazı çevresinde gelişen ilkel çömlük kültürü döneminde, çömlüklerin gıdaların işlenmesi ve kaynatılmasında kullanılmasının yanı sıra deniz suyundan tuz elde edilmesine yönelik yöntemlerin de geliştiği belirtilmektedir (Lee vd., 2024). Dünyanın farklı bölgelerinde bulunan fermente yiyecek ve içecekler, toplumların beslenme kültürünün ayrılmaz bir parçasını oluşturmakta ve etnik toplulukların kültürel mirasını günümüze taşımaktadır (Karaçıl ve Acar Tek, 2013).

Fermantasyonun Tanımı ve Türleri

Fermantasyon, mikroorganizmaların enzimleri sayesinde gıda bileşenlerinde meydana gelen biyokimyasal dönüşümleri ifade etmektedir. Fermantasyon süreci; gıdaların lezzet, koku, yapı, besin değeri ve raf ömrü gibi özelliklerini iyileştirmek amacıyla kontrollü şekilde gerçekleştirilmektedir. Ayrıca fermantasyon; temizleme, öğütme, suda bekletme, ısıtma işlemi, ambalajlama ve dağıtım gibi süreçleri bünyesinde barındırmaktadır (Motarjemi & Nout, 1996, s. 555). Fermantasyon, oksijenin mevcut olmadığı veya çok kısıtlı düzeylerde olduğu ortamlarda gerçekleşebilmekte olan biyolojik süreçlerdir. Bu aşamada mikroorganizmalar, enzimatik faaliyetler sonucu enerji üretirken aynı zamanda farklı sekonder metabolitler meydana getirmekte ve gıda bileşiminde yapısal değişimler oluşturmaktadır (Şimşek & Isgandarov, 2025, s. 36). Fermantasyon, buzdolabı teknolojisinin gelişmesinden önceki dönemde gıdaların dayanıklılığını artırmak ve bozulmasını geciktirmek amacıyla yaygın şekilde kullanılan önemli bir gıda işleme yöntemi olmuştur. Günümüzde de özellikle kırsal alanlarda kullanımını sürdürmektedir. Bununla birlikte, fermantasyon uygulamalarının büyük ölçüde tahıllar ve nişasta bakımından zengin yumru bitkiler gibi hammaddeler üzerine ağırlıklı olarak yoğunlaştığı görülmektedir (Ebah vd., 2019, s. 328).

Fermente gıdalar, kontrollü mikrobiyal gelişim ile gıda bileşenlerinin enzimatik faaliyetler aracılığıyla dönüştürülmesi sonucunda elde edilen yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmaktadır (Dimidi vd., 2019). Geçmişte bu koruma yöntemi çoğunlukla doğal fermantasyon süreçleriyle gerçekleştirilirken, günümüzde endüstriyel ölçekte uygulanan üretimlerde ürün standardizasyonunu ve kalite sürekliliğini sağlamak amacıyla belirli mikroorganizma suşlarından oluşan starter kültür sistemleri tercih edilmektedir (Ross vd., 2002). Bununla birlikte fermantasyonun sadece gıda üretiminde değil; atık yönetimi, atık su arıtımı, çevresel uygulamalar ve toprak iyileştirme gibi farklı alanlarda da uygulandığı belirtilmektedir. Ayrıca son dönemde bağırsak mikrobiyotası üzerine yapılan çalışmaların artış gösterdiği ve mikroorganizmaların insan sağlığı üzerindeki etkilerinin önemli düzeyde olduğu ifade edilmektedir (Feng vd., 2018, s. 717).

Laktik asit fermentasyonunda, laktik asit bakterileri; et, süt, sebze, meyve ve tahıl gibi fermente ürünlerin olgunlaşma süreçlerinde etkin rol oynamasıyla gıda teknolojisinde önemli bir yer tutmaktadır. Gıdaların bu bakteriler aracılığıyla korunması en eski gıda muhafaza metodları arasından değerlendirilmektedir (Çon ve Gökalp, 2000, s. 180). Laktik asit fermentasyonu, en yaygın ve en uzun süredir uygulanan biyokoruma yöntemidir. Temel olarak, laktik asit bakterileri aracılığıyla metabolik faaliyetler sonucunda laktik aside dönüştürülmesi esasına dayalı gıda muhafazasında kullanılan bir üretim tekniğidir. Bu fermentasyon, ürünlere kendine has tat ve tekstür özelliklerini kazandırırken raf ömrünün artmasına ve sağlık açısından yararlanımına katkı sağlamaktadır (Sionek vd., 2023).

Asetik asit fermentasyonu, etanol içeren ortamların asetik asit bakterileri aracılığıyla biyolojik olarak dönüştürülmesi sonucunda gerçekleşen bir fermentasyon türüdür. Bu süreçte bakteriler, etanolü oksidasyon yoluyla asetik aside çevirerek sirkenin karakteristik asidik yapısının oluşmasını sağlamaktadır. Asetik asit bakterileri, bu dönüşüm sürecindeki temel rollerinin yanı sıra farklı çevresel koşullara uyum sağlayabilen metabolik özellikleri sayesinde de dikkat çekmektedir. Bu özellikleri, söz konusu mikroorganizmaların çeşitli biyoteknolojik uygulamalarda rol oynayan önemli bir bakteri grubu olarak değerlendirilmesine neden olmaktadır (Román-Camacho vd., 2023). Asetik asit bakterileri, antioksidan özellik gösteren ve insan sağlığı üzerinde olumlu etkileri bulunan sirke ile kombucha gibi fermente içeceklerin üretiminde önemli rol oynamaktadır (Gomes vd., 2018, s. 146). Asetik asit bakterileri, sistematik olarak *Gluconobacter* (Acetobacter) ve *Acetomonas* cinslerine mensuptur. Sirke üretiminde rol oynayan bakteriler, kullanılan ham madde ve metoda göre değişkenlik göstermektedir (Pamir, 1985, s. 307).

Alkol fermentasyonu, insanlar tarafından uygulanan en önemli mikrobiyal süreçlerden biri olarak değerlendirilmektedir (Watanabe, 2025, s. 1). Şarap, bira ve diğer alkollü içeceklerin yapım aşamasında yaygın olarak kullanılan alkol fermentasyonu, aynı zamanda karbonhidrat hammaddelerinden biyoetanol elde edilmesinde ve çeşitli gıda endüstrisi yan ürünlerinin değerlendirilmesinde önemli bir biyoteknolojik süreçtir. Bu sürecin verimlilik düzeyi büyük ölçüde selülozik yapıların fermentasyona uygun basit şekere yıkımı, alkol fermentasyonunun hızı ve oluşan etanolün maya hücreleri üzerindeki etkilerine karşı gösterilen dayanıklılığa bağlıdır (Vamvakas ve Kapos, 2020). Alkollü fermentasyon esnasında *Saccharomyces cerevisiae* mayası kullanılmaktadır (De la Cruz vd., 2025, s. 26365).

Gıda Güvenliği ve Raf Ömrü Üzerine Etkisi

Fermente gıdalar; dünya çapında yaygın şekilde tüketilmekle beraber, gıda kaynaklı salgınlarla ilgili toksin ve patojenlerin temel kaynağı olarak gösterilmektedir. Patojen mikroorganizmaların beraberinde, fermente gıdalarda sık şekilde görülen mikotoksinler, biyojen aminler ve siyanojenik glikozitler bulunmaktadır. Özellikle fermente süt ürünleri ile et sosisleri kontaminasyonuna ilişkin riskli ürünler arasında yer almaktadır (Sivamaruthi vd., 2019). Yumuşak formdaki peynirlerde ortaya çıkabilen *Listeria* kontaminasyonu ile elverişli durumlarda fermente edilmeyen balık ve sebze ürünlerinde oluşabilen *C. botulinum* bakterisinin önemli sağlık problemlerine yol açabileceği belirtilmektedir. İlgili tehlikelerin önlenmesi için hijyen uygulamaları ve fermentasyon sürecinin kontrollü şekilde yürütülmesi gerekmektedir. Optimum sıcaklık, pH düzeyi ve anaerob koşulların sağlanması, istenmeyen bakterilerin çoğalmasını engellemede kritik önem taşımaktadır. Benzer şekilde, güvenilir starter kültürlerin kullanımı ve üretim standartlarına uyulması mikrobiyal bulaşmayı önlemektedir (Sawant vd., 2025, s. 19). Benzer şekilde biyojenik aminler, mikroorganizmaların fermentasyon esnasında amino asitlerin dekarboksilasyon faaliyetleri sonucu meydana çıkan düşük molekül ağırlıklı bileşiklerdir. İlgili fermente gıdalarda histamin, tiramin ve feniletilamin gibi çeşitli biyojenik aminler bulunabilmekte ve bazı durumlarda bu bileşiklerin oranları toksik seviyelerin üzerine çıkabilmektedir. Yüksek miktarda biyojenik amin içeren gıdaya maruziyet; migren, kan basıncında yükselme ve taşikardi gibi olumsuz sağlık sonuçları ile karakterize olmaktadır (Saha Turna vd., 2024).

Gangakhedkar ve ark. (2025), fermentasyon sürecinde özellikle laktik asit bakterilerinin (LAB) patojen mikroorganizmaların gelişimini baskılamada kritik rol oynadığını belirtmiştir. Araştırmaya göre LAB tarafından üretilen organik asitler, hidrojen peroksit, diasetil ve bakteriyosin gibi antimikrobiyal metabolitler; *Listeria monocytogenes*, *Helicobacter pylori* ve çeşitli gıda kaynaklı patojenlerin inhibisyonunda etkili olmaktadır. Özellikle düşük pH oluşumu sayesinde spor oluşturan ve bozulmaya neden olan bakterilerin çoğalması engellenmekte, böylece ürünlerin raf ömrü uzarken mikrobiyal güvenliği de artmaktadır. Çalışmada ayrıca kimchi, sauerkraut ve çeşitli turşu ürünlerinde bulunan probiyotik mikroorganizmaların patojenlere karşı koruyucu etki gösterdiği vurgulanmıştır. Bunun yanında araştırmacılar, fermentasyon sürecinde biyojenik amin oluşumu, nitrit birikimi ve kontaminasyon

risklerinin de önemli güvenlik sorunları arasında yer aldığını ifade etmiş; bu risklerin kontrolü için starter kültür kullanımı, kontrollü fermantasyon koşulları ve yüksek basınç işlemi (HPP), UV-C ve ozon uygulamaları gibi yeni nesil non-termal teknolojilerin önemine dikkat çekmiştir.

Fermantasyon, yalnızca gıdaların raf ömrünü uzatmakla sınırlı kalmamakta; aynı zamanda zararlı mikroorganizmaların gelişimini baskılayarak ürünlerin tat ve doku özelliklerinin iyileştirilmesine katkı sağlamaktadır. Bunun yanı sıra, fonksiyonel mikroorganizmalar açısından önemli bir kaynak olarak değerlendirilmektedir (Anyogu vd., 2021; Skowron vd., 2022). İlgili önlemlerin alınabilmesi açısından, kontaminantlar ve toksinlerin insan sağlığı ile bağırsak mikrobiyotası üzerinde etkilerinin doğru şekilde belirlenmesi önem arz etmektedir. Bu durum, salgınların hasar vermeden önce tespitinde ve önlenmesinde kritik rol oynamaktadır (Pop vd., 2024, s. 1).

Fermantasyonun Gıda İsrafını Azaltmadaki Rolü

Gıda israfı, tarımsal üretimden gıda üreticisinden tüketiciye kadar uzanan gıda tedarik sürecinde rol alan paydaşlar için ekonomik yük oluşturmaktadır. Bu yük; gıdanın üretimi, işlenmesi ve satın alınması için katlanılan maliyetlerin yanı sıra, atıkların ortadan kaldırılması maliyetlerini de içermektedir. Öte yandan, dünya nüfusunda yaşanan artış ve doğal kaynakların giderek azalması bağlamında, gıda israfı ile yoksulluk arasındaki zıtlık küresel gıda güvenliği konusunda kaygılara dikkat çekerek gıda israfının sosyal ve etik boyutlarının da ele alınması gerekliliğini vurgulamaktadır (Papargyropoulou vd., 2014, s. 114). Sürdürülebilir fermantasyon uygulamaları ise, karbon emisyonu, enerji kullanımı ve atık oluşumunun önüne geçerken aynı şekilde ürün kalitesi ile üretim verimliliğinin gelişime katkı sağlamaktadır (Singh vd., 2025, s. 461).

Ebah ve arkadaşları (2019) tarafından gerçekleştirilen bu çalışmada, laktik asit fermantasyonunun sebzelerin raf ömrünü uzatma üzerindeki etkisi araştırılmıştır. Araştırmada lahanalar, havuç ve domates örnekleri fermantasyona tabi tutulmuş; fermantasyon sürecinde ortaya çıkan mikrobiyal değişimler ile pH düzeyleri incelenmiştir. Bulgular, fermantasyon sürecinde özellikle *Lactobacillus*, *Leuconostoc* ve *Pediococcus* türü laktik asit bakterilerinin baskın hâle geldiğini göstermiştir. Fermantasyon ilerledikçe pH seviyesinin düştüğü, buna karşılık laktik asit bakterilerinin sayısının arttığı ve aerobik bakterilerin azaldığı belirlenmiştir. Ayrıca laktik asit fermantasyonunun, sebzelerde bozulmaya neden olan ve patojen özellik gösterebilen mikroorganizmaların gelişimini baskılayarak raf ömrünü artırdığı sonucuna ulaşılmıştır. Çalışmada fermantasyonun düşük maliyetli, güvenilir ve sürdürülebilir bir gıda koruma yöntemi olduğu vurgulanmıştır.

Soon ve arkadaşları (2025), gıda atıklarının çevresel ve ekonomik etkilerini azaltmak amacıyla mikrobiyal fermantasyona dayalı değerlendirme tekniklerini incelemiştir. Araştırmacılar, dünya genelinde yılda yaklaşık 2,5 milyar ton gıda atığı oluştuğunu ve bunun sera gazı emisyonlarının %8-10'unu açığa çıkardığını belirtmiştir. Çalışmada, fermantasyonun gıda atıklarını enerji, biyoyakıt, organik asitler, biyopolimerler, enzimler ve diğer katma değerli ürünlere dönüştürmede sürdürülebilir bir yöntem olduğu vurgulanmıştır. Ayrıca sentetik biyoloji ve metabolik mühendislik uygulamalarının, mikroorganizmaların atıkları değerlendirme oranını artırarak fermantasyon süreçlerinin verimliliğini arttırdığı ifade edilmiştir. Araştırma sonuçları, fermantasyonun doğrusal üretim sistemlerinden döngüsel biyoekonomiye geçişte önemli bir araç olduğunu vurgulamaktadır.

Gıda Atıklarının Fermantasyon Yoluyla Değerlendirilmesi

Ortiz-Sanchez ve ark. (2023), gıda kayıpları ve gıda atıklarının fermantasyon süreçleriyle değerlendirilmesine ilişkin gerçekleştirdikleri derlemede, gıda artıklarının karbonhidrat, protein ve lipid açısından zengin içerikleri sayesinde biyoteknolojik dönüşüm aşamaları için önemli bir hammadde potansiyeline sahip olduğunu belirtmiştir. Çalışmada, fermantasyon aracılığıyla biyogaz, hidrojen, biyoetanol ve butanol gibi enerji taşıyıcılarının yanı sıra laktik asit, süksinik asit ve asetik asit gibi organik asitler, biyopolimerler, enzimler, pigmentler ve çeşitli biyoaktif bileşiklerin üretilbildiği vurgulanmıştır. Ayrıca, anaerobik çürütmenin özellikle heterojen yapıya sahip gıda atıklarının değerlendirilmesinde en uygulanabilir yöntemlerden biri olduğu ve bu süreçte elde edilen biyogazın yenilenebilir enerji üretimine katkı sağlayabileceğinin altı çizilmektedir. Bununla birlikte, gıda artıklarının bileşimindeki değişkenlik, ön işlem gereksinimleri, lojistik zorluklar ve ürün geri kazanım maliyetleri gibi faktörlerin fermantasyon uygulamalarının yaygınlaşmasını sınırlandırdığı belirtilmiştir. Araştırmacılar, gıda artıklarının fermantasyonla değerlendirilmesinin atık azaltımı, döngüsel ekonomi uygulamalarının

geliştirilmesi ve sürdürülebilir üretim-tüketim modellerinin desteklenmesi açısından önemli bir strateji olduğunu ifade etmektedir.

Ansari ve ark. (2024), gıda atıklarının çevresel ve ekonomik sorunlara yol açan bir atık olmaktan çıkarılarak döngüsel ekonomi kapsamında değerli biyobazlı ürünlere dönüştürülebileceğini belirtmiştir. Çalışmada mikrobiyal fermentasyon, anaerobik sindirim, enzimatik işlemler, piroliz ve hidrotermal süreçler gibi farklı değerlendirme teknolojileri incelenmiş ve özellikle fermentasyon temelli yöntemlerin gıda atıklarının sürdürülebilir şekilde değerlendirilmesinde önemli bir rol oynadığı vurgulanmıştır. Araştırmacılar, fermentasyon ve biyoteknolojik dönüşüm süreçleri sayesinde gıda atıklarından biyoyakıt, organik asit, enzim ve prebiyotik gibi yüksek katma değerli ürünlerin elde edilebildiğini ifade etmiştir. Çalışmada ayrıca gıda atıklarının yüksek miktarda karbonhidrat, protein ve lipit içermesi nedeniyle biyolojik dönüşüm süreçleri için uygun bir hammadde olduğu belirtilmiştir. Bu özellikleri sayesinde gıda atıkları fermentasyon ve anaerobik sindirim uygulamalarında etkin şekilde kullanılabilir.

Selmi ve arkadaşları (2025), peynir üretimi sırasında ortaya çıkan peynir altı suyunun süt endüstrisinin en önemli yan ürünlerinden biri olduğunu ve yüksek biyolojik oksijen ihtiyacı ile kimyasal oksijen ihtiyacı nedeniyle çevresel sorunlara yol açabildiğini belirtmiştir. Araştırmacılar, peynir üretiminde kullanılan sütün yaklaşık %80–90'ının peynir altı suyu olarak açığa çıktığını ve bu yan ürünün laktoz, protein ve mineraller bakımından zengin bir bileşime sahip olduğunu vurgulamıştır. Çalışmada peynir altı suyunun mikrobiyal fermentasyon ve enzimatik süreçler aracılığıyla fonksiyonel gıdalar, prebiyotikler, organik asitler, biyopolimerler ve çeşitli biyobazlı ürünlerin üretiminde kullanılabileceği ifade edilmiştir. Bu durumun hem çevresel yükün azaltılmasına hem de döngüsel gıda sistemlerinin desteklenmesine katkı sağladığı belirtilmiştir. Araştırmacılar ayrıca peynir altı suyunun laktik asit bakterileri ve mayalar tarafından fermente edilerek probiyotik içecekler, fonksiyonel süt ürünleri ve raf ömrü uzatılmış gıda ürünlerinin geliştirilmesinde kullanılabileceğini bildirmiştir. Özellikle fermente whey bazlı içeceklerin antioksidan aktiviteyi artırdığı ve tüketici kabulü açısından olumlu sonuçlar verdiği vurgulanmıştır.

Uribe-Velázquez ve ark. (2026), peynir altı suyunun yüksek organik yükü nedeniyle süt endüstrisi açısından önemli bir çevresel sorun oluşturduğunu, ancak içerdiği laktoz, protein ve mineraller sayesinde biyoteknolojik uygulamalar için değerli bir substrat niteliği taşıdığını belirtmiştir. Araştırmacılar, peynir altı suyunun laktik asit bakterileri, mayalar, küfler ve mikroalgler tarafından fermentasyon ortamı olarak kullanılabildiğini; bu süreçler sonucunda laktik asit, organik asitler, etanol, hidrojen, ekzopolisakkaritler ve çeşitli biyoaktif bileşikler gibi katma değeri yüksek ürünlerin elde edilebildiğini bildirmiştir. Ayrıca bu yaklaşımın, peynir altı suyunun çevresel yükünün hafifletilmesine ve sürdürülebilir şekilde değerlendirilmesine katkı sağlayabileceği vurgulanmıştır.

Bu çalışmalardan yola çıkılarak, fermentasyonun yalnızca gıdaların korunmasını sağlamadığı aynı zamanda gıda atıklarının katma değerli ürünlere dönüştürülmesine büyük ölçüde katkı sunduğu görülmektedir.

Yeşil Mutfak Kavramı

Yeşil mutfak kavramı; çevreye karşı bilinçli üretim anlayışı doğrultusunda tasarlanan işletmelerde, fiziksel yapı ve süreç yönetiminin sürdürülebilirlik ilkelerine sadık biçimde düzenlenmesiyle birlikte, kalite ve verimlilikten taviz verilmeden çevre dostu ürünlerin üretilmesini ifade etmektedir (Saygılı vd., 2022, s. 100). Bununla birlikte çevresel sürdürülebilirliği esas alan mutfak uygulamaları, yeşil yönetim anlayışının yaygınlaşmasına paralel olarak sektörde daha geniş bir uygulama alanı bulmakta ve hem işletmeler hem de tüketiciler tarafından tercih edilmektedir (Güleç & Ünlüöner, 2022, s. 1228). Öte yandan, yeşil mutfak uygulamaları; operasyonel verimi yükselterek, çevresel etkileri minimize ederek ve çevre bilincine sahip tüketiciler için katma değer yaratmayı amaçlamaktadır (Wirawan ve Sofian, 2024, s. 54). Gıda atıkları küresel ölçekte önemli sorunlar arasında yer alırken, bu atıkların yeniden değerlendirilmesi sürdürülebilir mutfak uygulamalarının geliştirilmesi açısından önemli fırsatlar sunmaktadır (Güner & Öz, 2025).

Gastronomi alanında sürdürülebilirliğin desteklenmesinde, enerji verimliliği yüksek mutfak araç gereçleri kullanımı ile etkin atık yönetimi uygulamaları önemli bir rol oynamaktadır. Bununla birlikte, mutfak atıkları, temizlik ürünleri ve ambalaj materyalleri çevresel sorunların ortaya çıkmasına neden olabilmektedir. Günümüzde geliştirilen teknolojik çözümler ise ilgili olumsuz etkilerin azaltılmasına yardımcı olmaktadır. Bu doğrultuda yeşil mutfaklar, gastronomi ve turizm sektörlerinde sürdürülebilirliğin desteklenmesi açısından önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Doğan, 2023, s. 3).

Gastronomi Sektöründe Uygulamalar

Yeşil mutfak uygulamaları, kaynakların daha verimli kullanılmasını ve ortaya çıkan gıda atıklarının yeniden değerlendirilmesini amaçlayan sürdürülebilir gastronomi yaklaşımlarından biridir. Bu kapsamda mutfak atıklarının azaltılması ve geri kazanılması, çevresel etkilerin sınırlandırılmasında temel uygulamalar arasında yer almaktadır (Sabancı & Onur, 2024).

Sharma (2026), sürdürülebilir gastronomi bakış açısıyla geliştirdiği “Bilimsel Döngüsel Gastronomi” yaklaşımında, gıda atıklarının minimize edilmesi, fermentasyon bilimi ve moleküler gastronomi tekniklerini bir araya getirmiştir. İlgili çalışma, profesyonel mutfaklarda ortaya çıkan sebze kabukları, sebze budama artıkları, bayat ekmekler, peynir altı suyu ve fermentasyon kalıntılarının yüksek katma değerli gastronomik bileşenlere dönüştürülebileceğini belirtmiştir. Çalışmada kontrollü laktik asit fermentasyonunun, bu yan ürünleri umami açısından zengin, raf ömrü uzatılmış ve duyuşsal özellikleri geliştirilmiş yeni ürünlere dönüştürdüğü vurgulanmıştır. Ayrıca jelasyon, emülsifikasyon, köpük stabilizasyonu ve kurutma gibi moleküler gastronomi teknikleri aracılığıyla fermente edilmiş mutfak artıklarından soslar, jeller, köpükler ve çeşni tozları üretilebildiği görülmektedir. Çalışma, fermentasyon ve moleküler gastronomi uygulamaları sayesinde profesyonel mutfaklarda oluşan yenilebilir atık miktarının yaklaşık %48–55 oranında azaltılabileceğinin altını çizmektedir. Sonuç olarak fermentasyonun yalnızca bir gıda koruma yöntemi değil, aynı zamanda sıfır atık mutfak uygulamalarını destekleyen ve döngüsel gastronomi anlayışını güçlendiren yenilikçi bir araç olduğunu ortaya koymaktadır.

Sonuç

Fermentasyon, gıdaların raf ömrünü uzatması, mikrobiyolojik güvenliğini artırması ve duyuşsal özelliklerini geliştirmesinin yanı sıra gıda atıklarının değerlendirilmesinde de önemli bir araç olarak öne çıkmaktadır. Bu derlemede incelenen çalışmalar, fermentasyonun sebze, meyve, tahıl, peynir altı suyu ve diğer gıda artıklarının yeniden değerlendirilmesine olanak sağlayarak katma değeri yüksek ürünlerin üretimine katkı sağladığını göstermektedir. Literatürde yer alan araştırmalar, fermentasyonun yalnızca geleneksel bir gıda muhafaza yöntemi olmadığını, aynı zamanda sürdürülebilir gıda sistemleri kapsamında değerlendirilebilecek önemli bir biyoteknolojik yaklaşım olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle sebze ve meyve atıkları, peynir altı suyu ve gıda endüstrisi yan ürünlerinin fermentasyon yoluyla yeniden değerlendirilmesi, hem çevresel yükün azaltılmasına hem de ekonomik değer yaratılmasına katkı sağlamaktadır. Bunun yanında fermentasyon sürecinde oluşan organik asitler ve antimikrobiyal bileşikler sayesinde gıdaların bozulma hızının yavaşladığı, böylece gıda kayıplarının ve israfın azaltılmasına destek sağlandığı anlaşılmaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirildiğinde fermentasyonun, kaynakların daha verimli kullanılmasına ve atıkların yeniden üretim sürecine kazandırılmasına olanak tanıdığı görülmektedir. Özellikle yeşil mutfak uygulamaları kapsamında mutfaklarda ortaya çıkan yan ürünlerin fermente edilerek yeni ürünlere dönüştürülebilmesi, gıda israfının azaltılmasına yönelik uygulanabilir çözümler sunmaktadır. Bu durum, fermentasyonun çevresel sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşılmasında önemli bir araç olduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak fermentasyon, sürdürülebilir gastronomi kapsamında yalnızca gıda koruma yöntemi olarak değil, aynı zamanda gıda atıklarının değerlendirilmesi, kaynak verimliliğinin artırılması ve döngüsel gıda sistemlerinin desteklenmesi açısından stratejik bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir. Gelecekte gerçekleştirilecek çalışmaların farklı gıda atıklarının fermentasyon yoluyla değerlendirilmesine ve bu süreçlerin endüstriyel ölçekte uygulanabilirliğine odaklanması, sürdürülebilir gıda sistemlerinin geliştirilmesine önemli katkılar sağlayacaktır.

Kaynakça

- Akman, A. (1987). Türkiye’de fermantasyon teknolojisinin gelişim öyküsü. *Gıda*, 12(3).
- Ansari, S. A., Kumar, T., Sawarkar, R., Gobade, M., Khan, D., & Singh, L. (2024). Valorization of food waste: A comprehensive review of individual technologies for producing bio-based products. *Journal of Environmental Management*, 364, 121439. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2024.121439>
- Anyogu, A., Olukorede, A., Anumudu, C., Onyeaka, H., Areo, E., Adewale, O., Odimba, J. N., & Nwaiwu, O. (2021). Microorganisms and food safety risks associated with indigenous fermented foods from Africa. *Food Control*, 129, 108227. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108227>
- Black, B., Massa, A., Lurie, F. P., Preidl, A.-K., & Hill-Maini, V. (2026). Harnessing fungal fermentation for waste-to-food conversion. *Trends in Biotechnology*. <https://doi.org/10.1016/j.tibtech.2026.02.018>
- Bonacho, R., Costa, H., Leite, M. J., Eidler, M., & Simões, J. (2026). Designing participatory gastronomy: From convivial dialogue to sensory foraging for sustainable futures. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 43, 101429. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2026.101429>
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çon, A. H., & Gökalp, H. Y. (2000). Laktik asit bakterilerinin antimikrobiyal metabolitleri ve etki şekilleri. *Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi*, 30, 180–190.
- De la Cruz, F. D., Changanaqui, K., Castillo, A. L., Bañon, J. V., García, M. E., & Tuesta, T. (2025). Optimization of the alcoholic and acetic fermentation process of vinegar from apple “Delicious de Viscas”. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 25(4), 26364–26385. <https://doi.org/10.18697/ajfand.141.25340>
- Dimidi, E., Cox, S. R., Rossi, M., & Whelan, K. (2019). Fermented foods: Definitions and characteristics, impact on the gut microbiota and effects on gastrointestinal health and disease. *Nutrients*, 11(8), 1806. <https://doi.org/10.3390/nu11081806>
- Doğan, M. (2023). Green kitchen, sustainability and gastronomy. In *Gastronomy tourism in the development of tourism*(Extensive Summary). Eren Publication.
- Ebah, E. E., Wusuum, B., Akande, T., Emmanuel, O. O., Ikala, R. O., & Ode, T. A. (2019). Effect of lactic-acid fermentation on the shelf life of vegetables. *American Journal of Innovative Research and Applied Sciences*, 9(4), 328–334.
- Ertaş Sabancı, A., & Onur, N. (2024). Yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları: İstanbul örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 604–625. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1397>
- Feng, R., Chen, L., & Chen, K. (2018). Fermentation trip: amazing microbes, amazing metabolisms. *Annals of Microbiology*, 68(11), 717–729. <https://doi.org/10.1007/s13213-018-1384-5>
- Gabriele, M., Fabbri, L. P., Ventimiglia, M., & Lepecka, A. (2026). From waste to worth: The role of fermentation in a sustainable future. *Foods*, 15(4), 664. <https://doi.org/10.3390/foods15040664>
- Gangakhedkar, P. S., Deshpande, H. W., Törös, G., El-Ramady, H., Elsakhawy, T., Abdalla, N., Shaikh, A., Kovács, B., Mane, R., & Prokisch, J. (2025). Fermentation of fruits and vegetables: Bridging traditional wisdom and modern science for food preservation and nutritional value improvements. *Foods*, 14(13), 2155. <https://doi.org/10.3390/foods14132155>
- Gomes, R. J., Borges, M. F., Rosa, M. F., Castro-Gómez, R. J. H., & Spinosa, W. A. (2018). Acetic acid bacteria in the food industry: Systematics, characteristics and applications. *Food Technology and Biotechnology*, 56(2), 139–151. <https://doi.org/10.17113/ftb.56.02.18.5593>

- Güleç, H., & Ünlüönen, K. (2022). Çevreye duyarlı mutfak uygulamaları: Ankara yeşil otel restoranları örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1226–1251. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1039>
- Güner, D., & Öz, K. (2025). Sürdürülebilir mutfak uygulamaları çerçevesinde sebze ve meyve kabuklarının yeniden değerlendirilmesi. *Journal of New Tourism Trends*, 6(2), 172–190. <https://doi.org/10.58768/joinntt.1814338>
- Karaçıl, M. Ş., & Acar Tek, N. (2013). Dünyada üretilen fermente ürünler: Tarihsel süreç ve sağlık ile ilişkileri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2), 163–173.
- Kuhlman, T., & Farrington, J. (2010). What is Sustainability? *Sustainability*, 2(11), 3436–3448. <https://doi.org/10.3390/su2113436>
- Lee, C. H., Watanabe, K., Kim, T. W., Tamang, J. P., & diğerleri. (2024). Ethnic fermented foods of the world: An overview. *Journal of Ethnic Foods*, 11, 39. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00254-2>
- Mannaa, M., Han, G., Seo, Y.-S., & Park, I. (2021). Evolution of Food Fermentation Processes and the Use of Multi-Omics in Deciphering the Roles of the Microbiota. *Foods*, 10(11), 2861. <https://doi.org/10.3390/foods10112861>
- Motarjemi, Y., & Nout, M. J. (1996). Food fermentation: a safety and nutritional assessment. Joint FAO/WHO workshop on assessment of fermentation as a household technology for improving food safety. *Bulletin of the World Health Organization*, 74(6), 553.
- Ortiz-Sanchez, M., Inocencio-García, P.-J., Alzate-Ramírez, A. F., & Cardona Alzate, C. A. (2023). Potential and restrictions of food-waste valorization through fermentation processes. *Fermentation*, 9(3), 274. <https://doi.org/10.3390/fermentation9030274>
- Palamutoğlu, M. İ., & Baş, M. (2020). Traditional fermented foods of Turkey. *Sağlık Bilimleri ve Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 200–220. <https://doi.org/10.46413/boneyusbad.790343>
- Pamir, M. H. (1985). Fermentasyon mikrobiyolojisi. AÜ Ziraat Fakültesi Yayınları.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N., & Ujang, Z. B. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106–115. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.020>
- Pop, O. L., Ciont, C. (Nagy), Gabbianelli, R., Coldea, T. E., Pop, C. R., Mudura, E., Min, T., Rangnoi, K., Yamabhai, M., Vlaic, R., Mureşan, C., & Suharoschi, R. (2024). Deciphering contaminants and toxins in fermented food for enhanced human health safeguarding. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 23(5), e13428. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13428>
- Román-Camacho, J. J., García-García, I., Santos-Dueñas, I. M., García-Martínez, T., & Mauricio, J. C. (2023). Latest trends in industrial vinegar production and the role of acetic acid bacteria: Classification, metabolism, and applications—A comprehensive review. *Foods*, 12(19), 3705. <https://doi.org/10.3390/foods12193705>
- Ross, R. P., Morgan, S., & Hill, C. (2002). Preservation and fermentation: Past, present and future. *International Journal of Food Microbiology*, 79(1–2), 3–16. [https://doi.org/10.1016/S0168-1605\(02\)00174-5](https://doi.org/10.1016/S0168-1605(02)00174-5)
- Sawant, S. S., Park, H.-Y., Sim, E.-Y., Kim, H.-S., & Choi, H.-S. (2025). Microbial Fermentation in Food: Impact on Functional Properties and Nutritional Enhancement—A Review of Recent Developments. *Fermentation*, 11(1), 15. <https://doi.org/10.3390/fermentation11010015>
- Saygılı, D., Yerlikaya, O., & Karagözlü, C. (2022). Sürdürülebilir Gıda Sistemlerinde Yeşil Mutfak. *Sürdürülebilir*, 100.

Selmi, H., Presutto, E., Spano, G., Capozzi, V., & Fragasso, M. (2025). Valorising whey: From environmental burden to bio-based production of value-added compounds and food ingredients. *Foods*, 14(21), 3646. <https://doi.org/10.3390/foods14213646>

Sharma, V. (2026). Scientific circular gastronomy: Integrating waste reduction, fermentation science, and molecular gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 44, 101499. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2026.101499>

Siddiqui, S. A., Erol, Z., Rugji, J., Taşçı, F., Kahraman, H. A., Özogul, F., Kırmusaoğlu, S., & Rathinasabapathi, B. (2023). An overview of fermentation in the food industry: Looking back from a new perspective. *Bioresources and Bioprocessing*, 10(1), 85. <https://doi.org/10.1186/s40643-023-00702-y>

Şimşek, Z., & Isgandarov, N. (2024). Profesyonel mutfaklarda üretilen bitki bazlı fermente sosların insan sağlığı için önemi. İçinde *Gastronomi alanında güncel araştırmalar* (Bölüm 3). Zenodo.

Singh, P , Arya, N, Sharma, S, Sharma, A, Rasane, P , Gaur, S. S, Kaur, S, Gunjal, M, Kılıçgün, H, & Singh, J (2025). A Comprehensive Review Of Fermentation Technologies İn Food Processing: From Traditional To Cutting Edge. *T Urkish Journal Of Agriculture And F Orest Y* 49 (3): 448-467. <https://doi.org/10.55730/1300-011x.3279>

Sionek, B., Szydłowska, A., Küçüköğöz, K., & Kołożyn-Krajewska, D. (2023). Traditional and New Microorganisms in Lactic Acid Fermentation of Food. *Fermentation*, 9(12), 1019. <https://doi.org/10.3390/fermentation9121019>

Sivamaruthi, B. S., Kesika, P., & Chaivasut, C. (2018). Toxins in Fermented Foods: Prevalence and Preventions-A Mini Review. *Toxins*, 11(1), 4. <https://doi.org/10.3390/toxins11010004>

Skowron, K., Budzyska, A., Grudlewska-Buda, K., Wiktorczyk-Kapischke, N., Andrzejewska, M., Walecka-Zacharska, E., & Gospodarek-Komkowska, E. (2022). Two faces of fermented foods—The benefits and threats of its consumption. *Frontiers in Microbiology*, 13, 845166. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.845166>

Soon, W. L., Foo, J. L., & Chang, M. W. (2025). Microbial food waste valorization: Advances, challenges, and perspectives. *Current Opinion in Biotechnology*, 94, 103323. <https://doi.org/10.1016/j.copbio.2025.103323>

Turna, N. S., Ferrua, M. J., Li, M., & Roberts, J. L. (2024). Biogenic amines in fermented foods: Human health risks, toxic doses, contamination levels, and mitigation strategies. *Heliyon*, 10(3), e24501. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e24501>

Uribe-Velázquez, T., Najar-Almanzor, C. E., Osuna-Orozco, F. R., Arto-Paz, F., Valdés, C., Garcia-Amezquita, L. E., Carrillo-Nieves, D., & García-Cayuela, T. (2026). Cheese whey valorization via microbial fermentation (Lactic acid bacteria, yeasts/fungi, and microalgae), postbiotic production, and whey-based encapsulation strategies. *Fermentation*, 12(1), 42. <https://doi.org/10.3390/fermentation12010042>

Vamvakas, S.-S., & Kapelos, J. (2020). Factors affecting yeast ethanol tolerance and fermentation efficiency. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 36(8), 114. <https://doi.org/10.1007/s11274-020-02881-8>

Watanabe, D. (2025). Toward the establishment of yeast alcoholic fermentation design technology. In *Fermentation in Food Industry* (ss. 1–12). IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/intechopen.1011571>

Wirawan, R., & Sofian, A. (2024). Optimasi Strategi Penjualan Ayam Geprek Goo melalui Inovasi Pemasaran Marketplace dan Green Kitchen UPN Veteran Jakarta. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Bidang Ilmu Komputer*, 3(1), 54-60.

“Sürdürülebilir Gastronomi Perspektifinde Fermantasyonun Gıda İsrafının Azaltılmasındaki Rolü” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; kullanılan kaynaklar eksiksiz şekilde belirtilmiş, çalışma kapsamında sunulan bilgiler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.



Gülin Sezgin, İpek Doğan

Yerel Restoran Çalışanlarının Karşılaştıkları Problemler

Problems Faced By Local Restaurant Employees

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, gulinsezgin@windowslive.com

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, nalanipek1@gmail.com

Öz

Ülke ekonomisinde önemli bir paya sahip olan yiyecek içecek sektörü, kendine özgü çalışma koşullarıyla iş yükünün ve insan emeğinin yoğun olduğu bir alandır. Restoran işletmelerinde sunulan hizmetlerin neredeyse tamamı çalışanlar aracılığıyla verilmektedir. Bu nedenle çalışanlar, yiyecek içecek işletmelerinin kilit noktasını oluşturmakta, yaşadıkları her türlü problem personel motivasyonunu ve iş tatminini düşürmektedir. Bu kapsamda çalışmanın amacı, Çanakkale ilinde ikamet eden yerel restoran çalışanlarının maruz kaldıkları psikolojik ve/veya fiziksel sorunları araştırmak, çalışanların bu konu hakkındaki düşüncelerini, sorunlara karşı verdikleri tepkilerin incelenmesidir. Nitel araştırma yöntemlerinden olgu bilim deseniyle hazırlanmış olan çalışmanın örneklemini, Çanakkale ilinde bulunan yerel restoranlarda çalışan 13 kişi oluşturmaktadır. Yapılan görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiş, görüşmeler ortalama 15 dakika sürmüştür. Çalışma sonucunda, Çanakkale ilindeki yerel yiyecek içecek işletmelerinde görev alan çalışanların en sık karşılaştıkları sorunlarının uzun çalışma saatleri, mobbing, sözlü taciz ve psikolojik şiddet, karşılıksız emek, iletişim eksikliği, sosyal hak mahkumiyeti, fazla iş yükü ve belirsiz görev tanımlamaları olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: İş tatmini, mobbing, uzun çalışma saatleri, yerel restoran çalışanları.

Abstract

The food and beverage sector, which holds a significant share in the national economy, is a field characterized by intense workload and labor-intensive working conditions. Almost all services offered in restaurant businesses are provided through employees. Therefore, employees constitute the key element of food and beverage businesses, and any problems they experience reduce employee motivation and job satisfaction. In this context, the aim of this study is to investigate the psychological and/or physical problems experienced by local restaurant employees residing in Çanakkale province, and to examine their thoughts on this issue and their reactions to these problems. The study, prepared using a phenomenological design from qualitative research methods, included a sample of 13 individuals working in local restaurants in Çanakkale province. Interviews were conducted face-to-face and lasted approximately 15 minutes. The study results indicate that the most frequently encountered problems for employees working in local food and beverage businesses in Çanakkale province are long working hours, mobbing, verbal harassment and psychological violence, unpaid labor, lack of communication, deprivation of social rights, excessive workload, and unclear job descriptions.

Keywords: Job satisfaction, workplace bullying, long working hours, local restaurant employees.

Giriş

Restoran kavramı, Türk Dil Kurumu Tarafından “yemek pişirilip satılan yer, aşevi, restoran” olarak açıklanmaktadır. Refah düzeyi artışı, insanların iş hayatında daha fazla yer alması ve bununla beraber artan zamandan tasarruf etme isteği, artan sosyalleşme ihtiyacı ve keyifli vakit geçirme isteği gibi etmenler sebebiyle günümüzde her geçen gün daha fazla insan restoranları tercih etmektedir (Sarışık ve Hatipoğlu, 2009; Albayrak, 2014). Yiyecek içecek hizmetleri endüstrisi her geçen gün daha fazla büyümektedir. Bu büyümeyle sektörün ekonomideki yeri artarken, hizmet kalitesinin ve müşteri memnuniyetinin bu büyümedeki payı fazladır. Yoğun bir rekabet halinde olan yiyecek içecek sektöründe hizmet kalitesi için sunulan ürünün kalitesi, sunum şekli, müşteriyle çalışan arasındaki iletişim oldukça önemlidir. Hizmet kalitesini ölçmek amacıyla yapılmış araştırmalarda, çalışanların fiziksel özellikleri, güvenilir olmaları, nazik, bilgili ve empati yapabilir olmaları ve iletişim becerilerinin gelişmiş olmasının önemli olduğu sonucuna varılmıştır (Koyuncu, Sünnetçioğlu ve Korkmaz, 2015: 15).

Çalışma hayatının her alanında çalışanların karşısına çıkabilecek sorunlar bulunmaktadır. Küreselleşmenin de etkisiyle yoğun bir rekabet çalışma hayatına yansımakta ve esnek çalışma saatleri, çalışanların kendi aralarındaki rekabet, yüksek hız ve yüksek verim beklentisi, yaşanan ekonomik krizler sonucu oluşan işsiz kalma stresi, psikolojik ve fiziksel taciz ve yıldırma politikaları çalışanların karşı karşıya kalabileceği sorunlardandır. Aynı zamanda fazla iş yükü ve kötü ve yetersiz yönetimle birleşince çalışanlar fazlaca sıkıntı yaşayabilmektedir (Palaz ve İzci, 2016: 1179-1180; Çalışkan ve Tepeci, 2008). Yiyecek içecek sektöründe çalışan kişiler birçok problem ve risk faktörüyle karşılaşmaktadırlar. Bu sebeple yaşanabilecek iş kazaları ve meslek hastalıkları açısından bu sektör dikkate alınması gereken sektörlerin başında gelmektedir. Özellikle çalışanların iş güvencesinin olmaması, sözleşmeli çalışmaları, iş yükünün fazla, iş kontrolünün az olması psiko-sosyal riskler barındırmaktadır (Şahingöz ve Şık, 2015: 86).

Mutfak, restoranların en önemli bölümlerindendir. Bir mutfaktaki üretim kapasitesi, personel sayısı, görev dağılımı, işletme büyüklüğü, cinsi, mutfağın donanımı, menü, çalışanların fiziksel özellikleri, kullanım özellikleri ve gelecekte oluşabilecek problemler gibi etmenlere önem verilmelidir (Şahingöz ve Şık, 2015: 91-92; Sökmen, 2014: 61-62). Restoran çalışanlarının çalışma yaşamına ilişkin önceki araştırmalar incelendiğinde, çalışmaların büyük ölçüde hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti, iş-yaşam dengesi, duygusal emek, tükenmişlik ve cinsiyet ayrımcılığı gibi belirli konular üzerine yoğunlaştığı görülmektedir (Albayrak, 2014; Bucak ve Turan, 2014; Çalışkan ve Tepeci, 2008; Erdem vd., 2019; Korkmaz vd., 2015; Palaz ve İşçi, 2016; Taştan ve Göksal, 2020). Bununla birlikte, yerel restoran çalışanlarının çalışma yaşamında aynı anda karşılaştıkları psikolojik, fiziksel ve örgütsel sorunları bütüncül bir bakış açısıyla ele alan nitel araştırmaların oldukça sınırlı olduğu dikkat çekmektedir. Özellikle Çanakkale örneğinde çalışan deneyimlerini doğrudan çalışanların ifadeleri üzerinden ortaya koyan çalışmaların yetersiz olması, bu araştırmanın alanyazındaki önemli bir boşluğu doldurmasını sağlamaktadır.

Bu çalışmanın amacı, Çanakkale ilindeki yerel restoranlarda çalışanların karşı karşıya kaldıkları psikolojik ve/veya fiziksel sorunları araştırmak ve çalışanların bu konu hakkındaki düşüncelerini, bu sorunlara verdikleri tepkilerin incelenmesi ve alandaki literatür eksikliğinin doldurulmasıdır. Albayrak (2014) yılında yaptığı çalışmayla, müşterilerin restoran seçimlerini etkileyen faktörleri ve bu faktörler arasındaki farkları incelemeyi amaçlamıştır. Çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılarak veri toplanmış, restoran özellikleri, parasal değer, hizmetler ve yiyecek ve içecekler kategorilerindeki farklar ortaya çıkarılmıştır.

Bucak ve Turan (2014) yılında yaptıkları çalışmayla, Çanakkale’de bulunan 1. ve 2. sınıf yiyecek içecek işletmelerinin gösterdiği kalite ve hizmet algılarını müşterilerin demografik özelliklerine göre incelemeyi amaçlamışlardır. Çalışma verileri nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılarak toplanmıştır. Araştırma sonucunda kadın müşterilerin hizmet kalitesini erkeklere göre daha kaliteli algıladıkları sonucuna varılmıştır. Çalışkan ve Tepeci (2008) yılında yaptıkları çalışmayla,

otel personellerinin yıldırma politikasına maruz kalma oranlarını ölçme ve çalışanların işe devam etme oranını ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Çalışma verileri nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ile toplanmış, elde edilen veriler sonucunda uygulanan yıldırma davranışlarının, çalışanların işe devam etme niyeti üzerinde olumsuz etkiye sahip olduğu belirlenmiştir.

Erdem, Unur, Şeker ve Kınıklı, (2019) yılında yaptıkları çalışmayla, restoran çalışanlarının iş-yaşam dengesi düzeylerini belirlemeyi ve iş tatmini-işten ayrılma niyetlerinin farklılaşıp farklılaşmadığını tespit etmeyi amaçlamışlardır. Çalışma verileri nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ile toplanmış ve erkeklerin kadınlara göre daha düşük iş-yaşam dengesine sahip oldukları görülmüştür. Korkmaz vd., (2015) yılında yaptıkları çalışmayla, yiyecek içecek sektöründe çalışanların duygusal emek davranışlarını belirlemeyi ve bu davranışların tükenmişlik boyutları ve işten ayrılma düşüncesine etkisini incelemişlerdir. Çalışma verileri nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ile toplanmış, yüzeysel davranış ile duyarsızlaşma ve yüzeysel davranış ile kişisel başarı arasında anlamlı bir ilişki bulunamamış, yüzeysel davranış ile kişisel başarı arasında anlamlı bir ilişki bulunamamış, tükenmişliğin alt ölçeklerinden duygusal tükenmenin işten ayrılma niyeti üzerinde orta kuvvette pozitif yönlü etkisinin olduğu ve derin davranışın duygusal tükenmeyi yüksek düzeyde negatif yönlü etkilediği sonucuna varılmıştır.

Palaz ve İşçi (2016) yılında yaptığı çalışmayla, kadınların profesyonel mutfaklarda çalışırken yaşadıkları problemleri, yer edinme gayretini ve çabalarının geri plana atılmasına neden olan faktörleri incelemeyi amaçlamışlardır. Çalışma sonucunda, kadın aşçıların profesyonel mutfaklarda kendilerini koruma amacıyla erkek çalışanlara karşı tutumlu ve maskülen davranışlar sergiledikleri görülmüş, kadın mutfak çalışanlarının erkek çalışanlar tarafından baskılandığı, erkeklere göre daha düşük ücretler karşılığında çalıştırıldıkları, cinsiyet ayrımına uğradıkları ve işe alımlarda hamilelik, ağır çalışma şartları gibi nedenler öne sürülerek kadınların çalışma hayatına atılmasının engellendiği ortaya çıkarılmıştır. Taştan ve Göksal (2020) yılında yaptığı çalışmayla, konaklama işletmelerinde çalışan mutfak personelinin iş sağlığı ve güvenliğini etkileyen psikososyal tehlikeleri ve bu risklerin çalışanlar üzerindeki etkilerini ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Araştırma verileri, nitel araştırma metodlarından yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmıştır. Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak ortaya çıkan benzerlikler ve farklılıklar değerlendirilmiş, kod ve temalar oluşturulmuştur. Örneklem yöntemi olarak, amaçlı örneklem yöntemlerinden olan kartopu örneklem yöntemi kullanılmıştır. Çalışma sonucunda çalışanların iş sağlığı ve güvenliğini kavramsal olarak bildikleri, fakat yalnızca fiziksel boyut açısından değerlendirdikleri gözlemlenmiş, katılımcıların sigortalı çalışmayı iş sağlığı ve güvenliği kapsamında ele aldıkları tespit edilmiş, katılımcıların çalışma ortamında psikososyal risklere maruz kaldığı ve risklerin kurum kültüründe yaşanan sorunlar ve çalışan yönetici ilişkileri hususunda öne çıktığı saptanmıştır.

Kavramsal çerçeve

İş Tatmini Kavramı

İş tatmini, kişinin işine karşı duyduğu genel memnuniyet olarak açıklanabilir. Aynı zamanda kişinin işine karşı oluşturduğu olumlu düşünceler ve işinden elde ettiği doyum olarak da açıklanmıştır (Özkalp ve Kirel, 2005: 142) İş tatmini, insan yaşamının önemli parçalarından olup yaşam tatminiyle aralarında bir ilişki bulunmaktadır. Konuyla ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde iş-yaşam tatminini kişisel faktörlere bağlayan pek çok çalışma olduğu görülmüştür (Saari ve Judge 2004; Aşan ve Erenler, 2008: 207).

Aşan ve Erenler, 2008 yılında yaptıkları çalışmada iş tatmini etkileyen 9 farklı boyut olduğunu ortaya koymuş ve bu boyutları açıklamıştır. Bu boyutlar;

- Ücret
- Yükselme
- Yöneticiler
- Ek imkanlar

- Olası Ödüller
- İşleyiş Prosedürleri
- İşin kendisi
- İletişim
- İş arkadaşları olarak açıklamıştır (Aşan ve Erenler, 2008: 205-206).

Porter ve Lawrer (1968), bir kuram geliştirmiş, bu kurama göre iş tatminini performans ve ödüllendirmelerle ilişkilendirmiştir (Sun, 2002: 23). Yapılan çalışmalarda iş tatminini bireysel faktörler kadar örgütsel faktörlerin de etkilediği görülmüştür (Türk, 2007: 76). İş tatmininin yüksek olması, işe devamsızlığın azalması, personel değişiminin azalması, verimliliğin ve bağlılığın artması gibi örgüt için pozitif sonuçları doğurmaktadır (Karcioğlu ve Akbaş, 2010: 146). Davis (1984) ise, iş tatminini çalışanların işlerine karşı duydukları hoşnutluk veya hoşnutsuzluk olarak tanımlamıştır. Çalışma alanında çalışanın beklediği maddi ve manevi ödüllendirmelerin gerçekleşmeyle uyuşması iş tatmini sağlarken beklenenle uyuşmaması iş tatminsizliğini oluşturmaktadır (Erdil, Keskin, İmamoğlu ve Erat, 2004: 18).

Mobbing Kavramı

Mobbing kelimesi İngilizcede “kanun dışı şiddet uygulayan düzensiz kalabalık” anlamına gelen “mob” kelimesinden türemiştir (Davenport, Schwartz ve Elliott, 2003). İlk defa Leymann (1984) tarafından ortaya çıkarılan mobbing kavramı ülkemizde “psikolojik şiddet” ve “psikolojik yıldırma” olarak tanımlanmaktadır (Karcioğlu ve Akbaş: 140). Mobbing, çalışılan alanda belli kişi veya kişileri hedef alarak sistemli bir şekilde devam eden duygusal saldırı ve yıpratma hareketi olarak açıklanabilir. Kişinin duygusal istismar, taciz ve çeşitli yıpratıcı uygulamalarla işyerinden uzaklaştırılması amaçlanmaktadır. (Tetik, 2010: 81). Browne ve Smith (2008: 132) mobbingi sistemli ve uzun süren, sonucunda ciddi psikolojik ve fizyolojik sorunlarla karşı karşıya kalınabilen bir davranış şekli olarak açıklamıştır. Einarsen, Hoel, Zapf ve Cooper’a (2003) göre bir davranışın mobbing sayılması için sistemli bir şekilde belirli bir süre devam etmesi, hedef alınan kişinin savunmasız hale gelmesi ve hedef alınan kişinin bu durumu haksız, zorlayıcı ve aşağılayıcı olarak görmesi gerekmektedir (Elçi ve Karabay: 127).

Leymann, (1996: 170) mağdur açısından mobbingi beş farklı kategoride değerlendirmektedir. Bunlar iletişime yönelik saldırılar, sosyal ilişkilere yönelik saldırılar, kişisel ün ve imaja yönelik saldırılar, mağdurun kariyerine yönelik saldırılar ve mağdurun sağlığına yönelik saldırılardır. Mobbing denildiğinde akla ilk gelen üstün asta yapıtı yıldırma davranışları olarak düşünülse de mobbing hem dikey hem de yatay olarak gerçekleşebilmektedir. Mobbingin sebeplerinden en belirginleriyse yaş farkı, politik nedenler, kayırma ve sosyal statünün tehlikeye girmesidir (Taş ve Korkmaz, 2014: 33). Çalışanlar ve işletmeler için tehlike oluşturan mobbing tutumunu önleyebilmek için kurum içi iletişimin iyi ve açık olması gerekmektedir. Bunun dışında şeffaf bir politika izlenmeli, kararlar alınırken çalışanların fikirleri de göz önünde bulundurulmalıdır (Yiğit, 2018: 39).

Yöntem

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden “Olgubilim” deseniyle hazırlanmıştır. Olgu bilim deseni, bildiğimiz ve farkında olduğumuz olguların derinlemesine incelenmesini ve olgu ile ilgili bilinirliğin artırılmasını hedeflemektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 66). Çalışma için Çanakkale ilindeki yerel restoranlarda çalışan 13 kişiyle görüşme gerçekleştirilmiş, veriler yüz yüze görüşme yöntemiyle toplanmıştır. Görüşme için 12 adet soru hazırlanmıştır. Sorularla çalışanların yaşadığı sorunları ve iş tatmin düzeylerini belirlemek amaçlanmıştır. Her görüşme yaklaşık 15 dakika sürmüştür. Araştırmanın evrenini Çanakkale ilindeki yerel restoran çalışanları oluşturmaktadır. Çalışanlar “Zincir Örneklem” yöntemiyle belirlenmiştir. 13 kişiyle yapılan görüşme sonucu veriler yeterli doygunluğa ulaşmış ve görüşmeler sonlandırılmıştır. Çalışma, yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle hazırlanmıştır. Çanakkale ilindeki yerel restoran çalışanlarından 13 kişiyle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Creswell (1998: 64) Olgubilim deseniyle hazırlanan çalışmalarda görüşülmesi

gereken kişi sayısının 5-25 kişi arasında olduğunu belirtmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmelerle derinlemesine ve doğgun bir veri elde edilmesi amaçlanmıştır. Görüşmeciler bulgular kısmında “K” harfiyle kodlanmıştır.

Araştırmada elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Öncelikle görüşme kayıtları yazıya aktarılmış, ardından veriler tekrar tekrar okunarak anlamlı ifadeler belirlenmiş ve açık kodlar oluşturulmuştur. Benzer kodlar bir araya getirilerek kategoriler ve temalar oluşturulmuş, bulgular katılımcı ifadeleriyle desteklenmiştir. Araştırmanın geçerliğini artırmak amacıyla doğrudan katılımcı ifadelerine yer verilmiş, oluşturulan kod ve temaların literatür ile uyumlu olmasına dikkat edilmiştir. Güvenirliğin sağlanması amacıyla ise kodlama süreci sistematik biçimde yürütülmüş, araştırma sürecinin tüm aşamaları ayrıntılı şekilde raporlanmış ve elde edilen bulguların tutarlılığı araştırmacılar tarafından yeniden kontrol edilmiştir

Bulgular

Demografik Bulgular

Çalışma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme formuna yanıt veren katılımcıların demografik  zellikleri Tablo 1’ de yer almaktadır. Tablo 1’ e göre çalışmaya katılan 13 katılımcının yaşlarının 21 ile 60 yaş aralığında değiştiği, 13 katılımcının cinsiyetinin 7’ sinin kadın, 6’ sinin erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde 3 kişinin lise, 1 kişinin ön lisans, 7 kişinin lisans, 2 kişinin ise lisansüstü mezunu olduğu görülmektedir. Katılımcıların gelir durumlarının 17.000 TL ile 42.000 TL arasında değiştiği görülmektedir. Katılımcıların tümü Çanakale ilinde ikamet etmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik  zellikleri

Görüşme Numarası	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Gelir Düzeyi	şehir
K1	23	Kadın	Lisans	17.000 TL	Çanakale
K2	21	Erkek	�nlisans	17.500 TL	Çanakale
K3	22	Kadın	Lise	19.000 TL	Çanakale
K4	34	Erkek	Lise	40.000 TL	Çanakale
K5	25	Kadın	Lisans	17.000 TL	Çanakale
K6	60	Erkek	Lise	28.000 TL	Çanakale
K7	23	Kadın	Lisansüstü	17.000 TL	Çanakale
K8	25	Erkek	Lisansüstü	28.000 TL	Çanakale
K9	22	Kadın	Lisans	18.000 TL	Çanakale
K10	22	Kadın	Lisans	19.000 TL	Çanakale
K11	32	Kadın	Lisans	42.000 TL	Çanakale
K12	29	Erkek	Lisans	22.000 TL	Çanakale
K13	26	Erkek	Lisans	21.000 TL	Çanakale

Yerel Restoran alışanlarının Yaşadıkları Sorunlar

Katılımcıların alıştığınız işletmede şimdiye kadar rastladığınız sorunlar nelerdir? Sorusuna verdikleri yanıtlar ile bir kelime bulutu oluşturulmuş, bununla ilgili bulgulara şekil 1’de yer verilmiştir. Çalışanların yaşadıkları sorunlar arasında mobbing, uzun çalışma saatleri, yetersiz iş tanımı, personel eksikliği ve düşük ücret gibi kavramların  ne çıktığı g r lm ştir.

Şekil 1. Çalıştığınız İşletmede Şimdiye Kadar Rastladığınız Sorunlar Nelerdir?



“Çalıştığım mekandaki en büyük sorun mobbing. Onun dışında belirli bir düzenin olmaması, her kafadan bir ses çıkması ve herkesin kafasına göre iş yapaya çalışması yaşadığım sorunlardan bazıları.” (K1)

“Yol sorunu var, ücret karşılanmıyor, çalışana değer verilmiyor, sigorta yapılmıyor ya da eksik yapılıyor ve maaşlar geç yatırılıyor.” (K3)

“Şefler genellikle bildiklerini aktarmak istemiyorlar. Ama bizden de bildiklerini uygulamamızı bekliyorlar. Ayrıca diğer büyük sorun hitap etme şekilleri. Mutfak böyle bir yerdir diyerek kaba ifadelerini geçiştirmeleri büyük bir sorun.” (K7)

Yerel Restoranlarda Mobbing ve Stres Kaynakları

Yerel restoran çalışanlarının yaşadığı mobbing ve olası stres kaynaklarıyla ilgili Çalıştığınız işletmede sözlü veya fiziksel tacize maruz kalıyor musunuz? Çalıştığınız işletmede değerli olduğunuzu düşünüyor musunuz? Çalıştığınız işletmeyi kadın ve erkek çalışanlar arasındaki cinsiyet ayrımcılığı açısından değerlendirir misiniz? ve Çalıştığınız işletmede yaşadığınız stres kaynakları nelerdir? sorularına verdikleri cevaplar incelenerek uygun kodlar oluşturulmuş ve tabloda katılımcıların cevapları işaretlenmiştir. Katılımcıların çalıştıkları iş yerlerinde maruz kaldıkları mobbing ve stres kaynaklarına 9 katılımcı uzun çalışma saatleri, 6 katılımcı ek mesai ücretlerinin ödenmemesi, 10 katılımcı günün yoğunluğunun iş yerinde geçmesi, 8 katılımcı psikolojik baskı ve şiddet, 2 katılımcı sözlü taciz, 8 katılımcı değersiz hissetme, 8 katılımcı aşağılanma, 4 katılımcı kadın çalışanların yetersiz görülmesi, 4 katılımcı erkek çalışanların üstün görülmesi, 10 katılımcı fazla iş yükü, 13 katılımcı yorgunluk ve 5 katılımcı yetersizlik hissi olarak ifade etmiştir.

Tablo 2. Yerel Restoranlarda Mobbing ve Stres Kaynakları ile İlgili Soruların Katılımcı İfadelerine Göre Kodlanması

Görüşme Numarası	Uzun Çalışma Saatleri	Ek Mesai Ücretinin Ödenmemesi	Günün Çoğunluğunun İş Yerinde Geçmesi	Psikolojik Baskı ve Şiddet	Sözlü Taciz	Değersiz Hissetme	Aşağılanma	Kadın Çalışanların Yetersiz Görülmesi	Erkek Çalışanların Üstün Görülmesi	Fazla İş Yüğü	Yorgunluk	Yetersizlik Hissi	Σ
K1	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	11
K2	X		X	X		X	X			X	X	X	8
K3	X		X	X		X	X			X	X		7
K4		X			X				X		X		4
K5	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	12
K6	X		X								X		3
K7	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X	10
K8		X				X	X			X	X		5
K9	X		X	X			X			X	X		6
K10	X		X	X		X		X		X	X	X	8
K11											X		1
K12		X	X							X	X		4
K13	X	X	X	X		X	X			X	X		8
Σ	9	6	10	8	2	8	8	4	4	10	13	5	87
%	10,34	6,90	11,49	9,20	2,30	9,20	9,20	4,60	4,60	11,49	14,94	5,75	100

Tablo 2’de katılımcı ifadelerinin kodlanması sonucu Tablo 3’te 5 adet tema oluşturulmuştur. Tablo 3’te belirlenen temalar çalışma saatleri ile ilgili sorunlar, mobbing ile ilgili sorunlar, değersizlik hissi ile ilgili sorunlar, cinsiyet ayrımcılığı ile ilgili sorunlar ve stres kaynakları ile ilgili sorunlar şeklindedir. Katılımcıların yaşadıkları sorunlar uzun çalışma saatleri, fazla iş yükü, psikolojik baskı, değersiz hissetme ve yorgunluk gibi unsurlardır. Bu bağlamda katılımcıların psikolojisi olumsuz etkilenmekte ve çalışma hayatındaki tatminleri düzeyleri azalmaktadır.

Tablo 3. Yerel Restoranlarda Mobbing ve Stres Kaynakları ile İlgili Soruların Katılımcı İfadelerine Göre Kategorilendirilmesi

Temalar	Kodlar	Σ _i	Σ _i (66)
(1) Çalışma saatleri ile ilgili sorunlar	(1.1) Uzun çalışma saatleri	9	25
	(1.2) Ek mesai ücretlerinin ödenmemesi	6	
	(1.3) Günün çoğunluğunun iş yerinde geçmesi	10	
(2) Mobbing ile ilgili sorunlar	(2.1) Psikolojik baskı ve şiddet	8	10
	(2.1) Sözlü taciz	2	
(3) Değersizlik hissi ile ilgili sorunlar	(3.1) Değersiz hissetme	8	16
	(3.2) Aşağılanma	8	

(4) Cinsiyet ayrımcılığı ile ilgili sorunlar	(4.1) Kadın çalışanların yetersiz görülmesi	4	8
	(4.2) Erkek çalışanların üstün görülmesi	4	
(5) Stres kaynakları ile ilgili sorunlar	(5.1) Fazla iş yükü	10	28
	(5.2) Yorgunluk	13	
	(5.3) Yetersizlik hissi	5	

Yerel restoranlarda çalışma saatleri ile ilgili sorunlar yaşayan katılımcıların ifadeleri şu biçimdedir: K1 düşüncesini “Çalışma saatlerim çok uzun ve ağır. Günde 10-12 saat çalıştığım günler oluyor. Sadece uyuyup işe gidiyorum ve belirli bir yerden sonra bu durumun insanı çok yorduğunu düşünüyorum. Bu nedenle bu çalışma düzeninin bir geleceği olduğunu düşünmüyorum”, K4 düşüncesini “Haftalık çalışma saatlerimiz 45 saatin üzerinde, mesai yaptığımızda ücretlerimizi vermek yerine mesai sürelerinden oluşan alacak izinlerimizi zorla kullanıyorlar.”, K6 ise düşüncesini “Sektörümüzün en büyük sorunlarından biri olduğunu düşünüyorum. İşin yoğun olduğu saatler belirlidir fakat tüm gününüzü işte geçirmek zorunda kalırsınız.” olarak ifade etmiştir. Mobbing ile ilgili sorunlar yaşayan katılımcıların ifadeleri şu biçimdedir: K3 düşüncesini “Sürekli olarak baskı altındayım. Bana net bir sorumluluk yüklenmemesine rağmen benim yapmadığım işler veya olaylar dahilinde üstüme geliniyor, sorumlusu benmişim gibi acısı benden çıkarılıyor.”, K5 ise düşüncesini “Şu ana kadar herhangi bir fiziksel veya sözlü tacize uğramadım, ancak sözlü mobbinge maruz kalıyorum. Daimi olarak yaptığım iş yeriliyor ve açık açık olmasa da laf sokuluyor. Bazen kendimi işlevsiz gibi hissediyorum.” olarak ifade etmiştir. Değersizlik hissi ile ilgili problemler yaşayan katılımcıların ifadeleri şu biçimdedir: K10 düşüncesini “Çalıştığım işletmede değerli olduğumu düşünmüyorum. Bize bir robot gibi her şeyin en iyisini yapmak zorundaymışız gibi davranılıyor ve hata yapma lüksümüz yok.”, K7 düşüncesini “Asla düşünmüyorum. Ben gastronomi ve mutfak sanatları mezunuyum ve mesleğimi ilk kez burada icra etmiyorum. Bunun öncesinde daha büyük ve lüks restoranlarda da çalıştım, fakat hiçbir yerde böyle kendini bilmez, terbiyesiz insanlarla karşılaşmadım. Sizi el üstünde tutmak yerine sürekli olarak küçümsüyorlar.”, K9 ise düşüncesini “Şefimiz sürekli toplantı yapıp “Geri zekalılar, hiçbir işi beceremiyorsanız beni tebrik etmeleri lazım, ne kadar aptal varsa, ne kadar kabiliyetsiz varsa toplamışım” gibi söylemlerle bizi aşağılıyor.” olarak ifade etmiştir.

Cinsiyet ayrımcılığı ile ilgili sorunlar yaşayan katılımcıların ifadeleri şu biçimdedir: K4 düşüncesini “Çalıştığım işletmede açık bir ayrımcılık yaşanmasa da terfi süreçlerinde erkeklere daha fazla şans tanındığını düşünmekteyim.”, K7 düşüncesini “Çalıştığım işyerinde kadın ve erkek çalışanların sayısı birbirine çok yakın. Fakat kadınlara ev hanımı ve beceriksiz gözüyle bakılıyor. Erkekler el üstünde tutulup, ciddiye alınıyor. Kadınlar bir şey söylediğinde “sen ne bilirsin” derecesinde aşağılanıp ciddiye alınmıyor.” K5 ise düşüncesini “Erkeklerin egemen olduğu bir mutfakta çalıştığım için dolayı ayrımcılık olduğunu söyleyebilirim. Sen şimdi yapamazsın, bırakta o yapsın gibi ifadelerle birçok kez maruz kaldım.” olarak ifade etmiştir. Stres kaynakları ile ilgili sorunlar yaşayan katılımcıların ifadeleri şu biçimdedir: K8 düşüncesini “İşin ağır olması ve çalışma saatleri aslında sizi sosyal hayattan koparan noktalar. İşten çıktıktan sonra yorgunluktan hiçbir şey yapamıyorsunuz ancak dinlenip ertesi gün işe geliyorsunuz. İster istemez bu durum insanda stres oluşturuyor ve sinirlenme durumları oluyor. K13 düşüncesini “Günümün en az 9 saatini iş yerinde geçiriyorum. Kendi görevlerim dışında başka işlerle de ilgilenmek durumunda kaldığımdan üzerime ekstradan iş yükü biniyor ve bu durum beni çok yoruyor. Geri kalan vaktimde ise, işin verdiği stres ve yorgunlukla bir şey yapacak halim kalmıyor, eve gittiğim gibi uyuyakalıyorum.” K10 ise düşüncesini “İşverenlerim fazla prensipli insanlar olduğu için sürekli onları memnun etmeye çalışıyorum. Bu durum, kafamda sürekli ‘Acaba bugün her şeyi tam yaptım mı?’, ‘Acaba yaptığım işte hata var mı?’, gibi sorulara yanıt aramama neden oluyor. Ufak tefek eksikliklerde bile verdikleri aşırı tepkiler, beni fazlasıyla yetersiz hissettiriyor.” olarak ifade etmiştir.

Yerel Restoran Çalışanlarının İşveren – Personel İletişimi, Emek ve İş Tatmini

Yerel restoran çalışanlarının işveren ve personel ile iletişimi, emek ve iş tatminiyle ilgili sorulara verdikleri cevaplar incelenmiş, kodlar oluşturulmuş ve tablo 4'te işaretlenmiştir. Elde edilen verilere göre 5 katılımcı işveren ve personelle iletişim eksikliği yaşadığını belirtmiş, 8 katılımcı ise personel ve işveren ile aralarında güçlü bir iletişim olduğunu ifade etmiştir. 12 katılımcı görev tanımlamalarının belirsiz olduğunu, 7 katılımcı personel sayısının eksik olduğunu belirtmiştir. 6 katılımcı yaptıkları işten tatmin olduklarını belirtmiştir, 10 katılımcı ise emeklerinin karşılığını alamadığını, 9 katılımcı da sosyal haklardan mahrum olduklarını ifade etmiştir.

Tablo 4. Yerel Restoran Çalışanlarının İşveren- Personel İletişimi, Emek ve İş Tatmini ile İlgili Soruların Katılımcı İfadelerine Göre Kodlanması

Görüşme Numarası	İletişim Eksikliği	Güçlü İletişim	Belirsiz Görev Tanımlamaları	Personel Eksikliği	İş Tatmini	Karşılıksız Emek	Sosyal Hak Mahrumiyeti	Σ
K1		X	X			X		3
K2	X		X	X		X	X	5
K3		X	X		X	X	X	5
K4		X	X		X			3
K5	X		X	X		X	X	5
K6		X	X		X			3
K7	X		X			X	X	4
K8		X	X	X		X	X	5
K9		X	X	X	X	X	X	6
K10	X		X	X		X	X	5
K11		X			X			2
K12		X	X	X	X	X	X	6
K13	X		X	X		X	X	5
Σ	5	8	12	7	6	10	9	57
%	8,77	14,04	21,05	12,28	10,53	17,54	15,79	100

Tablo 4'te katılımcı ifadelerinin kodlanması sonucu Tablo 5'te 2 farklı tema oluşturulmuştur. Tablo 5'te belirlenen temalar işveren ve personel iletişimi ile iş tatmini ve emek olarak yer almaktadır.

Temalar	Kodlar	Σ _i	Σ _i (57)
(1) İşveren ve Personel İletişimi	(1.1) İletişim eksikliği	5	13
	(1.2) Güçlü iletişim	8	
(2) İş tatmini ve Emek	(2.1) Belirsiz görev tanımlamaları	12	44
	(2.2) Personel Eksikliği	7	
	(2.3) İş tatmini	6	
	(2.4) Karşılıksız emek	10	
	(2.5) Sosyal hak mahrumiyeti	9	

Tablo 5. Yerel Restoran Çalışanlarının İşveren - Personel İletişimi, Emek ve İş Tatmini ile İlgili Katılımcı İfadelerinin Kategorilendirilmesi

Yerel restoran çalışanlarının işveren ve personel iletişimi ile emek ve iş tatmini ile ilgili soruları için katılımcı ifadeleri şu şekildedir: K2 iletişim eksikliği hakkındaki düşüncelerini “Çalışma arkadaşlarımla

iletişimde herhangi bir problem yaşamıyorum. Fakat işletme müdürü ve işverenlerle diyalogumuz oldukça az iletişim kurmakta herkes korkuyor.” Olarak ifade etmiştir. K11, güçlü iletişim ile ilgili düşüncelerini “Gerek uzun süredir aynı işletmede çalışmamdan, gerekse mesai arkadaşlarımı uzun yıllardır tanıyor olmamdan kaynaklı birbirimize bir alışmışlık söz konusu. Bu da işverenimizle ya da personel arkadaşlarımızdaki diyalogun samimiyetine yansıyor.” Şeklinde ifade etmiştir. K8, belirsiz görev tanımlamaları ile ilgili “İşe başlarken komi olarak girdim fakat şef yardımcılığı yaptığım hatta bazı günler tek başıma şef olarak mutfağı yönettiğim de oluyor. Bu bazı günler üstümde stres yaşamama neden oluyor. Maaşım komi maaşına göre yüksek aslında ama dediğim gibi her gün üstüme düşen işten fazlasını yapıyorum.” İfadesini kullanmıştır. K13, personel eksikliği ile ilgili düşüncelerini “Yapılacak işe göre oldukça yetersiz. Bu sebeple mevcut çalışanlar süreli mesai yapmak zorunda kalıyor.” Olarak ifade etmiştir. K3, iş tatminiyle ilgili düşüncelerini “Genel olarak işimden memnunum. Hem yapmayı sevdiğim bir mesleği icra ediyorum, hem çalışma ortamımız plaza ya da ofis düzenlerine göre oldukça rahat, hem de kazancım ekonomik açıdan beni tatmin ediyor.” Şeklinde ifade etmiştir. K7, karşılıksız emek ile ilgili düşüncelerini “Hayır, emeğimin karşılığını alabildiğimi düşünmüyorum. İş tanımım dışında işler yapmam isteniyor ve görevimmiş gibi davranılıyor. Saatlerce mesaiye kalıyorum. Tek başıma 5 kişinin işini yapıyorum üstüne bir de mobbing ve hakaret. Asla emeğimin karşılığını alamıyorum. Mesai ücretlerim bile ödenmiyor” şeklinde ifade etmiştir. K9, sosyal hak mahrumiyetiyle ilgili düşüncelerini “Sigortamı bile Sosyal Güvenlik Kurumu’na şikayet edip müfettiş çağıracağım deyince yaptılar. Haftalık iznimi kullanmak bile suç oluyor. İşe sabah 8’de başlamama rağmen yemek molasına 16.00’den önce çıkamıyorum.” Olarak ifade etmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmanın amacı Çanakkale ilindeki yerel işletmelerde çalışan personellerin yaşadığı sorunları incelemektir. Çalışmada yerel restoranlarda çalışan 13 çalışanla görüşme yapılmış, bu görüşmeler sonucunda farklı temalar ve kodlar ortaya çıkmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen bulgulara göre çalışanların yarısından fazlasının mobbinge maruz kaldığı görülmüştür. Yaşadıkları bu mobbing kendisini bazen sözlü taciz, bazen psikolojik baskı ve şiddet olarak göstermiştir. Bu mobbing çalışanlarda aşağılanma, değersizlik ve yetersizlik hissi olarak ortaya çıkmıştır. Görüşmecilere cinsiyet ayrımcılığıyla ilgili düşünceleri sorulduğunda 4 görüşmeci kadın çalışanların yetersiz görüldüğü, erkek çalışanların ise el üstünde tutulduğunu belirtmişlerdir. Görüşmecilerden çalışma saatlerini değerlendirmeleri istendiğinde geneli çalışma saatlerinin fazla uzun olduğunu ve bütün zamanlarını iş yerlerinde geçirdiklerini ifade etmişlerdir. Bunun da çalışanların hep yorgun olmalarına, dinlenecek vakit bulamamalarına ve özel hayatlarına olumsuz olarak etki göstermesinde etkili olduğu gözlemlenmiştir. Bazı görüşmeciler öğle arası bile yapamadıklarını, ek mesai ücretlerinin ödenmediğini, sosyal haklardan mahrum olduklarını belirtmiştir.

Yiyecek içecek sektörü, iş yükünün fazla olduğu ve yoğun emek gerektiren bir sektör olduğundan çalışanların yaptıkları işin karşılığını almaları önemlidir. Görüşme yapılan çalışanların emeğinin karşılığını almada sıkıntı çekip çekmedikleri sorulduğunda 13 görüşmeciden 10’u emeğinin karşılığını alamadığını ifade etmiştir. Çalışanların sıkıntı yaşadığı bir diğer konu ise personel eksikliği ve bunun sonucunda oluşan fazla iş yüküdür. Eksik personelle çalışan işletmelerde görev yapan çalışanların üzerine düşen iş yükü artmakta, çalışanlar daha fazla çalıştığı halde aldıkları maaşta bir farklılık bulunmamaktadır. Elde edilen bulgulara göre 13 görüşmeciden 6’sının iş tatmini yüksektir. 8 görüşmeci işveren ve çalışanlarla kurduğu iletişimin güçlü olduğunu ifade ederken 5 görüşmeci iletişim eksikliğinin olduğunu, çalışanların birbirinden habersiz olduklarını, işveren ve yöneticilerden çekindiklerini ifade etmişlerdir. Bu çalışmanın yerel yiyecek içecek işletmelerindeki çalışan sorunları açısından ilgili alan yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. İleride yapılacak akademik çalışmalarda yerel yiyecek içecek işletmelerindeki çalışan sorunları, mobbing, taciz ve psikolojik şiddet, stres kaynakları ve emek konuları açısından değerlendirilebilir.

Bu araştırmada yerel restoran çalışanlarının en fazla uzun çalışma saatleri, fazla iş yükü, mobbing, psikolojik baskı ve değersizlik hissi yaşadıkları belirlenmiştir. Bu bulgular, yiyecek ve içecek sektörünün yoğun emek gerektiren çalışma yapısına sahip olduğunu ortaya koyan önceki araştırmalarla paralellik göstermektedir (Şahingöz ve Şık, 2015; Taştan ve Göksal, 2020). Özellikle uzun

çalışma saatleri ve fazla iş yükünün çalışanların yalnızca fiziksel yorgunluklarını değil, aynı zamanda psikolojik iyi oluşlarını ve iş tatminlerini de olumsuz etkilediği görülmektedir. Araştırmada öne çıkan mobbing ve psikolojik baskı bulguları, Çalışkan ve Tepeci (2008)'nin otel çalışanları üzerinde gerçekleştirdiği araştırmanın sonuçlarını desteklemektedir. Çalışanların sürekli eleştirilmesi, değersiz hissettirilmesi ve iletişim problemleri yaşamaları, örgütsel bağlılığın azalmasına ve işten ayrılma niyetinin artmasına neden olabilmektedir. Benzer şekilde Korkmaz vd. (2015), duygusal emek yükünün artmasının tükenmişlik düzeyini yükselttiğini ortaya koymuştur. Bu çalışmada da çalışanların yoğun psikolojik baskı altında olduklarını ifade etmeleri, söz konusu bulgularla örtüşmektedir. Araştırmanın dikkat çeken bulgularından biri de kadın çalışanların cinsiyet temelli ayrımcılığa maruz kaldıklarını ifade etmeleridir. Bu sonuç, Palaz ve İşçi (2016)'nin profesyonel mutfaklarda kadın çalışanların daha düşük statüde değerlendirildiğini ve cinsiyet temelli önyargılarla karşılaştığını ortaya koyan çalışmasıyla benzerlik göstermektedir. Dolayısıyla mutfak işletmelerinde cinsiyet eşitliğini güçlendirecek insan kaynakları uygulamalarına ihtiyaç duyulduğu söylenebilir. Diğer taraftan katılımcıların büyük çoğunluğu kendilerini işletme açısından yeterince değerli hissetmediklerini ifade etmiştir. Çalışanların karar süreçlerine katılamamaları, emeklerinin karşılığını alamadıklarını düşünmeleri ve iletişim eksiklikleri, örgütsel bağlılığı zayıflatan önemli faktörler olarak değerlendirilebilir. Bu durum iş tatmini kuramlarıyla da örtüşmektedir (Porter ve Lawler, 1968; Davis, 1984). Sonuç olarak araştırma bulguları, yerel restoranlarda yaşanan sorunların yalnızca bireysel değil aynı zamanda örgütsel ve yönetsel nedenlerden kaynaklandığını göstermektedir. Çalışanların psikolojik iyi oluşlarını destekleyen, adil görev dağılımı sağlayan, iletişimi güçlendiren ve çalışma saatlerini iyileştiren yönetim uygulamalarının hem çalışan memnuniyetini hem de sunulan hizmet kalitesini artıracığı değerlendirilmektedir.

Kaynakça

- Albayrak, A. (2014) Müşterilerin Restoran Seçimlerini Etkileyen Faktörler: İstanbul Örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 25(2):190-201. <https://doi.org/10.17123/atad.vol25iss255949>
- Aşan, Ö.; Erenler, E. İş Tatmini ve Yaşam Tatmini İlişkisi. *Süleyman Demirel University Journal of Faculty of Economics & Administrative Sciences*, [s. l.], v. 13, n. 2, p. 203–216.
- Bucak, T., Turan, Ö. (2016). Restoranlarda Hizmet Kalitesinin Misafir Memnuniyetine Etkisi: Çanakkale Merkezinde Bir Araştırma, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 49:287-304. <http://dx.doi.org/10.9761/JASSS3540>
- Browne, M. N., Smith, M. A. (2008), “Mobbing in The Workplace: The Latest Illustration of Pervasive Individualism In American Law”, *Employee Rights and Employment Policy Journal*, Vol. 12, p.131- 161.
- Creswell, John (1998). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Traditions*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Çalışkan, O., Tepeci, M. (2008). Otel işletmelerinde ortaya çıkan yıldırma davranışlarının iş tatmini ve işte kalma niyetlerine etkileri. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 19(2), 135-148. <https://izlik.org/JA32DT37ZC>
- Davenport, N., Schwartz, R. D., Elliott, G. P. (2003). *Mobbing İşyerinde Duygusal Taciz*. 1. Baskı. İstanbul: Sistem Yayıncılık.
- Einarsen, S., Hoel, H., Zapf, D., Cooper, C. L. (2003). Bullying and emotional abuse in the workplace. *International perspectives in research and practice*, 1, 439.
- Elçi, M., Karabay, M. (2016). “İşletmelerde Yıldırma Maruz Kalma Algısının Çalışanların İşten Ayrılma Niyetine ve Örgütsel Sessizlik Davranışlarına Etkisi: Hizmet Sektörü Üzerine Bir Araştırma”, *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 14(1), s.125- 149. <https://izlik.org/JA24ZF76EY>

- Erdem, A., Unur, K., Şeker, F. ve Kınıklı, M. A. (2019). Restoran Çalışanlarının İş Yaşam Denge Düzeylerine Göre İş Tatmini ve İşten Ayrılma Niyetlerinin Karşılaştırılması, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3):709-724. <https://www.tutad.org/index.php/tutad/article/view/95>
- Erdil, O., Keskin, H., İmamoğlu, S. Z., Erat, S. (2004). Yönetim Tarzı ve Çalışma Koşulları, Arkadaşlık Ortamı ve Takdir Edilme Duygusu ile İş Tatmini Arasındaki İlişkiler: Tekstil Sektöründe Bir Uygulama. *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 5 (1): 17-26. <https://izlik.org/JA64HD27ED>
- Heller, D., Judge, T. A., Watson, D., (2002) The Confounding Role of Personality and Trait affectivity in the Relationship between Job and Life Satisfaction, *Journal of Organizational Behaviour*, Vol.23, (2002), p 815-835. <https://doi.org/10.1002/job.168>
- Karcioğlu, F., & Akbaş, S. (2010). İşyerinde psikolojik şiddet ve iş tatmini ilişkisi. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 24(3), 139-161. <https://izlik.org/JA78AL28ST>
- Korkmaz, H., Sünnetçioğlu, S., Koyuncu, M. (2015). Duygusal Emek Davranışlarının Tükenmişlik ve İşten Ayrılma Niyeti ile İlişkisi: Yiyecek İçecek Çalışanları Üzerinde Bir Araştırma, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(12):14-33. <https://izlik.org/JA73DL72TC>
- Özkalp, E., Kirel, Ç. (2005) *Örgütsel Davranış*, Anadolı Üniversitesi yayınları, Eskişehir.
- Leymann, H. (1996). "The Content and Development of Mobbing at Work", *European Journal of Work and Organizational Psychology*, 5(2), s.165-184. <https://doi.org/10.1080/13594329608414853>
- Palaz, S., İzci, Ç. (2016) Restoran İşletmelerinde Çalışanların Karşılaştığı Psikolojik Taciz, Yıldırma ve Örgütsel Etkileri. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, Cilt: 30 2016 Sayı: 5.
- Sarışık, M., Hatipoğlu, A. (2009). *Türkiye’de Yiyecek İçecek Sektörünün Gelişimi*. Editörler, Çavuş vd. *Türk Turizm Tarihi, Yapısal ve Sektörel Gelişim*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Saari, L. M., A. Judge, T. A., (2004) Employee Attitudes and Job Satisfaction, *Human resource Management*, Vol.43, No.4, s. 395-407. <https://doi.org/10.1002/hrm.20032>
- Sun, H. Ö. (2002) İş Doyumu üzerine Bir Araştırma, Türkiye Cumhuriyeti Merkez Bankası Banknot Matbaası Genel Müdürlüğü, *Uzmanlık Yeterlilik Tezi*, Ankara.
- Sökmen, A. (2014). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şahingöz, S. A. & Şık, A. (2015). *İş Sağlığı ve Güvenliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taş, İ., Korkmaz, H. (2014). "Kamu Kurumlarında Mobbing: Kahramanmaraş Örneği", *Asos Journal The Journal of Academic Social Science*, 2(2/1), s.29-55.
- Taştan, H., Göksal, S. (2020) Turizm Endüstrisinde Çalışan Mutfak Personellerinin Algıladıkları Psikososyal Risklerin Tespit Edilmesi: Mersin Otellerinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (2), 1016-1032. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.593>
- Tetik, S. (2010). Mobbing kavramı: Birey ve örgütler açısından önemi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2010(1), 81-89. <https://izlik.org/JA84TC85GK>
- Türk M. S., (2007) *Örgüt Kültürü ve İş Tatmini*, Gazi Kitabevi, Ankara.
- Yatkin, Ö., Sakin, Yılmaz, M., (2017) Turizm Alanında ve Yiyecek İçecek Bölümlerinde Tükenmişlik Sendromu ile İş Doyumunun Değerlendirilmesi. *International Journal of Contemporary Tourism Research* (1) S.8 – 16. <https://doi.org/10.30625/ijctr.315763>
- Yiğit, B. (2018). Mobbing kavramı: kavramsal bir çerçeve. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 32-42. <https://izlik.org/JA58YM36SM>

Etik Beyan: “Yerel restoran çalışanlarının karşılaştıkları problemler” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş, toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.



Ezgi KÖSTEKLİ **UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Dijital Gastrodiplomasi Aracı** **Olarak Sosyal Medya Kullanımları: Türkiye Örneği**

The Use of Social Media as a Digital Gastrodiplomacy Tool in UNESCO Cities of Gastronomy: The Case of Türkiye

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, ezgiturkmen@comu.edu.tr

Özet

Bu çalışmada, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında Gastronomi Şehri unvanına sahip Türkiye'deki şehirlerin sosyal medya kullanımları dijital gastrodiplomasi perspektifinden değerlendirilmiştir. Çalışmada gastrodiplomasi, kamu diplomasisi, yumuşak güç, dijital diplomasi ve UNESCO Gastronomi Şehirleri kavramları literatür doğrultusunda incelenmiş; sosyal medya platformlarının gastronomik mirasın uluslararası tanıtımı, destinasyon markalaşması ve kültürel diplomasi açısından taşıdığı önem ortaya konulmuştur. Literatür incelemesi sonucunda, sosyal medyanın dijital gastrodiplomasi faaliyetlerinde etkili bir araç olduğu, ancak UNESCO Gastronomi Şehirlerinin uluslararası görünürlüğünü artırabilmeleri için daha stratejik ve etkileşim odaklı dijital iletişim uygulamalarına ihtiyaç duydukları değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastrodiplomasi, Dijital Diplomasi, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, Sosyal Medya.

Abstract

This study evaluates the social media use of Turkish cities designated as Cities of Gastronomy within the UNESCO Creative Cities Network from the perspective of digital gastrodiplomacy. Drawing on the relevant literature, the study examines the concepts of gastrodiplomacy, public diplomacy, soft power, digital diplomacy, and UNESCO Cities of Gastronomy. It also highlights the role of social media platforms in promoting gastronomic heritage internationally, strengthening destination branding, and facilitating cultural diplomacy. The literature review indicates that social media serves as an effective instrument for digital gastrodiplomacy. However, UNESCO Cities of Gastronomy need to adopt more strategic, internationally oriented, and engagement-driven digital communication practices to enhance their global visibility.

Keywords: Gastrodiplomacy, Digital Diplomacy, UNESCO Creative Cities Network, Social Media.

Giriş

Küreselleşme, dijitalleşme ve iletişim teknolojilerindeki hızlı gelişmeler, ülkelerin uluslararası alanda görünürlük sağlama ve olumlu imaj oluşturma yöntemlerinde önemli değişikliklere yol açmıştır. Günümüzde devletler yalnızca siyasi ve ekonomik güç unsurlarını değil, aynı zamanda kültürel değerlerini de uluslararası ilişkilerde stratejik bir araç olarak kullanmaktadır. Bu kapsamda kültürün en evrensel unsurlarından biri olan gastronomi, ülkelerin yumuşak güç kapasitesini artıran, kültürlerarası etkileşimi destekleyen ve ulusal kimliği uluslararası kamuoyuna aktaran önemli bir kamu diplomasisi aracı haline gelmiştir. Gastrodiplomasi olarak kavramsallaştırılan bu yaklaşım, yemek kültürü aracılığıyla yabancı toplumlarla iletişim kurulmasını, olumlu ülke imajı oluşturulmasını ve kültürel yakınlaşmanın sağlanmasını amaçlamaktadır.

İnternetin ve sosyal medya platformlarının yaygınlaşmasıyla birlikte gastrodiplomasi faaliyetleri de dijital ortama taşınmış, böylece "dijital gastrodiplomasi" kavramı ortaya çıkmıştır. Instagram, Facebook, YouTube, TikTok ve X gibi sosyal medya platformları, gastronomik değerlerin geniş kitlelere ulaştırılmasını sağlayan etkili iletişim kanalları haline gelmiştir. Bu platformlar yalnızca gastronomik ürünlerin tanıtımını sağlamakla kalmamakta, aynı zamanda kullanıcı etkileşimini artırarak destinasyonların uluslararası görünürlüğünü ve marka değerini güçlendirmektedir. Dijital iletişim araçlarının sunduğu çift yönlü iletişim imkânı, kamu diplomasisinin geleneksel yapısını dönüştürmüş ve gastronominin dijital platformlar üzerinden kültürel diplomasi faaliyetlerine daha etkin biçimde entegre edilmesine olanak sağlamıştır.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında verilen "Gastronomi Şehri" unvanı da şehirlerin gastronomik mirasının uluslararası düzeyde tanıtılmasına önemli katkılar sunmaktadır. Ancak bu unvanın sürdürülebilir bir rekabet avantajına dönüşebilmesi, şehirlerin sahip oldukları gastronomik değerleri dijital platformlarda etkili biçimde temsil edebilmelerine bağlıdır. Literatürde gerçekleştirilen çalışmalar, UNESCO Gastronomi Şehirlerinin sosyal medyayı aktif biçimde kullandıklarını, ancak kullanıcı etkileşimi, UNESCO kimliğinin vurgulanması ve uluslararası hedef kitlelere yönelik içerik üretimi konularında geliştirilmesi gereken yönlerin bulunduğunu ortaya koymaktadır.

Türkiye, zengin mutfak kültürü ve gastronomik mirası sayesinde UNESCO Gastronomi Şehri unvanına sahip Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar ile uluslararası gastronomi alanında önemli bir konuma sahiptir. Bu şehirlerin sosyal medya platformlarını nasıl kullandıkları, gastronomik kimliklerini hangi düzeyde yansıttıkları ve dijital gastrodiplomasi faaliyetlerini ne ölçüde etkin gerçekleştirdikleri, hem destinasyon markalaşması hem de kamu diplomasisi açısından önem taşımaktadır.

Bu çalışmanın amacı, Türkiye'deki UNESCO Gastronomi Şehirlerinin sosyal medya kullanımlarını dijital gastrodiplomasi perspektifinden değerlendirmektir. Çalışmada gastrodiplomasi, kamu diplomasisi, yumuşak güç, dijital diplomasi ve dijital gastrodiplomasi kavramları kuramsal olarak ele alınmış; UNESCO Gastronomi Şehirlerinin dijital iletişim faaliyetlerine ilişkin mevcut literatür incelenerek Türkiye örneği üzerinden kapsamlı bir değerlendirme yapılmıştır. Böylece gastronominin dijital iletişim süreçlerinde kültürel diplomasi aracı olarak kullanımına ilişkin literatüre katkı sağlanması amaçlanmaktadır.

Literatür

Gastrodiplomasi Kavramı ve Gelişimi

Küreselleşmenin hız kazanmasıyla birlikte devletler, uluslararası alanda yalnızca siyasi ve ekonomik araçlarla değil, kültürel unsurlar aracılığıyla da etki oluşturma arayışına girmiştir. Bu süreçte mutfak kültürü, ülkelerin kültürel kimliklerini uluslararası kamuoyuna aktarmalarında önemli bir araç olarak öne çıkmıştır. Yemek kültürünün uluslararası ilişkilerde stratejik bir unsur olarak kullanılması ise “gastrodiplomasi” kavramının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Gastrodiplomasi, bir ülkenin mutfak kültürünü kullanarak yabancı toplumlarla iletişim kurması, olumlu bir ulusal imaj oluşturmaya ve kültürlerarası anlayışı geliştirmesi amacıyla yürütülen kamu diplomasisi faaliyetlerini ifade etmektedir (Rockower, 2012).

Gastrodiplomasi kavramı ilk kez 2002 yılında Tayland hükümeti tarafından uygulamaya konulan “Global Thai Programı” sonrasında akademik ve politik çevrelerde dikkat çekmeye başlamıştır. Söz konusu program, Tayland mutfağının uluslararası ölçekte tanıtılmasını, Tay restoranlarının dünya genelinde yaygınlaştırılmasını ve ülkenin turistik çekiciliğinin artırılmasını amaçlamıştır. Programın başarısı sonrasında gastronomi, devletlerin uluslararası imaj oluşturma stratejilerinde önemli bir unsur olarak görülmeye başlanmıştır (Li ve Mok, 2025).

Literatürde gastrodiplomasiye ilişkin farklı tanımlar bulunmakla birlikte, kavramın temelinde yemek aracılığıyla yabancı halklarla ilişki kurma ve olumlu algı oluşturma amacı yer almaktadır. Rockower (2012), gastrodiplomasiyi “kalplere ve zihinlere mide yoluyla ulaşma sanatı” olarak tanımlamaktadır. Bu tanım, yemeğin yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürel iletişim ve etkileşim aracı olduğunu vurgulamaktadır. Benzer şekilde Chapple-Sokol (2013), yemek paylaşımının bireyler arasında güven oluşturduğunu ve kültürlerarası anlayışın gelişmesine katkı sağladığını belirtmektedir. Bu nedenle gastrodiplomasi, kültürel diplomasi ve kamu diplomasisinin kesişim noktasında yer alan bir uygulama alanı olarak değerlendirilmektedir. Gastrodiplomasi kavramı sıklıkla “culinary diplomacy” (mutfak diplomasisi) kavramı ile karıştırılmaktadır. Ancak literatürde bu iki kavram arasında önemli farklılıklar olduğu belirtilmektedir. Mutfak diplomasisi genellikle devlet temsilcileri arasında gerçekleştirilen resmi yemekler ve diplomatik davetler aracılığıyla yürütülen faaliyetleri ifade ederken, gastrodiplomasi doğrudan yabancı halkları hedef almaktadır (Chapple-Sokol, 2013). Başka bir ifadeyle mutfak diplomasisi devletler arası diplomatik ilişkilere odaklanırken, gastrodiplomasi halklar arası etkileşimi güçlendirmeyi amaçlamaktadır. Rockower (2020), bu ayrımı geleneksel diplomasi ile kamu diplomasisi arasındaki farklılığa benzetmektedir. Gastrodiplomasi temelde amaçları arasında ulusal imajın güçlendirilmesi, kültürel farkındalığın artırılması, turizm talebinin desteklenmesi, ekonomik fayda sağlanması ve ülkeler arasında olumlu ilişkilerin geliştirilmesi yer almaktadır. Özellikle yemek deneyiminin evrensel bir niteliğe sahip olması, farklı kültürlerden bireylerin ortak bir zeminde buluşmasını kolaylaştırmaktadır. Bu durum, gastronomiyi diğer kültürel diplomasi araçlarına kıyasla daha erişilebilir ve etkili bir iletişim aracı haline getirmektedir (Chapple-Sokol, 2013).

Gastrodiplomasi uygulamalarının yaygınlaşmasında Tayland'ın ardından Japonya, Güney Kore, Malezya, Peru ve Tayvan gibi ülkeler önemli rol oynamıştır. Japonya, geleneksel “washoku” kültürünü uluslararası düzeyde tanıtarak gastronomik mirasını küresel ölçekte görünür hale getirmiştir. Güney Kore ise “Korean Cuisine to the World” girişimiyle kimchi, bibimbap ve diğer geleneksel yemeklerini küresel markalara dönüştürmeye çalışmıştır. Benzer şekilde Peru, gastronomiyi ulusal kalkınma ve ülke markalaşmasının temel unsurlarından biri olarak kullanmıştır (Zhang, 2015). Bu örnekler, gastronominin yalnızca kültürel bir unsur değil, aynı zamanda stratejik bir dış politika aracı olarak kullanılabildiğini göstermektedir.

Gastrodiplomasi alanındaki çalışmalar incelendiğinde, ilk dönem araştırmaların ağırlıklı olarak devlet destekli kampanyalara odaklandığı görülmektedir. Ancak son yıllarda alanın kapsamı genişlemiş ve devlet dışı aktörler de araştırmaların merkezinde yer almaya başlamıştır. Şefler, restoran işletmeleri, gastronomi festivalleri, sosyal medya içerik üreticileri, influencerlar ve diaspora toplulukları günümüz gastrodiplomasisinin önemli aktörleri arasında gösterilmektedir (Li ve Mok, 2025). Özellikle dijitalleşmenin etkisiyle birlikte sosyal medya platformları, gastronomik değerlerin küresel ölçekte paylaşılmasına ve ulusal mutfakların uluslararası görünürlüğünün artırılmasına önemli katkılar sağlamaktadır.

Günümüz uluslararası ilişkilerinde kültürel etkileşimi destekleyen, ulusal imaj oluşturmaya katkı sağlayan ve kamu diplomasisinin etkili araçlarından biri olarak değerlendirilen gastrodiplomasi, çok boyutlu bir kavramdır. İlk örnekleri devlet destekli tanıtım kampanyalarına dayanmakla birlikte, günümüzde dijital platformların ve devlet dışı aktörlerin de sürece dahil olmasıyla daha geniş bir uygulama alanına kavuşmuştur. Bu durum, gastrodiplomasiyi yalnızca gastronomi alanıyla sınırlı olmayan; kültürel diplomasi, kamu diplomasisi, turizm ve ulus markalama süreçleriyle yakından ilişkili dinamik bir alan olarak ele alınmasını gerekli kılmaktadır.

Kamu Diplomasisi, Yumuşak Güç ve Dijital Diplomasi

Uluslararası ilişkilerde geleneksel diplomasi uzun yıllar boyunca devletler arasındaki resmi ilişkiler ve hükümet temsilcileri arasındaki müzakereler üzerinden yürütülmüştür. Ancak küreselleşme, iletişim teknolojilerindeki gelişmeler ve uluslararası kamuoyunun artan önemi, diplomasi anlayışında önemli değişimlere yol açmıştır. Bu değişim sonucunda devletlerin yalnızca yabancı hükümetlerle değil, yabancı toplumlarla da doğrudan iletişim kurmaları önem kazanmış ve kamu diplomasisi kavramı ortaya çıkmıştır (Cull, 2009).

Kamu diplomasisi, bir devletin dış politika hedeflerini desteklemek amacıyla yabancı kamuoylarını bilgilendirme, etkileme ve onlarla uzun dönemli ilişkiler geliştirme faaliyetleri olarak tanımlanmaktadır (Snow ve Cull, 2020). Geleneksel diplomasi hükümetler arası ilişkilere odaklanırken, kamu diplomasisi yabancı halkları hedef almakta ve uluslararası alanda olumlu algı oluşturmaya amaçlamaktadır. Cull'a (2009) göre kamu diplomasisi; dinleme, savunuculuk, kültürel diplomasi, değişim programları ve uluslararası yayıncılık gibi farklı uygulama alanlarını kapsamaktadır. Bu yönüyle kamu diplomasisi, devletlerin uluslararası meşruiyetlerini artırmalarına ve dış politika hedeflerini daha etkili şekilde gerçekleştirmelerine katkı sağlayan önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Kamu diplomasisinin teorik temelini oluşturan en önemli kavramlardan biri yumuşak güçtür. Nye (2004), yumuşak gücü bir aktörün diğer aktörleri zorlayıcı veya ekonomik araçlar kullanmadan, çekicilik ve ikna yoluyla etkileme kapasitesi olarak tanımlamaktadır. Sert güç askeri ve ekonomik yaptırımlara dayanırken, yumuşak güç kültür, değerler, politikalar ve kurumlar aracılığıyla etki yaratmaktadır. Nye'ye (2004) göre bir ülkenin kültürü ve yaşam tarzı uluslararası alanda ne kadar çekici bulunursa, o ülkenin yumuşak güç kapasitesi de o ölçüde artmaktadır.

Bu bağlamda gastronomi, ülkelerin kültürel çekiciliğini artıran önemli yumuşak güç unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Mutfak kültürü, bir ülkenin tarihini, yaşam biçimini, geleneklerini ve kültürel çeşitliliğini yansıtan önemli bir kültürel miras unsurudur. Bu nedenle gastrodiplomasi faaliyetleri, kamu diplomasisinin kültürel boyutunu güçlendiren uygulamalar arasında yer almaktadır. Yemek deneyimi aracılığıyla yabancı toplumlarda olumlu izlenimler oluşturulması, ülkelerin uluslararası imajlarının güçlenmesine ve kültürel etkileşimin artmasına katkı sağlamaktadır (Rockower, 2012). Nitekim birçok ülke ulusal mutfaklarını yalnızca turizm amaçlı değil, aynı zamanda uluslararası görünürlük ve ülke markalaşması amacıyla da kullanmaktadır.

İnternetin yaygınlaşması ve bilgi iletişim teknolojilerinin gelişmesiyle birlikte kamu diplomasisi faaliyetleri dijital ortama taşınmaya başlamıştır. Özellikle sosyal medya platformları, devletlerin yabancı kamuoylarına doğrudan ulaşmalarını kolaylaştırmış ve iletişim süreçlerini daha hızlı, etkileşimli ve düşük maliyetli hale getirmiştir. Westcott (2018), dijital teknolojilerin diplomatik faaliyetlerin yürütülme biçimini önemli ölçüde değiştirdiğini ve devletlerin uluslararası iletişim stratejilerinde yeni fırsatlar yarattığını belirtmektedir. Benzer şekilde Hanson (2012), dijital araçların diplomatik süreçleri daha şeffaf, katılımcı ve erişilebilir hale getirdiğini ifade etmektedir.

Bu dönüşüm sonucunda “dijital diplomasi” kavramı ortaya çıkmıştır. Dijital diplomasi, devletlerin ve diplomatik aktörlerin dış politika hedeflerini desteklemek amacıyla internet, sosyal medya ve diğer dijital iletişim araçlarını kullanmaları olarak tanımlanmaktadır (Manor, 2019). Dijital diplomasi yalnızca bilgi paylaşımını değil, aynı zamanda hedef kitlelerle etkileşim kurulmasını, kamuoyu oluşturulmasını ve uluslararası algının yönetilmesini de kapsamaktadır. Geleneksel kamu diplomasisinden farklı olarak dijital diplomasi, çift yönlü iletişimi teşvik etmekte ve bireylerin diplomatik süreçlere daha aktif katılım göstermelerine olanak sağlamaktadır.

Günümüzde dijital diplomasi uygulamaları yalnızca devlet kurumları tarafından değil, şehirler, turizm kuruluşları, kültürel kurumlar, sivil toplum örgütleri ve bireysel içerik üreticileri tarafından da yürütülmektedir. Özellikle sosyal medya platformları, kültürel değerlerin küresel ölçekte görünür hale gelmesini kolaylaştırmakta ve ülkelerin yumuşak güç kapasitesini desteklemektedir. Bu durum, gastronomi gibi kültürel unsurların dijital platformlar aracılığıyla tanıtılmasını mümkün kılmış ve dijital gastrodiplomasi uygulamalarının gelişmesine zemin hazırlamıştır.

Kamu diplomasisi, devletlerin yabancı kamuoylarıyla ilişki kurmalarını sağlayan önemli bir iletişim alanı olarak gelişmiş; yumuşak güç yaklaşımı ise bu sürecin teorik temelini oluşturmuştur. Dijitalleşmenin etkisiyle kamu diplomasisi faaliyetleri yeni araçlar ve yöntemler kazanmış, dijital diplomasi uluslararası iletişim süreçlerinin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Bu dönüşüm, gastronomi gibi kültürel değerlerin sosyal medya ve dijital platformlar aracılığıyla uluslararası kamuoyuna sunulmasını mümkün kılmış ve dijital gastrodiplomasi kavramının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır.

Dijital Gastrodiplomasi ve Sosyal Medya

Bilgi ve iletişim teknolojilerinde yaşanan gelişmeler, kültürel diplomasi uygulamalarının dijital platformlara taşınmasına olanak sağlamış ve gastrodiplomasi faaliyetlerinin yürütülme biçiminde önemli değişiklikler meydana getirmiştir. Geleneksel gastrodiplomasi uygulamaları büyük ölçüde uluslararası festivaller, gastronomi etkinlikleri, restoran ağları ve kültürel değişim programları aracılığıyla gerçekleştirilirken, günümüzde sosyal medya platformları bu faaliyetlerin en önemli araçlarından biri haline gelmiştir. Bu dönüşüm, literatürde “dijital gastrodiplomasi” kavramı ile açıklanmaktadır (Ceyhan, 2020).

Dijital gastrodiplomasi, ülkelerin, şehirlerin veya kültürel aktörlerin gastronomik değerlerini dijital iletişim araçları aracılığıyla uluslararası kamuoyuna sunmaları ve bu yolla olumlu bir imaj oluşturmaları sürecini ifade etmektedir. Sosyal medya platformları, gastronomik içeriklerin hızlı ve geniş kitlelere ulaşmasını sağlamakta, kullanıcıların içeriklerle etkileşime girmesine olanak tanımakta ve kültürel değerlerin küresel ölçekte görünürliğini artırmaktadır. Bu nedenle dijital gastrodiplomasi, kamu diplomasisinin dijitalleşen yapısının önemli bir uzantısı olarak değerlendirilmektedir (Manor, 2019).

Sosyal medya platformlarının görsel ve etkileşim odaklı yapısı, gastronomik içeriklerin paylaşımı açısından önemli avantajlar sunmaktadır. Özellikle Instagram, YouTube, Facebook ve TikTok

gibi platformlar; yemek fotoğrafları, tarif videoları, gastronomi etkinlikleri ve yerel mutfak kültürüne ilişkin içeriklerin paylaşılmasına imkân tanımaktadır. Bu durum, gastronominin yalnızca bir beslenme unsuru olmaktan çıkıp deneyimsel ve kültürel bir ürün olarak sunulmasını kolaylaştırmaktadır. Karacabey ve Akkuş (2024), sosyal medya platformlarının gastronomi şehirlerinin tanıtımında önemli bir rol üstlendiğini ve destinasyonların kültürel zenginliklerinin görünür hale gelmesine katkı sağladığını belirtmektedir.

Dijital gastrodiplomasi uygulamalarında sosyal medya yalnızca içerik paylaşım aracı olarak değil, aynı zamanda etkileşim ve katılım platformu olarak da işlev görmektedir. Kullanıcılar gastronomik içerikleri beğenebilmekte, yorum yapabilmekte, paylaşabilmekte ve kendi deneyimlerini oluşturabilmektedir. Böylece hedef kitleler pasif izleyiciler olmaktan çıkarak kültürel iletişim sürecinin aktif katılımcıları haline gelmektedir. Ancak yapılan araştırmalar, birçok gastronomi destinasyonunun sosyal medya hesaplarında takipçilerle yeterli düzeyde etkileşim kuramadığını göstermektedir. UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Instagram hesapları üzerine yapılan bir çalışmada, şehirlerin takipçi yorumlarına ve sorularına çoğunlukla yanıt vermedikleri, UNESCO kimliğini yeterince vurgulamadıkları ve etkileşim artırıcı stratejileri sınırlı düzeyde kullandıkları belirlenmiştir (Yu vd., 2019).

Son yıllarda dijital gastrodiplomasi faaliyetlerinde devlet dışı aktörlerin rolü de giderek artmaktadır. Şefler, restoran işletmeleri, gastronomi yazarları, influencerlar ve içerik üreticileri gastronomik değerlerin uluslararası düzeyde tanıtılmasında önemli işlevler üstlenmektedir. Türk mutfacı üzerine hazırlanan YouTube içeriklerini inceleyen araştırmalar, içerik üreticilerinin Türkiye'nin gastronomik mirasının uluslararası görünürlüğüne katkı sağladığını ve dijital gastrodiplomasi sürecinde önemli aktörler olarak öne çıktığını göstermektedir (Tok, 2026). Bu durum, gastrodiplomasiyi yalnızca devlet merkezli bir faaliyet olmaktan çıkarak çok aktörlü bir yapıya dönüştüğünü ortaya koymaktadır (Li ve Mok, 2025).

Dijital gastrodiplomasiyi başarılı örnekleri arasında Tayvan'ın sosyal medya aracılığıyla yürüttüğü gastronomi tanıtım faaliyetleri dikkat çekmektedir. Tayvan mutfacına ait ürünlerin sosyal medya platformlarında yaygın biçimde paylaşılması, ülkenin kültürel görünürlüğünü artırmakta ve yumuşak güç kapasitesine katkı sağlamaktadır (Chang ve Chang, 2025). Benzer şekilde Endonezya'nın Bali mutfacısını dijital platformlar aracılığıyla tanıtması, yerel mutfak kültürünün uluslararası kamuoyuna aktarılmasında etkili sonuçlar doğurmuştur (Rumadana ve Winata, 2025). Bu örnekler, gastronomik değerlerin dijital ortamda sunulmasının ülkelerin kültürel diplomasi stratejilerini desteklediğini göstermektedir (Li ve Mok, 2025).

Bununla birlikte dijital gastrodiplomasi yalnızca görünürlük sağlamakla sınırlı değildir. Sosyal medya platformları, gastronomi destinasyonlarının marka değerinin artırılması, destinasyon imajının güçlendirilmesi ve turizm talebinin desteklenmesi açısından da önemli fırsatlar sunmaktadır. Gastronomik içeriklerin düzenli ve stratejik biçimde paylaşılması, destinasyonların uluslararası alanda tanınırlığını artırmakta ve potansiyel ziyaretçilerin seyahat kararlarını etkileyebilmektedir (Munar vd., 2014; Zhou, 2019). Bu nedenle dijital gastrodiplomasi faaliyetlerinin başarılı olabilmesi için içerik kalitesi, görsel tasarım, kullanıcı etkileşimi ve platform yönetimi gibi unsurların bütüncül bir yaklaşımla ele alınması gerekmektedir (Bütün ve Öncel, 2019).

Dijital gastrodiplomasi, gastronomik değerlerin dijital iletişim araçları aracılığıyla uluslararası kamuoyuna aktarılmasını sağlayan çağdaş bir kamu diplomasisi uygulaması olarak öne çıkmaktadır. Sosyal medya platformları, gastronomik mirasın görünürlüğünü artırmakta, kültürlerarası iletişimi desteklemekte ve destinasyonların uluslararası marka değerine katkı sağlamaktadır (Lin vd., 2011; Manor, 2019). Bu bağlamda UNESCO Gastronomi Şehirleri gibi gastronomi temelli destinasyonların

sosyal medya platformlarını etkin kullanmaları, dijital gastrodiplomasi faaliyetlerinin başarısı açısından kritik öneme sahiptir (Karacabey ve Akkuş, 2024).

UNESCO Gastronomi Şehirleri ve Gastronomi Kimliği

Küreselleşme ile birlikte şehirler yalnızca ekonomik ve fiziksel özellikleriyle değil, kültürel değerleri ve özgün kimlikleriyle de rekabet etmeye başlamıştır. Bu süreçte gastronomi, şehirlerin kültürel mirasını yansıtan ve destinasyon farklılaştırmasında önemli rol oynayan unsurlardan biri haline gelmiştir. Yerel mutfak kültürü, bir destinasyonun tarihini, yaşam biçimini, üretim geleneklerini ve kültürel çeşitliliğini yansıtan önemli bir kimlik bileşeni olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle gastronomi, günümüzde yalnızca turistik bir çekicilik unsuru değil, aynı zamanda şehir markalaşmasının stratejik araçlarından biri olarak kabul edilmektedir (Bütün ve Önel, 2019).

Gastronominin şehirlerin sürdürülebilir kalkınmasına katkı sağlayan yaratıcı bir endüstri olarak kabul edilmesi, UNESCO tarafından 2004 yılında oluşturulan Yaratıcı Şehirler Ağı (UNESCO-UCCN) ile daha görünür hale gelmiştir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı; el sanatları ve halk sanatları, tasarım, film, gastronomi, edebiyat, medya sanatları ve müzik olmak üzere yedi yaratıcı alanda faaliyet gösteren şehirleri bir araya getirmektedir. Ağın temel amacı, yaratıcılığı sürdürülebilir kentsel kalkınmanın bir unsuru olarak kullanmak ve şehirler arasında bilgi paylaşımını teşvik etmektir (Bütün ve Önel, 2019).

UNESCO tarafından verilen “Gastronomi Şehri” ünvanı, güçlü gastronomik mirasa sahip şehirlerin uluslararası düzeyde tanınırlığını artırmakta ve bu şehirlerin gastronomik değerlerini koruma, geliştirme ve tanıtma faaliyetlerini desteklemektedir. Gastronomi Şehri ünvanı alabilmek için şehirlerin köklü gastronomi kültürüne sahip olması, yerel ürünlerini koruması, geleneksel mutfak uygulamalarını sürdürmesi ve gastronomiyi sürdürülebilir kalkınmanın bir aracı olarak kullanması beklenmektedir (Xiaomin, 2017).

Gastronomi şehirleri için gastronomik kimlik kavramı büyük önem taşımaktadır. Gastronomik kimlik; bir destinasyonu diğerlerinden ayıran yerel yemekler, üretim teknikleri, gastronomik gelenekler, kültürel değerler ve mutfak mirasının bütününe ifade etmektedir. Güçlü bir gastronomik kimlik, destinasyonların rekabet avantajı elde etmelerine, ziyaretçiler tarafından daha kolay hatırlanmalarına ve özgün bir marka değeri oluşturmalarına katkı sağlamaktadır. UNESCO Gastronomi Şehirleri üzerine yapılan araştırmalar, gastronomik kimliğin destinasyon markalaşmasının temel unsurlarından biri olduğunu göstermektedir (Duran ve Uygur, 2022).

Gastronomi kimliğinin oluşturulması ve sürdürülebilir biçimde korunması yalnızca yerel mutfak unsurlarının varlığıyla mümkün değildir. Bu değerlerin etkili biçimde tanıtılması ve uluslararası görünürlük kazanması da gerekmektedir. Bu noktada dijital iletişim araçları önemli bir rol üstlenmektedir. UNESCO Gastronomi Şehirlerinin resmi web siteleri ve sosyal medya hesapları üzerine yapılan çalışmalar, gastronomik değerlerin tanıtımında dijital platformların stratejik öneme sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak araştırmalar, birçok gastronomi şehrinin sahip olduğu gastronomik mirası dijital platformlarda yeterince görünür kılamadığını göstermektedir (Bütün ve Önel, 2019).

Karacabey ve Akkuş (2024) tarafından UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Instagram hesapları üzerinde gerçekleştirilen içerik analizi, şehirlerin gastronomik değerlerini tanıtmak amacıyla sosyal medyayı aktif olarak kullandıklarını ancak takipçilerle etkileşim kurma konusunda çeşitli eksiklikler bulunduğunu ortaya koymuştur. Araştırmada şehirlerin UNESCO kimliğini paylaşımlarında yeterince vurgulamadıkları ve kullanıcı etkileşimini artıracı uygulamalara sınırlı düzeyde yer verdikleri belirlenmiştir. Bu durum, gastronomik kimliğin dijital ortamda etkili biçimde temsil edilmesinin

yalnızca içerik paylaşımıyla değil, aynı zamanda etkileşim yönetimiyle de ilişkili olduğunu göstermektedir (Karacabey ve Akkuş, 2024).

Benzer şekilde UNESCO Gastronomi Şehirlerinin web siteleri üzerine yapılan karşılaştırmalı analizlerde, şehirlerin gastronomik değerlerini tanıtmada konusunda çeşitli eksiklikler bulunduğu tespit edilmiştir. Özellikle destinasyon tanıtımı ile gastronomi tanıtımı arasında bütüncül bir yaklaşımın yeterince oluşturulmadığı ve dijital içeriklerin daha stratejik biçimde yönetilmesi gerektiği belirtilmektedir (Bütün ve Öncel, 2019). Bu bulgular, UNESCO Gastronomi Şehri unvanının tek başına uluslararası görünürlük sağlamadığını, unvanın etkili dijital iletişim stratejileriyle desteklenmesi gerektiğini göstermektedir.

UNESCO Gastronomi Şehirleri, gastronomiyi sürdürülebilir kalkınma, kültürel mirasın korunması ve destinasyon markalaşması açısından stratejik bir unsur olarak değerlendiren önemli bir girişimdir. Gastronomik kimlik, şehirlerin uluslararası rekabet gücünü artıran temel değerlerden biri olarak öne çıkarken, bu kimliğin dijital platformlarda görünür hale getirilmesi günümüzde giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Bu durum, UNESCO Gastronomi Şehirlerinin dijital gastrodiplomasi faaliyetleri açısından değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

Türkiye'deki UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Dijital Gastrodiplomasi Bağlamında Sosyal Medya Kullanımları

Türkiye, sahip olduğu zengin mutfak kültürü ve gastronomik çeşitlilik sayesinde son yıllarda uluslararası gastronomi alanında dikkat çeken ülkelerden biri haline gelmiştir. Bu durum, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi alanında tescillenen şehirlerin sayısına da yansımıştır. Günümüzde Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar UNESCO Gastronomi Şehri unvanına sahip şehirler arasında yer almakta ve Türkiye'nin gastronomik mirasının uluslararası düzeyde temsil edilmesinde önemli rol üstlenmektedir. Söz konusu şehirler, yalnızca gastronomik zenginlikleriyle değil, aynı zamanda bu değerleri dijital platformlar aracılığıyla görünür kılma çabalarıyla da öne çıkmaktadır (Duran ve Uygur, 2023).

UNESCO Gastronomi Şehri unvanı, şehirlerin uluslararası tanınırlığını artırmakta ve gastronomi temelli destinasyon markalaşma süreçlerine katkı sağlamaktadır. Ancak bu unvanın etkili sonuçlar doğurabilmesi için gastronomik değerlerin dijital ortamlarda doğru biçimde temsil edilmesi gerekmektedir. Günümüzde sosyal medya platformları, şehirlerin gastronomik kimliklerini uluslararası kamuoyuna aktarmalarında önemli bir araç haline gelmiştir. Özellikle Instagram, Facebook, YouTube ve X gibi platformlar, gastronomik mirasın tanıtılmasında yaygın olarak kullanılmaktadır (Faraç ve Cinnioğlu, 2021).

Türkiye'deki UNESCO Gastronomi Şehirlerinin sosyal medya kullanımlarını inceleyen araştırmalar, şehirlerin dijital platformları aktif biçimde kullandıklarını göstermektedir. Faraç ve Cinnioğlu (2021) tarafından gerçekleştirilen araştırmada, UNESCO Gastronomi Şehirlerinin sosyal medya hesapları karşılaştırılmış ve şehirlerin özellikle Instagram ve Facebook platformlarını ön plana çıkardıkları belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Gaziantep'in sosyal medya kullanımında diğer şehirlere kıyasla daha aktif bir profil sergilediği ve dijital görünürlüğünü artırma konusunda daha başarılı olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, Gaziantep'in UNESCO unvanını destinasyon tanıtımında stratejik biçimde kullandığını göstermektedir.

Gaziantep, Türkiye'nin UNESCO tarafından gastronomi alanında tescillenen ilk şehri olması nedeniyle dijital gastrodiplomasi açısından önemli bir örnek oluşturmaktadır. Şehrin sahip olduğu zengin mutfak kültürü, yüzlerce yerel yemek çeşidi ve köklü gastronomik mirası uluslararası tanıtım faaliyetlerinde sıklıkla kullanılmaktadır. Gaziantep'in sosyal medya hesaplarında yerel yemekler,

gastronomi festivalleri, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi etkinliklerine ilişkin içeriklere yoğun biçimde yer verildiği görülmektedir. Bu durum, gastronomik kimliğin dijital platformlar aracılığıyla görünür kılınmasına katkı sağlamaktadır (Yaldız ve Olcay, 2020).

Hatay ise çok kültürlü yapısı ve zengin mutfak mirasıyla UNESCO Gastronomi Şehri unvanını alan bir diğer önemli destinasyondur. Hatay mutfağı, farklı kültürlerin etkisiyle şekillenen özgün yapısı sayesinde gastronomik çeşitlilik açısından öne çıkmaktadır. Yerel gastronomi işletmecileri üzerine yapılan araştırmalar, UNESCO unvanının Hatay'ın tanıtımına ve turizm potansiyeline olumlu katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Bununla birlikte tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin daha da geliştirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Demirtaş ve Pektaş, 2020).

Afyonkarahisar ise gastronomik ürün çeşitliliği ve yerel mutfak kültürüyle son yıllarda öne çıkan şehirlerden biridir. Afyonkarahisar üzerine yapılan çalışmalar, şehrin gastronomik değerlerinin dijital ortamlarda belirli ölçüde temsil edildiğini, ancak bazı gastronomik unsurların görünürlüğünün sınırlı kaldığını göstermektedir. Özellikle dijital pazarlama faaliyetlerinin gastronomik kimliğin bütüncül biçimde sunulmasında önemli olduğu belirtilmektedir (Ören, Çatır ve Ören, 2021).

Türkiye'deki UNESCO Gastronomi Şehirlerinin dijital gastrodiplomasi faaliyetleri değerlendirildiğinde, sosyal medyanın gastronomik mirasın tanıtımında önemli bir araç olarak kullanıldığı görülmektedir. Ancak mevcut çalışmalar, şehirlerin sosyal medya platformlarını daha stratejik biçimde kullanmaları gerektiğine işaret etmektedir. Özellikle kullanıcı etkileşiminin artırılması, UNESCO kimliğinin daha görünür biçimde vurgulanması, çok dilli içeriklerin yaygınlaştırılması ve uluslararası hedef kitlelere yönelik içerik stratejilerinin geliştirilmesi önerilmektedir (Akdu ve Akdu, 2018).

Türkiye'deki UNESCO Gastronomi Şehirleri, sahip oldukları gastronomik mirası dijital platformlar aracılığıyla uluslararası kamuoyuna aktarmaya çalışmakta ve bu süreçte dijital gastrodiplomasi faaliyetlerinden yararlanmaktadır. Bununla birlikte UNESCO unvanının sağladığı görünürlüğün sürdürülebilir hale getirilebilmesi için sosyal medya kullanımının daha planlı, etkileşim odaklı ve stratejik biçimde yürütülmesi gerekmektedir. Bu durum, gastronomik mirasın korunması kadar uluslararası düzeyde etkili biçimde tanıtılmasının da önem taşıdığını göstermektedir.

Sonuç

Küreselleşme ve dijitalleşmenin etkisiyle kamu diplomasisi uygulamaları önemli bir dönüşüm geçirmiş, gastronomi ise ülkelerin ve şehirlerin uluslararası tanıtımında kullanılan stratejik yumuşak güç unsurlarından biri haline gelmiştir. Geleneksel gastrodiplomasi uygulamaları dijital iletişim teknolojileriyle bütünleşerek dijital gastrodiplomasi yaklaşımını ortaya çıkarmış; sosyal medya platformları gastronomik mirasın uluslararası kamuoyuna aktarılmasında en etkili araçlardan biri olarak öne çıkmıştır. Bu durum, gastronominin yalnızca kültürel bir unsur değil, aynı zamanda destinasyon markalaşması, uluslararası görünürlük ve kamu diplomasisi açısından da önemli bir iletişim aracı olduğunu göstermektedir.

Literatürde yer alan çalışmalar incelendiğinde UNESCO Gastronomi Şehirlerinin sosyal medya platformlarını aktif olarak kullandıkları görülmekle birlikte, dijital iletişim faaliyetlerinin niteliği bakımından çeşitli eksikliklerin bulunduğu anlaşılmaktadır. Özellikle kullanıcılarla etkileşimin sınırlı olması, UNESCO kimliğinin yeterince ön plana çıkarılmaması, çok dilli içerik üretiminin yetersizliği ve uluslararası hedef kitlelere yönelik stratejik içerik planlamasının eksikliği, dijital gastrodiplomasi faaliyetlerinin etkinliğini azaltan temel unsurlar arasında yer almaktadır.

Türkiye örneğinde Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar'ın sahip oldukları güçlü gastronomik mirasın uluslararası tanıtım açısından önemli bir potansiyel oluşturduğu görülmektedir. Bununla birlikte bu potansiyelin sürdürülebilir biçimde değerlendirilebilmesi için sosyal medya platformlarının yalnızca tanıtım amacıyla değil, etkileşim, hikâye anlatıcılığı, kültürel miras aktarımı ve uluslararası iletişim stratejileri doğrultusunda bütüncül bir yaklaşımla yönetilmesi gerekmektedir. Gastronomik kimliğin dijital platformlarda etkili biçimde temsil edilmesi, şehirlerin uluslararası rekabet gücünü artıracığı gibi Türkiye'nin kültürel diplomasisine de önemli katkılar sağlayacaktır.

Dijital gastrodiplomasi, UNESCO Gastronomi Şehirlerinin uluslararası görünürliğini artıran, gastronomik kimliklerini güçlendiren ve destinasyon markalaşmasına katkı sağlayan önemli bir kamu diplomasisi aracıdır. Bu nedenle yerel yönetimlerin, turizm paydaşlarının, gastronomi işletmelerinin ve içerik üreticilerinin ortak hareket ederek uzun vadeli dijital iletişim stratejileri geliştirmeleri büyük önem taşımaktadır. Gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalarda UNESCO Gastronomi Şehirlerinin farklı sosyal medya platformlarındaki performanslarının nicel yöntemlerle karşılaştırılması, kullanıcı etkileşimlerinin analiz edilmesi ve uluslararası örneklerle kıyaslamalı çalışmaların yapılması, dijital gastrodiplomasi literatürüne önemli katkılar sağlayacaktır. Böylece gastronomik mirasın korunması, tanıtılması ve uluslararası düzeyde sürdürülebilir biçimde görünür kılınmasına yönelik daha kapsamlı politika ve uygulama önerileri geliştirilebilecektir.

KAYNAKÇA

- Akdu, U., & Akdu, S. (2018). Turizm tanıtımında gastronomik değer vurgusu: UNESCO gastronomi şehirleri örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933–952.
- Bütün, S., & Öncel, S. (2019). Comparative content analysis of the websites of gastronomy cities rewarded by UNESCO creative cities network. *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 26(3), 831–848.
- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8(2), 161–183.
- Ceyhan, A. İ. (2020). Dijitalleşen kamu diplomasisi üzerine kısa bir analiz. *Uluslararası İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 85–100.
- Chang, A. Y., & Chang, H. C. H. (2025). Food as Soft Power: Taiwanese Gastrodiplomacy on Social Media and Algorithmic Suppression. *arXiv preprint arXiv:2511.05729*.
- Cull, N. J. (2009). *Public diplomacy: Lessons from the past*. Figueroa Press.
- Demirtaş, N., & Pektaş, K. (2020). UNESCO yaratıcı gastronomi şehri Hatay'ın yerel gastronomi işletmecilerinin bakış açısıyla farkındalık düzeyinin incelenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2724–2745.
- Duran, G., & Meydan Uygur, S. (2023). UNESCO Gastronomi Şehirleri'nin Gastronomi Unsurları ve Gastronomi Kimlikleri (Gastronomic Elements and Gastronomic Identities of UNESCO Gastronomy Cities). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 627–648.
- Faraç, M., & Cinnioğlu, H. (2021). Türkiye'deki UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Sosyal Medya Hesapları Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(3), 323–340.
- Hanson, F. (2012). *Baked in and wired: eDiplomacy@State*. Brookings Institution.
- Karacabey, F. A., & Akkuş, G. (2024). UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Instagram Hesaplarının İçerik Analizi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 56–78.
- Li, G., & Mok, K. (2025). More than two decades of gastrodiplomacy: a review of the concept, current characteristics, and future trends. *Frontiers in Political Science*, 7, 1659162.

- Lin, Y.-C., Pearson, T. E., & Cai, L. A. (2011). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30–48.
- Manor, I. (2019). *The digitalization of public diplomacy*. Palgrave Macmillan.
- Munar, A. M., & Jacobsen, J. K. S. (2014). Motivations for sharing tourism experiences through social media. *Tourism Management*, 43, 46–54.
- Nye, J. S. (2004). *Soft power: The means to success in world politics*. PublicAffairs.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiploacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235–246.
- Rockower, P. S. (2020). A guide to gastrodiploacy. In N. Snow & N. J. Cull (Eds.), *Routledge handbook of public diplomacy* (2nd ed., pp. 205–212). Routledge.
- Rumadana, I. M. R., & Winata, G. A. S. (2025). Balinese Cuisine as an instrument in Driving Gastrodiploacy in Australia. *Enrichment: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 3(1), 151–157.
- Snow, N., & Cull, N. J. (Eds.). (2020). *Routledge handbook of public diplomacy* (2nd ed.). Routledge.
- Şahin Ören, T., Çatır, O., ve Ören, V. E. (2021). Dijital pazarlama açısından gastronomi kenti Afyonkarahisar: Dijital mutfak kültürü geleneksel mutfak kültürüne karşı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2109–2131.
- UNESCO. (n.d.). *Creative Cities Network*. <https://www.unesco.org/en/creative-cities>
- Tok, M. Ç. (2026). Expanding the Boundaries of Digital Gastrodiploacy: A Qualitative Study of YouTube Videos on Turkish Cuisine. *İletişim ve Diplomasi, Gastrodiploacy Özel Sayısı*, 113–134.
- Xiaomin, C. (2017). City of Gastronomy” of UNESCO Creative Cities Network: From international criteria to local practice. *Social Systems Studies*, 7, 55–67.
- Westcott, Nicholas. (2018). Digital Diplomacy: The Impact of the Internet on International Relations. *OII Working Paper* No. 16.
- Yaldız, E., & Olcay, A. (2020). Gaziantep ve Hatay’ın Gastronomi Alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Katılmasına İlişkin Yerel Halkın Bakış Açısı Üzerine Bir Araştırma. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5, 60–83.
- Yu, C.-E., & Sun, R. (2019). The role of Instagram in UNESCO’s Creative City of Gastronomy: A case study of Macau. *Tourism Management*, 75, 257–268.
- Zhang, J. (2015). The food of the worlds: Mapping and comparing contemporary gastrodiploacy campaigns. *International Journal of Communication*, 9, 24–24.
- Zhou, Y. (2019). Confucius Institutes and cultural diplomacy. *Asian Studies Review*, 43(2).

Etik Beyan: “UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Dijital Gastrodiploacy Aracı Olarak Sosyal Medya Kullanımları: Türkiye Örneği” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.