

T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI



**GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA LEZZET ROTASI
OLUŞTURMAK VE TURİSTLERİN DENEYİMSSEL TURİZME
BAKIŞ AÇILARININ TESPİT EDİLMESİ: SİNOP ÖRNEĞİ**

GÜLNİSA TURAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
DOÇ. DR. HASİBE YAZIT

SİNOP- 2025

TEZ KABUL

Glnisa TURAN tarafından hazırlanan “**GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA LEZZET ROTASI OLUŞTURMAK VE TURİSTLERİN DENEYİMSSEL TURİZME BAKIŞ AÇILARININ TESPİT EDİLMESİ: SİNOP ÖRNEĞİ**” başlıklı bu çalışma, 27.06.2025 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak, jürimiz tarafından **YÜKSEK LİSANS tezi** olarak kabul edilmiştir.

Başkan	Doç. Dr. Gül ERKOL BAYRAM Sinop Üniversitesi / Turizm Fakültesi	İmza
ye (Danışman)	Doç. Dr. Hasibe YAZIT Sinop Üniversitesi / Turizm Fakültesi	İmza
ye	Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇALIŞKAN Kastamonu Üniversitesi / Turizm Fakültesi	İmza

Enstitü Müdürü

Prof. Dr. Hüseyin Turan ARAT

.....

ETİK BEYANI

Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu çalışmada; çalışma içerisinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Gölnisa TURAN



ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA LEZZET ROTASI OLUŞTURMAK VE TURİSTLERİN DENEYİMSSEL TURİZME BAKIŞ AÇILARININ TESPİT EDİLMESİ: SİNOP ÖRNEĞİ

GÜLNİSA TURAN

SİNOP ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

DANIŞMAN: DOÇ.DR. HASİBE YAZIT

Gastronomi turizmi gün geçtikçe gelişmeye devam eden bir turizm türüdür. Özellikle son yıllarda gastronomi turizmi potansiyeli bulunan destinasyonların gastronomik zenginliklerini ön planda tuttukları görülmektedir. Bu destinasyonların sahip oldukları zenginlikleri etkin bir biçimde tanıtabilmeleri için gastronomi rotalarının oluşturulması gerekmektedir. Bunun sağlanabilmesi için Türkiye'nin pek çok yerinde gastronomi rotaları oluşturulmaktadır. Sinop İl'i özelinde gastronomi turizmi kapsamında lezzet rotası oluşturulmasına ilişkin pek fazla çalışma bulunmamaktadır. Bu kapsamda Sinop destinasyonu çalışmanın araştırma alanı olarak seçilmiştir. Sinop İl'i özelinde gastronomi rotalarının olmaması ve bu konu kapsamında yapılan akademik çalışmaların da bulunmaması yapılan araştırmanın önemini belirtmektedir. Bu kapsamda araştırmanın temel amacı, Sinop İl'inin mevcut gastronomik potansiyelini harekete geçirmek için lezzet rotası oluşturmak ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistlere yol gösterici bir referans kaynak oluşturmaktır. Aynı zamanda gastronomi turizmi kapsamında turistlerin deneyimsel turizme olan bakış açılarının da tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu araştırmanın veri toplama sürecinde nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Veri toplama süreci 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın veri grubu yerli turistlerden oluşmakta olup 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında toplam 67 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Sinop İl'inin gastronomi rotasına ilişkin toplam 4 adet gastronomi rotası önerisi geliştirilmiştir. Sinop İl'inin Samsun, Kastamonu ve Çorum illeri ile sınırlarının bulunmasından dolayı bölgelerden kara yolu ile Sinop'a ulaşım sağlayan turistler için 3 adet gastronomi rota önerisi geliştirilirken bölgeye hava yolu ile ulaşım sağlayan turistler için de Sinop İl merkezinden 1 adet gastronomi rotası önerisi geliştirilmiştir. Bu rotaların başlangıç ve bitiş ilçeleri bulunulan konuma göre değişiklik göstermektedir. Hangi ilçede hangi yöresel yemeklerin deneyimlenebileceği de belirtilmiştir. Bölgede yer alan bazı yöresel yemeklerin Sinop İl'inde yer alan ilçelerin hemen hemen tamamında yer aldığı görülmektedir. Bu yemeklere Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru), Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu), Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanan yöresel yemekler, Katlama, Islama ve Sebze yemekleri örnek gösterilebilir. Fakat bölgede yer alan bazı yöresel yemeklerin unutulmaya yüz tutmuş olduğu görülmektedir. Tüm bu sonuçlarla birlikte bölgenin yöresel yemek kültürünün gelişebilmesi için çeşitli reklam tanıtım çalışmalarının gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

ANAHTAR KELİMELELER: Gastronomi Turizmi, Deneyimsel Turizm, Gastronomi Rotası, Yöresel Yemek, Sinop.

Haziran 2025, 152 Sayfa.

ABSTRACT

MSc THESIS

CREATING A TASTE ROUTE WITHIN THE CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM AND DETERMINATION OF TOURISTS' PERSPECTIVES ON EXPERIENTIAL TOURISM: THE CASE OF SİNOP

GÜLNİSA TURAN

SINOP UNIVERSITY INSTITUTE OF GRADUATE PROGRAMS

DEPARTMENT OF TOURISM MANAGEMENT

SUPERVISOR: ASSOC. PROF. DR. HASİBE YAZIT

Gastronomy tourism is a type of tourism that continues to develop day by day. In recent years, it has been observed that destinations with potential for gastronomy tourism tend to highlight their gastronomic richness. To effectively promote the richness these destinations possess, it is necessary to create gastronomy routes. In order to achieve this, gastronomy routes have been established in many regions of Türkiye. There are not many studies on the creation of a culinary route within the scope of gastronomy tourism specifically in Sinop Province. In this context, Sinop was selected as the research area for this study. The lack of culinary routes specifically in Sinop Province and the absence of academic studies on this subject highlight the importance of this research. In this context, the main objective of the research is to create a culinary route to activate the existing gastronomy potential of Sinop Province and to create a reference source to guide tourists visiting the region within the scope of gastronomy tourism. At the same time, it is also aimed to determine the perspectives of tourists on experiential tourism within the scope of gastronomy tourism. In the data collection process of this research, the semi-structured interview technique, which is one of the qualitative research methods, was used. The data collection process was conducted between December 1, 2024, and February 5, 2025. The research data group consisted of domestic tourists, and interviews were conducted with a total of 67 participants between December 1, 2024, and February 5, 2025. The collected data were analyzed using the descriptive analysis method. A total of 4 gastronomy route proposals have been developed for the gastronomy route of Sinop Province. Due to Sinop Province sharing borders with Samsun, Kastamonu, and Çorum Provinces, 3 gastronomic route proposals have been developed for tourists who travel to Sinop by land from these regions. In addition, 1 gastronomy route proposal has been developed for tourists who arrive by air to the Sinop city center. The starting and ending districts of these routes vary according to the location of arrival. It has also been specified in which districts local dishes can be experienced. It has been observed that some local dishes of the region are available in almost all of the districts within Sinop Province. Examples of such dishes include Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru) Nokul (a pastry made with raisins and walnuts, minced meat, or yogurt), fish and local dishes prepared with various fish, Katlama, Islama, and vegetable-based dishes. However, it has also been observed that some local dishes of the region are on the verge of being forgotten. Based on all these findings, it is necessary to carry out various promotional activities to foster the development of the region's local food culture.

KEYWORDS: Gastronomy Tourism, Experiential Tourism, Gastronomy Route, Local foods, Sinop.

June 2025, 152 Page.

TEŞEKKÜR

Gastronomi turizmi kapsamında lezzet rotası oluşturmak ve turistlerin deneyimsel turizme bakış açılarının tespit edilmesi: Sinop örneği adlı çalışmanın gerçekleştirilmesinde büyük emeği olan, bu süreç içerisinde her zaman beni destekleyen, cesaretlendiren, tüm samimiyeti ile beni asla yalnız bırakmayan, bilgi ve deneyimlerini her zaman paylaşan danışman hocam Sayın Doç. Dr. Hasibe YAZIT'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Bu yolda başarılı olmam için beni destekleyip, her konuda en samimi duygularla yardımcı olduğunuz için hayatım boyunca size minnettar kalacağım. Aynı zamanda tüm akademik hayatım boyunca desteklerini esirgemen Sinop Üniversitesi Turizm Fakültesinin tüm akademik personellerine teşekkürlerimi borç bilirim.

Tez savunma jürisinde yer alan Sayın hocalarıma da değerli görüşleri için teşekkürlerimi sunarım. Aynı zamanda tez konusunu seçme sürecinde değerli görüşlerini benimle paylaşan, TÜRSAB Batı Karadeniz Bölge Temsil Kurulu Yönetim Kurulu Üyesi Sayın Şebnem URGANCIOĞLU'na teşekkürlerimi sunarım.

Tüm üniversite hayatım boyunca beni bu yola teşvik eden, yalnız bırakmayan ve yardımlarını esirgemeyen, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Turizm Fakültesinin tüm akademik personellerini teşekkürlerimi sunarım. Özellikle beni yüksek lisans yapmaya teşvik eden Sayın Prof. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ hocama ayrıca teşekkürlerimi sunarım. Üniversite hayatımda ihtiyaç duyduğum her an tüm destekleriyle yanımda olan Sayın Dr. Onur KIZILCIK, Sayın Doç. Dr. Suat AKYÜREK ve Sayın Öğr. Gör. Özlem ER BARANAYDIN hocalarıma da sonsuz teşekkürlerimi borç bilirim.

Hayatımın her döneminde beni asla yalnız bırakmayan, her zaman destekleyen ve tüm zorluklara başa çıkmamda bana yol gösteren başta annem Emine TURAN ve babam Ahmet TURAN olmak üzere aileme, sevdiklerime ve değerli arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Çalışmamın gerçekleştirilmesinde katkı sağlayan, görüşme yapmayı kabul ederek görüşme sorularımıza yanıt veren katılımcılara da teşekkür ederim.

Gülnisa TURAN

İÇİNDEKİLER

Sayfa

TEZ KABUL	ii
ETİK BEYANI.....	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar DİZİNİ.....	xi
ŞEKİLLER DİZİNİ	xii
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	xiii
1. GİRİŞ.....	1
2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ KAYNAKLARI.....	5
2.1 Gastronomi ve Turizm İlişkisi	5
2.1.1 Gastronomi kavramı	8
2.1.2 Gastronominin tarihsel gelişimi	10
2.1.3 Gastronominin önemi ve amacı.....	12
2.1.4 Gastronomi turizmi kavramı	13
2.1.5 Gastro -Turist (gastronomi turisti) kavramının tanımı	14
2.1.6 Türkiye’de gastronomi turizminin yeri ve önemi.....	15
2.2 Gastronomi ve Yöresel Mutfak.....	17
2.2.1 Yöresel mutfak ve yöresel yemek kavramı	17
2.2.1.1 Yöresel mutfak ve gastronomi turizmi ilişkisi	19
2.2.2 Türkiye’nin bölgelerine göre gastronominin yeri ve önemi	20
2.2.2.1 Marmara Bölgesi’nde gastronomi	21
2.2.2.2 Doğu Anadolu Bölgesi’nde gastronomi.....	22

2.2.2.3 Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde gastronomi	23
2.2.2.4 Ege Bölgesi'nde gastronomi	25
2.2.2.5 Akdeniz Bölgesi'nde gastronomi	26
2.2.2.6 İç Anadolu Bölgesi'nde gastronomi	28
2.2.2.7 Karadeniz Bölgesi'nde gastronomi	29
2.3 Gastronomi Turizmi Kaynakları	30
2.3.1 Rota kavramı ve rota çeşitleri	32
2.3.2 Gastronomi rotası kavramı.....	35
2.3.3 Gastronomi rotalarının yeri ve önemi.....	36
2.3.4 Dünyada gastronomi rotası örnekleri	37
2.3.5 Türkiye'de gastronomi rotası örnekleri	39
3. SİNOP MUTFAK KÜLTÜRÜ	40
3.1 Sinop İl'i Hakkında Genel Bilgiler	41
3.1.1 Sinop İl'inin kısa tarihçesi	41
3.1.2 Sinop İl'inin coğrafi konumu	44
3.1.3 Sinop İl'inin iklimi ve bitki örtüsü	46
3.1.4 Sinop İl'inin nüfusu ve demografik yapısı.....	47
3.1.5 Sinop İl'i turizm potansiyeli	48
3.2 Sinop Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler	50
3.3 Sinop İl'i Yöresel Yemekleri	51
3.3.1 Çorbalar.....	53
3.3.2 Et yemekleri	54
3.3.3 Ekmek ve hamur işleri	55
3.3.4 Ot ve sebze yemekleri.....	56
3.4 Coğrafi İşaret Kavramı ve Sinop İl'i Coğrafi İşaretli Ürünleri	57
3.4.1 Coğrafi işaret kavramı	57

3.4.1.1 Menşe adı kavramı.....	59
3.4.1.2 Mahreç işareti kavramı	59
3.4.2 Sinop İl'i coğrafi işaretli ürünleri	60
4. DENEYİMSSEL TURİZM VE GASTRONOMİ DENEYİMİ	61
4.1 Deneyim kavramı	61
4.2 Deneyimsel pazarlama.....	63
4.3 Deneyimsel turizm	64
4.4 Gastronomi deneyimi (gastronomik deneyim)	66
5. YÖNTEM.....	67
5.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi	67
5.2 Araştırmanın Yöntemi	69
5.3 Araştırmanın Evren ve Örneklemi	70
5.4 Araştırmanın Veri Toplama Süreci.....	71
5.5 Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları	72
6. BULGULAR.....	73
6.1 Araştırma Grubu ile Yapılan Nitel Görüşme Bulguları.....	73
6.1.1 Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular	73
6.1.2 Katılımcıların gastronomi rotası (lezzet rotası) denildiğinde akıllarına ilk gelen kavramların ne olduğu hakkındaki görüşleri	77
6.1.3 Katılımcıların daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağlayıp sağlamadıkları hakkındaki görüşleri	79
6.1.4 Katılımcıların Sinop'ta yerel gastronomi rotası olup olmadığı hakkındaki görüşleri.....	81
6.1.5 Katılımcıların gastronomi rotasında mutlaka bulunması gerektiğini düşündüğü Sinop'a özgü yiyecek ve içecek ürünlerinin hangileri olduğu hakkındaki görüşleri	83
6.1.6 Katılımcıların Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olup olmadığı hakkındaki görüşleri	85

6.1.7 Katılımcıların Sinop'ta gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlenip düzenlenmediği hakkındaki görüşleri.....	86
6.1.8 Katılımcıların Sinop İl'inin deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun olup olmadığı hakkındaki görüşleri.....	88
6.1.9 Katılımcıların Sinop'ta gastronomi turizmi kapsamındaki deneyimlerinin olumlu ve olumsuz yanları hakkındaki görüşleri.....	91
6.2 Sinop İl'i Gastronomi Rotasına İlişkin Öneriler.....	94
7. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	103
KAYNAKLAR.....	114
EKLER	136
ÖZGEÇMİŞ.....	138

TABLÖLAR DİZİNİ

	Sayfa
Tablo 2.1: Gastronomiyle Etkileşimi Bulunan Bilim Dalları	8
Tablo 2.2: Gastronomi Turizmi Kaynakları Tipolojisi.	31
Tablo 2.3: Kültür Rotalarının Sınıflandırılması	33
Tablo 2.4: Dünyada Gastronomi Rotası Örnekleri.....	37
Tablo 2.5: Türkiye’de Gastronomi Rotası Örnekleri.....	39
Tablo 3.1: Sinop İl’inin Tarihsel Gelişimi	43
Tablo 3.2:Yıllara Göre Sinop Nüfus Dağılımı (2020-2024).....	48
Tablo 3.3: Yıllara Göre Sinop İl’ine Gelen Ziyaretçi Sayıları (2007-2023).....	48
Tablo 3.4: Sinop İl’i Yöresel Yemekleri	51
Tablo 3.5: Sinop İl’i Coğrafi İşaretli Ürünleri	60
Tablo 5.1: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları.....	72
Tablo 6.1: Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	74

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 2.1: 18. Yüzyılda Gastronomi Kavramının Kullanımı	11
Şekil 3.1: Sinop İl'inin Coğrafi Konumu	45
Şekil 3.2: Sinop İl Merkezinde Yağışın Aylara Göre Değişimi (1950-2016).	47
Şekil 6.1: Katılımcılar Tarafından En Fazla Belirtilen Yöresel Yemekler.	83
Şekil 6.2: Sinop İl'i Haritası	95
Şekil 6.3: Samsun Tarafından Sinop'a Ulaşım Sağlayan Turistler İçin Gastronomi Rota Önerisi (1. Rota Önerisi)	96
Şekil 6.4: Çorum Tarafından Sinop'a Ulaşım Sağlayan Turistler İçin Gastronomi Rota Önerisi (2. Rota Önerisi)	97
Şekil 6.5: Kastamonu Tarafından Sinop'a Ulaşım Sağlayan Turistler İçin Gastronomi Rota Önerisi (3. Rota Önerisi).....	98
Şekil 6.6: Sinop'a Hava Yolu ile Ulaşım Sağlayan Turistler İçin Gastronomi Rota Önerisi (4. Rota Önerisi)	99

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltmalar

UNWTO	: Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
Çev.	: Çeviren
ÇEKÜL	: Çevre ve Kültür Değerlerini Koruma Vakfı
Ed.	: Editör
ICOMOS	: International Council on Monuments and Sites
km.	: Kilometre
M.Ö.	: Milattan önce
M.S.	: Milattan sonra
mm.	: Milimetre
°C	: Santigrat
TDK	: Türk Dil Kurumu
TL	: Türk lirası
TBMM	: Türkiye Büyük Millet Meclisi
T.C.	: Türkiye Cumhuriyeti
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
TÜRSAB	: Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği
vb.	: Ve benzeri
vd.	: Ve diğerleri

1. GİRİŞ

Turizm kavramının birçok tanımı bulunmaktadır. Bununla birlikte turizm kavramı için yapılan tanımların birçoğunda bir eylemin turizm sayılabilmesi için; yapılacak olan seyahatin ikamet edilen yerden uzak bir yerde gerçekleşmesi, herhangi bir kâr amacı güdülmemesi, tüketici olarak katılım sağlanması ve ikamet edilen yere geri dönülmesi gerekmektedir (Çelik, 2018:194). Turizm sektörü doğrudan veya dolaylı şekilde 54 tane sektörle iç içedir. Turizm sektörünün gelişmesi bu sektörlerin de gelişmesine olanak sağlamaktadır. Bu bağlamda turizm hem kendi başına bir sektör hem de birçok sektörü içinde barındıran bir sistem olduğu açıklanmaktadır (Çeken, 2016:24). Günümüzde turizmin uluslararası kapsamda ekonomik, sosyal, kültürel ve politik etkileri giderek önem kazanmaya devam etmektedir. Bu kapsamda hem gelişmiş hem de gelişmemiş ülkelerin turizme verdiği öneminin arttırdığı bilinmektedir. Bununla birlikte turizm eğilimlerinin çeşitliliğinin artmasının yanı sıra insanların daha çok yeni yerler görmeye ve yeni turizm türlerine katılım sağlamaya ilgi duydukları belirtilmektedir (Emekli, 2005:100). Aynı zamanda ülkelerin mutfak kültürleri turistlerin herhangi bir bölgeyi ziyaret etmelerinde önemli faktörlerden biri olduğu belirtilmektedir. Türkiye’de bölgeler arasında dahi farklı yemek türleri bulmak mümkündür. Bu kapsamda Türk mutfağı da zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017:169).

Gastronomi kavramı genel olarak iyi hassas yemek yeme sanatı veya bilim olarak tanımlanabilmektedir (Zahari vd., 2009:67). Aynı zamanda gastronomi kavramı kültür ile ilişkili bir kavramdır. Turistler herhangi bir bölgede yemek yerken o yemeği sadece tatmak için değil yemeğin kültürünü de öğrenmek isteyebilirler (Seyitoğlu, 2018:318). Gastronomi turizmi, turistlere yerel kültür ile bağlantı sağlayarak unutulmaz bir deneyim yaşatmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002:224). Kültür turizminin daha ayrıntılı bir şekilde ele alınması ile yöresel mutfaklarda belli bir bölgeye has olan mutfak kültürü gastronomi turizmi ile doğrudan ilişkili olduğu belirtilmektedir. Gastronomi turizminin ana unsurunu, belli bir yere özel olan ürünleri tatmak amacıyla bir yerden ayrılarak farklı bir yere gerçekleştirilen seyahatler olarak açıklanmaktadır (Gazelci ve Akar Şahingöz, 2023:992). Bu kapsamda gastronomi turizmi potansiyeline sahip olan ülkeler için gastronomi turizmi önemli bir rekabet avantajı sağlamaktadır (Yazıt, 2021:46).

Gastronomi turizmi kapsamında seyahat eden turistlerin gideceği destinasyonları gastronomi turizmi cazibe unsurlarının çeşitliliğine göre tercih etmekte oldukları belirtilmektedir. Bu nedenle turizm işletmelerinin gastro turistlerin merakını uyandıracak

cazibe unsurlarını geliştirmeli ve cezbedici bir biçimde tanıtım çalışmalarının gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Gastronomi turizmi için önemli çekicilikler haline gelmiş olan yöresel mutfaklar, coğrafi işaretli ürünler, tarımsal faaliyetler, restoranlar, tadım turları, yemek yarışmaları, gastronomi müzeleri ve festivalleri gastro turistlere merak uyandıracak cazibe unsurları arasında sayılabilmektedir (Usta ve Şengül, 2021:61). Gastronomi turizminin gelişebilmesi için gastronomik ürünlerin ülkesel bazda yapılan tanıtım çalışmalarına dahil edilmesi gerekmektedir. Hazırlanan tanıtım çalışmalarına öncelikle mutfak kültürü ve yöresel lezzetlere yer verilmesi gerekmektedir. Tanıtım materyallerine örnek olarak reklamlar, gazeteler, internet siteleri, sosyal medya, süreli yayınlar, fuar ve festivaller için hazırlanmış olan katalog ve broşürler örnek gösterilebilir (Değişel, 2021:263).

Gastronomi turizmi sadece restoran ve otellerde turistler için yemek hazırlanması değil aynı zamanda, yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili turistlerin deneyim yaşamak için seyahat etmesi olarak belirtilmektedir. Yemekler, toplumların kendilerini ve yaşam tarzlarını yansıtan unsurdur (Zengin vd., 2015:3). Yöresel yemekler bölge de bulunan destinasyonlarının en önemli çekiciliklerinden biridir. Aynı zamanda yöresel yemekler bölgelerin sahip olduğu soyut kültürel mirası somut kültürel mirasa çevirmektedir (Çevik ve Saçlık, 2011). Sadece belli bir bölgeye has olan yiyecek içecek ürünleri ve farklı bir bölgede yenilemeyecek olan lezzetlerin bireylerde o bölgeyi ziyaret etme isteği uyandırdığı bilinmektedir. Yöresel yemekler bölgelerin çokça tercih edilen işletmeler olmasına olanak sağlamakta olup aynı zamanda yöresel değerlerin korunmasına da katkı sağlamaktadır. Tüm bunlarla birlikte yöresel yemekler yörelere ekonomik olarak da katkı sağlamaktadır (Özel vd., 2017:356).

Bir ülkeye seyahat edecek olan turistler için o bölgeyi seyahat etmelerindeki en önemli faktörler arasında, o ülkelerin mutfak kültürlerinin de bulunduğu görülmektedir. Toplumların beslenme kültürleri yaşam şekli ile ilişkilidir. Her ülkenin mutfak kültüründe çeşitli farklı özellikler bulunmaktadır. Yemeklerin hazırlanması, yemeklerin doğru pişirme teknikleri ile pişirilmesi ve hazırlama sırasında ihtiyaç duyulan araç gereçler bu farklı özellikler arasında sayılabilmektedir. Bu kapsamda ülkemizi ziyaret etmek amacı ile gelmiş olan turistlerin de Türk mutfak kültürünü deneyimlemeye ve tanımaya yönelik bir eğilim gösterdiği görülmektedir (Pekyaman, 2008:19). Bir bölgenin iklimi, toprak yapısı ve bitki örtüsünün çeşitliliği o bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıkları ve sağlıksal risklerini etkilemektedir. Bu bağlamda Türkiye'nin fark yaratmış olduğu

görülmekte olup bununla birlikte gastronomi kapsamında da fark yarattığı görülmektedir. Tüm bunlarla birlikte Türkiye'nin 7 bölgesinde mutfak kültürü çeşitliliğinin bolca görüldüğü açıklanmaktadır (Güney, 2024:55).

Herhangi bir bölgede ayrı ayrı değerleri bulunan fakat çok fazla çekiciliği olmayan yiyecek içecek ürünlerini bir araya getiren gastronomi rotaları, bu ürünleri bir araya getirebilmek için plan oluşturmak, çekicilik katmak ve ziyaretçilerin deneyimlemelerine imkân tanımaktadır (Gazelci ve Akar Şahingöz, 2023:992). Bu kapsamda gastronomi rotalarının, turistlere yöresel destinasyonları deneyimleme imkânı, yöresel mutfakları deneyimleme fırsatı, ziyaret edilen bölgede yerel şeflerle iletişim kurma ve yöresel yemeklerin hazırlanışları hakkında bilgi sahibi olabilme imkânı gibi birçok deneyim sunmaktadır. Aynı zamanda gastronomi rotaları, turistlere bölgenin yerel halkı ile etkileşim sağlayabilme, yöresel yemekleri ve yerel restoranları deneyimleme fırsatı da sunmaktadır (Gazelci ve Aksoy, 2024:154). Gastronomi rotaların temel amacı, herhangi bir turistik bölgeyi ziyaret etmek için gelen turistlere bölgede yer alan yeme içme ürünleri, gastronomik ürünler ve gastronomik amaç ile hazırlanan aktiviteler ile ilgili toplu bir şekilde bilgi veren ve bu bilgileri tek bir kaynaktan bulabilme imkânı sunmaktadır (Onur, 2021:159).

Sinop İl'i, Karadeniz Bölgesi'nde önemli olan liman kentleri arasında yer almaktadır. İl, Kuzey Anadolu Dağları tarafından ikiye bölünmüş ve farklı coğrafi özellikleri ile öne çıkan bir bölge konumundadır (Koçak, 2003:697). Sinop İl'inin coğrafi konumu ve doğal bir limanı bulunmasından dolayı dönem dönem stratejik öneminin arttığı dönem dönem ise bu önemin azaldığı görülmektedir. İl, tarih boyunca Karadeniz Bölgesi'nde bulunan önemli değerlere sahip bir olmuş olup aynı zamanda birçok farklı çeşitte uygarlıklara mekân sahipliği yapmış olduğu da belirtilmektedir. Sinop İl'i kendine has özellikleri ile dikkat çekmektedir. Sinop İl'inin dünya genelinde cezaevi ile tanınan iller arasında ön sıralarda yer aldığı belirtilmektedir (Yılmaz, 2009). Sinop İl'inde birçok ziyaret edilebilecek yer ve tarihi eserler bulunmaktadır. Bunlara, Sinop cezaevi, İç kale, Alaeddin camii, Seyid Bilal türbesi, Şehir surları ve Süleyman Pervane Medresesi gibi birçok örnek gösterilebilmektedir (Üstün, 2008).

Coğrafi işaretlerin gastronomi turizmi bağlamında çok önemli bir unsur olduğu belirtilmektedir. Bu işaretler yöresel değerlerin korunabilmesi ve sürdürülebilmesine katkı sağlamaktadır (Kamber Taş ve Taş, 2017: 3). Coğrafi işaretli ürünlerin turizmin gelişmesine çeşitli faydalar sağladığı da görülmektedir (Pamukçu vd., 2021). Coğrafi

işaretili ürünlerin yüksek kalite güvencesi ve menşenin belirginliği ile üreticilere çeşitli tanıtım kolaylığı sağlamaktadır. Aynı zamanda bu işaretili ürünler tüketicilere de satın alma kolaylığı sağlamaktadır (Ercelep ve Akdemir, 2022:550). Bu kapsamda 2025 yılı Nisan ayı itibarıyla Sinop İl’inde toplam 12 adet ürünün coğrafi işaret kapsamında tescil altına alındığı görülmektedir. Tescil altına alınan ürünlerin 3 tanesi menşe adı ile tescillenirken 9 tanesi de mahreç işareti ile tescillenmiştir. Aynı zamanda Sinop İl’ine ait olan coğrafi işaretili ürünlerin 6 tanesinin gıda ürünü kapsamında tescil altına alınmış olduğu bilinmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025b).

Deneyim kavramı kelime anlamı olarak, bireyler üzerinde etki yaratan olaylar veya oluşumlar olarak tanımlanabilmektedir. Başka bir tanımda ise deneyim kavramı, farklı durumlarda bulunarak, farklı insanlarla etkileşim kurarak hayat ve dünyayla ilgili sahip olunan bilgiler veya beceriler olarak tanımlanmaktadır. Tüm bu tanımlardan anlaşılabilceği üzere deneyim, anlambilimsel olarak gündelik yaşamda herhangi bir kaynaktan bireylere ulaşabileceği ve hatırlanabilir yapıya sahip olduğu söylenmektedir. Turizm deneyimi kavramı ise destinasyonlarda yaşanan tüm unsurları kapsayan ve turistin görsel, işitsel ve algısal olarak etkileşimde bulunduğu çok boyutlu bir kavram olarak tanımlanabilmektedir (Kırtıl, 2019:3-11). Yapılan çeşitli araştırmaların sonucuna göre gastronominin turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası olduğu belirtilmektedir. Aynı zamanda bazı durumlarda temel seyahat motivasyonunu da oluşturduğu görülmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017:170).

Çalışmanın temel amacı, Sinop ilinin mevcut gastronomik potansiyelini harekete geçirmek için lezzet rotası oluşturmak ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistlere yol gösterici bir referans kaynak oluşturmaktır. Aynı zamanda gastronomi turizmi kapsamında turistlerin deneyimsel turizme olan bakış açılarının da tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda öncelikle alanyazın taraması yapılmış olup ilk bölümde gastronomi ve turizm ilişkisi kapsamında gastronomi kavramı, gastronominin önemi, gastronominin amacı, gastronomi turizmin kavramı ve gastro turist kavramları gibi bilgiler ayrıntılı bir şekilde ele alınmış olup yöresel mutfak kavramı irdelenerek Türkiye’de yer alan 7 bölge bu kapsamda tek tek incelenmiştir. Aynı zamanda bu bölümde gastronomi turizmi kaynakları da incelenerek rota kavramı, rota çeşitleri, gastronomi rotası kavramı ve bu rotalara çeşitli örnekler gibi başlıklar da açıklanmıştır.

Çalışmanın üçüncü bölümünde Sinop İl’i hakkında genel bilgilere yer verilmiş olup Sinop İl’inin coğrafi konumu, iklimi, bitki örtüsü, nüfusu, demografik yapısı, tarihçesi ve turizm

potansiyeli ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Bununla birlikte bölümde Sinop mutfağı ve Sinop İl'i yöresel yemekleri irdelenerek kapsamlı bir biçimde açıklanmaktadır. Bu bölümde coğrafi işaret kavramı, mahreç adı kavramı, menşe işareti kavramı ve Sinop İl'ine ait olan coğrafi işaretli ürünler hakkında bilgiler de yer almaktadır. Çalışmanın dördüncü bölümünde deneyimsel turizm kavramı, deneyimsel pazarlama, deneyimsel turizm ve gastronomi deneyimi gibi kavramlar açıklanmaktadır.

Çalışmanın beşinci bölümünde yöntem kısmı yer almakta olup araştırmanın önemi, evreni, amacı, yöntemi, örnekleme, kapsamı, sınırlılıkları, veri toplama süreci ve yarı yapılandırılmış görüşme soruları hakkında bilgiler yer almaktadır. Çalışmanın altıncı bölümünde yarı yapılandırılmış görüşme sonuçlarına dair bulgular yer almakta olup araştırma kapsamında toplanılan veriler yer almaktadır. Aynı zamanda bulgular kısmında Sinop İl'i gastronomi rota önerisi yer almaktadır. Çalışmanın yedinci bölümünde elde edilen veriler sonucuna göre tartışma bölümü yer almakta olup dokuzuncu bölümde sonuç ve öneriler açıklanmaktadır.

2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ KAYNAKLARI

Araştırmanın bu bölümünde araştırma konusu kapsamında kavramlar, tanımlar ve başlıklar açıklanmaktadır. Araştırmanın kavramsal çerçevesini oluşturan bu bölümde öncelikle gastronomi ve turizm ilişkisi ele alınarak, turizm kavramı, gastronomi kavramı, gastronominin tarihsel gelişimi, gastronominin önemi ve amacı, gastronomi turizmi kavramı, gastro turist kavramı ve Türkiye'de gastronomi turizminin yeri ve önemi açıklanmaya çalışılmıştır. İkinci bölümde gastronomi ve yöresel mutfak kapsamında, yöresel mutfak kavramı, yöresel yemek kavramı, yöresel mutfak ve gastronomi ilişkisi ve Türkiye'nin bölgelerinin gastronomideki yeri ve önemi açıklanmaya çalışılmıştır. Son kısımda ise gastronomi turizmi kaynakları kapsamında, rota kavramı, rota çeşitleri, gastronomi rotası kavramı, gastronomi rotalarının yeri ve önemi, dünyada ve Türkiye'de gastronomi rotaları örnekleri ile ilgili bilgilere yer verilmektedir.

2.1 Gastronomi ve Turizm İlişkisi

Turizm kavramının çok çeşitli tanımları bulunmaktadır. Çünkü turizm kavramı çok yönlü olup aynı zamanda karmaşık olay ve olguları kapsadığı belirtilmektedir. Turizmin tanımını yapan birçok araştırmacı bulunmaktadır. Her araştırmacı kendi bakış açısı ile tanımlama yaptığından dolayı turizm kavramı çok çeşitli ve farklı şekillerde tanımlanmaktadır (Aydın, 2012:91). 1905 yılında Guyer- Feuler'in turizm kavramını ilk

olarak tanımlayan kişi olduğu görülmektedir. Bu tanıma göre: “turizm, gittikçe artan hava değişimi ve dinlenme gereksinimleri, doğa ve sanatla beslenen göz alıcı güzellikleri tanıma isteğine, doğanın insanlara mutluluk vermiş olduğu inancına dayanan ve özellikle ticaret ve sanayinin gelişmesi ve ulaşım araçlarının kusursuz bir duruma gelmelerinin bir sonucu olarak ulusların ve toplulukların birbirlerine daha çok yaklaşmasına imkân sunan modern çağlara özgü bir olgu” olarak tanımlanmaktadır (Kozak vd., 2017:1-2). Başka bir tanımlamaya göre ise turizm kavramı, bireylerin dinlenmek, eğlenceli vakit geçirmek ve özel ilgi alanlarına göre tatmin olmak için, ikamet ettikleri yerden ayrılarak sadece belirli bir süreliğine başka bir yere giden ve herhangi bir ticari kâr amacı gütmeyen turizm işletmelerinin sunduğu hizmetlerden faydalandıkları faaliyetlerin tümü olarak tanımlanmaktadır (Gökçe, 2016:4). Aydın (2024) turizm kavramını, insanların ikamet ettiği yerden ayrılıp farklı bir yeri ziyaret ederek burada yeni kültürlerle tanışmak ve dinlenmek amacı ile yaptıkları seyahatler sırasında ziyaret ettikleri bölgenin doğal güzelliklerini, tarihini, kültürel mirasını, eğlence ve dinlenme olanaklarından faydalandıkları faaliyetler bütünü olarak tanımlamaktadır (Aydın, 2024:3). Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO, 2025a) turizm kavramını insanların kişisel istekleri veya işinin gerektirdiklerinden dolayı yaşadıkları bölge dışında farklı bir bölgeye gerçekleştirdikleri seyahatlerin tamamını içeren kültürel, ekonomik ve sosyal bir durum olarak tanımlamaktadır. Turizm kavramı Türk Dil Kurumu Büyük Sözlüğünde (TDK, 2025a), bir bölgeye turist çekmek amacı ile alınan kültürel ve ekonomik teknik tedbirlerle dinlenme, yeni yerler görme, gidilen bölgeleri tanıma ve eğlenceli vakit geçirme gibi hedeflerle yapılan gezilerin tümü olarak tanımlanmaktadır.

Tüm bu tanımların sonucunda herhangi bir eylemin turizm sayılıp sayılmaması bazı ölçütlere dayanmaktadır. Bu ölçütler aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Seyahatler, insanların sürekli ikamet ettikleri, temel gereksinimlerinin karşılandığı ve iş dolayısıyla çalıştıkları yerler dışında olmalıdır.
- Seyahat eden kişilerin ekonomik olarak herhangi bir kâr amacı gütmemesi gerekmektedir.
- Seyahat eden kişiler turizm amacı ile gittikleri yerlerde uzun süre kalmamalıdır. Bununla birlikte belli bir süre sonra ikamet ettikleri yere geri dönmesi gerekmektedir.
- Seyahat eden kişiler seyahatleri boyunca turizm işletmelerinin ürettiği mal ve hizmetlerden yararlanması gerekmektedir.

- Seyahat eden kişiler turizm etkinliklerinden en az birini gerçekleştirmesi gerekmektedir (Hançer, 2016: 8; Kozak vd., 2017:5).

Turizm, farklı sektörleri ve disiplinleri bünyesinde barındıran, çok yönlü aktiviteleri içeren ve çeşitli özellikleri bulunan karma yapıda bir olgudur (Öztürk, 2013:29). Turizm sektörü sürekli bir biçimde değişen ve gelişen dinamik özelliklere sahip olup aynı zamanda dünyada meydana gelen bütün gelişimlerden ve değişimlerden direkt olarak etkilenmektedir (Şen ve Silahşör, 2018:415). Bu yüzden turizm sektörünün sürekli kendini yenilemesi ve geliştirmesi gerekmektedir (Aslan vd., 2014). Bu kapsamda günümüz turizm anlayışında da çeşitli farklılıklar ortaya çıktığı belirtilmektedir. Günümüzde artık turistler kitle turizmi yerine alternatif turizm türleri kapsamında seyahatlere yönelmektedir. Gastronomi turizmi de bu kapsamda insanların yeni yerler görebilmesi, yeni tatları tadabilmesi, yeni maceralar ve yeni kültürler deneyimlemesi gibi unsurlar içeren alternatif bir turizm türüdür. Turistler günümüzde deniz kum güneş üçlüsünden ayrılmaktadır. Artık daha çok ziyaret ettikleri ülke ya da bölgenin mutfak kültürünü merak etmekte ve deneyimlemek istemektedir. Hatta bazen bölgenin mutfak kültürü seyahat motivasyonunu oluşturmakta ve turistler sadece gastronomik değerleri deneyimlemek için seyahat etmektedirler (Kamber Taş ve Taş, 2017:2).

Gastronomi turizmi hem iç turizm için hem de dış turizm için önemli bir unsur olup vazgeçilemez bir konumdadır (Sevimli vd., 2021). Bu bağlamda gastronomi turizmi direkt olarak turistik deneyim sunmaktadır (Richards, 2011:3). Gastronomi turizmi kapsamında herhangi bir ülkeye veya bölgeye yapılan seyahatler sırasında turistler bölgenin kültürel lezzetlerini ve özelliklerini deneyimleme fırsatına sahip olmakta olup aynı zamanda bu turistler kültür turisti haline gelmektedir. Bu doğrultuda gastronomi turizmi diğer turizm çeşitlerinden ayrılmaz ve iş birliği içerisinde hizmet sunmaktadır. Çünkü insanların en temel ihtiyaçları arasında yer alan beslenme ihtiyacı gastronomi ile doğrudan ilişkilidir (Özdemir ve Akmeşe, 2024:463). Aynı zamanda turistlerin seyahatleri boyunca maddi olarak harcamalarında en az kısıtlama yapabilecekleri hizmet yiyecek içecek hizmetleridir (Serçeoğlu, 2014:37). Seyahat motivasyonlarına bakıldığında gastronomi ile turizm arasında güçlü bir ilişkinin olduğu görülmektedir. Bu kapsamda turistlerin yapmış oldukları harcamaların içinde yiyecek ve içecek harcamalarının önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir (Zengin vd., 2015:2).

Gastronomi turizmi, farklı yemek deneyimleri edinmeyi amaçlayan bir turizm çeşididir (Uslu, 2024:8). Gastronomi turizmi, bölgeye gelen turistlerin yerel kültürle bağ

kurmasına olanak sağlarken diğer yandan da eşsiz bir seyahat deneyimi sunmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002:224). Yemekler bir bölgeyi ziyaret edecek olan turistler için önemli bir çekicilik unsurudur. Bu durum işletmelerin yemek deneyimi kapsamında birbirleriyle rekabet etmesine olanak sağlamaktadır (Cohen ve Avieli, 2004). Aynı zamanda yeme içmenin bir insanın en temel, zorunlu ihtiyacı olması ve turistlerin seyahatleri boyunca her zaman zevk almak istemesi gastronomik değerlerin turizm deneyimlerinin ayrılmaz bir bütün olmasını desteklemektedir (Küçükkömürler vd., 2018:79). Yiyecekler seyahat davranışını ve karar vermeyi etkileyen en önemli faktörlerden biridir. Bununla birlikte turizm işletmelerinin güçlü bir imaja sahip olabilmesi için gastronomi turizmi kapsamında gastronomik değerlere ihtiyaç vardır (Hall ve Mitchell, 2005). Gastronomi turizmi, bir işletmenin bünyesinde bulundurduğu mutfak kültürünü tanıtmayı, bölgede yer alan yerel halkın bilinçlendirilmesi ve gelecek olan ziyaretçi sayısının artırılması ile bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek içecek kültürünün korunarak gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılması gerekmektedir (Acar, 2016:83).

2.1.1 Gastronomi kavramı

Gastronomi kavramının etimolojik kökenine bakıldığında bu kavram Yunanca “Gastro” ve “Nomos” kelimelerinin birleşiminden ortaya çıktığı belirtilmektedir. Gastro kavramı mide anlamına gelmekte olup aynı zamanda ağızdan başlayan sindirim sisteminin tamamını içine dahil eden bir kavramdır. Nomos sözcüğü ise kural ve düzenlemeler olarak tanımlanmaktadır (Santich, 2004:16). Gastronomi kavramı temel olarak gıda kapsamındaki çalışmaları ve yiyecek içecek olgusu ile ilişkilendirilmektedir. Fakat gastronomi bilimi pek çok bilim dalıyla ilişkilidir. Gastronomi bilimi fen ve sosyal bilimlerle etkileşimini güçlendirerek disiplinler arası birçok terimin ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır (Öztürk ve Güven, 2020:5). Bu kapsamda gastronomi ve gastronomiyle etkileşimi bulunan bilim dalları Tablo 2.1 sunulmaktadır.

Tablo 2.1: Gastronomiyle Etkileşimi Bulunan Bilim Dalları

Antropoloji	Diyetetik	İşletme	Politika
Arkeoloji	Ekoloji	İç mimarlık	Sosyoloji
Beslenme	Ekonomi	Konaklama	Tarım
Bilim	Felsefe	Kimya	Tarih
Biyoloji	Finans	Mimarlık	Tasarım

Tablo 2.1'in devamı...

Botanik	Fizik	Pazarlama	Tıp
Coğrafya	Gıda	Psikoloji	Yönetim

Kaynak: Öztürk B., & Güven O. S. (2020). Gastronomi ve yiyecek tarihi. Atilla A., & Neslihan Ç. (Ed.). *Gastronomi ile ilgili genel kavramlar* (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık. Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2).

Gastronomi kavramının birçok farklı tanımı bulunmaktadır. Bununla birlikte gastronomi yeme içme zevki ve hazzı ile ilişkili olup sürekli gelişme gösteren turizm çeşididir (Gillespie ve Cousins, 2001; Deveci vd., 2013). Hegarty ve O'Mahony (2001), gastronomi kavramını yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeleri, tarifleri, araç ve gereçleri kapsayan aynı zamanda yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması gibi aşamaların tamamını içeren bir kavram olarak tanımlamaktadır. Başka bir tanımda ise gastronomi kavramı, besinlerin hazırlanmasını, insanların hangi yemeği yediğinde vücudunun psikolojik, fizyolojik ve epigenetik olarak tepki gösterdiğini, yemeklerin tarihini ve hikayelerini inceleyen bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Kök ve Kurnaz, 2022:1). Görkem ve Sevim (2011) gastronomi kavramını diğer bilim dallarıyla ilişkilendirmiş olup yiyecek içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması aşamalarını estetik bir anlayışla açıklayan bilim olarak tanımlamaktadır. TDK Güncel sözlüğüne göre gastronomi kavramı “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2025b).

Gastronomi turistler için yerel kültürleri görme, inceleme ve yöresel yemekleri deneyimleme fırsatı sunarken bu ürünleri satın alma imkânı da sunmaktadır. Aynı zamanda turistlerin destinasyon tercihlerini etkileyen, memnuniyetlerine olumlu katkılar sağlayan ve bu destinasyonları tekrar ziyaret etmelerinde önemli rol oynayan bir unsurdur (Yılmaz, 2017:172). Gastronomi kavramı aynı zamanda yöresel ürünler, kültür, gelenek, sağlıklı yaşam tarzı, özgünlük, deneyim ve sürdürülebilir değerler gibi kavramları da bünyesinde bulundurmaktadır (Küçükkömürler vd., 2018:79). Yemekler, toplumun karakteristik özelliklerini ve yaşam tarzlarını ifade etme şekilleridir. Bununla birlikte turistlerin sadece yöresel yemekleri ve yöresel içecekleri deneyimlemek için seyahat etmekte oldukları belirtilmektedir (Zengin vd., 2015:3). Tüm bu tanımlar neticesinde gastronomiyi, yiyecek içeceklerin sofraya düzenlerini, lezzetlerini, hazırlanışlarını ve

bunlar arasındaki etkileşimi inceleyen bilim olarak tanımlanmak mümkündür. Aynı zamanda gastronomi bu yiyecek ve içecekleri inceleyen, konu hakkında araştırmalar yapılan ve tüm bu süreçleri sanatsal faaliyet olarak ele alan bir disiplindir (Şengül ve Türkay, 2016:89).

2.1.2 Gastronominin tarihsel gelişimi

İnsanlığın varoluşundan günümüze kadar insanoğlu her dönemde beslenme ve barınmaya ihtiyaç duymuştur. İlkel toplumların yerleşik hayata geçmesi ile birlikte insanlar beslenme konusunda yeniliklere açık olmaya başlamışlardır. Özellikle ateşin bulunması yemek hazırlama şekillerinde önemli değişikliklere neden olmuştur (Karaçar vd., 2018: 438). İnsanoğlunun tarihsel evrimlerini yemek ile ilişkilendirerek “Yemek İçin Yaşamak, Yiyeceklerle Dünya Tarihi” adlı kitabında sekiz devrimde inceleyen tarihçi Felipe Fernandez-Armestro bu aşamaları şu şekilde belirtmektedir (Gürsoy, 2013; Çetinkaya, 2020:94):

- Birinci devrim, pişirmenin icadıdır.
- İkinci devrim, yemek yemenin sadece insanların yaşamlarını sürdürebilmesi için değil bu eylemin artık ritüel haline gelerek sosyal bir olgu olmasıdır.
- Üçüncü aşama, hayvanların evcilleştirilmesidir.
- Dördüncü aşama, tarımın aşlamasıdır.
- Beşinci aşama, yemeklerin sosyal farklılıkları belirginleştiren bir aracı olması sürecine girmesidir.
- Altıncı aşama, yiyecek ve içecek ürünlerinin başka bölgelere taşınabilmesiyle birlikte kültürel alışveriş ile ortaya çıkan etkileşim ve değişimin başlamasıdır.
- Yedinci aşama, Amerika’nın keşfedilmesi ile ekolojik devrimin başlamış olmasıdır.
- Sekizinci aşama, 19. Yüzyılda başlayıp günümüze kadar devam eden gıdanın endüstriyel ürün haline gelme sürecidir.

Gastronomi kavramı ilk kez M.Ö. IV. yüzyılda Antik Yunan Döneminin şairi olan Archestratus tarafından “Gastronomia” adlı şiirde kullanılmaktadır. Sonrasında Archestratus tarafından yazılmış olan “The Life of Luxury” (Lüks Yaşam) adlı kitapta Akdeniz Bölgesi’nde en iyi yemeklerin ve şarapların nerede bulunduğu dair bilgiler yer almaktadır. Bu bağlamda kitap gastronomi seyahatlerinin temelini oluşturmaktadır. Bu özellikleri nedeniyle kitap gastronomi ile turizm arasındaki ilişkiyi ele alan ilk eser olma

özelliği taşımaktadır (Wilkins & Hill, 1994: 35; akt.; Santich, 2004:16). Uzun zaman sonra unutulma tehlikesi yaşayan gastronomi kavramının tekrar Fransız Joseph Berchoux tarafından 1801 yılında “Gastronomie o L’Homme des champs a Table” (Gastronomi veya Tarladan Sofraya İnsan) isimli kitapta kullanılmıştır (Öztürk ve Güven, 2020:2). Croze Magnan’ın Gastronomie a Paris (Gastronomi Paris’te) adlı eserinin 1803 yılında yazılması ile gastronomi kavramı yaygınlaşmaya başlamıştır (Göker, 2011:28).

Jean Anthelme Brillat Savarin tarafından 1825 yılında gastronomi literatürüne ilk katkılar “La Physiologie du gout” (Tat Fizyolojisi) kitabı ile sunulmuştur. Bu çalışma gastronominin diğer bilim dalları ile ilişkisini inceleyen sonraki bilimsel araştırmalara öncülük etmiştir (Kivela ve Crotts, 2006). 18. Yüzyılın başlarından sonuna kadar gastronomi kavramı hem kitaplarda hem de dergilerde yer almıştır. Bu kapsamda Şekil 2.1 de 18. Yüzyılda Gastronomi Kavramının Kullanımı yer almaktadır. 19. Yüzyıldan itibaren gastronomi kapsamında dünyada birçok çeşitte araştırmalar yapılmış ve bilimsel arayış hızla gelişerek ilerleme kaydetmiştir. 21. Yüzyılda artık akademik dergiler, sempozyum, kitaplar, fuarlar, kongreler, gurme rehberleri, bilimsel yayınlar, festival, yemek programları ve kentlerin gastronomi rotaları gibi birçok çalışmalar düzenlenmiştir. Bu çalışmalar gastronominin gelişmesine katkı sağlamaktadır (Mutlu, 2022:7).



Şekil 2.1: 18. Yüzyılda Gastronomi Kavramının Kullanımı

Kaynak: Öztürk B., & Güven O. S. (2020). Gastronomi ve yiyecek tarihi. Atilla A., & Neslihan Ç. (Ed.). *Gastronomi ile ilgili genel kavramlar* (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

2.1.3 Gastronominin önemi ve amacı

Kültür, tarihi miras ve sanat faktörleri turistik işletmelere önemli katkılarda bulunmaktadır. Gastronominin de en temel kültürel faktörlerden biri olduğu bilinmekte olup aynı zamanda gastronomi ulusal ve uluslararası düzeyde gerçekleştirilen turizm faaliyetlerinde önemli rol oynamaktadır. Diğer yandan gastronomi ülkelerin tanıtımına ve turizmden elde edilen gelirlerin de artışına da olanak sağlamaktadır (Akgöl, 2012). Gastronomi, destinasyonlar için turizm faaliyetlerinde önemli bir rekabet unsurudur. Bireyler için yeme içme faaliyetli zaruri bir ihtiyaç olmakla birlikte keyif verici ve mutlu eden bir deneyim de sağlamaktadır. Gastronomik amaç ile seyahat eden turistlerin ziyaret ettikleri bölgede eğlenceli, keyifli vakit geçirmek ve yeni deneyimler yaşayabilmek amacıyla bölgenin yemeklerinin tadına bakarak duygusal motivasyon yakalayabilir oldukları belirtilmektedir. Aynı zamanda yeni yemekler deneyimlemek ziyaretçiler için eğlenceli vakit geçirmek olarak da görülmektedir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017: Ekerim,2020).

Gastronomi turistlere, yerel halka, turizm işletmelerine ve yerel üreticilere çeşitli faydalar sağlamaktadır. Gastronomi turistler için, yerel kültürü tanıma, farklı yiyecek içecekleri deneyimleme, turistlerin seyahatlerinin memnuniyetlerini katkı sağlama, turistlerin işletmeleri tekrar ziyaret etme ve destinasyon tercihlerinde önem arz ettiği belirtilmektedir. Yerel üreticiler açısından bakıldığında ise gastronomi, tarım ve hayvancılığı geliştirmekte, üretim ve satışlarda artışlara katkı sağlamakta, ürün ve hizmetlerin çeşitliliğini arttırarak bu üreticilerin turizm sektöründe yer almasına katkı sağlamaktadır. Gastronomi yerel halka ise, kültürlerarası iletişimi arttırmada, yerel kimliği geliştirmede ve yerel ekonominin gelişmesinde fayda sağladığı açıklanmaktadır. Gastronomi turizm sektörüne, turist sayısının artışı, kalış sürelerinin uzaması, turistlerin harcamalarının artması, turizm çeşitlerinin gelişerek alternatif ürünlerin sunulması gibi çeşitli faydalar sağladığı belirtilmektedir. Tüm bunlarla birlikte gastronomi, yerel destinasyonların gelişmesine, yöresel cazibe unsurlarının korunmasına, çevreye duyarlı altyapı ve üstyapıların gelişerek sürdürülebilirliğinin sağlanmasına olumlu faydalar sağladığı açıklanmaktadır (Yılmaz, 2017:172).

Dünyanın hemen hemen tüm destinasyonlarında gastronomi turistik ürünleri bütünleyici özelliğiyle birlikte artık kendi başına bir turistik ürün konumuna gelmiştir. Bu durum destinasyonların imajı için çok önemli rol oynamakta olduğu belirtilmektedir (Kesici, 2012:35). Baysal ve Küçükarslan (2003) gastronomideki asıl amacı, insanların en iyi

şekilde beslenmesini sağlarken hem sağlığın korunması hem de hayattan keyif almasını sağlamaktır. Bununla birlikte gastronomi, yenilebilen tüm ürünlerin sağlıklı ve hijyenik bir şekilde hazırlanarak, en yüksek damak ve göz zevki hedefleyerek sofraya hazır hale getirilene kadar olan tüm süreci kapsamaktadır (Akgöl, 2012:21). Kısaca mümkün olan en iyi beslenme biçimi ile insanların hem sağlığını koruyarak hem de hayattan keyif alarak yaşamlarını devam ettirmelerini sağlamak olarak açıklanmaktadır (Üzümcü, 2018:13).

2.1.4 Gastronomi turizmi kavramı

Gastronomi turizmi kavramı literatürde “mutfak turizmi”, “yemek turizmi”, “gurme turizmi”, “gastro turizm” ve “tatma turizmi” olarak da geçmektedir (Sökmen & Özkanlı, 2018:101; Sormaz vd., 2016:726). Gastronomi turizmi, turizm destinasyonlarının sahip oldukları mutfak kültürlerini değerlendirerek bir turizm çeşidi olarak uygulayan turizm türü olduğu belirtilmektedir. Bununla birlikte gastronomi turizminde en önemli faktör yöresel yiyecek ve içeceklerdir (Aydemir, 2023:30-31). Fakat gastronomi kavramı sadece yemek yemek anlamına gelmemektedir yemek yemekten çok daha fazlası olduğu belirtilmektedir. Birbirinden farklı toplumların kültürlerini, miraslarını, geleneklerini ve toplumsal bağlarını da yansıttığı görülmektedir. Aynı zamanda tüm bu toplumların kültürlerinin arasında anlayışı güçlendirerek insanların geleneklerini birbirlerine yaklaştıran aracı bir rol üstlendiği belirtilmektedir. Tüm bunlarla birlikte Gastronomi turizmi kültürel mirasın korunmasında da önemli roller üstlenen koruyucu bir konumda yer almaktadır (UNWTO,2025b).

Gastronomi turizmi kavramının farklı şekillerde birçok tanımı bulunmakta beraber Hall ve Mitchell (2001) tarafından, gastronomi turizminin tanımı şu şekildedir “*öncelikli seyahat güdüsünün bir yemeği tatmak veya özel bir yemeğin üretimini görmek; birincil ya da ikincil yiyecek üreticilerine, yemek festivallerine, restoranlara ve özel alanlara yapılan ziyaretler*” (Hall ve Mitchell, 2001: 2-3; Eren, 2018:6). Wolf (2006) ise gastronomi turizmi kavramını, bir bölgeyi ziyaret eden insanların unutulmaz bir yiyecek içecek deneyimi yaşayabilmesine olanak tanıyan, o bölgeyi ziyaret etmelerini imkân sunan seyahat davranışı ve motivasyonu olarak açıklamaktadır (Çalışkan, 2013:40-41). Şen ve Aktaş, (2017) ise gastronomi turizmini, birbirinden farklı yöresel mutfakların gelenek ve göreneklerini deneyimlemek isteyen ziyaretçilerin o bölgeye has olan yöresel yemekleri üretim aşamasından tadım aşamasına kadar tüm aşamalarını görmek için o bölgeyi ziyaret etmeyi tercih ettikleri turizm etkinliği olarak tanımlamaktadır. Seyitoğlu ve Çalışkan

(2013) ise gastronomi turizmini, “*turistlerin tatil deneyiminde kültürel ve yerel tatları, kokuları ve dokuları tanıma ve yaşama olanağı sunarak onlara benzersiz bir yiyecek ve içecek deneyimi sağlayan bir turizm çeşidi*” olarak tanımlamaktadır.

Gastronomi turizminin mutfak deneyimlerinin tümünü içermekte olduğu açıklanmaktadır. Bu deneyimler içinde tur operatörleri, tur rehberleri, gastronomiyle ilgili medya, dergi yayıncılığı, aşçılık okulları, yemek kursları, içki fabrikaları, yiyecek içeceklerin hammaddelerinin sağlandığı tarlalar, bağlar gibi birçok etmen yer almaktadır (Üzümcü, 2018:18). Gastronomi turizmi kapsamında yapılacak olan seyahatlerde seyahat acentelerine ve turistlere rehberlik etmek için turistik bölgedeki aktiviteleri ve bölgeyi tanımak amacıyla bölgenin bünyesinde barındırdığı gastronomik turizm ürünleri sınıflandırmak gerekmektedir. Tüm bu açıklamalarla birlikte gastronomik turizm ürünleri şu şekilde sınıflandırılmaktadır (Nebioğlu, 2017);

- Belli bir bölgeye has olan yiyecek içecek ürünleri,
- Ürünlerin yer aldığı restoran işletmeleri, tesisler vb.,
- Ürünlerin hazırlanıp sunulduğu festivaller, etkinlikler vb.
- Ürünlerin üretiminin yapıldığı yerlere yapılan turlar ve ziyaretler.

2.1.5 Gastro -Turist (gastronomi turisti) kavramının tanımı

Gastronomi turizmine katılım sağlayan insanlar “gastronomi turisti”, “gastronom” veya “gastro-turist” olarak adlandırılmaktadır (Dağdelen & Pamukçu, 2021:343). Gastro turistler turist kavramının tanımından hareketle, sadece yemek yeme amacı ile bulundukları bölgeden başka bir bölgeye seyahat edebilmek için boş vakte, yeterli maddi imkanlara ve isteğe sahip olan kişiler olarak tanımlanabilmektedir. Gastro turistler hem geleneksel yemeklere hem üst tabaka yemeklere hem de sadece belli bir ülkeye ait olan yemeklere uygun yer, zaman ve mekânda ilgilenen insanlardan oluşmaktadır (Hatipoğlu, 2010:6). Başka bir tanımlamada ise gastro turistler, klasik yemeklere ek olarak yiyecek içeceklerin tadına bakmak için seyahat eden insanlar olarak belirtilmektedir. Bu turistler seyahatleri sırasında aşçılık okullarını ziyaret edebilir, yemek turlarına katılım sağlayabilir, yerel marketler ve gurme mağazalarından alışveriş yapabilirler (Şimşek ve Selçuk, 2018:30).

Gastronomi turistleri çeşitli yaş gruplarından, gelir seviyelerinden ve kökenlerden oluşabilmektedir. Bu turistler özellikle unutulmaz bir yemek deneyimi yaşamak ve yeni kültürler öğrenmek için seyahat etmektedirler. Aynı zamanda gittikleri bölgede daha uzun

süre vakit geçiren gastro turistler, isteğe bağlı olarak daha fazla harcama yapmaktadırlar (Williams vd., 2019:327). Gastro turiste yönelik birçok farklı sınıflandırma yapıldığı açıklanmaktadır (Kaya, 2021:210). Boyne vd. (2003) gastro turistleri, gastronomi değerlerine olan yaklaşımı açısından dört tipte açıklamaktadır.

- Birinci tip turistler için gastronomi yaşamlarında önemli bir unsurdur. Diğer yandan herhangi bir bölgenin gastronomik mirasına ve bölgenin yerel gıda ürünlerinin doğasına ilişkin bilgileri aramaktadırlar.
- İkinci tip turistler de gastronomiyi önemli bir unsur olarak görmektedirler fakat bilgi için arayış içerisine girmezler. Ancak sunulan yiyecek ve içecekleri memnuniyetle karşılamaktadırlar.
- Üçüncü tip turistler gastronomi turizmine yeterli derecede önem vermemektedirler. Fakat ileride katılım sağlayacakları etkinlikler sayesinde gastronomiye ilgi duyabilirler.
- Dördüncü tip turistler gastronomi turizmine hiçbir ilgi duymamaktadırlar. Turizmle ilgili yapılan reklam tanıtım gibi her türlü girişimlere rağmen gastronomi turizmine ilgi duymazlar ve katılım sağlamazlar (Boyne vd., 2003:148).

2.1.6 Türkiye’de gastronomi turizminin yeri ve önemi

Türk mutfağı, Orta Asya’dan günümüze kadar birçok farklı etnik kökenli milletler arasında yaşayarak oluşturduğu şekli ile günümüze kadar gelmiştir. Bu nedenle Türk mutfağı seçkin dünya mutfakları arasında yer almaktadır. Türk mutfağı turizm faaliyetlerini hızlandırmada Türkiye’de bulunan birçok destinasyon için önem taşıdığı belirtilmektedir. Bu kapsamda gastronominin Türkiye’deki birçok destinasyona değer katacak potansiyele sahip olduğu görülmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Doğdubay ve Giritlioğlu (2008) Türkiye’nin hem turistik çekiciliği hem de geçmişten günümüze kadar barındırdığı zengin ve köklü mutfak kültürü gastronomi turizmi ve turistik destinasyon açısından öne çıkan önemli bir ülke olduğunu belirtilmektedir (Aslan, 2010:44). Ekerim (2020), Türkiye’nin turizm gelirlerini incelediğinde (2009-2019) en fazla gelir sağlayan harcamaların yeme içme faaliyetlerinden sağlandığını belirtmektedir. Toplam gelirin %20-25’i yeme içme harcamalarıdır (Ekerim, 2020:33).

Türkiye, turizm potansiyeli açısından önemli tarihi, kültürel ve doğal güzelliklere sahiptir. Fakat bölgeyi ziyaret eden yabancı ziyaretçi profili genellikle deniz-kum-güneş gibi gezi,

eğlence odaklı turizm çeşidini tercih etmektedir (Türkben vd., 2012:47). Bununla birlikte Türkiye gastronomi turizmi kapsamında zengin mutfak kültürüne sahip olsa da hala istenilen potansiyele sahip olmadığı açıklanmaktadır. Türk turizminin gelişebilmesi ve sadece belli dönemlerde değil tüm yıla ve ülkeye yayılabilmesi için gastronomik faaliyetlere daha çok önem verilmesi gerekmektedir (Üzümcü, 2018:22). Ülkemiz önemli gastronomik değerlere sahip olup bu değerlerin doğru bir şekilde tanıtımının yapılması ve gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Bunun için ülkemizde gastro turizm rotaları oluşturulmalıdır. Aynı zamanda gastro turizm etkinlikleri ve hedefleri içeren planlamaların da hazırlanması gerekmektedir (Küçükörmürler vd., 2018:84). Gastronomi turizmi etkinlikleri, bölgesel olarak bakıldığında destinasyonlara önemli ölçüde avantajlar sağlamaktadır (Bucak ve Aracı, 2013:205).

Gastronomi müzeleri, yerel gastronomi kültürünün gelişimi açısından önemli göstergelerinden biri olup aynı zamanda bu bölgelerin kültürünün korunması ve tanıtılması açısından da önem arz etmektedir. Bu müzeler bölgelere gelen turistlere büyük bir çekicilik unsuru yaratmaktadır (Çağlı, 2012:79). Türkiye’de bulunan gastronomi müzelerine Adatepe Zeytinyağı Müzesi (İzmir), Pelit Çikolata Müzesi (İstanbul), Ekmek Müzesi (Ankara), Ekomüze Zavot Peynir Müzesi (Kars), Şanlıurfa Geleneksel Mutfak Müzesi, Çay Müzesi (Rize), Gaziantep Millet Han Baklava Müzesi, Dondurma Müzesi (Kahramanmaraş), Fındığın Öyküsü Müzesi (Ordu), Antakya Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi, Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Tarihi Müzesi (Aydın) ve Türk Kahvesi Müzesi (Safranbolu) örnek gösterilebilir (Usta ve Şengül, 2021). Bu gastronomi müzeleri ülkemizde gastronomi turizminin gelişimine fayda sağlamaktadır.

UNESCO, 2004 yılında Yaratıcı Şehirler Ağını (Creative Cities Network) oluşturmuştur. Bu bağlamda UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağını 7 kategoride ele almaktadır. Bu kategoriler: El sanatları, sinema, tasarım, edebiyat, medya sanatları, müzik ve gastronomidir (UNESCO, 2025a). Bu yaratıcı şehirler arasında gastronomi kapsamında Türkiye’den 3 şehir bulunmaktadır. Gaziantep (2015), Hatay (2017) ve Afyonkarahisar (2021) bu şehirlerdir (UNESCO, 2025b). Bu üç şehrin ortak özelliklerine bakıldığında üçünün de zengin mutfak kültürünün olduğu görülmektedir. Bu kapsamda bakıldığında Türkiye’den ağı katılma potansiyeli olan pek çok şehir bulunmaktadır (Şahin ve Ünlüöner, 2021:1206). Bu kapsamda ülkemizde potansiyeli olan şehirlerin yaratıcı şehirler ağına girmesi için çeşitli çalışmaların yapılması gerekmektedir. Yaratıcı şehirler ağına giren şehirler gastronomi turizmi kapsamında değerlendirildiğinde turistler

açısından tercih edilebilirliği artmakta ve çekicilik yaratmaktadır. Yaratıcı şehirler olması hem bölgenin gastronomi turizmine çeşitli faydalar sağlarken hem de ülkenin gastronomi turizmine önemli katkılar sağlamaktadır.

2.2 Gastronomi ve Yöresel Mutfak

Gastronomi turizminin artan popüleritesiyle birlikte birçok destinasyon yönetim örgütü, destinasyonları tanımak ve rekabet avantajı sağlayabilmek için yöresel mutfakları, destinasyonların kültürünü yansıtmakta önemli bir araç olarak kullanmaktadır. Yöresel mutfak ürünlerini mevcut turizm paketlerine ve destinasyon yönetim örgütlerine dahil etmek destinasyonun imajına olumlu katkılar sağlamaktadır. Aynı zamanda turistlerin seyahat deneyimlerini de çeşitlendirerek turistlerin harcamalarını arttırmalarına teşvik etmektedir (Aydemir, 2023:8). Bu kapsamda yöresel mutfakların bilinirliğinin artması, tarımsal ürünlerin bölgedeki turizmin canlanmasına katkı sağlamasına ve bu ürünlere olan talebin artmasına da katkı sağlamaktadır. Artan talep, hem ekonomiyi canlandıracak olan üreticilerin gelirlerini arttırırken hem de yöresel ürünlerin üretimine teşvik edecektir. Bu sayede yöresel mutfak ait değerlerin korunabileceği belirtilmektedir (Nisari ve Yılmaz, 2018:75).

2.2.1 Yöresel mutfak ve yöresel yemek kavramı

Yöresel mutfakların dinamik bir yapıya sahip oldukları belirtilmektedir. Yöresel mutfaklar tarihi süreç boyunca bölgede mevcut olan koşullardan etkilenerek şekillenmişlerdir. Yöresel mutfakların oluşumunda her bölge benzersiz bir yapıya sahiptir. Bu yöresel farklılıklar nedeniyle oluşan yöresel yemekler, turistleri destinasyonlara çekmek için önemli bir etken konumundadır (Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2013:295; Usta ve Şengül, 2021:62). Yöresel yemeklerin oluşumunda etkili olan birçok faktörün olduğu açıklanmaktadır. Bu faktörler şu şekilde sıralanabilir (Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2013:295; Şengül ve Türkay, 2015; Usta ve Şengül, 2021:62);

- Yörede hâkim olan yerel kültür
- Yöreye has olan yiyecek içecek ürünleri
- Coğrafi özellikler
- Dini etkiler
- Yörenin sahip olduğu iklim şartları
- Tarihsel birikim
- Gelenek ve görenekler

- Milli duygular

Yöresel mutfak kavramı içerisinde yöresel yiyecek/ gıda ve yöresel yemekler kavramını da barındıran geniş bir kavramdır. Bununla birlikte kavramların birbirinden ayrı düşünülmemeyeceği belirtilmektedir. Tüm bu kavramlara ait birçok farklı tanımlama literatürde yer almaktadır (Altunsaban vd., 2017). Yöresel mutfak kavramı Şengül ve Türkay (2015) tarafından, sadece belli bir yöreye has olan yöresel ürünlerin o yörenin gelenekleri ile harmanlanması sonucunda ortaya çıkan, bölge halkının kendine has pişirme yöntemleriyle pişirilerek servis edilen, dini ve milli etkenlerden de etkilenecek tasarlanan yiyecek ve içecek ürünlerinin tamamı olarak tanımlanmaktadır. Long (2004) ise yöresel mutfak kavramını, sadece belli bir bölgeye has olan kültürel değerleri yansıtan ve aynı zamanda bu bölgenin sahip olduğu ayırt edici karakteristik unsurlardan biri olarak tanımlanmaktadır. Başka bir tanıma göre ise bu kavram, sadece o bölgede mevcut olan yiyecek içecek ürünlerinin hazırlanması, sunulması ve tüketilmesi aşamalarının tamamının bulunduğu bir kavram olarak tanımlanmaktadır. Tüm bunlarla birlikte yöresel mutfak kavramı kültürün bir parçası olup bu kültüre göre şekillenmektedir (Toksöz ve Aras, 2016).

Yöresel yiyecek içecekler bölgeler için önemli bir çekim unsurudur. Yöresel yemekler üretim tekniklerinden, kültürel unsurlardan ve kullanılan bileşenlerinden bölgede bulunma durumuna kadar birçok özelliği içermektedir. Bu kapsamda yöresel yemek kavramı yöresel yemeklerin, belli bir bölgeye veya yöreye has üretimi, pişirilmesi, tüketimi, sunumu ve tadının farklı şekillerde olduğu yiyecekler olarak tanımlanmaktadır (Nisari ve Yılmaz, 2018:74). Hatipoğlu vd. (2013) ise yöresel yemek kavramını kırsal bölgelerde veya şehirlerde geleneksel hale gelmiş, genellikle belli bir olay neticesinde bölge kültürüne yerleşmiş ve özellikle özel günlerde çokça yapılan yemekler olarak tanımlanmaktadır. Bu yemeklerin, bölge halkı tarafından diğer yemeklere kıyasla daha çok önem gösterildiği ve daha üstün tutulduğu da açıklanmaktadır (Hatipoğlu vd.,2013:7). Başka bir tanıma göre ise yöresel yemek kavramı, bölge halkının kültürünü yansıtan, o bölgede gelenekselleşmiş ve sadece o bölgede yetişen ürünlerle hazırlanan yemekler olarak tanımlanmaktadır (Büyüksalvarcı vd., 2016:166). Tüm bu tanımlardan anlaşılacağı üzere yöresel yemek kavramı açıklanırken belli bir coğrafi konum veya belirli mesafenin ön plana çıktığı görülmektedir (Erdem vd., 2018:46).

2.2.1.1 Yöresel mutfak ve gastronomi turizmi ilişkisi

Günümüzde yöresel mutfak kültürlerine turistik talepler yoğun bir şekilde artış göstermektedir. Bu kapsamda gastronomi turizmi deneyimlerinin daha çok özgünleşmesi mutfak kültürlerinin turistik bir ürün olarak değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır (Ocak vd., 2021:2655). Yöresel yemeklerin günümüzde turistik ürün olarak kabul edilebilir olması, turizm pazarlamasında da kullanılmaya başlanmış olduğunu göstermektedir (Cömert, 2014:64). Destinasyonların pazarlanmasında farklılık yaratmak için yöresel kültür ve yöresel yemekler önem taşımaktadır. Özellikle gastronomi turizminin her mevsim yapılabiliyor olması da destinasyonlar açısından önem taşımakta olduğu belirtilmektedir (Zağralı ve Akbaba, 2015:6633). Bu kapsamda destinasyonların, sürdürülebilir olabilmesi için yöresel yemeklerin kendine özgü özelliklerine sahip çıkması ve bu yemeklerin taklit edilemez olması gerekmektedir. Buna ek olarak yöresel yemeklerin pazarlama odaklı olması da gerekmektedir (Özkan ve Aydın, 2018).

Yöresel yemeklere olan ilginin artmasıyla birlikte birçok bölge, yöresel yemekleri için gıda sistemi oluşturma çabası içerisine girmektedir. Bununla birlikte yöresel yemekler turistler arasında daha popüler olmaktadır (Ayaz vd., 2021:229). Artık günümüz turizm hareketlerinde geleneksel ve kültürel değerler daha çok önem kazanmaktadır. Turistler de tercihlerinde daha çok yerel değerlerine sahip çıkan destinasyonları seçmeye başlamaktadır (Sünnetçioğlu vd., 2012:959). Bununla birlikte yöresel yemeklerin aslına uygun şekilde hazırlanması, özgün bir biçimde sunulması ve doğru şekilde pazarlanması gerekmektedir. Burada büyük sorumluluğun ilgili işletmelere düştüğü belirtilmektedir (Altunsaban vd., 2016). İşletmeler, ziyaretçiler, şefler, yerel üreticiler ve yöresel mutfak paydaşları iş birliği yaparak sorumluluklarını yerine getirmeleri gerekmektedir (Ceylan ve Güven, 2018:452). Tüm bu bilgiler neticesinde destinasyonların tanıtılmasında yöresel yemek imajlarının önemli bir yer tuttuğu ve turistlerin davranışlarını da etkilediği belirtilmektedir (Seo vd., 2017).

Gastronomi turizmi bağlamında, turistler için seyahat motivasyonu oluşturan ve farklı lezzetler keşfetme isteği doğrultusunda yöresel mutfak kültürünün büyük bir öneme sahip olduğu görülmektedir (Gazeci ve Aksoy, 2024:163). Aynı zamanda yöresel mutfaklar bulunduğu coğrafyanın kültürel özelliklerini yansıtırken o bölgeyi de turistik cazibe merkezi haline getirmektedir (Arman, 2011:45). Bu bölgelere özgü olan ürünler içinde, yöresel yemek kültürünün ayrı bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Turistlerin, belli bir yöreye has olan yiyecek içecekleri deneyimlemek, satın almak ve bu ürünleri

yanlarında götürmek konusunda istekli oldukları belirtilmektedir. Hatta bu ürünlerin başka bir yerde tadılamayacak olması yapılan seyahatin temel amacının sadece bu yöresel yemek kültürünü deneyimlemek olduğunu açıklanmaktadır (Güneş vd., 2008). Gastro turistlerin de yerel ürünleri daha çok tercih ettikleri ve özellikle yöresel yiyecek ve içeceklere olan yaklaşımları diğer turizm türlerine göre daha yüksek düzeyde olduğu açıklanmaktadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015:71). Bu kapsamda yöresel yemeklerin destinasyon pazarlaması açısından korunması ve tanıtımının yapılması gerekmektedir. Yöresel mutfak kültürlerinin gelecek kuşaklara aktarılması için kamu ve özel sektörlerin iş birliği içerisinde çeşitli çalışmalar yapması gerekmekte olup aynı zamanda bu durum yöre mutfağına da değer katacaktır (Genç ve Seçim, 2019:316-317).

2.2.2 Türkiye'nin bölgelerine göre gastronominin yeri ve önemi

Türk mutfak kültürü birçok çeşitli faktörlerin etkisi ile gelişerek geçmişten günümüze kadar gelmiş olup zengin mutfak kültürüne sahip olmuştur. Türk mutfak kültürünün en önemli özellikleri arasında yemeklerde kullanılan malzemeler, yemeklerin hazırlanış şekilleri ve yemeklerin servis edilme biçimlerinin çok çeşitli olması örnek gösterilebilmektedir (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009:100). Bu kapsamda Türk mutfağında farklı yemek çeşitliliğinin bol olması bölgesel farklılıklardan kaynaklanmaktadır. Bölgelerin iklim şartları ve tarımsal ürünleri bölgelerin mutfak kültürlerinin çeşitliliğini belirlemekte ve zenginleştirmektedir (Cömert, 2014:64). Tüm bunlarla birlikte ülkemizde yöresel yemek kültürü bölgelerin kendine has farklı ve zengin çeşitlilik sunmasından dolayı hem yerli hem de yabancı turistlere özgün lezzetler sunarak önemli bir çekim unsuru oluşturmaktadır. Bu kapsamda en önemli nokta ülkemize gelen turistlerin yerel halk tarafından sunulan hizmetlerden en üst düzeyde yararlanmalarıdır (Güneş vd., 2008).

1994 yılı Hane Halkı Tüketim Harcamaları ve Gelir Dağılımı Araştırması'na ilişkin yapılmış olan çalışmalardan elde edilen verilere göre Türkiye'de bulunan 7 bölgenin besin tüketim durumları şu şekildedir (Ertay ve Karadağ, 2013:123-124);

- En fazla meyve tüketimi Ege Bölgesine aittir.
- Kümes hayvanlarının tüketimi Ege Bölgesi'nde koyun ve kuzu etinden daha fazladır.
- En fazla balık tüketimi Karadeniz Bölgesindedir.
- En az balık tüketimi ise Güneydoğu Anadolu Bölgesine aittir.

- Yoğurt tüketimi Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde sütten daha fazladır.
- Başta çay olmak üzere sıcak içecekler Güneydoğu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde kola tüketiminden daha fazladır.
- En çok kola tüketimi Akdeniz Bölgesindedir.
- Kümes hayvanlarının tüketimi ve balık tüketimi Doğu Anadolu Bölgesinde ve İç Anadolu Bölgesinde eşit orandadır.
- Türkiye'nin 7 bölgesinde sıcak içecekler meyve sularından daha çok tüketilmektedir.

2.2.2.1 Marmara Bölgesi'nde gastronomi

Marmara Bölgesi Türkiye'nin kuzeybatısında yer almakta olup ticaret, madencilik, tarım, sağlık, enerji kaynakları, sanayi, turizm, ulaşım ve eğitim gibi birçok sektörü içinde bulunduran önemli bölge konumundadır. Marmara Bölgesi Edirne, Bilecik, Kocaeli, Tekirdağ, Bursa, Çanakkale, Sakarya, Balıkesir, İstanbul, Yalova ve Kırklareli ve illerini kapsamaktadır (Olğaç ve Doğan, 2024:366). Marmara bölgesinde 3 farklı iklim tipinin görüldüğü bilinmektedir. Bu yüzden Marmara Bölgesi'nde tarım ürünü çeşitliliğinin fazla olduğu belirtilmektedir. Fakat ekili dikili alanlar fazla olsa da bölgenin nüfus yoğunluğunun da fazla olmasından dolayı diğer bölgelerden tarım ürünü tedariği yapılmaktadır (Nergiz, 2019: 556).

Marmara Bölgesi gastronomi turizmi kapsamında önemli bölgelerden biri olduğu belirtilmektedir. İstanbul da Türkiye'nin en çok ziyaretçi alan cazibe merkezi olması açısından turizmde önemli bir il konumundadır. İstanbul mutfağı tarihsel süreçte birçok değişim geçirerek günümüzdeki halini almıştır. Yemek tarihinde birçok süreç gerçekleşmiştir. Bu süreçlere, Bizans mutfağı, Orta Çağ Arap mutfağı, Selçuklu mutfağı, Orta Asya Türk göçebe mutfağı ve İstanbul'un fethiyle birlikte Osmanlı İmparatorluğu'na İstanbul'un başkent olması gibi süreçler örnek gösterilmektedir (Dilsiz, 2010). Tüm bu tarihi geçmişiyle birlikte İstanbul'a birçok yoğun göçler gerçekleştirilmiştir. Bu göçler sayesinde Marmara Bölgesi mutfak kültürünün birçok farklı kültürün karması bir mutfak yapısına sahip olduğu görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2022). İstanbul mutfak kültüründe yemekler yöreselliğin yanı sıra farklı ulusal mutfakların zenginliğinden oluşmaktadır. Yemeklerin adından da bu durumun anlaşılabilceği gibi bu yemeklere örnek olarak Tatar böreği, Çerkes tavuğu, papaz yahnisi ve Arnavut ciğeri, vb. gösterilebilir. İstanbul mutfak kültüründe ana yemekle olarak et yemekleri tercih

edilmektedir. Sofralarda mutlaka soğuk zeytinyağlı yemekler yer almaktadır (Özçelik Heper, 2017:68).

Marmara Bölgesi mutfak kültüründe balık da önemli bir yer tutmaktadır. Bölgede lüfer, levrek, barbun, tekir gibi balıklar daha çok tercih edilmektedir. Bu balık daha çok tava, pilaki, yahni, ızgara, buğulama ve güveç gibi pişirme yöntemi kullanılarak hazırlanmaktadır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009: 96). Marmara Bölgesi'nde yer alan Balıkesir, Bursa ve Çanakkale'nin mutfak kültüründe daha çok zeytin, zeytinyağı ve balık ön plana çıkmaktadır. Kocaeli, Sakarya, Bilecik ve Yalova da ise daha çok Karadeniz bölgesinin mutfak kültürünün izleri görülmekte ve hamur işinin çokça yer aldığı bir mutfak kültürü hakimdir. Trakya mutfağına süt ve süt ürünleri, kırmızı et yemekleri çokça tercihe edilmektedir (Şengül, 2016). Aynı zamanda Trakya bölgesinde ve Marmara Bölgesi genelinde buğday ürünleri, pirinç, koyun eti, yoğurt ve peynir bolca yer almakta ve tüketilmektedir. Yemeklerde daha çok Ayçiçek yağı, zeytinyağı ve margarin kullanılmaktadır. Trakya'da Gaziler helvası ve peynir helvası; Silivri'de yoğurt, Edirne'de peynir; İstanbul'da ise kazandibi ve tavukgöğsü bolca tüketilen besinler arasında yer almaktadır (Özçelik Heper, 2017:68).

2.2.2.2 Doğu Anadolu Bölgesi'nde gastronomi

Doğu Anadolu Bölgesi, Türkiye'nin doğusunda yer almakta olup İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz Bölgeleri ile sınırları bulunmaktadır. Aynı zamanda kara sınırı uzunluğu ile İran, Ermenistan, Irak, Gürcistan ve Azerbaycan ve ile komşu olduğu bilinmektedir. Bu bölgede karasal iklim tipi görülmektedir. Kış aylarında şiddetli karasal iklim daha çok belirginleşmekte ve sıcaklık oldukça düşük dereceler göstermektedir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde yükseltilerin fazla olması iklim koşullarını etkilemekte ve bu durum insan hayatını olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle bölge kentlerinde nüfus olumsuz etkilenmektedir (Coşkun, 2013). Doğu Anadolu Bölgesi'nde 14 adet il yer almaktadır. Bu iller, Ağrı, Van, Elâzığ, Erzurum, Ardahan, Iğdır, Tunceli, Erzincan, Kars, Bingöl, Muş, Hakkâri, Malatya ve Bitlis'tir. Türkiye de Doğu Anadolu Bölgesi en geniş ve en yüksek bölge olma özelliği taşımakta olup aynı zamanda çeşitli birçok doğal coğrafi özelliklere sahiptir. Doğu Anadolu Bölgesi özellikle hidrografik, iklimik, floristik ve jeomorfolojik koşullar açısından zengin bir doğa turizmi potansiyeline sahip olduğu belirtilmektedir (Özgen, 2010:1385).

Doğu Anadolu Bölgesi'nde tarım yapabilme imkanları kısıtlıdır. Bu nedenle bu bölgede daha çok hayvancılık ön plana çıkmakta ve gelişmişlik göstermektedir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde özellikle et, süt ve süt ürünleri bolca kullanılmaktadır (Demir, 2011; akt.; Özışık Yapıcı, 2021: 372-373). Yemekler de hayvansal yağlar ile pişirilip hazırlanmaktadır (Birer, 1990). Malatya, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer almakta ve kayısısı ile ünlü bir şehirdir. Malatya yemekleri temel olarak et, bulgur, sebzenin sadece kendisi veya sebze ile yapılan yemeklerinden oluşmaktadır. Bununla birlikte Malatya mutfağında, meyve şekerlemelerine dayalı hazırlanan tatlılar ve yemişler önemli bir yer tutmaktadır (Talas, 2020). Erzincan mutfağında ise daha çok hamur işleri bulunmaktadır. Tarhana, reçel ve turşu özellikle bu mutfak kültüründe vazgeçilmez bir konumdadır. Sırın ve gasefe yemeği bu bölgede oldukça meşhur yöresel yemekler arasında yer almaktadır (Özçelik Heper, 2017:67).

Doğu Anadolu Bölgesinin temel besin kaynakları kırmızı et, tereyağı, peynir ve baldan oluştuğu belirtilmektedir. Bu bölgede tarım yapabilme imkânı kısıtlı olsa dahi bölgede arpa, buğday, tütün ve pamuğun yetiştiği görülmektedir (Keskin ve Çontu, 2019). Bölgede yoğurt ve yoğurtla yapılan yemekler bolca yer almaktadır. Aynı zamanda peynir çeşitliliği açısından zengin bir bölge olduğu da belirtilmektedir (Şengül ve Türkay, 2022: 61). Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Kars, un ve etin ağırlıklı olduğu mutfak kültürüne sahiptir. Şehrin iklim şartlarından dolayı daha çok büyük ve küçükbaş hayvancılık yaygındır. Kars mutfak kültüründe kaz önemli bir yere sahiptir. Kaz, yörenin geleneksel mutfak kültürünü ve yemeklerini yansıtmaktadır. Aynı zamanda kaz yöre halkının kültüründe ve sosyal hayatlarında de çok önemli bir yer tutmaktadır. Kış mevsiminin uzun olması, yaz mevsiminin kısa olmasından dolayı tarım faaliyetlerine, sebze ve meyve yetiştiriciliğine rastlamak sınırlı düzeydedir (Bayat, 2020:2642-2646). Bu kapsamda Doğu Anadolu mutfak kültürü gastronomi turizmi kapsamında çeşitliliği bol ve ilgi çekici bir mutfak yapısında sahiptir.

2.2.2.3 Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde gastronomi

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Toroslar yayının dışı sırasıyla uzanan, Türkiye Suriye sınırı arasında yer almaktadır. Bölge, geniş bir plato yapısına sahip olup, jeolojik açıdan hafif kıvrımlar ve kısmi fay hatları ile şekillenen bir yapıya sahiptir. Bölgenin güneyinde Suriye, Irak sınırı bulunmaktadır (Sözer, 1984:9). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Türkiye'nin en küçük coğrafi bölge olma özelliği taşımaktadır. Bölge pek çok özelliği ile önem taşımaktadır. Özellikle Suriye ve Irak ile sınırı olup ülkemizin Doğu Anadolu ve

Akdeniz Bölgeleri arasında yer alması bölgenin stratejik bir öneme sahip olduğunu göstermektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Şanlıurfa, Kilis, Adıyaman, Şırnak Siirt, Diyarbakır, Mardin, Batman ve Gaziantep olmak üzere dokuz il yer almaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi yüksek dağlarla çevrili, Suriye çöllerine yakın olması ve denize uzak kalması sonucu ile Akdeniz tipi iklimin görüldüğü geçiş iklimi görülmektedir. Kış mevsiminin sıcaklığı çok düşük ve yağışın fazla olduğu, yaz mevsiminin ise çok sıcak ve kurak geçtiği belirtilmektedir (Arınç, 2015).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe yer alan yemeklerde Arap mutfak kültürünün etkisi görülmektedir. Yemeklerde acı biber başta olmak üzere bolca baharat kullanılmaktadır. Fasulye, nohut, mercimek, bezelye, susam gibi kurubaklagiller, lahana, karnabahar, maydanoz, kuşkonmaz gibi sebzeler bölge mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır (Özçelik Heper, 2017:66). Aynı zamanda bölge mutfağında tahıllar bakliyatlar, et yemekleri, buğday ve bulgurdan yapılan çok çeşitli yemekler bulunmaktadır. Bu kapsamda en önemli tarım ürünleri antepfıstığı, biber, salatalık, badem, patlıcan, dut, arpa, nohut, incir, susam, soğan, karpuz, mercimek, kiraz, tütün, pamuk ve domatestir (Özbay, 2019). Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe hamur tatlıları yaygın olarak hazırlanıp tüketilmektedir. Özellikle fıstıklı ve ağır tatlıların bu bölgede oldukça popüler olduğu belirtilmektedir (Birer, 1990; Akman, 1998: 11).

“Bereketli Hilal” ismi verilen bölgede yer alan Güneydoğu Anadolu Bölgesi geçmişten günümüze kadar çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır. Bu nedenle Türkiye'deki mutfak kültürünün çeşitlenmesinde önemli bir rol oynayan bölgelerden biri olan Güneydoğu Anadolu, bu anlamda öne çıkmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015:79). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan illere özellikle gastronomi turizmi kapsamında ziyaretler gerçekleştirilmektedir. Bölge mutfağında buğday, bulgur ve kırmızı et yemeklerinin çokça tüketildiği açıklanmaktadır. Bölgenin mutfak kültüründe en önemli yemekleri arasında lahmacun, pide, kebaplar, sakatatlar, hamur işleri, baklava ve meze çeşitleri sayılabilmektedir. Bu bölgede süt ve süt ürünleri önemli bir yer tutmakta olup bölgede çeşitli ot yemeklerine de rastlamak mümkündür (Şengül ve Türkay, 2022: 101-103).

Türkiye ve dünyada ayrıcalıklı bir öneme sahip olan Gaziantep mutfağı gelenek göreneklere ve yöresel yemeklerinin zenginliği kapsamında önemli bir mutfak kültürüne sahiptir. Gaziantep mutfağı tüm dinamikleriyle birlikte gastronomi şehri olma yolunda önemli adımlar atmaktadır. Bu durum yeme içmeye verilen önemi kanıtlamaktadır (Uçuk

ve Kayran, 2020:262-263). Gaziantep mutfak kültürü için yeme içme çok önemli bir yere sahiptir. Bu kapsamda Türkiye’de “Emine Göğüs Mutfak Müzesi” adı ile ilk mutfak müzesi kurulmuştur. Gaziantep şehri gastronomi alanında UNESCO tarafından 11 Aralık 2015 tarihinde Yaratıcı Şehirler Ağına kabul edilmiştir. Gaziantep, Türkiye’de Yaratıcı Şehirler Ağına kabul edilen ilk şehir olma unvanı taşımaktadır (Şahin vd., 2018). Gaziantep’ten sonra Yaratıcı Şehirler Ağına Hatay (2017) ve Afyonkarahisar (2021) da katılmıştır (UNESCO, 2025b).

2.2.2.4 Ege Bölgesi’nde gastronomi

Ege Bölgesinin, doğusunda İç Anadolu Bölgesi, güneyinde Akdeniz Bölgesi ve kuzeyinde Marmara bölgesi ile çevrilidir. Batısında ise bölgenin adının verildiği Ege Denizi yer almaktadır. Ege Bölgesi Afyonkarahisar, İzmir, Manisa Denizli, Uşak, Kütahya, Muğla ve Aydın olmak üzere 8 ilden oluşmaktadır. Ege Bölgesinin yüzölçümüne bakıldığında bölge Türkiye’nin en büyük beşinci bölgesi olup aynı zamanda Türkiye’nin en uzun kıyı şeridinde sahip bölgesi konumundadır. (Ok, 2023:18). Ege Bölgesi alan bakımından 79 bin km² ile Türkiye’nin %11’ini kaplamaktadır. Ege Bölgesinin coğrafi özellikleri kıyı ve iç kesimler arasında değişiklik göstermektedir. Bu bağlamda Ege Bölgesinin kıyı kesimlerinde yer alan şehirlerde daha çok Akdeniz iklimi görülmektedir. Ege Bölgesinin iç kesimlerinde ise geçiş iklimi ve karasal iklim tiplerinin görüldüğü belirtilmektedir. Kıyı kesimlerde yüksek yağış değerleri görülürken iç kesimlerde yağış azalmakta ve yarı kurak ortam şartları ortaya çıkmaktadır (Bahadır, 2011:215-216).

Ege Bölgesi mutfak kültüründe de kıyı kesim ve iç kesim arasında çeşitli değişiklikler görülmektedir. Kıyı kesimlerde daha çok Akdeniz tipi beslenme kültürünün benimsendiği fakat iç kısımlarda bu tip beslenme kültürünün benimsenmediği görülmektedir (Şengül vd., 2015: 75-76). Kıyı kesimlerde deniz mahsullerinin yemeklerde bolca yer aldığı görülmektedir. İç kesimlerde ise daha çok kırmızı etin yemeklerde yer aldığı görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2022: 81-82). Bölge genelinde yemekler daha çok hafif olsa da kızartma türü yemeklere de rastlanmaktadır. Ege Bölgesinde tarhana çorbası çokça tüketilen yaygın bir yemektir. Bununla birlikte Ege Bölgesinde meze kültürü gelişmiş ve bölgede çok çeşitli mezeler bulunmaktadır. Bölgede üzüm de önemli bir yere sahiptir. Bölgede yer alan üzüm bağlarıyla üzüm yetiştiriciliği ve şarap üreticiliğinin yapıldığı belirtilmektedir (Ekerim, 2020).

Ege Bölgesi mutfak kültüründe sebzeli ot yemekleri, doğal sebze meyveler, deniz ürünleri, hamur işleri, süt ve süt ürünleri, zeytin, zeytinyağı, üzüm ve şarap üretimi bolca yer almaktadır. Bölgede ot çeşitliliğinin fazla olduğu bilinmektedir. Bu otlar, bitkiler ve çiçeklerle yapılan zeytinyağlı yemekler bölgenin “yeşil mutfak” olarak adlandırılmasına olanak sağlamaktadır (Gökdeniz vd., 2015:19). Ege Bölgesi’nde bolca yetişen tarım ürünlerine incir, zeytin, tütün, pamuk ve anason örnek gösterilebilir. Ege Bölgesi’nde özellikle kıyı kesimlerde bulunan iller başta olmak üzere zeytin ve zeytinyağı çok önemli bir yere sahiptir (Gürkan ve Ulama, 2019). Bunu kanıtlar nitelikte, TÜİK (2013) verilerine göre Türkiye de en çok zeytin üreten bölge %53 oran ile Ege Bölgesi’dir. Ege Bölgesi’nden sonra ikinci sırada %23 ile Akdeniz Bölgesi yer almaktadır (Akgül, 2023:131).

Türkiye’nin yenilebilir ot çeşitliliği kapsamında önemli potansiyele sahip olduğu belirtilmektedir. Özellikle başta Ege Bölgesi olmak üzere Türkiye’nin birçok bölgesinde yenilebilir yabani otların tüketildiği görülmektedir. Ege Bölgesi çok çeşitli otların yer aldığı bir bölge olup, bu durum iklim koşulları ve coğrafi özellikleri açısından zengin olmasından kaynaklanmaktadır. Özellikle bölgenin yöresel yemeklerinde yenilebilir yabani otlara sıklıkla rastlandığı görülmektedir. Yörede olan bu otlarla daha çok börek içi, kavrularak veya haşlanarak benzer pişirme teknikleri ile hazırlanmaktadır (Karadağ ve Özer, 2022). Ege Bölgesi’nde bulunan bu otlara örnek olarak dalama (dallampa/dalleme), kenger (könger/Şevketi Bostan), kışyak (gışyak/gavşık), körmən (kördem/çayırsoğanı), dilkicek (tilkişen/tilkimen), iğnelik ve labada (ilabada) örnek gösterilebilir (Kök vd., 2020; Karadağ ve Özer, 2022).

2.2.2.5 Akdeniz Bölgesi’nde gastronomi

Akdeniz Bölgesi Türkiye’nin güneyinde yer almakta olup Akdeniz kıyısı boyunca uzanmaktadır. Akdeniz Bölgesinin batısında Ege Bölgesi, kuzeydoğusunda Doğu Anadolu Bölgesi, doğusunda Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve kuzeyinde Orta Anadolu bölgesi yer almaktadır. Akdeniz Bölgesinin yüzölçümüne bakıldığında bölge Türkiye’nin en büyük 4. bölgesi olup Türkiye’nin %14,2’sini kapsamaktadır (Özçağlar, 2012). Akdeniz Bölgesi’nde Akdeniz iklim tipi görülmektedir. Bu kapsamda kış aylarının ılık ve yağışlı geçtiği yaz aylarının ise sıcak ve kurak geçtiği belirtilmektedir. Kıyı kesimlerde kar yağışları ve don gibi olaylar çok nadir görülmektedir. Fakat yüksek kısımlarda kış aylarında kar yağışlı ve soğuk geçmektedir (Sensoy vd., 2008). Akdeniz Bölgesi Mersin,

Hatay, Adana, Osmaniye Burdur, Kahramanmaraş, Isparta ve Antalya olmak üzere 8 ilden oluşmaktadır.

Akdeniz Bölgesi bütün dünyada sağlıklı beslenme kapsamında örnek gösterilen bir mutfak kültürüne sahiptir. Akdeniz bölgesinin geçmişi çok uzun yılları kapsamaktadır. Ege, Mısır, Fenike, Yunan, Roma ve İslâm Uygarlıklarının egemenliğinin altına giren bölge birçok farklı kültürden etkilenmiştir. Bu sayede bölge mutfağı şekillenmiş ve günümüzdeki halini almıştır (Kılıç, 2010:10). Akdeniz mutfak kültürünün sebze, meyve, otlar, zeytinyağı ve baharatlar gibi ürünlerin ağırlıklı olduğu bir mutfağa sahip oldukları belirtilmektedir. Bu ürünlere ek olarak temel besin kaynakları arasında baklagiller, tahıllar, yoğurt, süt ve süt ürünleride yer almaktadır. Aynı zamanda Akdeniz Bölgesi Türkiye’de muz yetiştiriciliği yapan tek bölgedir. Bölgenin yemeklerinde temel yağ olarak zeytinyağının kullanıldığı açıklanmaktadır (Saraç ve Batman, 2019: 81-82).

Akdeniz mutfak kültüründe sebze ve meyvelerin yemeklerde bolca kullanıldığı ve tüketildiği bilinmektedir. Bu bölgede yetişen ve çokça kullanılan sebze ve meyvelere bamya, pazı, pırasa, beyaz/kırmızı pancar, portakal, limon, mandalina ve greyfurt örnek gösterilebilir (Sarı Gök, 2021: 149). Tahinin ana maddesi olan susam Akdeniz ve Ege Bölgelerinde yetişmektedir (Onur, 2017). Türk mutfağında zeytinyağı çok önemli bir yer tutmakta ve Akdeniz Bölgesi’nde de çokça kullanılmaktadır. Özellikle soğuk yemeklerde, salatalarda ve mezelerde çokça kullanıldığı belirtilmektedir. Akdeniz ve Ege Bölgelerinde pilavlarda, hamur işlerinde, kızartmalarda ve tatlılarda zeytinyağının kullanıldığı bilinmektedir (Akgül, 2023:129). Akdeniz Bölgesi’nde iç kesimlerden kıyı kesimlere doğru yaklaştıkça balık kültürünün de var olduğu görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2022: 46).

Akdeniz Bölgesi’nde yer alan Adana mutfağı önemli yöresel yemeklere sahiptir. Adana mutfak kültüründe etli yemeklerin, hamur işlerinin ve sebzeli yemeklerin ağırlıklı olarak yer aldığı belirtilmektedir. Bu mutfak kültüründe kimyon, maydanoz, soğan, kırmızıbiber, sarımsak, kekik, süs biberi, sumak, nane, karabiber, kırmızı pul biber ve nar ekşisi gibi tat vericiler önemli bir yere sahiptir. Adana mutfak kültüründe yer alan yemeklerin en önemli özellikleri bol yağlı, baharatlı, etli ve salçalı olmasıdır (Ballı, 2013:210). Bölgenin en meşhur yemeği olan Adana kebab düğün, bayram ve kutlamalarda ilk yapılan yemekler arasında yer almaktadır. Adana ilinin bir göstergesi olan kebab yörenin kendine has mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Adana kebabın, Adana

ilinin gastronomi şehri olabilmesine katkı sağlayacak en önemli yemeklerden biri olduğu belirtilmektedir (Arslantaş, 2020:23).

2.2.2.6 İç Anadolu Bölgesi'nde gastronomi

İç Anadolu Bölgesi, Anadolu'nun orta kısmında yer almaktadır. İç Anadolu Bölgesi yüz ölçümü bakımından yaklaşık olarak 151.000 km²'lik ülke topraklarını kapsamaktadır. Bu yüz ölçümü Türkiye'nin %21'ini kaplamaktadır (Öner vd., 2016:34). İç Anadolu Bölgesi'nde karasal iklim tipi görülmektedir. Yazları biraz sıcak ve kışları soğuk geçmektedir. Soğuğun şiddetinin Orta Anadolu'nun doğu kısmına doğru gidildikçe artmakta olduğu açıklanmaktadır. İç Anadolu'nun batı kesiminde Akdeniz iklim tipinin görüldüğü de belirtilmektedir (Sensoy vd., 2008). İç Anadolu Bölgesi Kırıkkale, Karaman, Kırşehir, Sivas, Nevşehir, Aksaray, Konya, Çankırı, Yozgat, Kayseri, Niğde, Eskişehir ve Ankara, olmak üzere 13 ilden oluşmaktadır.

İç Anadolu Bölgesi hem tarihi hem de doğal güzellikleri ile Türkiye'de önemli turizm potansiyeline sahip bölgeleri arasında yer almaktadır. Bölge ipek yolu turizmi, golf turizmi, mağara turizmi ve gastronomi turizmi kapsamında geliştirilebilecek potansiyele sahiptir. Bu durum turizm faaliyetleri açısından büyük bir öneme sahip olup çeşitli avantajlar sağlamaktadır. İç Anadolu Bölgesi, geçmişten günümüze kadar birçok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Bu nedenle bölge adeta kültür beşiği durumunda olduğu belirtilmektedir. Bölgenin sahip olduğu kültürel zenginlikler bölge mutfaklarında ve yöresel yemeklerde kendini göstermektedir. İç Anadolu mutfak kültürü unlu ve eti yemekler ağırlıklı bir mutfak yapısına sahiptir (Güngör, 2018:528).

İç Anadolu mutfak kültüründe hayvancılık çok önemli bir yere sahiptir. Bölge mutfağı ağırlıklı olarak et yemeklerinden oluşmaktadır (Yurday ve Kınır, 2019: 373). Bununla birlikte bölge mutfağında hamur işi yemeklerinin de çokça yer aldığı görülmektedir. Temel besin kaynakları arasında yoğurt, bulgur, pastırma ve tarhananın yer aldığı görülmektedir (Şengül vd., 2015: 117). Aynı zamanda bulgur ve buğday gibi tahıl ürünleri bölge mutfağında çokça kullanılmaktadır (Seçim ve Akyol, 2022:179). Genel olarak bölge mutfağında yoğurt, buğday, koyun eti, patates, bulgur ve sebzeler önemli bir yer tutmaktadır. Özel günlerde çoğunlukla bulgur pilavı, su böreği, sütlaç, kuzu tandır, un helvası, nohutlu yahni ve mantı yapılmaktadır (Özçelik Heper, 2017:65).

2.2.2.7 Karadeniz Bölgesi'nde gastronomi

Karadeniz Bölgesi Türkiye'nin kuzeyinde yer alan, Sakarya Ovasının doğusundan Gürcistan sınırına kadar uzanan 1000km'lik kıyı şeridini kapsamaktadır. Karadeniz Bölgesi Batı Karadeniz, Doğu Karadeniz ve Orta Karadeniz olmak üzere üç alt birime ayrılmaktadır. Karadeniz Bölgesi'nde Karadeniz iklim tipi görülmektedir (Çokişler ve Türker, 2015:38). Yaz mevsimi ve kış mevsimi arasında çok bir sıcaklık farkı bulunmamaktadır. Yazları nispeten serin geçmektedir. Kışları ise kıyı kesimlerde ılık, yüksek kesimlerde karlı ve soğuk geçmektedir. Bölge her mevsim yağışlı geçmektedir (Sensoy vd., 2008). Karadeniz Bölgesi, Tokat, Artvin, Bartın, Kastamonu, Rize, Bolu, Çorum, Bayburt, Giresun, Samsun, Zonguldak Sinop, Trabzon, Ordu, Karabük, Düzce, Gümüşhane ve Amasya olmak üzere 18 ilden oluşmaktadır.

Karadeniz mutfak kültürü Türk mutfağı için önemli olan ve kendine has yapısıyla ön plana çıkan bir mutfak yapısına sahiptir. Karadeniz Bölgesi düzlük alanların çok olmamasından dolayı tarım için de elverişli bir bölge olmadığı bilinmektedir. Bu zor şartlar nedeniyle, bölge halkı zaman ilerledikçe kendine has ve diğer bölgelerle kıyaslanamayacak bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Cömert ve Özata, 2016:1964-1965). Bu nedenle Karadeniz Bölgesi'nde diğer bölgelere kıyasla daha farklı tarımsal ürünler yetişmektedir. Dolayısıyla bu durum bölgenin sahip olduğu yöresel mutfağın farklılaşmasını sağlamaktadır. Karadeniz Bölgesi'nde kıyı yerleşimleri oldukça fazladır. Bu nedenler bölgede balıkçılık ve balıktan yapılan yemekler çokça yer almaktadır. Karadeniz Bölgesi'nin bolca yağış alması bölgede çeşitli otların, sebze üretiminin ve bahçe sebzeciliğinin gelişmesine fayda sağlamıştır (Kızılırmak vd., 2014: 77). Karadeniz Bölgesi'nde yer alan tarım ürünlerine pirinç, elma, tütün, şekerpancarı, soya fasulyesi, kivi vd. örnek gösterilebilir. Karadeniz Bölgesi'nde arıcılık ve bal üretiminin çokça yapıldığı açıklanmaktadır (Işkın ve Sarıışık, 2019).

Mutfak kültürü bakımında Karadeniz Bölgesinde kırmızı et yemekleri de çokça bulunmaktadır. Bu yemeklere tava yemekleri, kavurma, köfte çeşitleri, kuzu büryan, kuzu dolması vd. örnek gösterilebilir (Şengül ve Türkay, 2022: 144). Karadeniz Bölgesi mutfak kültüründe yer alan yemeklerin hemen hemen hepsinde temel yağ olarak tereyağı kullanılmaktadır. Hatta bu yağın kahvaltı sofralarında sade şekilde de tüketildiği görülmektedir (Say vd., 2018). Karadeniz Bölgesi mutfak kültürünün temel besin kaynakları arasında mısır unu, karalahana, hamsi, tereyağı, fındık ve çay sayılabilmektedir. Özellikle hamsi bölge mutfağı için çok önemli bir yere sahiptir (Şengül

ve Türkay, 2015: 601-602). Hamsini yanı sıra balıkçılığın gelişmiş olduğu bölgede mezgit, palamut, istavrit gibi balıklar ızgara, buğulama ve kızartma şeklinde pişirildiği belirtilmektedir. Bununla birlikte tatlı su balığı olan alabalık tereyağlı ve fırında pişirilerek mevsimsel olarak çokça tercih edilmektedir (Şen, 2020:256).

2.3 Gastronomi Turizmi Kaynakları

Smith ve Xiao (2008) tarafından ilk kez ortaya konulan gastronomi turizmi kaynakları tipolojisinde bu kaynaklar, tesisler veya olanaklar, faaliyetler, etkinlikler ve kuruluşlar veya düzenlemeler başlıkları altında incelenmiştir. Tablo 2.2 de Gastronomi Turizmi Kaynakları Tipolojisi yer almaktadır. *Tesisler/Olanaklar*, yiyeceklerin ve içeceklerin elde edilmesi, üretilmesi ve işlenebilmesi için ihtiyaç duyulan tüm alanlardan restoranlara kadar hazırlama, dağıtım ve üretimle ilişkisi bulunan çeşitli tesisler, alanlar ve arazilerin kullanımlarını belirtmektedir (Aksakallı Bayraktar, 2021:14). Buradaki en önemli nokta belirtilen bu alanların yiyecek veya içecekler hakkında bilgi almak, onları tüketmek ya da bu ürünleri satın alma talebi bulunan turistlere açık olması gerekmektedir. Yiyecek içeceklerle ilgili olan bu arazilerin bölgeyi ziyaret eden ziyaretçiler tarafından gezilebilir ve takdir edilebilir olması gerekmektedir. Diğer yandan bu araziler halkın da erişebileceği durumda olması gerekmektedir. Bu nedenle gastronomi turizmi kaynakları kapsamında, gastronomi rotaları da değerlendirilmektedir. Gastro turistler, bölgelerin yerel restoranlarında yeme içme faaliyetlerini gerçekleştirmek gibi tüketim fırsatlarına dayalı faaliyetlerden büyük ölçüde etkilenmektedirler (Smith ve Xiao, 2008).

Tesisler/Olanaklar, daha çok üretim alanları veya çevre gibi bölgelere veya rotalar gibi oluşumlarla ön plana çıkmaktadır. *Faaliyetler* ise daha çok gastro turistlerin kişisel katılım fırsatlarına dikkat çektiği açıklanmaktadır. Faaliyetler başlığı kapsamında mutfak eğitimleri, şarap tadımlarına katılım sağlamak veya gastronomik yayınları takip etmek gibi eğitim fırsatlarının yer aldığı belirtilmektedir. *Etkinlikler* kategorisi ise, yiyecek içecek ürünlerini ve bu ürünler için kullanılan pişirme ekipmanlarını vurgulayan tüketici göstergelerini kapsamaktadır. Festivaller de gastronomi turistleri için önemli bir cazibe unsuru yaratmakta olup aynı zamanda bu festivaller gastronomi turizminde en görünür etkinlikler arasında yer almaktadır. *Kuruluşlar veya düzenlemeler* ise, gastro turistlerin çıkarlarına hizmet etmekte olup veya gastronomi turizminin gelişimini destekleyen birçok kuruluşları/düzenlemeleri içerdiği görülmektedir. Bu başlık altında, katılımcıların restoranlarda servis edilen yemeklerin bölgesel kaynağını ve kalitesini teyit eden restoran sınıflandırma sistemlerini içermekte olup şarap ve yiyeceklerin kalite güvence

sistemlerini de içerisinde barındırmaktadır (Smith ve Xiao, 2008; Aksakallı Bayraktar, 2021:14-15).

Tüm bunlarla birlikte Smith ve Xiao (2008)'nın “Gastronomi Turizmi Kaynakları Tipolojisi'nde” belirttiği gibi (Tablo2.2) gastronomi rotaları bu kaynaklar içerisinde Tesisler/Olanaklardan biri olarak yer almaktadır. Gastronomi rotaları son dönemlerde dünyanın birçok yerinde kurulmakta ve diğer kaynaklarla kıyaslandığında tartışmaların yoğun olduğu gastronomi turizmi kaynakları arasında yer almaya aday olduğu belirtilmektedir (Aksakallı Bayraktar, 2021:15).

Tablo 2.2: Gastronomi Turizmi Kaynakları Tipolojisi.

Tesisler/Olanaklar	Faaliyetler	Etkinlikler	Kuruluşlar/ Düzenlemeler
<u>Binalar/Yapılar</u>	<u>Tüketim</u>	<u>Tüketici Fuarları</u>	
• Üretim Tesisleri/Alanları • Şarap Evleri • Bira Fabrikaları • Çiftçi Pazarları • Satış Mağazaları • Yiyecek-İçecek Müzeleri • Restoranlar	• Restoranlarda yemek • Yerel olarak yetiştirilen ürünlerin kullanıldığı piknikler • Perakende yiyecek ve içecek satın almak • Diğer	• Yemek ya da Şarap Gösterileri • Pişirme Ekipmanları veya Mutfak Gösterileri • Ürün Tanıtımları	• Restoran Sınıflandırma veya Sertifikasyon Sistemleri (Michelin Guide gibi) • Yemek veya Şarap Sınıflandırma Sistemleri • Birlikler (<u>Slow Food</u> gibi)
<u>Araziler/ Alanlar</u>	<u>Turlar</u>	<u>Festivaller</u>	
• Çiftlikler • Meyve Bahçeleri • Üzüm Bağları • Kentsel Restoran Bölgeleri	• Şarap Bölgelerine • Tarımsal Alanlara • Kentsel Gastronomi Bölgelerine	• Yemek Festivalleri • Şarap Festivalleri • Hasat Festivalleri	

Tablo 2.3'nin devamı...

Tesisler/Olanaklar	Faaliyetler	Etkinlikler	Kuruluşlar/ Düzenlemeler
<u>Rotalar</u>	<u>Eğitim/Deneyim</u>		
• Şarap Rotaları • Yemek Rotaları • Gurme Rotalar	• Mutfak Eğitimleri • Şarap Tadımları ve Eğitimleri • Şarap İmalathanelerini Ziyaret • Mutfak Yarışmalarını İzleme • Yiyecek, içecek dergileri ve kitapları okuma		

Kaynak: Smith, S. L. J. & Xiao, H. (2008). “Culinary tourism supply chains: A preliminary examination”. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289-299.

2.3.1 Rota kavramı ve rota çeşitleri

Rota kavramı, herhangi bir bölgeye gerçekleştirilecek olan seyahat veya hareketler için gidilecek yol olarak tanımlanmaktadır. Bu kavram eski Fransızca yol veya patika anlamına gelen “rute” kavramından geldiği açıklanmaktadır. Aynı zamanda rota kavramı, belli bir sonuca ulaşabilmek için kullanılabilecek yöntem olarak da tanımlanabilmektedir. Fiil olarak ise rota kavramı, bireylerin veya nesnelerin belli bir rotaya gönderilmesi olarak açıklanmaktadır (Vocabulary, 2025). Rota kavramı TDK’de ise, “*bir gemi veya uçağın gidiş yönü, izleyeceği yol*” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2025c).

Kültür rotasının, somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras ile doğal miras unsurlarının belli bir ağ çerçevesinde keşfedilebileceği rota çeşidi olduğu belirtilmektedir. Kültür rotaları bu unsurların tamamından oluşabilir veya bu unsurların birinin, birkaçının bir arada bulunmasıyla da oluşabilmektedir. Rota kavramı, fiziksel bir yol anlamının

dışında belli bir tema kapsamında incelenen kültürel ve doğal miras unsurlarının birbirine bağlandığı rota olarak da kullanılabilmektedir (Zeren, 2023:50). Türkiye’de kültür rotaları kapsamında çeşitli faaliyetler yürütmekte olan Çevre ve Kültür Değerlerini Koruma Vakfı (ÇEKÜL) kültür rotası kavramını, “*Günümüzde yaratılmış veya tarihin belirli bir döneminde gerçekten kullanılmış, üzerinde kültürel ve/veya doğal miras öğelerini taşıyan ve önemini bu miras sayesinde kazanan, koruma, kırsal kalkınma ve turizmin geliştirilmesi gibi amaçlarla geliştirilebilen, yerel, bölgesel veya ulusal ölçekli bir ulaşım koridoru*” şeklinde tanımlamaktadır (ÇEKÜL, 2015:12). Bu kapsamda International Council on Monuments and Sites (ICOMOS) Kültür Rotalarını Tablo 2.3’te yer aldığı şekilde sınıflandırmaktadır (ICOMOS, 2008:6).

Tablo 2.4: Kültür Rotalarının Sınıflandırılması

Bölgesel kapsamlarına göre	Bölgesel, ulusal, yerel, kıtasal veya kıtalararası
Kültürel kapsamlarına göre	Belli bir kültürel bölge kapsamında veya farklı coğrafi alanlara yayılmış olan süreci paylaşmış veya paylaşmaya devam eden, oluşumunda karşılıklı etkileri barındıran kültürel değerlerin yer aldığı rotalar.
Amaçlarına/işlevlerine göre	Ekonomik, kültürel sosyal veya siyasi, amaçlardan birine veya birkaçına sahip olan çok boyutlu rotalar.
Zaman içinde geçirdikleri süreye göre	Sosyal, ekonomik, politik ve kültürel faktörler sayesinde gelişmeye ve değişmeye devam eden rotalar.
Yapısal şekillerine göre	Dairesel, haç şeklinde, doğrusal, radyal veya ağ şeklinde rotalar.
Doğal ortamlarına göre	Su, kara, karışık veya diğer fiziksel özelliklere sahip rotalar.

Kaynak: ICOMOS, (2008). The ICOMOS charter on cultural routes. Erişim: 28 Mart 2025, https://www.icomos.org/images/DOCUMENTS/Charters/culturalroutes_f.pdf.

Turizm rotaları, çeşitli birçok aktivite ve cazibe merkezlerini birleştirerek belli bir tema altında toplayan ve aynı zamanda bu ürünlerin ve hizmetlerin gelişebilmesi için gerekli

olan girişim fırsatlarını canlandıran seyahat çeşidi olarak tanımlanabilmektedir (Lourens, 2007:7). Turizm rotaları, çevrede herhangi bir değişiklik yapılmadan yerel kaynakları kullanmanın bir yoludur. Turizm rotalarının, hareket ve güzergâh içeren destinasyonların sunmuş oldukları deneyim fırsatlarını çeşitlendirmenin en önemli ve etkili yolu olduğu belirtilmektedir. Bu rotalar, kaynakların, hizmetlerin düzenlenmesi ve yapılandırılmasıyla birlikte ziyaretçilerin motivasyonlarını, ilgi alanlarını, beklentilerini ve bakış açılarını etkileyerek özgün bir deneyim oluşturmaktadırlar. Yerel halk kapsamında ise bu rotalar, toplum refahını arttırmayı amaçlayan yaklaşımla yapılandırıldığında, geçim kaynaklarının çeşitlenmesine katkıda bulunabilmektedir (Valezquez vd., 2020).

Turizm rotalarında temel amaç, bölgede bulunan ziyaretçilerin zaman geçirmesi ve harcama yapabilmesi için tek başlarını yeterli seviyede çekiciliği olmayan turistik değer ve aktiviteleri birbirlerine bağlamak olduğu açıklanmaktadır. Bölgeye gelen turistler, nerede ne olanakların olduğu, herhangi bir yerden farklı bir yere en kolay ve kısa nasıl ulaşılacağı, gittikleri bölgede nereleri görmesi gerektiği gibi bilgelere hızlı ve kolay bir şekilde ulaşabilmesi gerekmektedir. Bu kapsamda sinerjik etki ile daha güçlü turistik cazibe oluşturulmakta ve turizm merkezleri, turizm destinasyonu olarak ortak şekilde konumlandırılabilir (Kervankıran & Çuhadar, 2014:578). Bu kapsamda rotalar, barındırdıkları tanıtım çalışmaları ve yönlendirme sistemleri vb. ile bireysel ya da grup şeklinde deneyimlere kırsal ve kentsel alanda olanak tanınması ile kitlesel turizme alternatif olarak planlanabildiği belirtilmektedir. Bu sayede hassas miras alanlarında turizm baskısı azaltılıp daha çok bilinmeyen alanlarda çekim noktaları ve tanıtım çalışmaları oluşturulabilir. Rotaların destinasyonlara ve paydaşlara çeşitli faydalar sağladığı görülmektedir. Bu kapsamda rota planlamanın başlıca amaçları şu şekilde sıralanabilmektedir (Görmüş vd., 2016:23-24):

- Doğal ve kültürel mirasları bütüncül bir şekilde ele alarak korumak, yorumlamak ve sunmak
- Bölgesel kimliklerin doğru bir şekilde algılanmasını sağlamak
- Sadece kırsal kesime has olan kültürel değerleri canlandırmak ve tanıtmak
- Kaybolma tehlikesi altında olan değerlerin ekonomik potansiyelini canlandıracak projeler geliştirmek.
- Her şey dahil turizm türüne ve kitle turizmine yeni bir alternatif turizm alanı geliştirmek
- Turizm amaçlı aktivitelerin yoğun olduğu alanlarda baskıyı azaltmak

- Bölgesel kalkınmayı destekleyerek özellikle hizmet sektörü için küçük ölçekli yatırım alanları yaratmak
- Yöresel paydaşlar arasında yatay bir iş birliği zemini oluşturmak
- Yerel halkta koruma bilinci geliştirilerek farkındalık bilinci yaratmak
- Bir bölgeyi deneyimleyecek olan ziyaretçiler için geliştirici ve nitelikli seyahat deneyimi sunmak.

2.3.2 Gastronomi rotası kavramı

Gastronomi rotası kavramı, genellikle markalı olan ve belli bir coğrafi alanda gerçekleşen, spesifik yiyecek içecekler veya restoranlar gibi işletmeleri barındıran turistik ürünlerle ve çevresiyle belirlenmiş, bir veya daha fazla güzergahtan oluşan kapsamlı ve tematik bir turizm sunumu oluşturan bir sistem olarak açıklanabilmektedir (UNWTO, 2012c). Everett (2016) gastronomi rotalarını, *“mekânsal olarak dağıtılmış yiyecek ya da içecek alanlarını koordine etme amacıyla resmi bir organizasyon ve planlamayla oluşturulmuş, güzergâh tabanlı bir turizm ürünü”* olarak tanımlamaktadır (Aksakallı Bayraktar, 2021:18). Bu rotalar belli bir ürün veya belli yemekler etrafında da oluşabilmektedir. Gastronomi rotaları belli bir güzergahın ayırt edici unsurlarıyla beraber çeşitli aktiviteler sunmaktadır. Bu aktivitelere, eğlenceli anılar, yeni yemekler deneme, bölge destinasyonlarının tarımsal endüstri ürünlerini öğrenmek, yerel işletmelerden alışveriş yapmak ve yerel pazarları ziyaret etmek örnek gösterilebilmektedir (Armesto Lopez ve Martin, 2006:169). Bu kapsamda gastronomi rotaları çeşitli temellere göre oluşturulmaktadır (Dancausa Millán vd., 2021):

- Ürüne göre gastronomik rotalar: Belli bir ürüne göre düzenlenen rotalardır. Bu rotalara örnek olarak şarap, peynir, yağ vb. gösterilmektedir. Bu tür en çok rastlanan rota türüdür.
- Yemeğe göre gastronomik rotalar: Belli bir yemeğe göre düzenlenen rotalardır. Bu türde mutfak rota boyuna ortak konu kapsamında yer almaktadır.
- Etnik gastronomik rotalar: Etnik bileşenlerin önemli olduğu ve ürünlerin ayırt edilebilir olmayı hak ettiği rota türüdür. Göçmen halkın mutfak gelenekleri tarafından desteklenen girişimlerdir.

Gastronomi tur ve rotaları, belli bir bölgeye ait olan ürünlerle ön plana çıkan destinasyonların çeşitli zenginliklerini turistik çekim unsuruna dönüştüren bir araç olarak açıklanabilmektedir (Üzülmez ve Akdağ, 2020:51). Gastronomi turları, belli bir

destinasyonun yöresel mutfak kültürüne ve uygulamalarına yönelik keşif, deneyim, ziyaret ve katılım olmak üzere dört bileşenden oluşmaktadır. Yöresel mutfak kültürüne yönelik deneyim; daha önce deneyimlenmemiş lezzetleri tatma, keşif; bu lezzetlere yönelik tüm süreçleri yaşamak, katılma; gerçekleştirilen etkinliklere katılım sağlama, ziyaret ise özel alanlara veya yerlere yapılacak olan ziyaret amaçlı faaliyetleri kapsadığı açıklanmaktadır (Başoda vd., 2018:1822). Tüm bu bilgilerle birlikte çoğu rota aşağıda yer alan hedeflerden biri veya birkaçını içererek hazırlanmalıdır (Meyer, 2004):

- Ziyaretçileri çeşitli alanlara yönlendirerek elde edilen gelir kaynaklarını çeşitlendirmek
- Az bilinen cazibe merkezlerini ve özelliklerini turizm işine veya ürününe dahil etmek
- Bir destinasyonun genel çekiciliğini arttırmak
- Turistlerin seyahat ettikleri yerlerde kalış sürelerini uzatmak ve harcamalarını arttırmak
- Bölgeye yeni turistler çekmek ve tekrar eden ziyaretçileri arttırmak
- Turizm ürünlerinin sürdürülebilirliğini arttırmak.

2.3.3 Gastronomi rotalarının yeri ve önemi

Gastronomi rotalarının temel amacı, turistik bölgelere ziyaret amacı ile giden turistlerin bölgede yer alan yiyecek içecekler, gastronomik ürünler ve etkinlikler hakkında bilgileri tek bir kaynaktan bulabilme imkânı sağlamaktır. Aynı zamanda gastronomi turizmi, alternatif turizm faaliyetlerinden biri olarak, yıl boyunca uygulanabilirliği ile turizme önemli katkılar sunduğu ifade edilmektedir (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018:356). Gastronomi turistleri, gastronomi rotalarının üzerinde yer alan pek çok aktiviteye katılmakta ve farklı deneyimlere sahip olma imkânı bulmaktadır. Turistlere üretim aşamalarını gösteren ve bu ürünleri deneyimleme fırsatı sunan gıda üretim işletmeleri, yöresel yemek sunan restoranlar, yemek müzeleri, organik tarımsal ürün üreten çiftlikler vb. turistlere benzersiz bir deneyim sunmaktadır (Ayyıldız vd., 2023:368).

Seyahat planlaması belirli bir rota kapsamında yapılır ise, beklenmedik olası sorunların önüne geçilmiş olup aynı zamanda rotalar seyahat planlaması açısından önem taşımaktadır. Gastronomi rotalarında yer alan ziyaret noktalarına dair bilgiler edinildiğinde turist rehberiyle birlikte veya bireysel gerçekleştirilecek olan gezilerde bu gastronomi rotaları turistlere zamanlarını nasıl verimli geçirebileceklerini göstermektedir

(Gazelci ve Aksoy, 2024:154). Aynı zamanda bu rotalar herhangi bir bölgenin çekiciliklerini ortaya koyan ve bu çekiciliklerin turistik amaçla değerlendirilmesine katkı sağladığı görülmektedir (Üzülmez ve Akdağ, 2020:52). Gastronomi turizmine olan önem gün geçtikçe artmakta ve Türkiye’de “Gastronomi Lezzet Rotalarının” oluşturulması turizm açısından büyük avantajlar sağlamaktadır (Sabur ve Güneş, 2022:175). Tüm bunlarla birlikte bu rotaların çeşitli faydaları bulunmaktadır. Meyer (2004) ve Lourens (2007) bu faydaları şu şekilde sıralamaktadır:

- Tur güzergahı boyunca turistik tesisler ve hizmetler, turistlerin harcama yapmalarına teşvik etmektedir. Böylece turistler duraklama noktalarında bile harcama yapmaktadır.
- Yerel tesisler bölgelerde dolaylı veya doğrudan istihdam artışı yaratmaktadır.
- Turizm rotaları bölgelerdeki turistik çekicilikleri ve çeşitli aktiviteleri bir araya getirmektedir.
- Tek başına bir cazibe unsuru olmayan ve yetersiz kaynaklar nedeniyle pazarlama çalışmaları gerçekleştiremeyen köylerin ve kasabaların pazarlanmasına yardımcı olmaktadır.
- Girişimcilere yan ürün ve hizmetleri geliştirmelerini teşvik eder.
- Turizm ürünlerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlar.
- Turizm bölgesinde bir imaj yaratarak kimlik kazanmasına yardımcı olur.
- Destinasyonların çekiciliklerini artırır.
- Az bilinen çekicilikleri turistlere tanıtarak turizm ürünü olarak kullanılmasını sağlar.
- Özellikle kırsal alanlarda sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan halkın gelişmesine ve yaşam kalitelerinin artmasına fayda sağlamaktadır (Kervankıran ve Çuhadar, 2014:579).

2.3.4 Dünyada gastronomi rotası örnekleri

Her ülkenin kendine has bir gastronomi kültürü bulunmaktadır. Her bölgede farklı olan bu gastronomi kültürü bölgelere çeşitli turistler çekmektedir. Tablo 2.4’te görüldüğü gibi bazı ülkelerin gastronomi kültürü diğerlerine kıyasla daha popüler ve gelişmiş olduğu bilinmektedir. Buna, İtalya ve Fransa örnek gösterilebilmektedir. Bu kapsamda Tablo 2.4’te dünyada gastronomi rotası örnekleri yer almaktadır.

Tablo 2.5: Dünyada Gastronomi Rotası Örnekleri

Rota ve Tur Adı	Kapsadığı Ülkeler
Makarna rotaları ve turları	İtalya
Pizza rotaları ve turları	İtalya
Carpaccio rotaları ve turları	İtalya
Peynir rotaları ve turları	İspanya, İngiltere, Fransa, Hollanda İsviçre ve İtalya
Noodle ve Ramen rotaları ve turları	Çin ve Japonya
Kimchi ve Bibimbap rotaları ve turları	Kore
Hamburger ve Sosisli sandviç rotaları ve turları	Amerika ve Almanya
Taco rotaları ve turları	Meksika
Barbekü rotaları ve turları	Amerika
Tapas ve Paella rotaları ve turları	İspanya
Sashimi ve Sushi rotaları ve turları	Japonya
Mantar rotaları ve turları	Fransa, İspanya ve Amerika
Çikolata rotaları ve turları	İspanya, İsviçre Meksika, Fransa, Belçika ve Almanya
Baharat rotaları ve turları	Cezayir, Hindistan, Japonya, Çin, Fas ve Mısır
Kahve rotaları ve turları	Brezilya, Etiyopya Kenya, Sumatra Endonezya, Honduras, Guatemala ve Kolombiya,
Acı biber rotaları ve turları	Meksika ve Çin
Zeytin ve zeytinyağı rotaları ve turları	Portekiz, Suriye, İtalya, Yunanistan, Fas İspanya ve Fransa
Tuz rotaları ve turları	Amerika, Fransa, Hindistan ve Portekiz
Vanilya rotaları ve turları	Meksika, Adalar ve Madagaskar
Çay rotaları ve turları	Hindistan, Çin, Rusya, Japonya, İngiltere ve Türkiye
Kırmızı rotaları ve turları	Özbekistan, Türkiye, Tacikistan, Kazakistan, Moğolistan Kırgızistan ve Türkmenistan

Tablo 2.6'ün devamı...

Rota ve Tur Adı	Kapsadığı Ülkeler
Şarap rotaları ve turları	Fransa, İtalya ve İspanya
Bira rotaları ve turları	Almanya, Avusturya ve İngiltere
Viski rotaları ve turları	İskoçya, İrlanda, Kanada ve Amerika
Votka rotaları ve turları	Polonya ve Rusya

Kaynak: Deveci, B., & Deveci, B. (2021). Gastronomi turizmi rotaları ve turları. Serkan Ş., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.

2.3.5 Türkiye’de gastronomi rotası örnekleri

Türkiye, gastronomi turizmi kapsamında zengin bir kültüre sahiptir. Bu sayede Türkiye’nin 7 bölgesinde farklı çeşitlilikte mutfak kültürü görülmektedir. Bölgelerde yetişen yöresel ürünler, bölgeler ile özdeşleşmiş ürünler ve coğrafi işaret almış ürünler bunun bir göstergesi olup konu çerçevesinde birçok gastronomi rotası ve turları oluşturulmuştur. Bu kapsamda Tablo 2.5’te Türkiye’den gastronomi rotası örnekleri yer almaktadır.

Tablo 2.7: Türkiye’de Gastronomi Rotası Örnekleri

Rota ve Tur Adı	Kapsadığı Şehirler
Kebap rotaları ve turları	Kilis, Erzurum, Şanlıurfa, Adana, Gaziantep, Siirt ve Hatay
Döner (et ve tavuk) rotaları ve turları	Bursa, Kastamonu ve Ankara
Köfte rotaları ve turları	Edirne, Sakarya, Kırklareli, Çanakkale, Bursa ve Tekirdağ,
Lahmacun ve Pide rotaları ve turları	Şanlıurfa, Trabzon, Sinop, Rize, Giresun, Samsun, Ordu, Kastamonu ve Gaziantep
Çiğköfte rotaları ve turları	Şanlıurfa, Gaziantep ve Adıyaman
Mantı ve Çibörek rotaları ve turları	Kayseri, Balıkesir, Trakya Bölgesi ve Eskişehir
Peynir rotaları ve turları	Balıkesir, Çanakkale, Kars ve Van
Fındık rotaları ve turları	Giresun, Ordu, Rize, Samsun ve Trabzon
Kayısı rotaları ve turları	Malatya, Mersin, Elâzığ ve Iğdır

Tablo 2.8'in devamı...

Rota ve Tur Adı	Kapsadığı Şehirler
Bal rotaları ve turları	Ordu, Muğla ve Adana
Baklava ve Künefe rotaları ve turları	Gaziantep ve Hatay
Pastırma ve sucuk rotaları ve turları	Kayseri ve Afyonkarahisar
İncir rotaları ve turları	Aydın, İzmir ve Bursa
Kokoreç, Midye ve Söğüş rotaları ve turları	İzmir, İstanbul ve Ankara
Hamsi rotaları ve turları	Trabzon, Rize ve Ordu
Lokum rotaları ve turları	İstanbul, Karabük ve Afyonkarahisar
Zeyin ve Zeytinyağı rotaları ve turları	Ege ve Marmara Bölgesi
Narenciye (mandalina, portakal, greyfurt ve limon) rotaları ve turları	Antalya, Adana, Mersin, Hatay, Osmaniye ve Muğla
Gül rotaları ve turları	Isparta
Çay rotaları ve turları	Doğu Karadeniz Bölgesi
Şarap rotaları ve turları	Diyarbakır, Ankara, Elâzığ, Nevşehir, Ege Bölgesi, Çanakkale ve Trakya Bölgesi,
Rakı rotaları ve turları	Tekirdağ, Nevşehir ve Manisa
Hardaliye rotaları ve turları	Kırklareli

Kaynak: Deveci, B., & Deveci, B. (2021). Gastronomi turizmi rotaları ve turları. Serkan Ş., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.

3. SİNOP MUTFAK KÜLTÜRÜ

Araştırmanın bu bölümünde Sinop İl'i hakkında bilgilere yer verilmiştir. Öncelikle Sinop İl'inin tarihçesi, coğrafi konumu, iklimi, bitki örtüsü, nüfusu, demografik yapısı ve turizm potansiyeli hakkında bilgilere yer verilmiştir. İkinci kısımda Sinop mutfağı ve yöresel yemekleri açıklanmaktadır. Son kısımda ise coğrafi işaret kavramı, mahreç kavramı, menşe adı kavramı ve Sinop İl'inin coğrafi işaretli ürünleri hakkında bilgiler yer almaktadır.

3.1 Sinop İl'i Hakkında Genel Bilgiler

3.1.1 Sinop İl'inin kısa tarihçesi

Sinop İl'inin tarihinin çok uzak dönemlere kadar gitmiş olduğu bilinmektedir. Bu bölgeye ilk yerleşenlerin Akalar olduğu söylenmektedir. Akalar Karadeniz'in kuzeyinde yaşamlarını sürdürürken Anadolu üzerinden Yunanistan'a geçmiş oldukları açıklanmaktadır. Bu yolculuk sırasında Sinop'a uğradıkları ve bir süre burada kalmış oldukları belirtilmektedir. Sinop İl'inin bir dönem Lidyalıların eline geçtiği de görülmektedir. Lidyalıların Sinop'u ticaret amacıyla kullanmış oldukları belirtilmektedir (Güldal, 2003). Bölgede yapılan kazı çalışmaları ve araştırma sonuçları kapsamında, bölgenin iskân tarihi günümüzden yaklaşık olarak 5000 yıl öncesinde Kalkolitik Çağ'a kadar uzandığı açıklanmaktadır. Sinop şehrinin M.Ö. 7. yüzyılın ortalarında ilk olarak Milet kolonisi olarak kurulmuş olduğu belirtilmektedir. Sinop ili, Antik Çağ boyunca Karadeniz Bölgesi'nde yer alan en önemli şehirlerden biri olduğu da bilinmektedir (Yılmaz, 2009:3).

Antik çağda Paphlagonia olarak geçen, günümüzde Batı Karadeniz'de millet tesisinde yer alan Sinop'un bilinen en eski isminin *Sinope* olduğu belirtilmektedir. Mitolojide Sinop İl'ine adını veren efsanevi kişinin, Asopos ırmak tanrısının kızı olan Sinope olduğu kabul edilmektedir. İl'in Yunan yerleşkesi olduğu kabul görmektedir. Buna karşın mitolojide, yerleşik bir halkı bulunan ve ardından ele geçirilen bir il olarak kabul görmektedir (Karagöz, 2003; akt.; Üstün, 2008:5). Delaney (1960), Sinop İl'inin isminin Yunanca "zarar vermek, yok etmek" anlamına gelen "*sinomai*" kavramından türediğini belirtmektedir. Bazı kaynaklarda, arkeolojik kazılarda Asur ve Hitit yerleşimlerine dair herhangi bir bulgu olmamasına rağmen Sinop İl'inin isminin Hititçe "*Sinuwa*"dan geldiği belirtilmektedir (Demirkaya ve Tuluk, 2012:48).

Sinop İl'inin, M.Ö.30-M.S. 395 yılları arasında Roma İmparatorluğu'na ve sonrasında Bizans hakimiyetine geçmiş olduğu belirtilmektedir. Sinop İl'i, 1214 yılında Anadolu Selçuklu sultanı I.İzzettin Keykavus tarafından Selçuklu topraklarına dahil edilmiş olduğu açıklanmaktadır. Sinop İl'i 1261-146 tarihleri arasında birçok beyliklerin eline geçmiş olduğu bilinmektedir. Bu beylikler sırasıyla Pervaneoğulları, Candaroğulları ve İsfendiyoğulları beylikleridir. Sonrasında 1461 yılında il Fatih Sultan Mehmet'in fethiyle Osmanlı topraklarına dahil edilmiştir. Sinop İl'inin, Antik çağdan bu yana aktif bir şekilde ticari ve kültürel faaliyetlere sahip olduğu belirtilmektedir. Bu özelliğini Doğu

Roma İmparatorluğu, Büyük Selçuklu İmparatorluğu, Candaroğulları Beyliği ve Osmanlı İmparatorluğu yönetimlerinde de sürdürmüş olduğu açıklanmaktadır. Aynı zamanda kale ve tersanesi ile de bölge en önemli askeri üslerden biri konumunda gelmiş olduğu görülmektedir (Yılmaz, 2009:4).

Tarihi süreç içerisinde Sinop ilinin önemi bazen artmış bazen azalmıştır. Örnek olarak, Osmanlının ticaret yollarının değişmesiyle birlikte İl'in önemi azalmaya başlamış ve bunun sonucunda ilde nüfusu tutmak için çeşitli vergiler getirilmiştir. 18. Yüzyıl'da Osmanlı-Rus savaşları esnasında tersanelerin önemi artmış olup bu sayede Sinop İl'inin de öneminin artmış olduğu görülmektedir. Sinop İl'inde, 30 Kasım 1853 tarihinde limanda bulunan Osmanlı filosunun Rusların eline geçmesi sonucunda donanma yok edilmiş ve il top ateşine tutulmuştur. Bu durum Sinop İl'inin tarihi için en önemli dönüm noktalarından biri olduğu belirtilmektedir. 1853 yılında imzalanan Paris Anlaşması sonucuna göre Karadeniz'in askeri üs ve tersaneleri kapatılmıştır. Bu nedenle Sinop İl'inin eski önemini kaybetmiş olduğu anlaşılmaktadır (Yılmaz, 2009:4). Sinop İl'inin, Karadeniz bölgesinin en önemli limanlarından birine sahip olduğu belirtilmektedir. Bu sayede ilin, eskiçağlardan günümüze kadar refah içerisinde yaşadığı görülmektedir. Sinop İl'i Anadolu'dan gelen özellikle deniz ürünleri yoğunlukta olan ticari ürünleri geniş bir coğrafyaya göndermiştir. Fakat sonrasında doğal bir set oluşturan dağlar nedeniyle İl bu ayrıcalığını kaybederek yerini diğer Karadeniz limanlarına bıraktığı görülmektedir (Tırıl, 2010:8).

Millî mücadele döneminde Üçüncü Ordu Müfettişliğine ve Anadolu'da Millî Mücadeleyi başlatma görevine atanan Mustafa Kemal, 18 Mayıs 1919 günü Sinop Limanı'na uğramıştır. Burada Sinop Askerlik Şubesi Başkanı ile gemide gerekli görüşmeler yapılarak emirleri vermiştir fakat kara yolunun uygun olmadığını öğrenince hiç durmadan gemi ile Samsun'a hareket etmiştir. Sinop İstiklal Savaşında yer almış ve bütün gücü ile katılım sağlamıştır. Sinop sancağının merkez ilçeleri ve Ayancık-Boyabat ilçeleri İstiklal Savaşında en fazla şehit veren bölgeler arasında kabul edilmektedir. 23 Nisan 1920'de Türkiye Büyük Millet Meclisinde (TBMM) Sinop adına Millet vekilleri seçilmiş ve İl bağımsızlığını kazanmıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra yapılan düzenlemelerle birlikte sancakların kaldırılması ile Sinop il oldu. Merkez, Boyabat ve Ayancık ilçelerine 1920 yılında Gerze, 1955 yılında Durağan, 1957 yılında Türkeli, 1961 yılında Erfelek, Saraydüzü ve Dikmen eklenmiştir. Cumhuriyet döneminde en önemli olaylardan biri de

Mustafa Kemal Atatürk'ün 15 Eylül 1928'de Sinop iline gelmesi ve burada harf inkılabıyla ilgili ilk işaret ve dersi vermesidir (T.C. Sinop Valiliği, 2025a).

Tüm bu bilgilerle birlikte Sinop ilinin tarihsel gelişimi Tablo 3.1'de yer almaktadır.

Tablo 3.1: Sinop İl'inin Tarihsel Gelişimi

M.Ö. 2200-2000	Akaların Sinop'a gelişleri ve ilk kurucuları sanılmaktadır.
M.Ö. 1330	<u>Gaskaların</u> Sinop ve çevresine egemen oluşları.
M.Ö. 1800	Sinop'un bir ara Hititlerin faydalandığı bir iskân yeri oluşu.
M.Ö. 1344-1180	Sinop'un zaman zaman Hitit kontrolüne girişleri.
M.Ö. 1200-1180	Hititlerin tarihten silinişi.
M.Ö. 1117-1090	Asurluların Karadeniz'e çıkışları ve Sinop'la ilgilendikleri sanılmaktadır.
M.Ö. 676	Sinop'a Friglerin egemen oluşları.
M.Ö. 676	<u>Frig kralı</u> Midas Kimmerler'e yenilip, kendisini öldürmesi.
M.Ö. 700-676	Kimmerler Sinop'u başkent yapmışlardır.
M.Ö. 650	Kimmerler'in tarihten silinmesi.
M.Ö. 690	Sinop'un Milletlerin kolonisi haline gelişi.
M.Ö. 656-546	Sinop'un Karadeniz'de en önemli bir ticaret limanı oluşu.
M.Ö. 480	Sinop'un bağımsızlığı ve ilk kez para bastırması.
M.Ö. 169-120	Sinop'un Pontus krallığı başkenti oluşu.
M.Ö. 70	Sinop'un Romalıların eline geçmesi.
M.S. 1105	Boyabat ve Durağan'ın Danişmentler'in eline geçmesi.
M.S. 1204	Sinop'un Trabzon Rum İmparatorluğu'na bağlanması.
M.S. 1214	Sinop'un ilk kez Selçukluların eline geçmesi.
M.S. 1261	Trabzon Rum İmparatorluğu'nun Sinop'u geri alması.
M.S. 1263	Selçuklu ordusu ile Pervane M. Süleyman'ın Sinop'u Trabzon Rum İmparatorluğundan geri alması.
M.S. 1263	Pervane M. Süleyman tarafından oğlu Mehmet'in Sinop'a kendisine naip ataması.
M.S. 1277	P. Süleyman'ın oğlu M. Mehmet'in babasının öldürülmesi üzerine Sinop'ta hükümdarlığını ilan etmesi.

Tablo 3.2'in devamı...

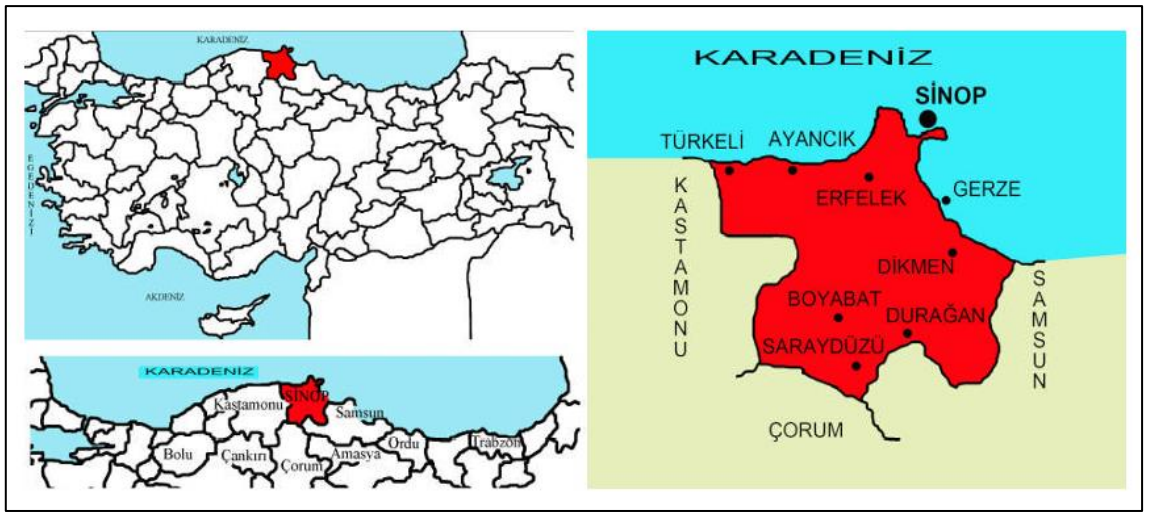
M.S. 1322	<u>Pervaneoğlu</u> Gazi Çelebi'nin Sinop'ta ölümü ve kızının babası yerine geçmesi.
M.S. 1326	<u>Candaroğlu</u> Süleyman Paşa'nın Sinop'u Candaroğulları Beyliği'ne katması.
M.S. 1340	<u>Candaroğlu</u> Süleyman Paşa'nın ölümü.
M.S. 1340	G. İbrahim 'in <u>Candaroğlu</u> Beyi oluşu.
M.S. 1345	G. İbrahim beyin ölümü.
M.S. 1366	<u>Celaaddin</u> Beyazıt'ın (kötürüm) <u>Candaroğlu</u> beyi oluşu.
M.S. 1392	<u>Celaaddin</u> Beyazıt'ın ölümü.
M.S. 1392	Yıldırım Beyazıt'ın Kastamonu ve <u>Gökirmak</u> vadisini ele geçirmesi.
M.S. 1402	İsfendiyar Bey'in değerli hediyelerle Aksak Timur'dan eski topraklarını istemesi.
M.S. 1431	Padişah II. Murat'ın <u>Candaroğlu</u> İbrahim'in kızı <u>Hümma</u> hatunla evlenmesi.
M.S. 1440	İsfendiyar Bey'in ölümü.
M.S. 1440	T. İbrahim'in <u>Candaroğlu</u> Beyi oluşu.
M.S. 1443	T. İbrahim'in ölümü.
M.S. 1443	K. İsmail'in Candaroğulları Bey'i oluşu.
M.S. 1459	K. İsmail'in Kastamonu'dan Sinop'a kaçması.
M.S. 1459	Fatih Sultan Mehmet'in Kastamonu'ya gelişi.
M.S. 1459	Kızıl Ahmet Bey'in Candaroğulları Beyi oluşu.
M.S. 1461	Candaroğulları Beyliği'nin kaldırılması ve topraklarının Osmanlıya katılması.
M.S. 1461	Sancak olan Kastamonu'ya Sinop, Ayancık (İstifan), Boyabat, Durağan ve Gerze'nin bağlanması.
M.S. 1844	Sinop'un Kastamonu'ya bağlı sancak oluşu.
M.S. 1853	Rus donanmasının Osmanlı donanmasını Sinop'ta yakması.
M.S. 1919	Atatürk'ün Samsun'a geçerken Sinop limanına uğraması.
M.S. 1920	Sinop'un bağımsız sancak oluşu.
M.S. 1928	15 Eylül 1928 tarihinde Atatürk'ün ilk alfabe dersini Sinop'ta vermesi.

Kaynak: T.C. Sinop Valiliği (2025b), Tarih. Erişim: 05 Nisan 2025, <http://www.sinop.gov.tr/tarih>.

3.1.2 Sinop İl'inin coğrafi konumu

Sinop İl'i, Anadolu'nun kuzey kıyılarında Karadeniz'e uzanan bir yarımadanın kıstağında yer almaktadır. Sinop, aynı ad ile anılan ilin merkezi konumundadır (Tırıl, 2010:1). Sinop İl'i, Karadeniz kıyı şeridinin kuzeyine doğru sivrilerek uzanan Boztepe Burnu ve

Yarımadası üzerinde yer almakta olup il 41 derece 12 dakika ve 42 derece 06 dakika kuzey enlemleri ile 34 derece 14 dakika ve 35 derece 26 dakika doğu boylamları arasında yer almaktadır. Sinop İl'i Türkiye'nin %0,8'ini kapsamakta ve 5862 km²'lik yüzölçümüne sahiptir. İl'in 475 km uzunluğunda sınırlarının 175 km'si deniz kıyısından oluşurken 300 km'si de karalardan oluşmaktadır. İlin batısında Kastamonu, güneyinde Çorum, güneydoğusunda Samsun illeri yer almaktadır (T.C. Sinop Valiliği, 2025b). Merkez ilçe ile birlikte Sinop İl'inin toplam 9 ilçesi bulunmaktadır (Şekil 3.1). Bu ilçeler; Merkez ilçe, Ayancık, Gerze, Dikmen, Türkeli, Erfelek, Saraydüzü, Boyabat ve Durağan'dan oluşmaktadır (İpar ve Tırıl, 2014:48).



Şekil 3.1: Sinop İl'inin Coğrafi Konumu

Kaynak: Üstün, F. (2008). Tarihsel kaynaklara göre Sinop şehrinin fiziksel gelişimi (Antik Dönemden 19. yy. sonuna kadar) (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.

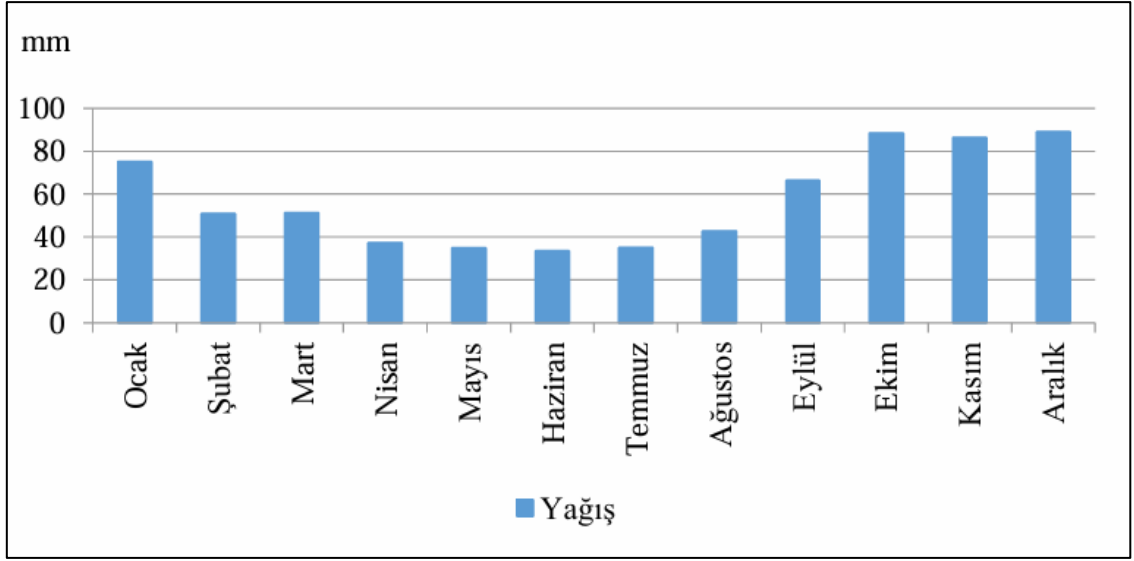
Sinop İl'i, Yarımada'nın karaya bağlandığı berzah üzerinde bulunmasından dolayı önemli coğrafi ve stratejik bir konuma sahiptir. Aynı zamanda İl, çift limanı ile Anadolu'nun kuzeyinde bir liman şehri olup tarihin her döneminde önemini koruduğu görülmektedir (Üstün, 2008:2-3). İl'in kuzeybatısında ve güneydoğusunda olmak üzere iki adet limanı bulunmaktadır. İl'in asıl limanı, güneydoğudaki koya bulunmaktadır. Kuzeybatısındaki Hamsilos Koyu ve Aklıman eski devirlerde barınak yeri olarak kullanıldığı bilinmektedir (T.C. Sinop Valiliği, 2025b). İl engebeli bir topografyaya sahip olup dağlar denize paralel uzanmaktadır. Sinop İl'inin kuzeybatısından yükselen dağlar Merkez ilçenin sahillerine 10 km kala alçalır ve sahil ovaları meydana getirmektedir. İl'in en önemli akarsuyu Boyabat ovasını suladıktan sonra Kızılırmak'a dökülen Gökırmak'tır. Diğer en önemli

akarsuları arasında, Karasu, Hamamlı, Kanlıçay, Ayancık ve Kabalı çayları sayılabilmektedir (İpar ve Tırıl, 2014:48).

3.1.3 Sinop İl'inin iklimi ve bitki örtüsü

Sinop İl'i ve çevresinde Karadeniz ikliminin etkilerinin görüldüğü bilinmektedir. İl ve çevresinde yarı nemli iklim tipi egemenlik göstermektedir. Sinop'ta yıllık ortalama sıcaklığın 13,9 °C olduğu belirtilmektedir. En soğuk ay olan Şubat ayında sıcaklık 6,6 °C olup en sıcak ay olan Ağustos ayında ise sıcaklık 22,6 °C'yi bulmaktadır. Bu nedenle Sinop İl'inde aylık sıcaklık değerleri yıl içerisinde 6,5 °C ve 23 °C arasında değişiklik göstermektedir (Yıldız, 2000). Sinop İl'inde yıl boyunca sürekli esen rüzgarların etkili olduğu görülmektedir. İl'de, yazın belli bir dönemi hariç tüm yıl nemli ve yağışlı geçmektedir. Sinop'ta Karadeniz iklim tipi hâkim olsa da güney kesimde kıyıya paralel şekilde uzanan dağlardan dolayı Karadeniz ikliminin etkisinin azaldığı görülmektedir. İç kesimlerde ise, İç Anadolu iklimi ve Karadeniz ikliminin hâkim olduğu bilinmektedir. Bu kesimde yağış ve sıcaklık düşmekte olup bozkır ikliminin etkileri görülmektedir. İlin geneli dağlık bir bölgede yer almaktadır. Sinop İl'i topraklarının %74,3'ünü dağların oluşturduğu açıklanmaktadır (T.C. Sinop Valiliği, 2025b).

Sinop il merkezinin 1950-2016 yılları arasında yapılan ölçümlerine göre yıllık ortalama yağış miktarı 689,8 mm olduğu belirtilmektedir. Yıllık yağışın %35'i sonbahar mevsiminde, %31'i kış mevsiminde, %18'i ilkbahar mevsiminde ve %16'sı yaz mevsiminde görülmektedir. Aylık yağış miktarlarına bakıldığında dağılışın düzensiz olduğu görülmektedir (Şekil 3.2). Sinop İl'inde en fazla yağış 88,8 mm ile Aralık ayında görülmektedir. Sonrasında en fazla yağış alan aylar 88,3 mm ile Ekim ayı, 86,2 mm ile Kasım ayı, 75,1 mm ile Ocak ayı, 66,3 mm ile Eylül ayı, 50,8 mm ile Şubat ayı ve 51,1 mm ile Mart ayıdır. En az yağış alan ay ise, 33,3 mm ile Haziran ayında görülmektedir. Nisan, Mayıs, Temmuz ve Ağustos aylarında ortalama yağış değeri 50mm'nin altında kaldığı Şekil 3.2'de görülmektedir (Ercan ve Günal, 2020).



Şekil 3.2: Sinop İl Merkezinde Yağışın Aylara Göre Değişimi (1950-2016).

Kaynak: Ercan, F., & Günal, N. (2020). Sinop il merkezinin yağış özellikleri, *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, (3/2), 25-54.

Sinop İl'i, sürekli yağış alan bir bölge olması nedeniyle zengin orman ve bitki örtüsüne sahiptir. Bu ormanların zengin olmasının yanı sıra çeşitliliğinin de fazla olduğu görülmektedir. Sinop İl'inde bulunan ağaç türlerine karaağaç, çam, kayın, meşe, kavak, dişbudak, köknar ve gürgen örnek gösterilebilir. Ayancık, Türkeli ve Boyabat yörelerini Çangal Ormanları kaplamaktadır. Göktepe, Elekdağ, Dıranaz ve Soğuksu Ormanları İl'in doğal güzelliklerini oluşturmaktadır. Aynı zamanda bu ormanlar ekonomik açıdan da büyük değer taşımaktadır. İl'in güney kesimlerinde iklimin kurulaşmasından dolayı bitki örtüsü bozkır bitkilerinden oluşmaktadır. İl'in kıyı kesimlerinde Akdeniz bitkileri görülmektedir. Karaağaç, fındık, defne, çınar, sarıçam, karaçam, kızılçık, gürgen, kayın ve meşe bu bitki örtüsüne örnek gösterilebilir. Gerze ormanları ise İl'in eski ve doğal ormanlarıdır. Girer, köknar ve diğer ağaç türleri 800 metreden yüksek kesimlere gidildikçe azalmakta olup 1000 metreden sonra ise ormanların tamamı köknarlardan oluştuğu görülmektedir (T.C. Sinop Valiliği, 2025b).

3.1.4 Sinop İl'inin nüfusu ve demografik yapısı

Türkiye İstatistik Kurumunun 2024 yılı adrese dayalı nüfus verilerine göre, Sinop İl'inin toplam nüfusu 226.957 kişiden oluşmaktadır. Bu nüfusun 112.773 erkeklerden oluşurken 114.184 ise kadınlardan oluşmaktadır. Bu kapsamda İl'in cinsiyet dağılımının dengeli olduğu görülmektedir. Tablo 3.2'de 2020-2024 yılları arasındaki nüfus dağılımı yer almaktadır. 2020-2024 yılları arasında genelde nüfusun giderek arttığı görülürken 2024

yılında bir önceki yıla göre azalma olduğu görülmektedir. 2023 yılında nüfus sayısı toplam 229.716 iken 2024 yılına gelindiğinde nüfusta 2.759 kişilik azalma olduğu görülmektedir (TÜİK, 2025).

Tablo 3.3:Yıllara Göre Sinop Nüfus Dağılımı (2020-2024)

Yıl	Erkek nüfus	Kadın nüfus	Toplam nüfus
2020	107.689	108.771	216.460
2021	108. 472	109.936	218.408
2022	109.900	110.899	220.799
2023	114.183	115. 533	229.716
2024	112.773	114.184	226.957

Kaynak: TÜİK, (2025). Adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçları. Erişim: 14 Nisan 2025, <https://cip.tuik.gov.tr/>.

3.1.5 Sinop İl'i turizm potansiyeli

Sinop İl'i düşük nüfus yoğunluğuna sahip olması nedeniyle kentleşme ve sanayileşmede geri kaldığı görülmektedir. Bu nedenle İl'in bozulmamış zengin doğal kaynakları ve peyzajı ile önemli kırsal turizm potansiyeline sahip olduğu belirtilmektedir. Bu kapsamda il sınırlarında kırsal turizm amacıyla ele alınabilecek ve geliştirilebilecek olan turizm türleri arasında karavan turizmi, tarım turizmi, bitki gözlemciliği, mağara turizmi, kuş gözlemciliği, yayla turizmi, kamp turizmi, kültürel miras turizmi, gastronomi turizmi, doğa yürüyüşü, bisiklet turları ve foto safari turları gibi turizm türleri sayılabilmektedir. Son zamanlarda Sinop İl'ine erişebilirliği kolaylaştıran hava ve kara yolu ulaşımındaki gelişmeler İl'in ziyaretçi sayısında artış göstermekte ve bu sayede Sinop İl'i Türkiye'de yükselen destinasyonlar arasında yer aldığı görülmektedir (İpar ve Tırıl, 2014:50).

Sinop İl'ine gelen turist sayılarına bakıldığında gün geçtikçe bölgeye gelen turistlerin sayısının zaman zaman artış gösterdiği ve zaman zaman azaldığı görülmektedir. Tablo 3.3'te görüldüğü üzere 2007-2023 yılları arasında ziyaretçi sayılarına bakıldığında İl'e gelen en yüksek ziyaretçi sayısı 1.729.721 kişi ile 2022 yılına aittir. İl'e gelen turistlere bakıldığında büyük fark ile yerli turistlerin daha fazla gelmekte olduğu görülmektedir. 2020 yılında ziyaretçi sayılarındaki ani düşüş Covid 19 Pandemi döneminden kaynaklandığı görülmektedir.

Tablo 3.4: Yıllara Göre Sinop İl'ine Gelen Ziyaretçi Sayıları (2007-2023)

Yıl	Yerli Turist	Yabancı Turist	Toplam
2007	375.600	7.300	382.900
2008	536.150	53.200	589.350
2009	562.958	40.379	603.697
2010	592.597	19.171	611.768
2011	745.869	25.845	771.714
2012	790.151	30.011	820.162
2013	842.214	28.487	870.701
2014	856.278	53.742	910.020
2015	895.282	16.318	911.600
2016	884.926	11.656	896.582
2017	929.109	4.901	934.010
2018	1.025.393	18.582	1.043.975
2019	903.355	11.241	914.596
2020	455.507	2.325	457.832
2021	1.479.887	2.729	1.482.616
2022	1.712.318	17.403	1.729.721
2023	1.543.824	37.408	1.581.232

Kaynak: T.C. Sinop Valiliği (2025c), Turizm. Erişim: 14 Nisan 2025, <http://www.sinop.gov.tr/turizm> ve Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2025a). İstatistikler. Erişim: 14 Nisan 2025, <https://sinop.ktb.gov.tr/TR-74927/istatistikler.html>.

Sinop İl'inin turizm kapsamında zengin potansiyel kaynaklara sahip olduğu görülmektedir. Aynı zamanda il doğal güzellikler ve tarihi eserleri ile de zengin bir yapıya sahiptir. İl'in Karadeniz'e olan uzun kıyısı, yaylaları, mesire alanları ve doğal kumsalları önemli güzellikleri arasında yer almaktadır. Sinop İl'i geçmişten günümüze kadar sürekli göç veren il olmasından dolayı doğasında ve çevresinde bozulmalar olmadığı görülmektedir. Sinop İl'inde birçok uygarlığın izlerini taşıyan kaleler, türbeler, medreseler, çeşmeler, kaya mezarları, camiler, kiliseler, tabyalar ve hamamlar gibi eşsiz tarihi eserlerin yer aldığı belirtilmektedir (Doğancılı ve Oruç, 2016:273). Bu kapsamda Sinop İl'inde en çok ziyaret edilen destinasyonlar sırasıyla şu şekildedir (Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025a):

1. Sinop Tarihi Cezaevi

2. Erfelek Tatlıca Şelaleleri Tabiat Parkı
3. Hamsilos Tabiat Parkı
4. Seyit Bilal Türbesi
5. Alaattin Camii
6. Pervane Medresesi
7. Balatlar Kilisesi
8. Arkeoloji ve Etnografya Müzeleri
9. Boyabat Kalesi
10. Akgöl
11. İnaltı Kanyonu ve Mağarası
12. İnceburun
13. Sarıkum Tabiatı Koruma Alanı

3.2 Sinop Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler

Sinop mutfak kültürü Karadeniz Bölgesi mutfak kültürünü temsil eden en önemli mutfaklar arasında yer almaktadır (Genç ve Seçim, 2019:316). Sinop İl'inin sahip olduğu kültürel çeşitliliği yörenin beslenme biçimini de etkilediği görülmektedir. İl'in ağırlıklı olarak tahıl ürünlerinin yer aldığı beslenme şekline sahip olduğu belirtilmektedir. Bununla birlikte Sinop'ta özellikle kış sebzelerinin bolca yer alması İl'in zengin bir mutfak olmasına katkı sağlamaktadır. Sebze yemeklerinin yanı sıra, İl'de kestane ve ayva gibi meyvelerle yapılan yemeklere de çokça rastlamak mümkündür. Sinop mutfağına ait başlıca yöresel yemekler bulunmaktadır. Bu yemeklere pilaki, keşkek, ıslama, mısır pastası, nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu), mısır çorbası, katlama, kaşık çıkartması (mamalika), mısır tarhanası, hamursuz tatlı, kabak millesi, sirkeli pırasa, içli tava ve içi etli hamur (kulak hamuru, Sinop mantısı) örnek gösterilmektedir (Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025b).

Sinop mutfak kültüründe yöresel yemeklerin büyük bir kısmı hamur işi yemeklerinden oluştuğu bilinmektedir. Bu hamur işi yemeklerinin başında üzümlü, cevizli, kıymalı ya da yoğurtlu olarak hazırlanan nokul, içi etli hamur (Sinop mantısı) ve katlama yer almaktadır (T.C. Sinop Valiliği, 2025d). Bu hamur işi yemekleri arasında en çok bilineni Sinop cevizli mantısıdır. Mantının bir tarafında yoğurt yer alırken diğer tarafında ceviz yer almaktadır. Nokul'un da kıymalı olanı en çok beğenilen lezzetlerinden biridir. İl'in büyük bir kısmı hamur işlerinden oluşsa da yörede balık yemeklerinin de öne çıktığı belirtilmektedir. En fazla tüketilen balık türünün palamut olduğu bilinmektedir. Çok

çeşitli palamut tarifleri bulunup bunlara palamut dolması, palamut pilaki ve palamut lakerdası örnek gösterilebilmektedir (Kargiriloğlu ve Ayyıldız, 2018:348).

Samav (2021), yapmış olduğu araştırma sonucuna göre Sinop mutfağına ait kültürel çalışmaların yeterli olmadığı tespit etmiştir. Bununla birlikte Sinop mutfağının yemeklerinin bilinirliğinin az olduğunu da belirtmektedir. Tüm bunlarla birlikte Sinop mutfağı hakkında şu bilgilere ulaşmıştır:

- Her toplumun kendine has yeme içme kültürü bulunmaktadır.
- Sinop mutfak kültürü çeşitli medeniyetlerden etkilenmiş olup günümüze kadar ulaşmıştır.
- İklim, bitki örtüsü ve yemek kültürü arasında bağlantı olduğu görülmüştür.
- Karadeniz Bölgesinde yer alan mutfak kültürlerinde iç ve dış kesimlerin mutfak kültürlerinde farklılıklar görülmektedir.
- Tarımsal yiyeceklerle yapılan yemekler yörede fazlaca yer almaktadır.
- Sinop mutfak kültüründe tahıl ağırlıklı beslenme kültürü benimsenmektedir.
- Geçmişteki Sinop evlerine bakıldığında mutfakların girişte yer aldığı da görülmektedir.

3.3 Sinop İl'i Yöresel Yemekleri

Tablo 3.4'te Sinop İl'ine ait yöresel yemekler yer almaktadır. Tabloda görüldüğü üzere Sinop mutfak kültüründe hamur işi yemekleri, sebze yemekleri ve et yemekleri bolca yer almaktadır. Bu yöresel yemeklerin birçoğunun unutulma tehlikesi altına girmiş olduğu belirtilmektedir (Genç ve Seçim, 2019).

Tablo 3.5: Sinop İl'i Yöresel Yemekleri

Kiren Turşusu	Kazıyak yoğurtlusu	Pilaki
Bakla böreği	Kese fasulyesi	Pileke ekmeği
Balık bileke	Kestane kebabı	Puçiko
Bıldırcın	Ördek dolması	Kara tavuk kavurması
Boyabat pidesi	Bilik ekmeği	Köy ekmeği
Bulgur böreği	Kestaneli iç pilav	Punut (puğut)
Çekme helva	Keşkek	Püroh

Tablo 3.4'ün devamı...

Çükündürlü	Kırtıl	Saç kebabı
Damarotu salatası	Kiren (kızılıcak çorbası)	Sarı burma
Ebegümece aşı	Sirken otu aşı	Domates aşı
Eli koynunda	Yazım ekmeği	Fırın ekmeği
Etli ekmek	Pazı sac böreği	Ciğer kavurması
Etli nohut	Gelincik şurubu	Tavşan kavurması
Gazıyak mihlaması	Kula çiçeği dolması	Sırık kebabı
Haluç	Mısır çorbası	Silor
Hamursuz tatlısı	Mısır ekmeği	Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
Hasuda	Mısır ekmekli hamsi	Sirkeli patlıcan
Herise	Mısır pastası	Sirkeli pırasa
Hoşaf çorbası	Mısır tarhanası	Şekerli ekmek
Isırgan mihlaması	Nışasta helvası	Şipşi
Islama	Nohut böreği	Taktak helvası ve ezmesi (Boyabat ezmesi)
İçli tava	Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)	Taze fasulye çorbası
İncir uyuşturması	Oğmaç çorbası	Tirit
Kabak katıklaması	Pancar kavurması	Töngel, erik, turşusu
Kabak millesi (akkabak böreği)	Para çorbası	Turşu kavurma
Karaca eriği yemeği	Pekmezli un helvası	Tuzlu balık
Karmaç	Sac ekmeği	Madımak
Kaşık çıkartması (mamalika)	Pelüza	Yoğurtlu dildan köftesi
Katlama	Pırasa böreği	Zılbıt böreği

Tablo 3.4'ün devamı...

Kavurma çorbası	Pırasa kavurması	Zılbıt yaprağı dolması
Kaygana (cızlama, döndürme)	Pırasalı mısır ekmeği	Zılbıt yaprağı kavurması
Nohutlu tavuk	Saç kavurma	Soğan aşısı
Pıt pıt ekmeği	Unlu basma	Efelik dolması
Saraylı ekmeği	Keşir	Kuşekmeği aşısı
Tavuk dolması	Yahni	Papaz yahnisi

Kaynak: Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2025b). Halk mutfağı. Erişim: 16 Nisan 2025, <https://sinop.ktb.gov.tr/TR-74845/halk-mutfagi.html>; T.C. Sinop Valiliği (2025d), Ne yenir. Erişim: 16 Nisan 2025, <http://www.sinop.gov.tr/ne-yenir#>; Kargiriloğlu, Ş., & Ayyıldız, S. (2024). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *The Journal of Academic Social Science*, 86(86), 346-355; Seçim, Y., & Genç, N. A. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319 kaynaklarından derlenerek hazırlanmıştır.

3.3.1 Çorbalar

Çorbaların, Türk mutfağında çok önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Besin değeri yüksek birçok gıda maddesinin birleşmesi ile oluşan çorbalar, sıcak veya soğuk olarak tüketilebilen sulu ve sindirimi kolay olan besin olarak tanımlanabilmektedir. Bu nedenle çorba çeşitliliğinin çok zengin olduğu görülmektedir. Çorba kelimesi, Farsça “Shorba” kelimesinden türeyerek dilimize yerleşmiştir. Shorba tuzlu anlamına gelen “Shor” ile suyla pişirilmiş anlamına gelen “ba” sözcüklerinin birleşmesi ile ortaya çıktığı belirtilmektedir (Gümüş, 2011:55). Çorbaların ilk olarak ne zaman ortaya çıktığı tam olarak bilinmemektedir. Bununla birlikte Çinli arkeologların yapmış oldukları araştırmalara göre çorbaların, 2400 yıllık olduğu düşünülen bir kap ve bu kabın içerisinde çorba olduğu düşünülen sıvı kalıntıları keşfetmişlerdir. Bu keşif sayesinde çorbaların köklü bir geçmişe sahip olduğunu kanıtlar niteliktedir (Köşker ve Özbey, 2021: 474).

Çorbalar çeşitli şekillerde sınıflandırılabilir. Hazırlanışlarına göre çorba çeşitleri miyaneli çorbalar, taneli çorbalar ve süzme/ezme çorbalar olarak gruplandırılmaktadırlar.

Miyaneli çorbalar daha çok unun yağda kavrulmasıyla hazırlanmaktadır. Taneli çorbalar ise taze ve kuru sebzeler, bulgur, pirinç, şehriye gibi gıdalar ile hazırlanmaktadır. Süzme ve ezme çorbalar ise, genellikle mercimek çorbasındaki gibi çorbada yer alan malzemelerin yumuşayana kadar pişirilerek ezilmesi ya da süzülmesi ile hazırlanmaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017:125). Türk mutfak kültüründe çorbaların genellikle hazırlandığı yörenin, içerisindeki malzemenin, yaşanmış bir olayın veya çorbayı ilk yapan aşçının adı ile adlandırıldığı görülmektedir. Yoğurt çorbası, mercimek çorbası, pirinç çorbası, un çorbası ve tarhana çorbası Türk mutfağında en fazla tüketilen çorbalar arasında yer almaktadır (Çıtak ve Sandıkçı, 2020: 258).

Çorbaların Türk mutfağında besleyici özelliği, yöresel çeşitliliği ve lezzeti ile önemli bir yer tuttuğu belirtilmektedir. Bu çorbaların sabah, öğle, akşam fark etmeksizin her öğünde yemek sofralarında yer alan yiyeceklerden biri olduğu görülmektedir. Çorbalar genellikle ana yemekten önce başlangıç olarak tüketilmektedir. Çorbaların diyet ve hasta menülerinde çokça yer aldığı ve çeşitli ürünlerle hazırlandığı görülmektedir. Her bölgenin ve şehrin kendine özgü çorba çeşitliliğinin olduğu bilinmektedir (Köşker ve Özbey, 2021: 471). Bu kapsamda Sinop İl'inin yöresel çorbalarına şunlar örnek gösterilebilir (Tablo 3.4):

- Hoşaf çorbası
- Kavurma çorbası
- Para çorbası
- Oğmaç çorbası
- Taze fasulye çorbası
- Kiren (kızılıcak çorbası)
- Mısır çorbası

3.3.2 Et yemekleri

Türk mutfak kültüründe et ve et ürünleri çok önemli bir yer tutmaktır. Türk toplumlarının Orta Asya'da yaşadıkları dönemlerde koyun ve at etlerini savaşlarda erzak olarak kullanmış oldukları bilinmektedir. Aynı zamanda bu topluluklar seferlerinde veya yolculuklarında kurutulmuş et tükettikleri de görülmektedir. Türk toplumunda hayvanların iç organları, baş, ayak ve beyin gibi bölümlerinin de tüketildiği belirtilmektedir. Bu besinler farklı pişirme teknikleri ile hazırlanıp farklı isimlerle adlandırılmaktadır (Şeren Karakuş vd., 2015:63). Türklerin en fazla tükettiği etler

arasında başta koyun eti olmak üzere keçi ve sığır eti yer almaktadır. Aynı zamanda Türklerin, eti yenilen hayvanların sütünden de yararlandıkları belirtilmektedir. Türk toplumları o dönemlerde et ürünlerini saklamak için kavurma yöntemini veya tuzlayıp baharatlayarak kurutma (sucuk, pastırma) yöntemini kullanmış oldukları görülmektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 119).

Sinop İl'inde yer alan et yemeklerinde kümes hayvanlarının, av hayvanlarının, küçükbaş hayvanların ve büyükbaş hayvanların sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. İl'de genellikle halkın et ihtiyacını kendi hayvanlarından ve avcılıktan sağladıkları belirtilmektedir. Bölgenin et yemeklerinde av hayvanları ile yapılan birçok çeşitte yemeğe rastlanmaktadır. Bu yemeklere ördek dolması, karatavuk kavurması ve tavşan kavurması örnek gösterilebilmektedir. Aynı zamanda et ilaveli baklagil yemekleri de Sinop'ta çokça tüketilmektedir. Bu yemeklere ise, nohutlu tavuk, keşkek ve etli nohut örnek gösterilebilir. Sinop'ta balık kültürü çok önemli bir yer tutmaktadır. Balık eti ile yapılan yemeklere ise balık bileke, balık yahnisi ve tuzlu balık örnek gösterilebilmektedir (Genç ve Seçim, 2019:316). Bu kapsamda Sinop İl'inin yöresel et yemeklerine şunlar örnek gösterilebilir (Tablo 3.4):

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| • Balık Bileke | • Nohutlu Tavuk |
| • Bildırcın | • Ördek Dolması |
| • Ciğer Kavurması | • Papaz Yahnisi |
| • Etli Nohut | • Saç Kavurma |
| • Kestane kebabı | • Sırık Kebabı |
| • Kuzu Kaburga Dolması | • Tavşan Kavurması |
| • Keşkek | • Islama |
| • Tavuk Dolması | • Kara Tavuk Kavurması |
| • Yahni | • Tuzlu Balık |
| • Yoğurtlu Dildan Köftesi | |

3.3.3 Ekmek ve hamur işleri

Türk mutfağının geneli sebze, tahıl, tatlılar, etler, hamur işleri, otlar, çorbalar, içecekler ve zeytinyağlılarla hazırlanan sulu yemeklerden oluşmaktadır. Aynı zamanda Türk mutfağının kendine has pekmez, yoğurt, tarhana ve bulgur gibi sağlıklı yiyecek türleri de bulunmaktadır. Tarımsal besin maddelerinin en başında buğday yer almaktadır. Buğdayın, geçmişten günümüze kadar Türk toplumunun beslenme sisteminde önemli rolü

bulunmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). Osmanlı mutfağında hamur işleri, börekler ve hamur tatlıları olarak ikiye ayrılmaktadır. Böreklerin hazırlanmasında birçok çeşitte pişirme yöntemi kullanılmaktadır. En yaygın kullanılan yöntem ise fırında veya tavada pişirme yöntemidir. Böreğin iç malzemeleri çok çeşitte hazırlanabilmektedir. Türk mutfağında çok çeşitli geleneksel hamur işleri ve tatlılar yer almaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017:141).

Sinop mutfak kültürünün büyük bir bölümünün hamur işi yemeklerinden oluştuğu bilinmektedir. Bu hamur işi yemeklerinin başında üzümlü, cevizli, kıymalı ya da yoğurtlu olarak hazırlanan nokul, içi etli hamur (Sinop mantısı) ve katlama yer almaktadır (T.C. Sinop Valiliği, 2025d). Sinop İl'inde yapılan ekmek ve hamur işlerinde farklı pişirme teknikleri ile hazırlanan ekmekler ön plana çıkmaktadır. Pişirme tekniği kapsamında fırın ekmeği, Boyabat pidesi, şekerli ekmek, unlu basma gibi ekmek çeşitleri fırında pişirilmektedir. Sac ekmeği, saraylı ekmeği, köy ekmeği ise sacda pişirilen ekmekler arasında yer almaktadır. Ekmek yapımında genel olarak buğday ve mısır unu tercih edilmektedir (Genç ve Seçim, 2019:316). Bu kapsamda Sinop İl'inin yöresel ekmek ve hamur işi yemeklerine şunlar örnek gösterilebilir (Tablo 3.4):

- | | |
|-----------------|---|
| • Mısır Pastası | • Mamalika |
| • Bulgur böreği | • Cızlama |
| • Etli Ekmek | • Nohut Böreği |
| • Mısır Ekmeği | • Pırasa Böreği |
| • Bakla Böreği | • Sinop mantısı |
| • Kabak Millesi | • Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu) |
| • Katlama | • Pazı Sac Böreği |
| • Piroh | • Yazım Ekmeği |
| • Haluç | • Hamsili mısır ekmeği |
| • Zılbıt Böreği | |

3.3.4 Ot ve sebze yemekleri

Türk mutfağında yaşanan bölgelerin iklimi, bölgelerde yetişen sebze ve meyveler Türkiye'nin kültürünü ve zenginliğini yansıtmaktadır (Güler, 2010). Türk mutfak kültüründe yer alan sebze yemeklerinin her biri kendi başına ana yemek olabilme niteliği taşımaktadır. Bu nedenle Türk mutfak kültürü renkliliği ile de önem kazanmaktadır. Özellikle zeytinyağı ile yapılan sebze yemeklerinin Türk mutfağında önemli bir yeri

bulunmaktadır. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğu belirtilmektedir. Zeytinyağının yanı sıra sebze yemeklerinde sade yağ ve tereyağı da kullanılmaktadır. Pişirme yöntemi olarak ise sebze yemekleri tatlı olarak çiğden haşlanarak, kızartılarak, kavrularak ve közlenerek hazırlanabilmektedir. Büyük bir çeşitliliğe sahip olan sebze yemekleri yaygın olarak etle beraber soğanlı, domatesli veya salçalı olarak pişirilmektedir. Sebze yemeklerinin ucuz, kolay hazırlanabilen ve sağlıklı beslenme kapsamında yararlı olması nedeniyle Türk mutfağında diğer ülke mutfaklarına kıyasla daha fazla üstünlük gösterdiği görülmektedir (Ceyhun Sezgin vd., 2015).

Sinop mutfağında sebze ve ot yemekleri çok önemli bir yere sahiptir. Bölge çokça yağış aldığı için bitki örtüsü çeşitliliği zengindir. Bu sayede bahçe sebzeciliğinin de gelişmiş olduğu belirtilmektedir. Yöre halkının, bölgede yetiştirilen ot ve ot çeşitlerinden birçok çeşitte yemek yapmış oldukları bilinmektedir. Sinop'ta efelik, keşir, madımak, kuşekmeği, kaldırayık, kazıyak (kazayağı), ebegümeci, sirken otu, damar otu ve zılbit, yetiştiği görülmektedir. Sinop mutfak kültüründe, sofralarda her mevsimde ot ve sebze yemeklerinin yer aldığı belirtilmektedir. Bu yemekler hem sade hem de etli olarak yapıp tüketilebilmektedir. Sirkeli pırasa ve sirkeli patlıcan yemeği yoğurtlu olması nedeniyle yaz aylarında çokça yapıp tüketildiği bilinmektedir (Genç, 2023:61). Bu kapsamda Sinop İl'inin yöresel ot ve sebze yemeklerine şunlar örnek gösterilebilir (Tablo 3.4):

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| • Damar Otu Salatası | • Kese Fasulyesi |
| • Domates Aşı | • Kuşekmeği Aşı |
| • Ebegümeci Aşı | • Madımak |
| • Efelik Dolması | • Pırasa Kavurması |
| • Karaca Eriği Yemeği | • Pancar Kavurması |
| • Kazıyak yoğurtlusu | • Sirkeli Patlıcan |
| • Keşir Otu Kavurması | • Soğan Aşı |
| • Puçiko | • Sirkeli Pırasa |
| • Turşu Kavurması | • Zılbit Yapraklı Dolması |

3.4 Coğrafi İşaret Kavramı ve Sinop İl'i Coğrafi İşaretli Ürünleri

3.4.1 Coğrafi işaret kavramı

Gastronomi biliminin yiyecek içeceklerin tüm özelliklerinin ayrıntılı bir şekilde anlaşılabilmesi, uygulanabilmesi ve geliştirilebilmesi için içinde bulunulan zamanın şartlarına uygun bir şekilde uyarlanması çalışmalarını kapsamaktadır. Bu nedenle

gastronomi ile ilgili olan ürünlerin coğrafi işaretlerin içerisinde yer alması önem arz etmektedir (Oğan ve Büyükyılmaz, 2020:339). Bu kapsamda sadece o bölgeye ait olan yöresel ürünlerin coğrafi işaretler ile tescillenebilmesi ülkelerin mutfak kültürlerini de korumaktadır. O ülkeye ait olan yöresel ürünlerin coğrafi işaret ile tescil altına alınması sayesinde diğer ülkelerin bu yöresel ürünleri sahiplenmesinin de önüne geçmektedir (Sabur ve Güneş, 2023:139). Aynı zamanda yöresel ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmiş olması turistlerin de bu ürünlere daha kolay erişim sağlayabilmelerine olanak tanımaktadır. Bu durum yöresel ürünlerin kalitesini de etkilemekte ve turistlere güven sağlamaktadır (Nazıkgül ve Ödemiş, 2024:152).

Coğrafi işaret kavramının ilk kez 1994 yılında uluslararası “Ticaret ile Bağlantılı Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları Sözleşmesi”nde kullanılmış olduğu belirtilmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015: 83). Bu sözleşme kapsamında coğrafi işaret kavramı *“Üye bir ülkenin toprağından veya bu toprak üzerinde yer alan bir bölge veya yöreden kaynaklanan, belirgin bir niteliğı, ünü veya diğer özellikleri itibariyle esas olarak bu coğrafi menşeye atfedilen ürünleri tanımlamak için kullanılan işaretler”* olarak tanımlanmaktadır (Gündoğdu, 2006:4). Türkiye de ise coğrafi işaretler ilk olarak 1995 yılında yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile tescillenerek koruma altına alınmaya başlandığı belirtilmektedir (Kan, vd.,2010:20). Bu bağlamda Türk Patent ve Marka Kurumu coğrafi işaret kavramını şu şekilde tanımlamaktadır; *“Belirgin bir niteliğı, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret”* (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025a).

Coğrafi işaretleme sistemindeki temel amaç, ürünlerin kalitesinin, gelenekselliğinin, belli bir yörede elde edilen hammadde ile yerel niteliklere bağlı ve belli bir ünü bulunan ürünlerin koruma altına alınmasını sağlamaktır. Coğrafi işaret ille tescillenebilecek ürünler maden, gıda, sanayi ürünleri, el sanatları ve tarım kategorilerinden herhangi bir tanesinde yer alması gerekmektedir. Türk Patent ve Marka Kurumu’nun 2025 yılı Nisan ayı itibariyle sunduğı güncel verilere göre Türkiye’de toplam 1718 tane coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. Tüm bunlarla birlikte coğrafi işaretli ürünler, menşee adı ve mahreç işareti olarak tescil altına alınmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025a).

3.4.1.1 Menşe adı kavramı

Türk Patent ve Marka Kurumu Menşe adı kavramını, *“bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir şeklinde tanımlanmaktadır. Aynı zamanda bu ürünlerin üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemler belirlenen coğrafi alanın içerisinde gerçekleşmesi gerekmekte olduğu belirtilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025a). Menşe adı ile tescillenen ürünlerin sadece belli bir coğrafi bölgede üretilmesi gerekmekte olup bu ürünler aynı zamanda sadece üretildiği bölgede karakteristik özelliklerini kazanabildiği de belirtilmektedir (Uygun vd., 2021: 92). Türkiye’de menşe adı ile tescillenen coğrafi işaretli ürünlere, Adıyaman Besni Üzüümü, Afyon Haşhaş Tohumu, Afyon Kaymağı, Antep Fıstığı, Antep Pekmezi, Bayramiç Beyazı, Ege İnciri, Elâzığ Orciği, Ezine Peyniri, Finike Portakalı, Gemlik Zeytini, Kayseri Pastırması, Kavacık Üzüümü, Taşköprü Sarımsağı, Tonus Köftesi, Uşak Tarhanası, İspir Kaymağı, Şanlıurfa Sadeyağı, İzmit Pişmaniyesi, Çeşme Kavunu, Ödemiş Patatesi ve Çaycuma Manda Yoğurdu örnek gösterilebilir (Usta ve Şengül, 2021:67-68).*

3.4.1.2 Mahreç işareti kavramı

Türk Patent ve Marka Kurumu Mahreç işareti kavramını, *“belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025a). Mahreç işareti ile tescil altına alınan ürünlerin üretim yerlerinin bir önemi bulunmamaktadır. Sadece bölgenin ismi ile anılması gerekmektedir (Alagöz ve Gönen, 2023). Türkiye’de mahreç işareti ile tescillenen coğrafi işaretli ürünlere, Antalya Piyazı, Antep Baklavası, Adana Kebabı, Beypazarı Kuruşu, Boğazkere Üzüümü, Develi Cıvıklısı, Gümüşhane Deleme Peyniri, Hamsiköy Sütlacı, Kastamonu Pastırması, Maral Dondurması, Sürmene Pidesi, Susurluk Ayranı, Zile Kömesi, Çalkarası Üzüümü, Şavşat Ketesi, Adapazarı Dartılı Keşkek, Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte, Afyon Lokumu, Antakya Künefesi, Maraş Parmak Peyniri ve Akçaabat Köftesi örnek gösterilebilir (Usta ve Şengül, 2021:66-67).*

Mahreç işareti kavramı ve menşe adı kavramı arasında üretim yeri ile ilgili çeşitli temel farklar bulunmaktadır. Menşe adı ile tescillenen ürünler ait oldukları bölgenin dışında

herhangi bir yerde üretilmezler. Fakat mahreç işareti ile tescillenen ürünler belirlenen özelliklerden en az birini taşıması şartı ile başka herhangi bir bölgede üretilbilmektedir. Mahreç işareti ile tescillenen ürünlerin üretiminde ait oldukları bölgeden hammadde ve üretim yöntemlerinin aynen kullanılması gerekmekte olup aynı zamanda ürünlerin kalitesinin de aynı olması gerekmektedir (Çalışkan ve Koç, 2013). Mahreç işareti kavramı ve menşe adı kavramı arasında bu farklardan anlaşılabilceği üzere coğrafi bölge açısından mahreç işareti ile tescillenme menşe adı ile tescillenmeye göre daha esnek bir yapıya sahiptir. Bununla birlikte mahreç işaretinin kullanım alanının menşe adının kullanım alanına göre daha fazla olduğu görülmektedir (Sabancı ve Girgin, 2023:241).

3.4.2 Sinop İl'i coğrafi işaretli ürünleri

2025 yılı Nisan ayı itibariyle Sinop İl'inde toplam 12 adet coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Tablo 3.5'te bu ürünlerin 3 tanesi menşe adı ile tescillenirken 9 tanesi de mahreç işareti ile tescillenmiştir. Sinop İl'ine ait olan coğrafi işaretli ürünlerin 6 tanesi gıda ürünü kapsamında tescil altına alınmıştır. Bu ürünlerin Tescil tarihleri incelendiğinde ilk tescillenen ürünün 2010 yılında Boyabat Çemberi olduğu görülmektedir. En fazla tescilleme yapılan yıl ise 2021 yılındadır. Bu yılda toplam 5 ürün tescil altına alınmıştır. Sonrasında sırasıyla 2017 yılında 3 ürün, 2023 yılında 1 ürün, 2019 yılında 1 ürün 2010 yılında 1 ürün ve 2020 yılında 1 ürün coğrafi işaret ile tescil altına alınmıştır.

Tablo 3.6: Sinop İl'i Coğrafi İşaretli Ürünleri

Ürün Adı	Coğrafi İşaretli Ürünün Türü	Tescil Tarihi	Ürün Grubu
Boyabat Çemberi	Menşe Adı	03.02.2010	Dokumalar
Ayancık Göynek Yakası	Mahreç İşareti	15.11.2017	Dokumalar
Ayancık Keten Bezi	Mahreç İşareti	07.12.2017	Dokumalar
Sinop Nokulu	Mahreç İşareti	15.12.2017	Fırıncılık, tatlılar, hamur işleri ve pastacılık mamulleri
Boyabat Gazidere Domatesi	Menşe Adı	12.04.2019	İşlenmiş/ işlenmemiş mantarlar, sebzeler ve meyveler

Tablo 3.5'in devamı...

Ürün Adı	Coğrafi İşaretli Ürünün Türü	Tescil Tarihi	Ürün Grubu
Boyabat Sırık Kebabı	Mahreç İşareti	28.09.2020	Yemekler ve çorbalar
Sinop Kestane Balı	Menşe Adı	13.01.2021	Bal
Durağan Çemberi	Mahreç İşareti	03.08.2021	Dokumalar
Durağan Mahraması	Mahreç İşareti	03.08.2021	Dokumalar
Sinop Kotrası	Mahreç İşareti	02.12.2021	Halı, kilim dışında kalan dokumalar ve el sanatları ürünleri
Sinop Mantısı	Mahreç İşareti	20.12.2021	Yemekler ve çorbalar
Sinop Lakerdası	Mahreç İşareti	05.05.2023	İşlenmiş, İşlenmemiş et ürünleri

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2025b). Coğrafi işaretli ürünler. Erişim: 23 Nisan 2025, <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>.

4. DENEYİMSEL TURİZM VE GASTRONOMİ DENEYİMİ

Araştırmanın bu bölümünde deneyimsel turizm ve gastronomi deneyimi kapsamında bilgiler yer almaktadır. Öncelikle deneyim kavramı açıklanmaya çalışılmıştır. Sonrasında deneyimsel pazarlama, deneyimsel turizm ve gastronomi deneyimi hakkında bilgilere yer verilmiştir.

4.1 Deneyim kavramı

Deneyim kavramının ilk olarak 1960'lı yıllarda üzerinde durulmaya başlandığı bilinmektedir. 1960'lı yıllardan itibaren literatürde deneyim kavramının anlamı üzerinde tartışmaların süregeldiği belirtilmektedir (Neuhofer vd., 2014: 341). Deneyim kavramı 1970'li yıllarda Arapça kökenli tecrübe kavramına karşılık gelen, Fransızca 'expérience' (deneyimlenerek kazanılan bilgilerin tamamı) ve Türkçe de deney kavramıyla karşılanan 'expériment' (bir tezi sınamak maksadı ile yapılan deneme) kavramlarını ayırt edebilmek

için üretilen Türkçe bir kavram olarak tanımlanabilmektedir (İnce, 2015:7). TDK'ye göre deneyim kavramı *“bir kimsenin belli bir sürede veya hayat boyu edindiği bilgilerin tamamı; deney, tecrübe, eksperyans”* olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2025d).

Deneyim kavramı, çeşitli bilimsel disiplinler tarafından kendi kapsamlarına göre farklı şekillerde açıklanmaktadır. Pozitif bilimler bu kavramı, genelleştirilebilen nesnel olgulara ve genellenebilir verilere dayanan bir deneye benzetmektedir. Genel anlamda deneyim ile bilimsel deneyim kavramı arasında çeşitli farklar bulunmaktadır. Ortak deneyim bireylere özel bilgi sağlarken, bilimsel deneyim herkes için aynı ve geçerli olan evrensel bilgi sağlamaktadır. Felsefi kapsamda deneyim ise genellikle bireyleri dönüştüren kişisel denemelerdir. Bir şeyleri denemenin çoğunlukla deneyimlerin ve bilgilerin birikmesine yol açtığı görülmektedir. Bu olayın tamamen kişisel olduğu ve evrensel bilgi olmadığı belirtilmektedir. Sosyoloji ve psikoloji açısından bakıldığında ise deneyim kavramı, bireysel gelişime olanak tanıyan hem öznel hem de bilişsel bir faaliyet olmaktadır. Yani genel anlamda bilişsel bir etkinlik, gerçeklik oluşturabilmek, test etmek ve bu geçekliği doğrulamak olarak tanımlanabilmektedir. Antropoloji ve etnoloji açısından deneyim kavramı, bireylerin kendi kültürlerini yaşaması ve olayların bilinç tarafından nasıl algılandığı ile alakalıdır. Antropoloji ve etnolojide de deneyim bireysel olarak yaşanmaktadır (Carù ve Cova, 2003).

Deneyim kavramı her birey tarafından farklı tanımlanmaktadır. Her bireyin farklı anlamlar yüklediği deneyimin muğlak bir kavram olduğu belirtilmektedir. Deneyim kavramı ile ilgili yapılan tanımlarda da görüldüğü üzere, bu kavram doğrudan olumlu veya olumsuz algılanabilecek anlam taşımamaktadır. Ancak günümüzde bu kavrama genellikle olumlu anlamlar yüklendiği görülmektedir. Bunun bir sonucu olarak hız, tüketim ve teknoloji küreselleşmenin hâkim olduğu günümüzde gündelik hayatta yaşanan, olumsuz anlam yüklenebilen bazı durumlar deneyimin dışında tutulmaktadır. Bireylerin hayatlarını alışveriş kültürü üzerine kurulmuş olan şehirlerde sürmesi, kitle iletişim araçlarına yoğun maruz kalınması, ulaşımdan sosyal medyaya kadar tüm alanlarda hızın hâkim olması gibi durumlar deneyimi tüketmektedir. Bu kapsamda deneyimin elden gittiği ve hatta kaybolduğu görülüp tartışılması gerekmektedir (İnce, 2015:9-10).

Deneyim kavramının çeşitli özellikleri bulunmaktadır. Boswijk vd. (2007), deneyim kavramının özellikleri şu şekilde tanımlamaktadır:

- Yüksek düzeyde konsantrasyon ve odaklanma içermektedir.
- Bütün duyular olayın içerisinde yer almaktadır.
- Zaman algısı değişmektedir (Zaman unutulmaktadır).
- Duygusal olarak etki yaratmaktadır.
- Benzersiz bir süreçtir
- Katılımcılar için özgün bir anlam ifade etmektedir.
- Beklenti hissi bulunmaktadır.
- Açık bir amacı bulunmaktadır (Kırtıl, 2019:3-4).

4.2 Deneyimsel pazarlama

Deneyimsel pazarlama kavramı ilk olarak Bernd Schmitt tarafından tanımlanmış olduğu belirtilmektedir (Yarmacı, 2021: 227). Schmitt 'in bu kavramı beş boyutta ele aldığı açıklanmaktadır. Bu boyutlar arasında ilişkisel deneyim, duygusal deneyim, davranışsal deneyim, bilişsel deneyim ve duysal deneyim yer almaktadır (Özaltaş Serçek vd., 2017:733). Deneyim kavramının 1982 yılında pazarlama alanına girmiş olduğu belirtilmektedir. Fakat uzun yıllardır pazarlama alanında olan bu kavram, tüketici davranışlarının anlaşılması kapsamında önemli bir olgu olarak ancak günümüzde ön plana çıkmaktadır. Deneyim kavramının ortaya çıkmasındaki temel sebebinin, pazarlamanın geleneksel faydalarının artık tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılayamaması olarak belirtilmektedir. Buradan da anlaşılabilceği gibi deneyim kavramının kendi başına bir pazarlama stratejisi kapsamında yer aldığı açıklanmaktadır (Kabadayı ve Koçak Alan, 2014).

Deneyim kavramının, deneyimsel pazarlamanın temel unsuru olduğu bilinmektedir. Deneyimsel pazarlama yeni ortamlar, atmosfer ve özel alanlar gibi birçok farklı uyaranlar yaratmaktadır. Tüketicilerin bu uyaranlara yanıt vermesi, aktif satın alım davranışı sergilemesi, deneyim kazanması ve zevk duyması gibi farklı duygular kazanılması beklenmektedir. Bu kapsamda ürün/hizmetin kendisi, ürün/hizmeti sunan destinasyon, ürün/hizmet tarafından sağlanan yarar ve deneyimsel pazarlamada ürün/hizmetin markası için deneyimleme ortamı önemli bir yer tutmaktadır (Alagöz ve Ekici, 2014).

Deneyimsel pazarlama yaklaşımı sadece tüketicileri işlevsel fayda arayışı içinde olan rasyonel alıcılar olarak değil; aynı zamanda yenilik arayışında olan denemek ve haz duymak isteyen, akılcı ve duyarlı bireyler olarak da ele almaktadır (Schmitt, 1999: 53). Pazarlama deneyimi kavramı, işletmelerde sadece ürün ve hizmet sunulması anlamına

gelmemektedir. Bunun ötesinde müşterilerin kişisel, fiziksel, doğal ve duygusal gereksinimlerini anlamaya ve bu gereksinimlere yönelik fırsatları belirlemeye odaklanan bir yaklaşımdır. Deneyim ekonomisi bağlamında işletmeler hizmet sağlayıcı olmaktadır. Aynı zamanda müşterilerin zihninde güzel ve olumlu anılar oluşturan deneyimlerin kaynağı haline gelmesi söz konusudur (Chen ve Liu, 2007).

Deneyimsel pazarlama kavramı, tüketicilerin ürün ya da hizmetleri satın aldıklarında hayatlarında yaratmasını bekledikleri değişiklikleri derinlemesine anlamaya odaklanmaktadır. Bu kapsamda müşteriye beklentilerini karşılayacak bir deneyim sunmayı hedeflemektedir. Burada şirketlere düşen görev, müşteri ile her etkileşim kurdukları anda müşterinin aklına, mantığına ve duygularına hitap edebilmesidir. Bunun gerçekleştirilebilmesi pazarlama yönetimiyle ilgili iki boyuta bağlı olduğu belirtilmektedir. İlk boyut, müşteri ilişkilerinin nasıl gerçekleşeceğine dair gerekli bilgilerin edinilmesinde önemli bir işlev gören müşteri ilişkileri yönetimidir. İkinci boyut ise, müşterilere sunulacak farklı deneyimlerin geliştirilmesiyle alakası bulunan inovasyon boyutu olduğu belirtilmektedir (Karakadılar ve Güney, 2015:133).

4.3 Deneyimsel turizm

Deneyim kavramı 60'lı yıllarda ilk olarak ortaya çıkmıştır. Fakat turizm bağlamında deneyim kavramının 80'li yıllara doğru ilk kez kullanılmaya başlandığı görülmektedir. Turizm ve deneyim arasındaki ilişkiyi açıklamak amacıyla yapılan araştırmalarda turistik deneyim kavramının ele alınış biçimi ve kavramsallaştırılmasının farklılaştığı görülmektedir. Aynı zamanda net bir tanım yapılamamakta olup farklı bakış açıları ile tanımlamaların yapılmış olduğu açıklanmaktadır (Öncülökür vd.,2023:53-60). Bu kapsamda Larsen (2007:15), turizm deneyimi kavramının beklentileri, olayları ve anıları içerdiğini belirtmekte olup turizm deneyimi kavramını *“uzun süreli hafızaya girecek kadar güçlü, geçmişteki kişisel seyahatle ilgili bir olay”* olarak tanımlamaktadır. Tung ve Ritchie (2011) tarafından ise turist deneyimi kavramını, bireylerin turistik faaliyetleriyle ilgili olarak seyahatlerinin öncesinde (planlama ve hazırlık), seyahatleri sırasında (yani varış noktasında) ve seyahatleri sonrasında (hatırlama) gerçekleşen tüm olayları gidişatına göre öznel olarak değerlendirmesi şeklinde tanımlanmaktadır.

Turizm deneyimi, bireyleri duygusal, fiziksel ve bilişsel boyutlarını içeren farklı bireysel öğelerin etkileşimi ile şekillenen çok yönlü bir olgu olarak tanımlanmaktadır (Walls, 2013:179). Stamboulis ve Skayannis (2003) turizm deneyimi kavramını, turistler ve

destinasyonlar arasındaki etkileşim olarak tanımlamaktadır. Bununla birlikte destinasyon kavramını deneyimin gerçekleştiği mekân olarak tanımlarken, turist kavramını ise deneyimin aktörü olarak tanımlamaktadır. Aynı zamanda deneyim turizmi, turistlerin belli bir seviyede aktif katılımının teşvik edilmesinin yanı sıra, yerel toplumların da sürece aktif katılım sağlaması gerektirdiğini belirtmektedir. Tüm bu bilgilerle birlikte turizm deneyimi, destinasyonlarda yaşanan her şeyi kapsayan ve turistlerin bölgelerinde görsel, işitsel veya algısal açıdan deneyimlemelerini içeren kapsamlı bir kavram olarak tanımlanmaktadır. (Kırtıl, 2019:11).

Turizmin, aslında deneyimlerin pazarı olduğu belirtilmektedir. Bu pazar, bireyin günlük yaşam rutininin ve belirli bir zaman taahhüdünün ötesinde hemen hemen tüm mekanlarda var olabilmektedir. Bu kapsamda turistler, yalnızca ürün ve hizmet satın almaz, aynı zamanda bulundukları sofistike çevresel atmosferlerden de etkilenmektedirler. Tüm bunlarla birlikte turistlerin esas beklentisi anlamlı ve özgün bir deneyim yaşamaktır. Turist deneyiminin müşteri açısından anlaşılabilmesi için çeşitli önemli çıkarımlar bulunmaktadır. Pazarlamacıların satmış olduğu turist deneyiminde asıl vurgulanmak istenen unsur bireylerin kendi deneyimlerini yaratabilme kapasitesidir. Bir turist deneyimi, turistlerin zihninde gerçekleşerek bireyin deneyimlerini benzersiz kılan deneyim dizisinde kodlanır. Bu nedenle turist deneyimi, genel olarak tatil süreci içerisinde gerçekleştirilen etkinliklerle eşleşecek biçimde yapılandırılmış çeşitli bileşenlerden oluşmaktadır (Volo, 2013). Bu bağlamda turizm sektöründe müşteri deneyimi etkileyen faktörler şu şekilde açıklanmaktadır (Çeltek, 2010: 92-96):

- İlk izlenim
- Duyuların harekete geçirilmesi
- Ortam ve Ürün Teması
- Çalışanların Davranışları
- Ürün Özellikleri

Turistlerin sahip oldukları deneyimler sadece dokunabilir ürünlerden ve deneyimlenmiş hizmetlerden oluşmamaktadır. Aynı zamanda bu deneyimlerin ne ölçüde unutulmaz olduğu da deneyimin niteliğini belirleyen önemli etkenler arasında yer almaktadır (Cornelisse, 2014: 104). Bir seyahat deneyiminin uzantıları arasında resimler, hediyelik eşyalar, hikâyeler ve anılar yer almaktadır. Bu unsurlar, turistlerin yaşamış oldukları deneyimleri zihinlerinde tekrardan canlandırmalarına yardımcı olmaktadır (Torres, 2016:2146). Turizm deneyiminin, turizm kapsamında yer alan turistler açısından önemli

bir yer tuttuğu belirtilmektedir. Turistler tüm tatilleri boyunca çeşitli mekanlarda (oteller, restoranlar, ulaştırma şirketleri vb.) farklı deneyimler aramaktadırlar. Turizm işletmeleri de yeni turistler veya mevcut turistlerin devamlılığı için turistlere farklı deneyimler sunmaktadırlar (Ayyıldız, 2020:3249). Bu kapsamda turistlere ürünlerin faydası değil unutulmayacak bir deneyimin yaşatılması önem kazanmaktadır (Serçek ve Özaltaş Serçek, 2016:1622).

Unutulmaz bir turizm deneyimi, temelde bireylerin geçmiş deneyimlerini öznel olarak değerlendirmelerine dayanmaktadır. Bu turistik deneyimlerin unutulmaz olabilmesi için turistlere sadece eğlence, heyecan, haz ve hedonik unsurlar değil, aynı zamanda yeni bilgiler öğrenmeye ve keşfetmeye yönelik bilgilendirici uyaranların eş zamanlı olarak sunulması gerekmektedir. Turistik deneyimlerin unutulmaz olabilmesi için, bireylerin kendilerini özgür hissetmeleri gerekmektedir. Aynı zamanda deneyimlerinin de özgün bir nitelik taşıması da bir o kadar önem taşımaktadır. Tüm bunların yanı sıra bireylerin katılım sağladıkları etkinliklerde bizzat ve aktif biçimde yer almaları o deneyimlerin zihinde daha kalıcı olmasına katkı sağlamaktadır. Turistler tüm tatil süreci içerisinde anlam yükledikleri turistik deneyimleri tatil sonrasında da hatırlamaya değer bulmaktadırlar. Aynı zamanda turistlerin gittikleri bölgenin yerel halkı ve kültürü yerel halkı ve kültürüyle etkileşimde olması bireylerin unutulmaz deneyimler yaşamasında etkisi bulunmaktadır (Demir ve Demirel, 2019:273).

4.4 Gastronomi deneyimi (gastronomik deneyim)

Gastronomi turizmi denildiği zaman ilk akla yeme-içme odaklı seyahatler gelse de gastronomi turizmi yalnızca yeme içme faaliyetinin gerçekleştirilmesi amacıyla yapılan seyahatlerle sınırlı değildir. Gastronomi turizmi aslında çeşitli faaliyetleri içermektedir. Bu faaliyetlere gastronomik etkinlikler ve aktiviteler, gastronomi üretim alanlarının ve müzelerinin ziyareti, gastronomi tarihi, ürünü, hasadı, gastronomik yarışmaları ve şovları izlemek örnek gösterilebilmektedir. Bu kapsamda gastronomi turlarının içeriklerinin çeşitli etkinliklerle zenginleştirilmesi büyük önem taşımaktadır. Tur içeriklerinin zenginleştirilmesi gastro turistlerin unutulmaz deneyimler yaşamasına olanak sağlamaktadır (Akyürek ve Kutukız, 2020:3337).

Tüketim nihai olarak bireysel bir deneyimle sonuçlanmaktadır. Yemeği oluşturan ham maddelerin kalitesinden deneyim kalitesine uzanan bu süreç, tüketiciye sunulan deneyimi zenginleştirmekte ve yemeğe verilen değeri arttırmaktadır. Bu kapsamda gastronomi

turizmi, çiftlikten başlayarak restoranlarda sonlanan, deneyim kalitesinin oluşumunda belirleyici rol oynayan kapsayıcı bir sistem olarak değerlendirilmektedir (Kodaş, 2018). Gastronomi deneyimi kavramı ise, turistlerin herhangi bir destinasyonun kültürel kimliğini yansıtan yerel mutfak öğelerini, pişirme yöntemleri, kullanılan malzemeleri, gelenek ve görenekleri tüketim yolu ile gözlemleyerek, bilgi edinerek ve deneyimleyerek dahil oldukları çok katmanlı bir deneyim olarak tanımlanmaktadır (Çetin, 2023:554). Başka bir tanıma göre ise gastronomi deneyimi, turistlerin yöresel yiyecek içecek ürünlerini deneyimlemek, tatlarına bakmak ve yöre mutfaklarının yerel kültürleri hakkında bilgi sahibi olmak maksadı ile gerçekleştirmiş oldukları seyahatlerin tamamı şeklinde tanımlanmaktadır (Kaçar ve Yarış, 2022:2716).

Yerel lezzetlerin farklı tat ve mutfak kültürleri yansıtmaları ile gastronomi, mikro ve makro düzeyde gelişme göstermektedir. Gastronomi, turistik deneyim kazanmanın bir unsuru haline geldiği açıklanmaktadır. Bununla birlikte gastronomi kavramı, destinasyonların kültürel miraslarını korumak ve tanıtımlarını yapmak amacıyla önemli roller üstlenmektedir (Çavuş, Işık & Yalçın, 2018:3045). Yerel lezzetler bir bölgenin somut olmayan gastronomik mirası olup aynı zamanda turistlere özgün ve kültürel bağlamda anlamlı bir deneyim sunabilme potansiyeliyle önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Okumus vd., 2007:258). Rızaoğlu vd., (2013) gastronomik deneyimin turistik deneyimin ayrılmaz ve temel bileşenlerinden biri olduğu belirtmektedir. Aynı zamanda gastronomik deneyim turistlerin turistik bir yeri seçme ve tercih etmelerinde çekici bir özellik olmakta veya engelleyici bir faktör olmaktadır. Bu nedenle, turistlerin tecrübe edecekleri gastronomik deneyimleri, turistlerin seyahat ettikleri destinasyonların ekonomisine büyük katkılar sağlamaktadır (Demirses vd., 2023:90).

5. YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde; araştırmanın önemi, amacı, kapsamı, sınırlılıkları, yöntemi veri toplama süreci, evreni, örnekleme ve yarı yapılandırılmış görüşme soruları hakkında açıklamalara yer verilmektedir.

5.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Gastronomi turizmi, kültür turizmi kapsamında değerlendirilen ve aynı zamanda özel ilgi turizmi kategorisine de giren bir turizm türü olarak nitelendirilmektedir. Gastronomi özellikle son yıllarda gerek destinasyon yöneticileri gerekse yiyecek içecek işletmeleri

tarafından stratejik öneme sahip bir konu olarak öne çıkmaktadır (Bekar ve Kılınç, 2014: 19). Gastronomi turizmi, “insanların tüketebildikleri tüm yiyecek içecek ürünleri ile kültürel unsurlar arasındaki etkileşimi inceleyen ve yeme içme faaliyetlerini sanatsal bir düzlemde ele alan bir disiplin” olarak tanımlandığı görülmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017:171). Bu kapsamda gastronomi rotalarının oluşturulmasındaki asıl amaçlar, bir bölgenin mutfak kültürünün, bu mutfakların geleneklerinin, yiyecek içecek kültürünün, coğrafi çeşitliliğinin ve sadece o bölgeye has özelliklerinin korunması, tanıtılması ve geliştirilmesi olarak belirtilmektedir (Zainal vd., 2010; Deveci ve Deveci, 2021:105).

Konu kapsamında ilgili literatüre bakıldığında, Türkiye’nin yöresel yiyecek içecekleri ile ilgili çeşitli gastronomi tur ve rotaları hakkında yapılan çalışmaların var olduğu görülmektedir (Ercan vd., 2024:24). Fakat ilgili literatürde Sinop İl’i özelinde ve gastronomi turizmi kapsamında oluşturulan lezzet rotasına ilişkin pek fazla çalışmanın gerçekleştirilmediği görülmektedir. Bu çalışma kapsamında, söz konusu olan literatür boşluğunu doldurmak için Sinop ili özelinde gastronomi turizmi çerçevesinde bir lezzet rotası oluşturulması ve turistlerin deneyimsel turizme yönelik bakış açılarının tespit edilmesi hedeflenmektedir. Sinop İl’i özelinde gastronomi rotalarının olmaması ve bu konu kapsamında yapılan akademik çalışmaların da bulunmaması yapılan araştırmanın önemini belirtmektedir. Bu nedenle yapılan bu çalışma ilgili literatüre ve bu konu kapsamında yapılacak olan diğer çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda Sinop İl’ine gelecek olan turistlere bir rehber kaynak oluşturması ön görülmektedir.

Sinop İl’i tarihi ve doğal güzellikleri ile turistler tarafından ilgi görmektedir. Aynı zamanda İl’in gastronomik anlamda da birçok çekici yöresel yiyecek ve içecek ürünlerine sahip olduğu görülmektedir. Fakat bu yöresel ürünlerin daha iyi tanıtılması ve geliştirilmesi gerekmektedir. Bunun sağlanması için Türkiye’nin pek çok yerinde gastronomi rotaları oluşturulmaktadır. Sinop İl’i özelinde gastronomi turizmi kapsamında lezzet rotası oluşturulmasına ilişkin pek fazla çalışma bulunmamaktadır. Bu kapsamda Sinop destinasyonu çalışmanın araştırma alanı olarak seçilmiştir. Bu kapsamda araştırmanın temel amacı, Sinop İl’inin mevcut gastronomik potansiyelini harekete geçirmek için lezzet rotası oluşturmak ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistlere yol gösterici bir referans kaynak oluşturmaktır. Aynı zamanda gastronomi

turizmi kapsamında turistlerin deneyimsel turizme olan bakış açılarının da tespit edilmesi amaçlanmıştır.

5.2 Araştırmanın Yöntemi

Belirlenen problemlere en etkili çözümün geliştirilebilmesi için araştırmacıların bu amaca uygun veri toplama yöntemlerini seçmesi gerekmektedir. Bu kapsamda nicel veriler, herhangi bir deneyin ölçülebilir ve sayılabilir özelliğini veren veriler olarak tanımlanırken nitel veriler ise, bir deneğin sahip olduğu özelliklerini ifade eden bilgiler olarak tanımlanmaktadır (Gurbetoğlu, 2018). Buradan hareketle nicel araştırmalar daha çok deneysel ve gözlemsel verilerin yaygın olarak kullanıldığı bir araştırma yöntemidir. Aynı zamanda bu verilerin istatistik analizlere dayanarak bir genelleme yapan araştırmalar oldukları da görülmektedir. Nitel araştırmalar ise, daha çok sosyoloji, eğitim, psikoloji ve benzeri olan alanlarda insan davranışlarını konu alan bir araştırma yöntemidir. Nitel araştırmalarda deneysel verilerden çok, insanların davranışları ve tutumları hakkında derinlemesine incelemeler yapıp anlaşılmaya çalışılmaktadır (Arıkan, 2013).

Nitel araştırma yöntemleri, bilimsel araştırma kapsamında nicel araştırma yöntemlerine göre daha farklı bir yaklaşım benimsediği görülmektedir. İki araştırma yönteminde de süreçler birbirlerine benzese de nitel araştırma yöntemi imgesel ve metinsel verilere dayanmaktadır. Aynı zamanda nitel araştırma yöntemlerinde, verilerin analiz edilmesinde daha özgün ve farklı desenler bulunmaktadır (Creswell, 2017:183). Nitel araştırma yöntemleri doğal ortama duyarlı olması ile ön plana çıkmaktadır. Bu yöntemde, veri, olgu veya olay meydana geldiği doğal ortamı içerisinde, bütüncül bir bakış açısıyla ve katılımcı yaklaşımı ile incelenmektedir. Araştırmacı bu sürecin içerisinde aktif olarak dahil olur ve araştırma ortamını temel duyu organlarıyla doğrudan algılamaya çalışır. Aynı zamanda nitel araştırma yöntemleri esnek bir yapıya sahiptir. Bu esneklik araştırma süreci boyunca, çeşitli düzenlemelerin yapılabileceği ve değişikliklerin yapılabileceği bir yapı olarak açıklanmaktadır (Sözbilir, 2021:89).

Nitel araştırma yöntemi ile tasarlanmış olan araştırmalarda, ele alınan konuya ilişkin derinlemesine bir anlayış geliştirme çabası benimsenmektedir (Karataş, 2017:71). Bu bağlamda, nitel araştırma yöntemlerinde veri toplamak için en fazla kullanılan yöntemlerin görüşme, doküman analizi, odak grup görüşmesi ve gözlem olduğu belirtilmektedir. Nitel araştırma yaklaşımında en çok kullanılan veri toplama tekniği görüşme tekniğidir. Görüşme tekniği, yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve

yapılandırılmamış görüşe olarak 3'e ayrılmaktadır. Bu araştırmada da kullanılmış olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde, araştırmacı görüşme öncesinde hazırlamış olduğu sorularını sorarken çeşitli değişiklikler yapabilmektedir. Aynı zamanda görüşme esnasında daha ayrıntılı bilgi almak için ek sorulara yer verebilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016; akt.; Mutlu, 2022). Bu kapsamda gerçekleştirilen bu araştırmanın veri toplama sürecinde nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Veri toplama süreci 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın veri grubu yerli turistlerden oluşmakta olup 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında toplam 67 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

5.3 Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Evren kavramı, bir araştırmanın kapsamında yer alan nesne, olgu ve bireylerin tümünü oluşturan yapı olarak tanımlanabilmektedir (Sönmez, 2005). Evren tüm olayları ve varlıkları kapsayan bir sistem olduğu belirtilmektedir. Aynı zamanda araştırmanın yapılacağı, belli bir tanımlamaya uyan ve elde edilen araştırma sonuçlarının genellenmesinin istendiği birimler topluluğu olduğu da açıklanmaktadır. Araştırma evreni ise, araştırmacının direkt gözlemlediği veya seçilmiş olan bir örnek parça üzerinden yapılan gözlemlerden yararlanarak, görüş bildireceği evren olarak açıklanmaktadır. Herhangi bir araştırmada veri toplama amacı ile başvuru ve inceleme yapılacak birey veya gözlem birimlerinin tamamını kapsayan; elde edilen bulguların genellenmesinin amaçlandığı elemanlar bütünü olduğu belirtilmektedir (Arıkan, 2013).

Araştırmacıların ulaşmayı amaçladıkları fakat ulaşılabilmesi zor olan ve ideal seçimlerini yansıttıkları soyut evren, hedef evren olarak tanımlanmaktadır. Bunun yanı sıra araştırmacıların ulaşabildikleri ve gerçekçi seçimleri bulunan somut evren ise ulaşılabilir evren olarak açıklanmaktadır. Araştırma evrenlerinin birçok çeşitte olabileceği belirtilmektedir. Aynı zamanda evren, araştırılacak konu kapsamında göre değişiklik göstermektedir. Araştırmalarda evren genellikle insan olsa da farklı araştırmalarda belli yaştaki bireyler veya belli cinsiyetteki insanlar olabilmektedir (Gurbetoğlu, 2018). Tüm bunlarla birlikte yapılan bu araştırmanın evrenini, 01.12.2024-01.06.2025 tarihleri arasında Sinop İl'ine gelen yerli turistler oluşturmaktadır.

Örneklem, araştırma evreninden, belirli yöntemsel ölçütlere göre seçilen ve evrenin genel özelliklerini yansıtan küçük bir birim grubu olarak tanımlanmaktadır. Araştırmalarda

evren içerisinde yer alan tüm bireylere ve objelere ulaşarak bir araştırma yapmak hem emek hem zaman hem de maliyet açısından her zaman mümkün değildir. Bu nedenle tüm evreni temsil edecek biçimde seçilen kişiler ve objeler araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Aynı zamanda bu örneklemin tüm evreni yansıttığı kabul edilmektedir. Evren ne kadar büyürse örneklem seçiminin oluşturulması da o kadar önem kazanmaktadır (Arıkan, 2013). Örneklem seçimi araştırmaların yürütülmesinde büyük bir öneme sahiptir. Örneklemin tanımlanması, elde edilen sonuçların genellenebilmesi için büyük bir önem arz etmektedir. Herhangi bir araştırmanın yürütülmesinde enerji ve zaman kavramlarının genellikle büyük bir kaynak veya ihtiyaç oldukları açıklanmaktadır (Özen ve Gül, 2007).

Örneklem seçiminde çeşitli teknikler bulunmaktadır. Literatürde çeşitli sınıflandırmalar bulunsa da en yaygın sınıflandırma olasılıklı örnekleme teknikleri ve olasılıksız örnekleme teknikleri şeklindedir. Olasılıksız örnekleme teknikleri ise kendi arasında kota örnekleme ve tesadüfi örnekleme (rastgele, kolay ulaşılabilir) olarak ikiye ayrılmaktadır. Tesadüfi örneklemede katılımcılara kolay ulaşılabilirliktedir. Aynı zamanda bu örnekleme de veri elde etmek diğer örneklemlere kıyasla daha basit, daha hızlı ve daha ucuzdur (Neuman, 2020). Tesadüfi örnekleme de kendi arasında basit ve tabakalı tesadüfi örnekleme olarak ikiye ayrılmaktadır. Basit tesadüfi örnekleme tekniği, seçilecek olan katılımcı grubunun oluşturulmuş olan evren listesinden tesadüfi olarak seçilmesi olarak açıklanmaktadır (Gurbetoğlu, 2018). Bu kapsamda yapılan bu araştırma da basit tesadüfi örnekleme tekniği kullanılmıştır. Aynı zamanda araştırmanın örneklemini ise, 01.12.2024-01.06.2025 tarihleri arasında Sinop İl'ine gelen ve ulaşılabilen en az 50 yerli turist oluşturmaktadır. Araştırmanın veri toplama sürecinde Sinop İl'inde yabancı turist sayısının çok az olması nedeni ile araştırmanın örneklemini yerli turistlerden oluşturmaktadır.

5.4 Araştırmanın Veri Toplama Süreci

Nitel veri toplama yöntemleri arasında yer alan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile gerçekleştirilen bu çalışmada öncelikle literatür tarama işlemi yapılmış olup ardından veri toplama grubu olan yerli turistlerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veri toplama süreci 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara görüşme gerçekleştirilmeden önce kişisel bilgilerinin, dile getirecekleri tüm bilgilerin gizli kalacağı ve herhangi bir kişi ya da kurumla paylaşılmayacağı, sadece bu çalışmanın amaçları doğrultusunda kullanılacağı belirtilmiştir. Görüşmeler yüz yüze ve online olarak gerçekleştirilmiş olup her görüşme 10-15 dakika arasında gerçekleşmiştir.

Katılımcılara görüşme sırasında ilk olarak demografik özellikleri tespit etmeye yönelik sorular sorulmuş olup sonrasında 8 adet görüşme sorusu yöneltilmiştir. Görüşme sorularına katılımcılar tarafından verilen cevaplar katılımcıların da izni ile ses kaydına alınmıştır. Ses kaydı almaya izni bulunmayan katılımcıların görüşleri, görüşme sırasında araştırmacı tarafından not alınarak kaydedilmiştir. Görüşmelerden elde edilen bulgular yazılı metne (Word belgesi) dönüştürülmüştür. Katılımcıların görüşleri yazılı metne dönüştürülürken her bir katılımcıya harf ve rakam (K1, K2, K3...) verilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir.

5.5 Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

İlgili görüşme formunun oluşturulma sürecinde Gazelci ve Akar Şahingöz'ün (2023), *“Ankara yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası”* adlı çalışması; Köseler, Koçhan, Atsız ve Sünnetçioğlu'nun (2019) *“Çanakkale’de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma”* adlı çalışması ve İrigüler ve Güler'in (2015) *“Türkiye’deki profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmine bakış açısı”* adlı çalışması referans alınmış olup uzman görüşüyle birlikte görüşme formu oluşturulmuştur.

Yapılan bu çalışmanın görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. Görüşmenin ilk bölümünde yerli turistlerin demografik özelliklerini belirlemeye yönelik beş soru sorulmuş olup bu sorular katılımcıların yaşı, cinsiyeti, mesleği, eğitim düzeyi ve aylık gelirleri hakkındaki sorulardır. Görüşmenin ikinci bölümünde ise katılımcılara sekiz adet görüşme sorusu yöneltilmiştir. Bu kapsamda görüşme soruları Tablo 5.1’de yer almaktadır.

Tablo 5.1: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

Soru 1	Gastronomi rotası (lezzet rotası) denildiğinde aklınıza ne geliyor?
Soru 2	Daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağladığınız mı? Evet ise daha önce deneyimlediğiniz gastronomi rotası hakkında görüşleriniz nelerdir?
Soru 3	Sinop’ta yerel gastronomi rotası var mıdır?
Soru 4	Gastronomi rotasında mutlaka bulunması gerektiğini düşündüğünüz Sinop’a özgü yiyecek ve içecek ürünleri nelerdir?
Soru 5	Sinop’ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turlar var mıdır? Var ise bu turların içeriği nedir?

Tablo 5.1'in devamı...

Soru 6	Sinop'ta gastronomi rotası oluşturmak için etkinlikler düzenleniyor mu?
Soru 7	Sinop ili deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun mudur? Hayır ise eksik yanları nelerdir?
Soru 8	Sinop'ta katıldığınız gastronomi turizmi kapsamındaki deneyimlerinizin olumlu yanları ve olumsuz yanları nelerdir?

6. BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde bulgular iki bölüm altında ele alınmıştır. İlk başlık altında araştırma grubu ile yapılmış olan nitel görüşme bulguları ayrıntılı bir şekilde ele alınmış ve tartışılmıştır. İkinci bölümde ise Sinop İl'ine ait gastronomi rotası önerisi yer almaktadır.

6.1 Araştırma Grubu ile Yapılan Nitel Görüşme Bulguları

6.1.1 Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular

Sinop İl'inin mevcut gastronomik potansiyelini harekete geçirebilmek için lezzet rotası oluşturulması ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistlere yol gösterici bir referans kaynak oluşturulması amacı ile hazırlanan bu araştırmada, katılımcılara ait demografik bulgular Tablo 6.1 de yer almaktadır. Araştırmanın veri grubunu yerli turistler oluşmakta olup 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında toplam 67 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların cinsiyet dağılımları incelendiğinde veri grubunun %50,75'i erkeklerden %49,25'i ise kadınlardan oluşmaktadır. Katılımcıların genel yaş ortalamaları incelendiğinde ise veri grubunun yaş ortalamasının 44,15 olduğu görülmektedir.

Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde, İlkokul, Lise, Üniversite, Yüksek Lisans ve Doktora eğitim düzeyinde katılımcıların var olduğu görülmektedir. Bu kapsamda katılımcıların %43,28'i Üniversite, %40,30'u Lise, %7,46'sı Yüksek Lisans, %5,97'si İlkokul ve %2,99'u ise Doktora eğitim düzeyine sahip olduğu görülmektedir. Katılımcıların meslek grupları incelendiğinde birçok farklı meslek grubunun var olduğu görülmektedir. Bu kapsamda katılımcıların %16,42'si emekli, %11,94'ü öğrenci, %10,45'i ev hanımı ve %5,97'sinin güvenlik görevlisi olduğu görülmektedir.

Nitel veri toplama yöntemleri arasında yer alan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile gerçekleştirilen bu çalışmada öncelikle literatür tarama işlemi yapılmış olup ardından veri toplama grubu olan yerli turistlerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların aylık gelir durumlarının tespit edilmesi için aylık gelir durumu 4 gruba ayrılarak katılımcılara sorulmuştur. İlk grup 0-17.500 TL arasındır. Verilerin toplandığı tarihler arasında Türkiye’de asgari ücret 17.500 TL olup bu durum baz alınarak gruplandırmalar hazırlanmıştır. İkinci grup 17.501-35.000 TL arası, üçüncü grup 35.000-52.500 TL arası olup dördüncü grup ise 52.501 TL ve üzeri olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda katılımcıların %40,30’u 1. Grupta, %22,39’u 2. Grupta, %19,40’ı üçüncü Grupta ve %17,91’i dördüncü grupta yer almaktadır.

Tablo 6.1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Meslek	Aylık Gelir Durumu
K1	69	Erkek	Yüksek Lisans	Veteriner Hekim	3. Grup
K2	22	Kadın	Üniversite	Öğrenci	1. Grup
K3	54	Kadın	Üniversite	Emekli	1. Grup
K4	29	Kadın	Üniversite	Ev hanımı	1. Grup
K5	65	Kadın	Lise	Emekli	2. Grup
K6	59	Kadın	Lise	Ev hanımı	3. Grup
K7	54	Erkek	Üniversite	Avukat	4. Grup
K8	38	Erkek	Üniversite	İşletmeci	3. Grup
K9	19	Kadın	Üniversite	Öğrenci	1. Grup
K10	50	Kadın	İlkokul	Turizm Personeli	2. Grup
K11	34	Kadın	Üniversite	Aşçı	2. Grup
K12	28	Kadın	Üniversite	Teknisyen	2. Grup
K13	30	Erkek	Lise	Tır şoförü	4. Grup
K14	21	Kadın	Üniversite	Öğrenci	1. Grup
K15	62	Erkek	İlkokul	Emekli	2. Grup
K16	23	Kadın	Üniversite	Barista	1. Grup

Tablo 6.1'in devamı...

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Meslek	Aylık Gelir Durumu
K17	60	Erkek	Lise	Emekli	1. Grup
K18	34	Kadın	Üniversite	Avukat	4. Grup
K19	66	Erkek	Yüksek lisans	Aşçı	4. Grup
K20	22	Erkek	Lise	Öğrenci	1. Grup
K21	25	Erkek	Üniversite	Serbest Meslek	2. Grup
K22	48	Erkek	Üniversite	Mühendis	4. Grup
K23	24	Kadın	Lise	Tezgâhtar	1. Grup
K24	49	Erkek	Doktora	Öğretim Üyesi	4. Grup
K25	45	Erkek	Lise	Turizm Personeli	2. Grup
K26	45	Kadın	Lise	Ev hanımı	1. Grup
K27	50	Erkek	Lise	Serbest meslek	3. Grup
K28	52	Erkek	Üniversite	İşletmeci	2. Grup
K29	44	Kadın	Lise	Pastacı (Aşçı)	3. Grup
K30	44	Erkek	Lise	Güvenlik Görevlisi	1. Grup
K31	47	Erkek	Üniversite	Muhasebeci	2. Grup
K32	62	Erkek	Lise	Emekli	2. Grup
K33	40	Kadın	Yüksek Lisans	Öğretmen	3. Grup
K34	47	Kadın	Lise	Güvenlik Görevlisi	2. Grup
K35	50	Erkek	Üniversite	Mühendis	4. Grup
K36	60	Kadın	İlkokul	İşletmeci	3. Grup

Tablo 6.1'in devamı...

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Meslek	Aylık Gelir Durumu
K37	39	Kadın	Lise	Tekstil Çalışanı	1. Grup
K38	44	Kadın	Lise	Ev hanımı	1. Grup
K39	27	Erkek	Yüksek Lisans	Öğrenci	1. Grup
K40	50	Erkek	Üniversite	Polis	4. Grup
K41	61	Erkek	Doktora	Emekli	3. Grup
K42	63	Kadın	Üniversite	Öğretim Üyesi	4. Grup
K43	65	Kadın	Üniversite	Emekli	1. Grup
K44	45	Erkek	Üniversite	Öğretmen	4. Grup
K45	45	Erkek	Lise	Muhasebeci	1. Grup
K46	51	Erkek	Lise	Emekli	4. Grup
K47	65	Erkek	Lise	Emekli	4. Grup
K48	56	Erkek	İlkokul	Esnaf	1. Grup
K49	60	Erkek	Lise	Emekli	1. Grup
K50	46	Erkek	Üniversite	Psikolog	3. Grup
K51	25	Kadın	Üniversite	Öğrenci	1. Grup
K52	56	Kadın	Lise	Memur	2. Grup
K53	44	Erkek	Üniversite	Mühendis	3. Grup
K54	56	Kadın	Üniversite	Emekli	2. Grup
K55	54	Kadın	Üniversite	Danışman	2. grup
K56	42	Kadın	Lise	Ev hanımı	1. Grup
K57	30	Erkek	Yüksek Lisans	Öğrenci	1. Grup
K58	55	Kadın	Lise	Ev hanımı	1. Grup
K59	28	Erkek	Üniversite	Serbest Meslek	1. Grup
K60	55	Kadın	Lise	Ev hanımı	1. Grup

Tablo 6.1'in devamı...

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Meslek	Aylık Gelir Durumu
K61	35	Kadın	Üniversite	Hemşire	3. Grup
K62	44	Kadın	Lise	Güvenlik Görevlisi	3. Grup
K63	46	Erkek	Lise	Büro Personeli	1. Grup
K64	22	Kadın	Üniversite	Satış Danışmanı	1. Grup
K65	23	Erkek	Lise	Güvenlik Görevlisi	2. Grup
K66	36	Kadın	Üniversite	Halkla İlişkiler Uzmanı	3. Grup
K67	19	Erkek	Lise	Öğrenci	1. Grup

6.1.2 Katılımcıların gastronomi rotası (lezzet rotası) denildiğinde akıllarına ilk gelen kavramların ne olduğu hakkındaki görüşleri

Katılımcıların gastronomi rotası (lezzet rotası) denildiğinde akıllarına ilk gelen kavramların ne olduğu hakkında birçok farklı görüşe sahip oldukları görülmektedir. Aynı görüşe sahip olan katılımcıların gastronomi rotası denildiğinde akıllarına ilk olarak “yöresel yemekler” (K6, K8, K10, K23, K25, K26, K32, K34, K39, K44, K45, K46, K49, K51 ve K67) kavramının geldiği belirtilmektedir. Buradan anlaşılabileceği üzere gastronomi rotaları için bölgelerin yöresel yemekleri çok önemli bir yer tutmaktadır. Bir gastronomi rotası oluştururken bölgelerin yöresel yemeklerinin nerede yenilebileceği gibi bilgilerin yer alması gerekmektedir. Aynı zamanda bu rotaların turistlere çeşitli kolaylıklar sağlaması gerekmekte ve açıklayıcı olması gerekmektedir.

Katılımcıların bazıları da gastronomi rotası denildiğinde ilk olarak “bol bol yemek yeme” (K4, K9 ve K31) düşüncesinin akıllarına geldiğini belirtmektedir. Bu kapsamda gastronomi rotalarının tek bir yemek üzerinde olabileceği gibi bir bölgeye ait olan yöresel yemeklerin bolca yer aldığı şekilde de hazırlanabilir. Örneğim, mantı rotaları bulunmakta ve farklı kültürlerde farklı şekillerde hazırlanan mantı çeşitlerinin deneyimlenmesi fırsatı

tanınmaktadır. Böyle olabileceği gibi sadece bir il üzerinden sadece o bölgenin yöresel yemeklerinin bulunduğu rotalar da bulunmaktadır. Burada gastronomi rotalarının asıl amacı, belli bir güzergâh üzerinde kısa süre içerisinde birçok yemeği deneyimleme fırsatı sunmaktır. Aynı zamanda bu rotalar yemeklere ulaşım sağlayabilme kolaylığı da sağlamasıdır.

Bazı katılımcılar, gastronomi rotası ifadesinin akıllarında ilk olarak “*yemek haritası*” ve “*yemek güzergahı*” (K11, K14, K17, K18, K28, K53 ve K61) gibi kavramları çağrıştırdığını belirtmektedir. Aynı görüşe sahip olan K54 ise görüşünü şu şekilde ifade etmektedir: “*yemek haritası aklıma geliyor. Sinop’ta bu durum çok eksik. Bu rota turistlere büyük kolaylık sağlayabilir*”. Bir diğer aynı görüşe sahip olan K58 ise “*bir turistin bölgeye geldiğinde rehber aldığı haritalar*” şeklinde görüşünü belirtmektedir. Bu kapsamda gastronomi rotaları bölgeye gelen hem yerli hem de yabancı turistlere çok büyük kolaylıklar sağlamaktadır. Bu rotalar turistlere referans kaynak oluşturmasının yanı sıra bölgeye gelecek olan turistlere önceden bölgenin yöresel yemek kültürünü araştırması konusunda zaman tasarrufu sağlamaktadır. Aynı zamanda gastronomi rotaları bir bölgeye ait olan yöresel yemekleri tek bir kaynaktan bulma fırsatı tanımaktadır.

Katılımcıların birçoğu gastronomi rotası ifadesinin akıllarında ilk olarak “*yemek*” “*mide*”, “*yemek çeşitleri*”, “*mutfak*” ve “*lezzetli yemekler yeme*” (K3, K16, K21, K36, K38, K40, K41, K42, K43, K47, K48, K52, K55, K56, K57, K59, K62, K64, K65 ve K66) gibi kavramları çağrıştırdığını belirtmektedir. Gastronomi rotaları turistlere sadece bir bölgede yemek yenilebilecek yerleri sunmamaktadır. Aynı zamanda o bölgenin lezzetli ve unutulma tehlikesi altında olabilecek yemeklerini de Günyüzü’ne çıkarabilme fırsatı tanımaktadır. Bazı bölgelerde unutulma tehlikesi altında olan yöresel yemekler bulunmaktadır. Bu yemekler restoranlarda hazırlanmamaktadır. Bu yüzden unutulma tehlikesinde olan yöresel yemekler gastronomi rotaları sayesinde tekrardan restoranların menülerinde yer alabilme fırsatına sahip olabilmektedir.

Katılımcıların bazıları gastronomi rotası kavramının akıllarında bazı şehirleri ve bölgeleri getirdiğini belirtmektedir. Bu şehir ve bölgeler “*Gaziantep*”, “*Mardin*”, “*Hatay*”, “*Şanlıurfa*”, “*Güneydoğu Anadolu Bölgesi*” ve “*Doğu Anadolu Bölgesi’dir*” (K7, K12, K15, K22, K24, K29 ve K30). Bu bölgelerin ve şehirlerin mutfak kültürlerinin zengin olduğu görülmektedir. Aynı zamanda bu şehirlerde, bölgelerde gastronomi rotalarının bulunduğu ve uygulandığı da görülmektedir. Katılımcıların bazıları bu şehirlerde gastronomi rotalarına katılım sağlamasından dolayı bu şehirlerin il akıllarına geldiklerini

de belirtmektedir. Katılımcılardan bazıları sadece bu kavramı Sinop özelinde düşünmüş ve “Sinop mantısı” (K5, K37 ve K63) cevabını vermiştir. Sinop mantısı, Sinop İl’inin en popüler ve en önemli yemeklerinden biridir. Bu kapsamda katılımcıların verdikleri bu cevap beklenen bir sonuç olmuştur.

Tüm bu görüşlerin yanı sıra farklı görüşe sahip olan bazı katılımcılar bulunmaktadır. K1 “yerel ve lokal gıdalar zinciri”, K2 “yemek yemek için gitmeye değer gördüğüm yerler”, K13 “yol üzerinde yer alan yemek yerleri”, K19 “birbirine bağlı yemek-ürün kültürü”, K20 “yeni lezzetlerin keşfi”, K27 “bölgeye has yemek kültürü”, K33 “bölgesel mutfak kültürlerini deneyimleme ve yöresel tatları keşfetme amacıyla yapılan seyahatler”, K35 “gerek yerli gerek yabancı turistler için gittikleri bölgede ya da ilde, bölgenin sosyal, kültürel, sanatsal dini ve yeme içme kültürünü tanımak ve deneyimlemek. O bölgenin yemeklerini deneyimlemek. Mümkünse de o yemeklerin yapıları hakkında bilgi sahibi olmak”, K50 “bir ülkenin veya bölgenin yerel lezzetlerini yemek kültürünü ve bu lezzetlerin üretim süreçlerini keşfetmek için oluşturulan rotalar” ve K60 “damak tadı” gibi birçok farklı düşüncelerin akıllarına geldiğini belirtmektedir. Gastronomi rotası kavramı ne kadar yeni bir kavram olsa da turistler tarafından birçok farklı şekilde düşünülmekte ve tanımlanmaktadır.

6.1.3 Katılımcıların daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağlayıp sağlamadıkları hakkındaki görüşleri

Katılımcıların daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağlayıp sağlamadıkları hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %67,16’sının daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağlamadıkları görülmektedir. Bu kapsamda K9 görüşünü şu şekilde belirtmektedir, “hayır, zaten Türkiye’de rotalar çok az”. Aynı görüşe sahip olan K28 ise “kendim belirlediğim rotalara gittim. İyi ve kötü deneyimlerim oldu. Yöreden yöreye lezzetlerde farklılıklar bulunmaktadır” şeklinde görüşünü belirtmektedir. K44 “özellikle gittiğim yerlerde yörede yapılan yemekleri sorup imkân varsa deneyimlemeye çalışıyorum. Ama rota olarak katılmadım” şeklinde görüşünü belirtirken K57 ise “hayır katılmadım fakat Erasmus’a katıldığım zamanda farklı lezzetler ve meşhur yiyecekleri tatmaya özen gösterdim” şeklinde görüşlerini belirtmektedirler. Tüm bu görüşlere göre katılımcılar gastronomi rotasına katılım sağlama konusunda bölgenin yöresel yiyecek içecek ürünlerini deneyimlemeye hevesli ve bireysel olarak araştırmalar yaparak bu yiyecek içecek ürünlerini deneyimlemektedir. Buradan anlaşılabileceği üzere gastronomi rotası kavramı yeni bir kavram olup gün geçtikçe gelişmeye devam etmektedir.

Katılımcıların daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağlayıp sağlamadıkları hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %32,84'ünün daha önce gastronomi rotasına katılım sağladıkları görülmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcılar görüşlerini şu şekilde belirtmektedir; K5 “*evet katıldım, genel olarak memnunum*”, K12 “*evet katıldım genel olarak güzeldi*”, K32 “*katıldım. Kendimde çok hevesli olduğumdan çok memnun kaldım*”, K45 “*katıldım çok memnun kaldım*” ve K53 “*katıldım*”. Tüm bu görüşlere göre gastronomi rotalarına katılan katılımcıların bu rotalardan memnun kaldıkları görülmektedir. Aynı zamanda bu gastronomi rotalarının katılımcıların taleplerini karşıladıkları da görülmektedir. Fakat gastronomi rotasına katılım sağlayıp memnun kalmayan katılımcılar da bulunmaktadır. Bu kapsamda K3 “*evet katılım sağladım ama çok meşhur yerlerin çok abartılmış olduğunu düşünüyorum*” şeklinde görüşünü belirtirken K62 ise “*evet ama pek beğenmedim*” şeklinde görüşünü belirtmektedir. Bu görüşlere göre gastronomi rotalarının turistlerin taleplerini karşılayacak bir biçimde hazırlanması gerekmektedir. Bununla birlikte gastronomi rotaları hazırlanılacak bölgede o bölgeye gelen turist profillerini de iyi analiz etmek gerekmektedir.

Katılımcıların bazıları gastronomi rotalarına bazı şehirlerde ve bölgelerde katıldıklarını belirtmektedir. Bu katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K7 “*Gaziantep’te gittim. Çok güzeldi çok çeşitli yemekleri vardı ve başarılıydı*”, K11 “*evet Gaziantep’te katıldım çok güzel bir deneyimdi. Rota çok açıklayıcı olmasa da bence yeterliydi*”, K22 “*Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde gittim. Keyifli ve damak tadımıza uygundu*”, K30 “*evet Adana da katıldım. Çok güzeldi bayıldım. Tekrar gidebilirim*”, K35 “*ben daha önce Erzurum’da katılım sağladım. Yemekleri çok güzeldi. Çalışanlar çok samimiydi ve restoranlar çok temizdi*”, K50 “*Kapadokya yeraltı şehrinde yapılan şarap tadımına katıldım. Sıradan bir şarap tadımı deneyiminden çok daha fazlasını sunuyordu. Karanlık ve soğuk mahzenlerde tarihi atmosferin etkisi altında farklı şarap çeşitlerini deneyimlemek unutulmaz bir anıya dönüştü.*”, K54 “*katıldım, Yurt dışında Batum’da katıldım bize büyük kolaylık sağladı*”, K60 “*evet, katıldım. Ege ot festivaline katılmışım çok memnun kaldım*” ve K61 “*evet, Doğu Anadolu Bölgesi’nde gittim. İçeriğini hatırlamıyorum ama güzeldi*”. Tüm bu görüşlerden anlaşılabileceği üzere Doğu Anadolu Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi illerinde daha çok gastronomi rotalarının uygulandığı görülmektedir. Görüşlerde Karadeniz Bölgesi ve Sinop ili ile ilgili görüş olmamakta ve bu beklenen bir sonuç olup bu durum çalışmamızın önemini kanıtlar niteliktedir.

Katılımcıların bazıları gastronomi rotalarının çok iyi planlandığı ve açıklayıcı olduğu görüşüne sahiptir. Bu katılımcıların görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; K19 “*evet katıldım, çok iyi planlanmıştı*”, K46 “*evet katıldım tam anlamıyla her şeyi açıklayıcıydı çok memnun kaldım*” ve K13 “*evet katıldım içeriği gayet iyiydi. 0 uğraş gösterdim*”. Tüm bu görüşlerle birlikte gastronomi rotalarının iyi planlanmış ve açıklayıcı olması gerekmektedir. Aynı zamanda gastronomi rotaları turistlere birçok fayda sağlamaktadır. Turistler bir bölgeye seyahat etmeden önce bir dizi araştırmalar yapması gerekmektedir. Gastronomi rotaları da turistlerin yapacakları bu araştırma süresini kısaltarak bölgeye gelecek olan turistlere zaman tasarrufu sağlamaktadır. Bu sayede turistler kendilerini daha güvenli ve rahat hissedeceklerdir.

Katılımcıların bazıları da gastronomi rotalarında işletmeler hakkında çeşitli görüşler belirtmektedir. Örneğin, K1 “*evet katılım sağladım. Turizm faaliyetlerine katılım sağladığımda gastronomik amaçlı işletmelere çok önem gösteririm*”, K2 “*evet katıldım, yöresel tekniklere bağlı hazırlanan yiyecekleri deneyimledim*” ve K24 “*evet katıldım. Bilinmiş yerlerden ziyade küçük işletmeler daha lezzetliydi*” şeklinde görüşlerini belirtmektedir. Bu görüşlerden yola çıkarak bir gastronomi rotası oluşturulduktan sonra bölgenin yiyecek içecek işletmelerine büyük sorumluluklar düşmektedir. Bölgeye gelen turistler gittikleri restoranlarda yöresel yemekleri deneyimlerken bu yemeklerin aslına uygun şekilde hazırlanmış olması gerekmektedir. Çünkü yöresel yemeklerin belli bir standartta olması gerekmekte ve tüm işletmelerde o standartta göre hazırlanması gerekmektedir.

6.1.4 Katılımcıların Sinop’ta yerel gastronomi rotası olup olmadığı hakkındaki görüşleri

Katılımcıların Sinop’ta yerel gastronomi rotası olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %71,64’ü Sinop’ta gastronomi rotasının olmadığını belirtmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşlerine örnek olarak şunlar gösterilebilmektedir; K1 “*rota yok fakat yöresel yemek satan birkaç işletme bulunmaktadır*”, K8 “*bence yok, küçük bir şehir*”, K31 “*ben duymadım hatta tur şirketi bile görmedim*”, K43 “*yöresel yemek yemek için belli başlı restoranlar var rota bulunmuyor*” ve K59 “*yok, imkân kısıtlı*”. Buradan anlaşılabileceği üzere Sinop İl’inde gastronomi rotası bulunmamaktadır. Hazırlamış olduğumuz bu çalışmanın ana hedefi de bu açığı kapatmaktır. Aynı zamanda Sinop İl’inin gastronomi turizmi kapsamında gelişmesi gerekmektedir. Çünkü katılımcıların da belirttiği gibi yöresel yemek satan çok

fazla işletmenin bulunmaması bölgede yer alan yöresel yemeklerin zaman içerisinde unutulmasına olanak sağlayacaktır.

Katılımcıların bazıları Sinop'ta yerel gastronomi rotasının olmadığını belirtirken çalışmamızı destekler nitelikte çeşitli öneriler sunmuşlardır. Bu öneriler şu şekildedir; K33 *“bildiğim kadarıyla Sinop'ta resmi bir gastronomi rotası yok, ancak yerel lezzetlerin deneyimlenebileceği pek çok mekân var”*, K3 *“bildiğim kadarıyla bölgede yerel gastronomi rotası bulunmamaktadır. Fakat Karadeniz bölgesinin nadide, güzel, temiz, sakın ve her yerinde deniz olan şehrinde böyle bir rota mutlaka olması gerekmektedir. En azından bölgeye gelen turistler için rehber kitapçık olması gerekmektedir. Bu sayede Sinop'un tanıtılmasına katkı sağlamış olur”* ve K50 *“Türkiye'nin en köklü festivali olan Sinop Lakerda festivalinde lakerda yapımını geleneklerini yaşatmak ve bu eşsiz lezzeti ülke çapında gastronomi rotası haline getirmek gerekmektedir”*. Bu görüşlere göre Sinop İl'i gastronomi rotası oluşturulabilecek zenginliklere sahip bir bölgedir. Bu gastronomi rotası Sinop İl'inin gastronomik zenginliklerini tanıtmada önemli araçlardan biri konumundadır.

Katılımcıların Sinop'ta yerel gastronomi rotası olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %23,88'inin Sinop'ta gastronomi rotasının olup olmadığı hakkında bilgi sahibi olmadıkları görülmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; K2 *“pek bilgim yok ama belki vardır fakat gelişmemiştir”*, K36 *“bilmiyorum üniversiteler yapıyordur belki”*, K49 *“bilmiyorum ama bence yoktur”*, K60 *“hiçbir bilgim yok maalesef”* ve K61 *“şöyle ki ben pek bilmiyorum. Araştırdığımda da bulamadım. Genel bilgiler var tabi ki ama her şey yok”*. Tüm bu görüşlerle birlikte gastronomi rotası kavramının turistler tarafından çok fazla bilinmediği görülmektedir. Rota kavramını bilen katılımcıların da konu kapsamında araştırma yapma gereği duymamasından dolayı net bir cevap verememiş olduğu görülmektedir. Gastronomi rotası kavramı yeni bir kavram olup gün geçtikçe sürekli gelişim göstermektedir.

Katılımcıların Sinop'ta yerel gastronomi rotası olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %4,48'inin Sinop'ta gastronomi rotasının olduğu görüşünü belirtmişlerdir. Bu katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir; K41 *“evet, var ama katılmadım”*, K64 *“evet, Erfelek'te kahvaltı turu var”* ve K65 *“evet, Erfelek'te kahvaltı turu var. Gerze de balık var”*. Görüşlerini belirten katılımcılar Sinop'ta gastronomi

gelmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K50 “*Mantı, keşkek, Mısır Çorbası, Sırık Kebabı, Nokul...*”, K51 “*Nokul, mantı, balık ve Boyabat Ezmesi*”, K63 “*Mantı, Nokul ve balıklar*”, K64 “*Mantı*”, K65 “*Sırık kebabı*”, K13 “*Mantı, Nokul ve Sırık Kebabı*”, K33 “*Sinop mantısı, Nokul, Boyabat Ezmesi, keşkek, Sırık Kebabı ve Mısır Çorbası gibi lezzetler mutlaka gastronomi rotasında yer almalıdır. Balıkçılığıyla ünlü olan Sinop’ta özellikle mezigit, palamut ve hamsi gibi balıklar da mutlaka denenmelidir*”, K25 “*Mantı, Nokul, Mısır Çorbası, Sırık Kebabı ve Boyabat Ezmesi...*”, K15 “*Kestane, Nokul ve Mantı*” ve K16 “*Mantı, Nokul ve Sırık Kebabı*”. Tüm bu görüşlerden anlaşılacağı üzere Sinop İl’ine ait olan yöresel yiyecek içecek ürünlerinin daha popüler olanlarının turistler tarafından daha çok bilindiği görülmektedir. Bu ürünlerin mutlaka hazırlanacak olan gastronomi rotasında yer alması gerekmektedir.

Sinop İl’ine ait olan yöresel yiyecek içecek ürünlerinin daha popüler olanlarının turistler tarafından daha çok bilinmesi olumlu bir görüş olsa da bu yemeklere ulaşılabilirlik konusunda bazı katılımcılar olumsuz görüşlere sahiptir. Örneğin, K61 “*Mantı ve Nokul deneyimledim sadece diğer yemekleri bulamadım hepsi ilçelerde yer alıyor*”, K29 “*tek mantı biliyorum. Başka yöresel yemek bilmiyorum varsa da tanıtımları çok zayıf demek ki. Ben bulamadım kendim araştırmam gerekiyor bulabilmem için. Çoğu yemek ilçelerde bulunuyor, merkezde çok yok*”, K58 “*Mantı diyebilirim aslında yöresel yemek çok ama yapan işletmeler çok az*” ve K10 “*Mantı ve Nokul olabilir çok yemek bilmiyorum ve bence yemek kültürü zayıf bir şehir*” şeklinde görüşlerini bildirmişlerdir. Bu kapsamda bölgede yer alan yerel işletmelerin yöresel yemeklerin satışının yapılması için çeşitli girişimler yapması gerekmektedir. Bazı katılımcılar bu popüler olan yöresel yemekleri bilse de bunları deneyimleyebileceği işletmeleri bulamadıklarını belirtmektedir. Sinop’ta ne kadar fazla yöresel yemek bulunursa bulunsun bu yemeklerin sunulabileceği destinasyonların olmaması bu yemeklerin zaman içinde unutulmasını sağlayacaktır.

Katılımcıların bazıları bu popüler yöresel yemeklere ek olarak nadir belirtilen bazı yöresel yemekler belirtmişlerdir. Örneğin; K32 “*...Zılbit Böreği*”, K42 “*...mısır ekmeği, katlama, Gürcü mantısı, mamalika, mısır tarhanası*”, K43 “*hamsili pilav, hamsi yahnisi, ızgara tava, pırasalı mısır ekmeği, patlıcan sirkelisi, ıspanak sirkeli...*”, K54 “*...karalahana dolması, etli ekmek ve ıslama*”, K67 “*Islama*”, K6 “*...katlama, sirkeli pırasa*”, K56 “*hamsili pilav ve kuymak...*” ve K59 “*Tirit*” şeklinde görüşlerini belirtmişlerdir. Aynı zamanda katılımcıların bu yöresel yemekleri araştırma sonucu öğrendikleri ve bu yöresel yemeklerin birçoğuna ulaşım sağlayamadıkları da

görülmektedir. Çok fazla bilinmeyen yöresel yemekler gün geçtikçe yerel halkın dışına çıkamamakta ve bu nedenle yemeklerin unutulma tehlikesi altına girdiği bilinmektedir. Bu konu kapsamında özellikle az bilinen yöresel yemekler için ilgili kurum ve kuruluşların çeşitli girişimler yaparak bölgenin gastronomisini arttıracak çalışmalar gerçekleştirmesi gerekmektedir.

6.1.6 Katılımcıların Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olup olmadığı hakkındaki görüşleri

Katılımcıların Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %74,63'ü Sinop'ta lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olmadığını belirtmektedirler. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcılar görüşlerini şu şekilde belirtmektedir; K1 *“bölgeye özel olarak yapılan gastronomi amaçlı turlar ve rotalar yok fakat hem biz hem de diğer turistler nokul gibi daha çok bilinen yöresel ürünleri bölgede bulunan işletmelerden tadararak deneyimleyebildik”*, K2 *“hayır yok”*, K11 *“Sinop'ta normal tur yok kaldı ki gastronomi turu olsun. Ben başka ilden turla geldim, tur yöresel yemekleri yiyebilmemiz için bazı yerlere götürdü sadece o kadar”*, K12 *“tur yok fakat Erfelek'te kahvaltıcıya tur götürüyor. Gastronomi özelinde turlar yok, kültür turları içerisinde var”*, K30 *“hiçbir şey yok her şeyi ben kendim araştırdım”*, K35 *“bildiğim kadarıyla yok fakat üniversiteler ve yerel yönetimlerin temasa geçerek bu bölgeye turlar düzenlenmesi gerekmektedir”*, K37 *“tur bulamadım ama başka illerden gelen turlar var. Ben o şekilde geldim tur restoranlarda duruyor ve yemekleri deneyimliyoruz”*, K50 *“yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak sağlayacak turlar maalesef yok”*, K60 *“özellikle gastronomi turu yok. Gelmişken yöresel lezzetler de deneyimleniyor”* ve K61 *“bildiğim kadarıyla yok. Fakat olması gerekiyor. Bu büyük bir eksiklik. Her şehirde olması gerekiyor”*. Tüm bu görüşler neticesinde Sinop İl'inde yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olmadığı görülmektedir. Bu durum da gerçekleştirdiğimiz bu çalışmayı destekler nitelikte bir sonuçtur.

Katılımcıların Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %19,40'ı Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olup olmadığı hakkında bir bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir. Bu görüşe sahip olan katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K7, K53, K56, K41, K26, K27, K28, K22 ve K34 *“bilmiyorum”* şeklinde görüşünü belirtirken K47, K18 ve K19 ise *“Bilmiyorum ama bence yoktur”* şeklinde

görüşünü belirtmektedir. Bu görüşe sahip olan K33 ise görüşünü şu şekilde ifade etmektedir; *“böyle bir tur olup olmadığını bilmiyorum. Ancak olsaydı, yerel restoranlar, köy pazarları ve deniz ürünleri üzerine yoğunlaşan bir içeriğe sahip olabilmesini isterdim”*. Görüşlerini belirten katılımcıların bölgeye münferit olarak seyahat ettiği ve herhangi bir tur şirketi araştırması yapmadığı görülmektedir. Bu nedenle bölgede tur şirketleri ve turlar hakkında bilgi sahibi olmadıkları görülmektedir.

Katılımcıların Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %5,97'si Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turlar olduğunu belirtmişlerdir. Bu görüşe sahip katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K55 *“evet düzenleniyor”*, K8 *“turizm amacıyla turlar var ama yemek özelinde bildiğimce yok”*, K9 *“var ama bunlar normal turların içerisinde”* ve K17 *“Sinop'a gelen turlar var ama gastronomi amaçlı gelen turlar yok”*. Katılımcılar bölgede yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların var olduğunu belirtse de bu turlar gastronomi amaçlı turlar olmadığı görülmektedir. Bölgeye gelen kültür turları içerisinde çeşitli yiyecek içecek işletmelerinde durulduğu ve bu sırada yöresel yemekleri deneyimleme fırsatının olduğu görülmektedir.

6.1.7 Katılımcıların Sinop'ta gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlenip düzenlenmediği hakkındaki görüşleri

Katılımcıların Sinop'ta gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlenip düzenlenmediği hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %41,79'u gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlendiğini belirtmektedir. Katılımcıların birçoğu Lakerda festivalinin yapıldığını belirtmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K8 *“Lakerda varmış tek bildiğim o”*, K9 *“palamut ve hamsi festivalleri varmış. Araştırdığımda görmüştüm ama deneyimlemedim”*, K16 *“Lakerda ve hamsi festivalleri varmış”*, K45 *“balık festivali ve yöresel yemek festivali varmış”*, K50 *“Lakerda festivali, hamsi festivali, yöresel yemek yarışmaları yapılmasına rağmen tanıtım ve inovasyonda çok yetersiz kalınıyor”*, K34, *“Lakerda varmış duydum sadece katılmadım”*, K64 *“Yöresel yemek haftasında etkinlikler yapılıyor”* ve K54 *“yapılıyor. Lakerda festivali var, yöresel yemek yarışmaları var”*. Tüm bu görüşlerle birlikte Sinop İl'inde gastronomi turizminin geliştirilmesi için birkaç etkinliğin yapıldığı görülmektedir. Katılımcıların çoğunun lakerda festivalini söylemesi bu festivalin birçok kişi tarafından

bilinmiş olduğunu göstermektedir. Bu durum Sinop'ta oluşturulacak gastronomi rotasına da çeşitli faydalar sağlayacaktır.

Katılımcıların Sinop'ta gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlenip düzenlenmediği hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %29,85'i gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlenip düzenlenmediği hakkında bilgi sahibi olmadığını belirtmektedir. Bu görüşte olan katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; K28, *"duymadım, bilmiyorum"*, K14 *"hamsi günleri varsa vardır onun dışında pek bir ilgim yok"*, K30 *"ben katılmadım belki vardır"*, K38 *"ben geldiğimde yoktu. Belki vardır bilgim yok"*, K44 *"varsa belediyenin yaptığı etkinlikler vardır"*, K12 *"bilmiyorum ama üniversite yapıyorsa vardır"*, K26 *"belki üniversiteler yapıyordur ben denk gelmedim"*, K57 *"bilmiyorum ama Üniversitede etkinlikler yapılyordur"* ve K66 *"bilmiyorum varsa da Üniversitenin yaptıkları vardır"*. Tüm bu görüşler neticesinde bölgede gastronomi turizmi kapsamında yapılan veya yapılacak olan etkinliklerin ilgili kurum ve kuruluşlarla birlikte üniversitelerin iş birliği içerisinde gerekli çalışmalar gerçekleştirmesi gerekmektedir. Görüşlere bakıldığında etkinlik olarak balık ve balık ürünlerinin ağırlıklı söylendiği görülmektedir. Bölgenin sadece balık değil diğer yöresel yemekleri için de etkinliklerin hazırlanması gerekmektedir. Bu kapsamda bölge halkına, ilgili kurumlara, yerel işletmelere ve İl'de yer alan üniversitelere büyük sorumluluk düşmektedir.

Katılımcıların Sinop'ta gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlenip düzenlenmediği hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %28,36'sı gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin olmadığını belirtmektedir. Bu görüşe sahip olan katılımcılar bazıları görüşlerini şu şekilde belirtmektedir; K39, K47, K48, K49, K56, K39, K27, K23, K24, K24, K20, K15 *"hayır"*, K7 *"hayır, düzenlenmiyor"*, K40 *"hayır, yeterli bir çaba göremedim"* ve K35 *"bildiğim kadarıyla düzenlenmiyor. Özellikle Gerze ilçesini çok beğendim ama tanıtımı yapılmadığından dolayı ilçeye turistler az geliyor. Bu kapsamda tanıtımlar yapılmalı"*. Katılımcıların gastronomi turizmi kapsamında etkinliklerin olmadığı ve konu hakkında bilgisi olmadığını gösteren verilere bakıldığında Sinop İl'inde gerçekleştirilen Lakerda festivalinin katılımcıların çoğu tarafından bilinmediği görülmektedir. Bu kapsamda Sinop İl'inin gelişmesi gerekmektedir. Bölgede yapılan çeşitli etkinliklerin tanıtımının doğru yapılması bölgeye gelecek olan turist sayısını arttıracak olup aynı zamanda yöresel yemeklerin gelişmesine de olumlu katkılar sağlayacaktır.

6.1.8 Katılımcıların Sinop İl'inin deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun olup olmadığı hakkındaki görüşleri

Katılımcıların Sinop İl'inin deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %74,63'ü Sinop İl'inin gastronomi rotasına uygun olduğunu belirtmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K5 *“bence uygun ama geliştirilmesi gerekmektedir...”*, K29 *“bence uygun ama yöresel yemek konusunda geliştirilmeli. Çünkü yemek bulabilecek restoranlar çok az”*, K37 *“bence uygundur. Sinop'un ihtiyacı var çünkü yemeklere ulaşım çok zor. Bilgi bulmak zor. Ne nerede yenir bulamıyoruz”*, K59 *“aslında uygun ama geliştirilmeli”* ve K61 *“evet, uygundur. Bu rotalar her şehirde yapılmalı büyük kolaylık sağlar. Sinop'un yemeklere ulaşım konusunda gelişmesi gerekmektedir. Bazı restoranlarda var gözükiyor ama gittiğimizde yok diyorlar. Buna çözüm bulunmalıdır”*. Bu kapsamda bölgede yöresel yemeklerin restoranlarda yer alma durumu kapsamında çeşitli geliştirmeler yapılması gerekmektedir. Katılımcıların da belirttiği üzere bazı işletmeler menülerinde yöresel yemeklere yer verse de turistler sipariş ettiğinde o yemeğin olmadığı görülmektedir. Bu kapsamda çeşitli denetimlerin yapılması gerekmektedir.

Katılımcıların bazıları da Sinop İl'inin gastronomi rotasına uygun olduğunu belirtirken bölgenin yöresel yemeklerinin tanıtım eksikliğinin olduğunu da belirtmişlerdir. Bu görüşe sahip katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; K7 *“bence uygun, çeşitlilik bakımından zengin fakat tanıtım bakımından çok yetersiz”*, K16 *“bence uygun, aslında tüm illerde olması gerekiyor. Bence bu rotalar illerin tanıtımı için çok iyi faydalar sağlayabilir”*, K28 *“uygundur. Yemekler daha çok tanıtılmış olur”* ve K56 *“tanıtımlara daha çok önem verilirse olabilir”*. Bu kapsamda bölgede yer alan yöresel yemeklerin gastronomi rotalarında yer alması yöresel yemeklerin tanıtılmasına fayda sağlayacağı görülmektedir. Sinop'un mutfak kültürünün unutulmaması ve dünya çapına açılabilmesi için doğru planlanmış tanıtım çalışmalarına ihtiyaç vardır. Özellikle günümüzde teknolojinin gelişmesi ile birlikte bu tanıtım faaliyetlerini gerçekleştirmek daha kolay ve hızlı olmaktadır.

Katılımcıların bazıları da Sinop İl'inin gastronomi rotasına uygun olduğunu belirtirken bölgenin yöresel yemekler hakkında araştırma yapmanın çok zaman alması konusuna değindikleri görülmektedir. Bu görüşe sahip katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; K23 *“bence uygun ve yeterli. Bu gastronomi haritasına mutlaka ihtiyaç var.”*

Araştırma yapmak çok zaman alıyor”, K27 “bence yeterli ve uygundur. Fakat birçok yemek bilinmiyor. Araştırdığımda birçok yemeğin unutulma tehlikesinde olduğunu gördüm. Bu nedenle çeşitli faaliyetler yapılmalıdır”, K57 “evet, uygundu. Sinop’un lezzetlerinin deneyimlenmesinde fayda sağlar ve özellikle araştırma kolaylığı sağlar” ve K63 “evet Sinop için önemli yemekler ön plana çıkarılmış olur”. Çok araştırma yapmak çoğu turist için can sıkıcı olabilmektedir, çünkü tatile gelen turistlerin tüm sorumluluklardan uzak, olumlu ve rahat bir deneyim yaşama isteği vardır. Bu kapsamda hazırlanacak olan gastronomi rotalarının turistlere tek bir kaynakta birçok bilgi sunduğu ve zaman tasarrufu sağladığı görülmektedir.

Katılımcıların bazıları da Sinop İl’inin gastronomi rotasına uygun olduğunu belirtirken bölgenin yöresel yemeklerinin çeşitliliğine değindiği görülmektedir. Bu görüşe sahip katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; K42 *“uygundur. Bence çeşitlilik çok fazla var”*, K44 *“bence yeterlidir. Çeşitlilik çokça var”*, K6 *“uygundur; alışık olduğumuz tatlara sahip mutfak kültürüne sahip bir şehir”* ve K50 *“Sinop sadece tarihi ve doğal güzellikleriyle değil yemekleri ile de rotaya ihtiyacı olan bir şehirdir. Zengin mutfak kültürüyle ziyaretçileri ağırlayabilecek bir rota mutlaka olmalıdır”*. Bu görüşler neticesinde Sinop İl’inin mutfak kültürünün zengin bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Fakat bölgede yemek çeşitliliği fazla olsa da bu yemekleri hazırlayan işletmelerin sayısı çok fazla değildir. Çok popüler olan yöresel yemekler çok fazla restoranlarda yer alsa da bilinmeyenlerin yer almaması Sinop için büyük bir eksikliktir.

Katılımcıların bazıları da Sinop İl’inin gastronomi rotasına uygun olduğunu belirtirken çeşitli önerilerde bulunmuşlardır. Örneğin; K46 *“yazları çok turist alan bir bölge bu yüzden uygundur bence”*, K52 *“evet kesinlikle uygundur. Hem gezilip görülecek hem de yemek olarak birçok güzellikleri mevcut”*, K54 *“kesinlikle uygundur. Yazın çok turist alan bir bölge bu yüzden doğru yönlendirme gerekmektedir”* ve K64 *“uygun ama devlet desteklemesi gerekiyor”* şeklinde görüşlerini belirtmişlerdir. Bu kapsamda bölgede yer alan yöresel yemeklerin gastronomi rotalarında yer alması bölgeye çeşitli faydalar sağlayacaktır. Hem bölgeye gelecek olan turist sayısında artış görülecek olup hem de bölgenin sahip olduğu yöresel yemeklere verilen önem arttırılmış olacaktır. Yöresel yemeklere verilen önem arttırıldığında bu yemeklerimiz gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılmış olacaktır. Bu kapsamda çeşitli geliştirmeler yapılırken ilgili kurum ve kuruluşlardan destekler alınması gerekmektedir.

Katılımcıların Sinop İl'inin deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %25,37'si Sinop İl'inin gastronomi rotasına uygun olmadığını belirtmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K38 *"bence uygun değildir. Sinop gözlemlediğime göre iyi ama yemekleri çok az. Her yer mantıcı dolu"*, K67 *"bence uygun değil çeşitlilik çok az"*, K40 *"asla uygun değil yemek çeşitliliği çok az"*, K17 *"uygun değil, il tatil yeri olsa da yemek çeşitliliği çok az"*, K21 *"hayır uygun değil çünkü yemekler çok az"*, K9 *"bence uygun değil. Yemek çeşitliliği az olduğu için uygun değil..."*, K12 *"bence uygun değil. Yenebilecek yemekler çok az. Çok popüler ve öne çıkan yemekleri yok. Sadece Sinop mantısı var"*, K14 *"bence uygun değil mantı dışında çeşitlilik çok az"*, K13 *"bence uygun değil. Yemek çeşitliliği az ve yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin birçoğu yok"* ve K2 *"bence uygun değil çünkü yeterli derecede yöresel yemek yok"*. Katılımcılardan olumsuz görüşe sahip olanlarının birçoğu Sinop'un yöresel yemek çeşitliliğinin az olduğunu düşündüğünü belirtmektedir. Bölgede yöresel yemek çeşitliliği fazla olsa da burada da bölgenin büyük bir reklam ve tanıtım eksikliğinin olduğu devreye girmektedir. Bölgeye gelen turistler hem Sinop'un yöresel yemeklerine hâkim değil hem de yöresel yemeklerin restoranlarda yer almaması Sinop'un yöresel yemeklerinin gelişmesini ve bilinirliğinin artırılmasına engel durumdadır.

Katılımcıların Sinop İl'inin deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun olmadığı görüşüne sahip olan bazı katılımcıların bölgenin yöresel yemeklerinin başka şehirlerde de yer aldığını belirtmektedir. Örneğin; K3 *"evet turizme yakın bir şehir fakat gastronomik açıdan uygun değil"*, K58 *"çok uygun olduğunu düşünmüyorum. Bölge yemekleri başka illerde de yapılıyor"* ve K4 *"hayır bence uygun değil. Kendine özgü yemekleri çok az. Başka illerde de var. Yeterli değil"* şeklinde görüşlerini bildirmektedir. Sinop mutfak kültüründe yer alan bazı yöresel yemekler Karadeniz Bölgesi'nde yer alan diğer şehirlerde daha popüler olduğu için o bölgelerde daha çok tercih edilmektedir. Aslında Karadeniz Bölgesi'nde yer alan illerin mutfak kültürleri hemen hemen birbirlerine benzemektedir. Hatta bazı yöresel yemekler birbirinin aynısı olmasına rağmen her ilde farklı isimlerle adlandırılarak hazırlanmaktadır. Bu nedenle bazı yöresel yemekler Sinop'ta yer alsa da daha meşhur olan diğer illerde deneyimlenmektedir. Örneğin, hamsili pilav Sinop mutfağında da yer almaktadır fakat Trabzon mutfağında çok popüler olması ve dünya çapında dahi bu İl'e ait olduğu bilindiğinden bölgelere gelen turistler bu yemeği Trabzon'da deneyimlemek istemektedir.

6.1.9 Katılımcıların Sinop'ta gastronomi turizmi kapsamındaki deneyimlerinin olumlu ve olumsuz yanları hakkındaki görüşleri

Katılımcıların Sinop'ta gastronomi turizmi kapsamındaki deneyimlerinin olumlu ve olumsuz yanları hakkındaki görüşleri incelendiğinde birçok olumlu ve olumsuz nedenler olduğu belirtilmiştir. Katılımcıların bazıları yöresel yemeklere ulaşılabilirlik hakkında çeşitli görüşler bildirmişlerdir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K34 *“mantı denedim fakat mantıyı sevmedim. Belki yapan yer güzel yapmamıştır. Şehri sevdim ama yemeklerini pek sevemedim. Yemekler bilinmiyor; çeşitlilik az. Birçok yemeği yapan işletme bulamadım”*, K3 *“şehir ulaşım açısından ters düşüyor. Halk genel olarak tembel fakat bölgenin doğal güzellikleri görülmeye değer. Bilindik yerler bizleri şaşırtabiliyor; bilinmedik işletmeler daha lezzetli çıkabiliyor”*, K53 *“yemekler hoş, güzel ama ulaşımı sıkıntılı. Merkezde her yöresel yemeği bulamıyoruz maalesef”*, K58 *“hiç gastronomiye özgü yapılan çalışmalar görmedim. Bu büyük bir eksiklik. Coğrafi işaretli ürünlere ulaşamıyoruz. Mesela sırık kebabı merkezde yok”*, K57 *“sadece yaz turizmiyle öne çıkması ve ulaşım imkanlarının kısıtlı olması olumsuz özelliklerindendir”* ve K29 *“fiyatlar uygun ama yemekler lezzetsiz. Aslında tek mantı yedim onu da beğenmedim. Diğer yöresel yemeklerle ilgili bir bilgim yok. Sinop merkezde sadece yöresel yemek olarak mantı bulabildik. Bu konuda yetersiz bir il. Yemekleri olsa da işletmelerde yer almıyor. Bu geliştirilmeli”*. Bu kapsamda Sinop İl'ine ait olan yöresel yemeklerin popüler olanlarının restoranlarda daha fazla yer aldığı bilindik olmayanların ise restoranlarda daha az yer aldığı görülmektedir.

Katılımcıların bazıları yöresel yemeklerin yer aldığı işletmeler hakkında çeşitli görüşler belirtmişlerdir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K2 *“küçük işletmelerin misafirleri hoş karşılamadığını düşünüyorum”*, K1 *“kendilerini medyatik hale getiren yerler kalite bakımından çok yetersiz. Küçük işletmeler daha ucuz ve güzel”*, K15 *“bölgede yer alan yiyecek içecek işletmeleri çok zayıf”*, K13 *“yiyecek içecek işletmelerine gittiğimde menüde yer alan yemeklerin olmadığını gördüm...”*, K17 *“yiyecek içecek işletmeleri çok az, olanlar da yemekleri güzel yapmıyor. Sadece bilinen ve popüler olan yöresel yemekler işletmelerde var”*, K20 *“küçük işletmeler çokça bulunmakta ve sürdürülebilirliğinin olmaması olumsuz bir neden bence. Olumlu olarak doğal besin ürünlerine kolay ulaşılabilirlik olmasını söyleyebilirim”*, K22 *“bilindik işletmelere gidildiğinde hayal kırıklığı yaşanabiliyor”*, K51 *“çok yoğun turizm potansiyeli olsa da hizmetler çok yetersiz”* ve K54 *“olumsuz olarak belli restoranlar var”*

herkes oraya gidiyor bu yüzden çok kalabalık oluyor. Bir tur rotası olduğunda insanlar gideceği yerleri seçebilir yığılmalar olmaz". Bu kapsamda bölgede yöresel yiyecek içecek ürünleri satan işletmelerin konu kapsamında bilinçlendirilmesi ve çeşitli farkındalıklar kazandırılması gerekmektedir. Sadece popüler işletmelere giden ve bilgi sahibi olmayan turistler olumsuz deneyim yaşayabilmektedir. Bu lezzet rotaları sayesinde bölgeye gelip araştırma yapmadan çeşitli işletmelerde kötü deneyimler yaşayan turistlerin de önüne geçilmiş olunacaktır.

Katılımcıların bazıları yöresel yemeklerin çeşitliliğinin az ve tanıtımının eksik olduğu görüşüne sahiptir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K4 *"genel bilinen yemekleri yedim. Yöresel yemekleri dediğim gibi az ve ilgimi çekmiyor. Zaten bence yemek kültürü yok"*, K52 *"yemeklerin tanıtımı yeterli seviyede yapılmıyor"*, K7 *"...olumsuz olarak tanıtım eksikliklerini söyleyebilirim"*, K21 *"yemekleri çok az. Yöresel yemek olarak sadece mantı gördüm. Daha fazla varsa da ben bilmiyorum tanıtımı yapılmamış demektir"*, K10 *"olumsuz olarak yemek çeşitliliğinin az olduğunu söyleyebilirim"* ve K18 *"yemek çeşitliliği az ve tanıtım eksiklikleri var"*. Çalışmanın görüşme süreci boyunca hemen hemen tüm sorularda cevap olarak bahsedilen yöresel yemeklerin tanıtımının eksik oluşu Sinop İl'i için önemli bir eksikliktir. Hem yerel halkın hem de yerel işletmelerin yöresel yemeklerine gerekli değeri göstermesi gerekmektedir. Aynı zamanda bölgede yer alan işletmelerde yöresel yemek satışı yapanların belli bir standarttı olmadığı da bazı katılımcılar tarafından belirtilmektedir. Örneğin; K11 *"şehir olarak insanları nazik bir yer. Farklı kültürlerden yemekler çokça var ama lezzetleri konusunda sıkıntıları var bence. Yemeklerin belli bir standardı yok"*, K16 *"yemeklerini sevdim ama standartlık yok. Her işletme aynı yemeği farklı şekillerde yapıyor"* ve K61 *"mantısını sevdim farklı bir lezzeti var. Ama işletmelerde menüde yer alan yemeklerin olmadığını gördüm. Bende Karadenizliyim o yüzden genel olarak yemekleri sevdim. Bazı mantıcılar mantıları aşırı yağlı yapıyor. Bir standart yok maalesef"* şeklinde görüşlerini belirtmektedirler. Bölgede yer alan yerel işletmelerin yöresel yemekleri aslına uygun bir biçimde belli standartlara uygun şekilde hazırlaması gerekmektedir. Her işletmenin aynı ürünü farklı şekillerde hazırlaması durumunda, kötü şekilde hazırlanan yemeği deneyimleyen turistler yemeği beğenmemekte ve bu durum İl'in gastronomik kültürünü olumsuz etkilemektedir. Turistlerin seyahatleri boyunca yaşamış oldukları olumsuz deneyimler tüm tatillerini etkilemektedir. Bu kapsamda bölgeye gelen turistlere olumlu

deneyimler yaşatabilmek için ilgili yerel işletmelerin iş birliği içerisinde standart bir tarifi uygulaması gerekmektedir.

Katılımcıların bazıları yöresel yemeklerin yer aldığı işletmelerin fiyatlarının pahalı olduğu görüşüne sahiptir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcıların görüşleri şu şekildedir; K12 “...yemek seçenekleri az ve fiyatları çok pahalı”, K46 “yemekler çok lezzetli ama yemekler çok pahalı”, K64 “yemekler çok pahalı”, K65 “yemekler çok pahalı...”, K67 “yemekler çok pahalı olsa da lezzetliydi”, K24 “...fakat talebin fazla olduğu yerlerde fiyatların yüksek olması haksızlıktır”, K48 “çeşitlilik çok ama fiyatlar çok pahalı. Bazı restoranlarda porsiyonlamalar da çok az” ve K49 “yemek fiyatları çok pahalı. Et grubu yemekleri çok az ve hamur işi yemekleri çok fazla var. Balık yemekleri çok güzeldi”. Bölgede yer alan yerel işletmelerin yemek porsiyonlaması ve fiyatlandırması hakkında olumsuz görüşe sahip olan katılımcıların aylık gelir durumları incelendiğinde bu katılımcıların çoğunluğunun düşük ve orta gelire sahip oldukları görülmektedir. Bu kapsamda daha ayrıntılı bir sonuca varılabilmesi için gerekli akademik çalışmalar gerçekleştirilebilir.

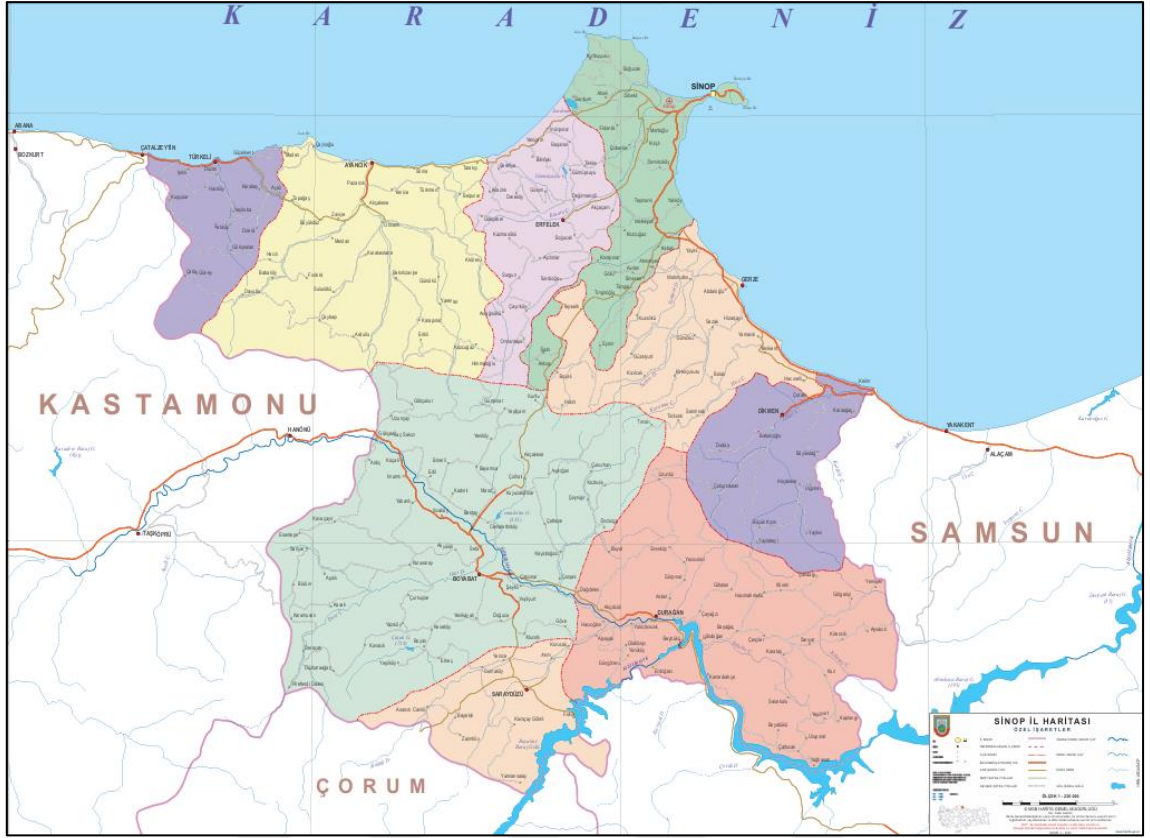
Katılımcıların bazıları yöresel yemeklerin lezzetleri hakkında çeşitli görüşler belirtmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; K14 “Doğu Anadolu Bölgesi’nden geldiğim için Sinop yemeklerinin baharatının ve salçasının az olduğunu düşünüyorum. Yemekler çok sade yapılmakta ve dediğim gibi çeşitlilik çok az”, K23 “yemekler lezzetli ama yemeklere ulaşım çok zor...”, K29 “fiyatlar uygun ama yemekler lezzetsiz. Aslında tek mantı yedim onu da beğenmedim. Diğer yöresel yemeklerle ilgili bir bilğim yok...”, K31 “ben genel olarak memnun kaldım ancak yemekler hep hamur işi ağırlıklı. Yemekler yağlı ve çok sulu hazırlanıyor”, K42 “yemekler güzel ama hep hamur işi olduğundan kilo aldırma potansiyeline sahip”, K43 “yemek çeşitliliği zengin bir şehir. Ama yemeklerin kalorisi çok yüksek. Hamur işi ağırlıklı bir mutfak kültürüne sahiptir. Bence gurme olan insanlar Sinop mutfağını çok sever”, K44 “et grubu yemekleri çok az bunun aksine sebze yemekleri çok ağırlıklı bir mutfak”, K45 “yemek çeşitliliği fazla bir şehir. Ama et yemekleri çok az yer almaktadır”, K59 “bence hep olumlu tek olumsuzluğu yemekler fazla kalorili” ve K60 “yemekler çok hamur işi ağırlıklı. Karbonhidrat çok fazla var ama yemekler lezzetli”. Katılımcılar Sinop mutfağının hamur işi ağırlıklı bir mutfak kültürüne sahip olduğunu ve bunların çok kalorili olduğunu belirtmektedir. Fakat Sinop mutfağında sağlıklı beslenmeye uygunluk gösteren birçok yöresel yemeğin olduğu görülmektedir.

Katılımcıların bazılarının Sinop'ta gastronomi turizmi kapsamındaki deneyimlerinin olumlu ve olumsuz yanları hakkındaki görüşleri incelendiğinde konu kapsamında olumsuz görüşe sahip olmadıkları görülmektedir. Bu görüşe sahip olan bazı katılımcılar görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; K6 *“ben her şeyden memnun kaldım olumsuz düşüncem yok”*, K8 *“her şey güzeldi beğendim. İşletmelerde personeller güler yüzlüydü”*, K35 *“Sinop’a 3 kez geldim ve insanları, esnafı çok samimiydi. Mantıyı çok beğendim”*, K9 *“her yerde Sinop mantısı bulunabiliyor bu olumlu bir özellik olabilir...”*, K19 *“olumlu olarak yemekler ileriye dönük ve geliştirilebilir”*, K26 *“güzel deneyimler yaşadım. Genel olarak olumsuz düşüncem yok, beğendim”* ve K30 *“yemekler güzeldi. Olumsuz bir görüşüm yok. Bu durum biraz da arz taleple alakalı. Benim çok da bir beklentim yoktu”*. Katılımcıların tüm görüşleri neticesinde insanların beklentileri birçok nedene bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Bölgeye gelen turistlerin bakış açıları, kültürleri, ekonomik durumları, beklentileri ve talepleri gibi birçok etken farklılık göstermektedir. Bu kapsamda bölgeye gelen turistlerden olumlu geri dönüşler almak bölgenin turistik potansiyeline ve gastronomik unsurlarının gelişimine olumlu etkiler sağlayacaktır.

Katılımcılara son olarak konu kapsamında eklemek istedikleri bir husus olup olmadı sorulduğunda sadece iki katılımcı çeşitli önerilerde bulunmuştur. Bu öneriler şu şekildedir; K33 *“Sinop’un gastronomik potansiyelinin değerlendirilebiliyor olması hem yerel ekonomiye katkı sağlayacak hem de turistlere eşsiz bir deneyim sunacaktır”* ve K50 *“yöresel yemek yarışmaları gastronomi tadından ziyade tencere yemeği havasında. Yemek yapmak, yemeği tabaklamak ve sunmak bir sanattır. Yapılan yarışmalara ciddi bir vizyon getirilmeli”*. Bu kapsamda bölgeye gelen turistlere eşsiz deneyimler yaşatabilmek için çeşitli geliştirilmelerin yapılması gerekmektedir. Özellikle yöresel yemeklerin sunum şekilleri bölgeye gelen turistlerin eşsiz deneyim yaşayabilmeleri için önemli bir etkidir.

6.2 Sinop İl’i Gastronomi Rotasına İlişkin Öneriler

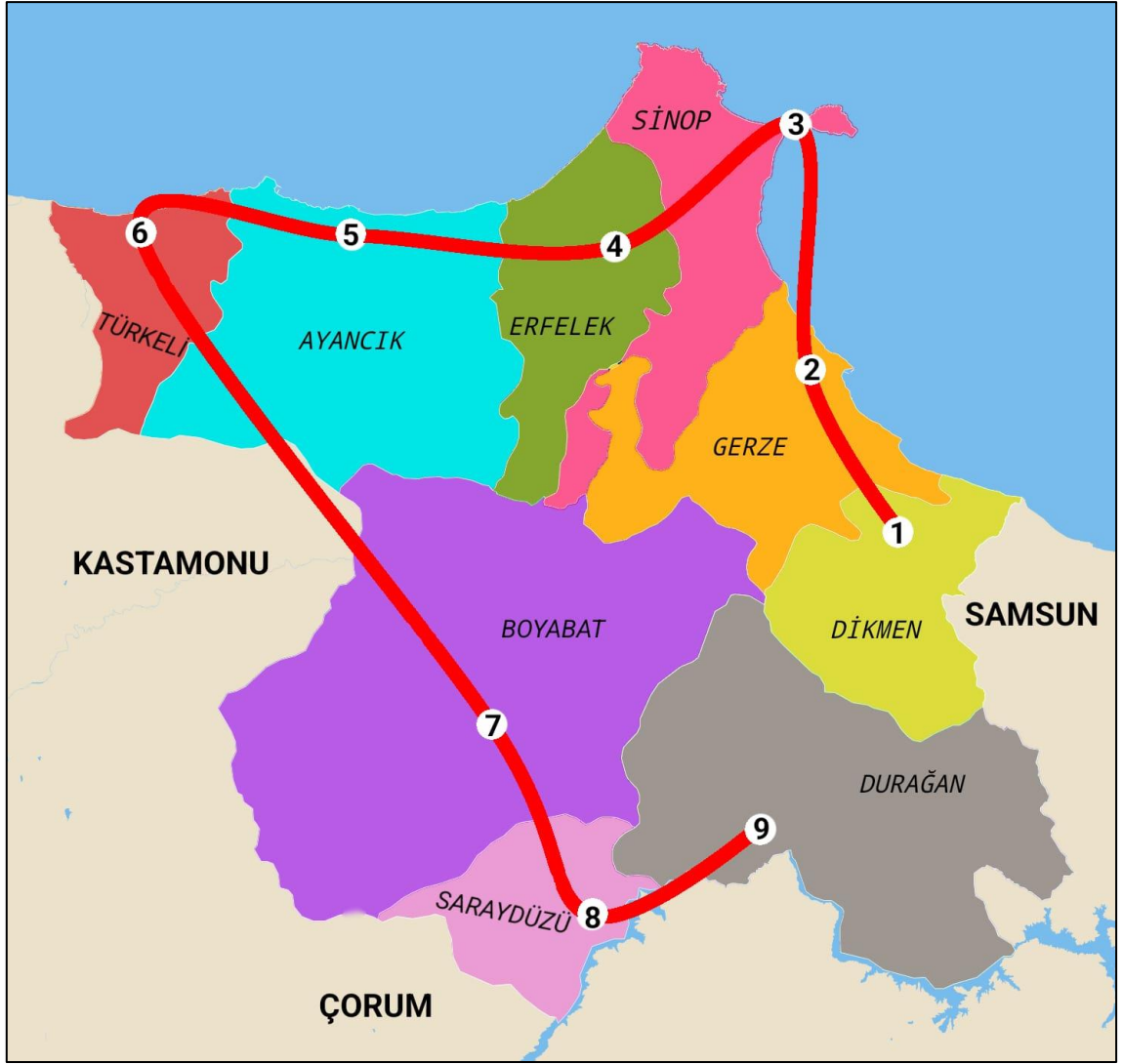
Araştırmanın bu bölümünde, Sinop İl’inin gastronomi rotasına ilişkin toplam 4 adet gastronomi rotası önerisi geliştirilmiştir. Çünkü Şekil 6.2’de görüldüğü üzere Sinop İl’inin Samsun, Kastamonu ve Çorum İlleri ile sınırları bulunmaktadır. Bu bölgelerden kara yolu ile Sinop’a ulaşım sağlayan turistler için 3 adet gastronomi rota önerisi geliştirilirken bölgeye hava yolu ile ulaşım sağlayan turistler için de Sinop İl merkezinden 1 adet gastronomi rotası önerisi geliştirilmiştir (Şekil 6.3, Şekil 6.4, Şekil 6.5 ve Şekil 6.6).



Şekil 6.2: Sinop İl'i Haritası

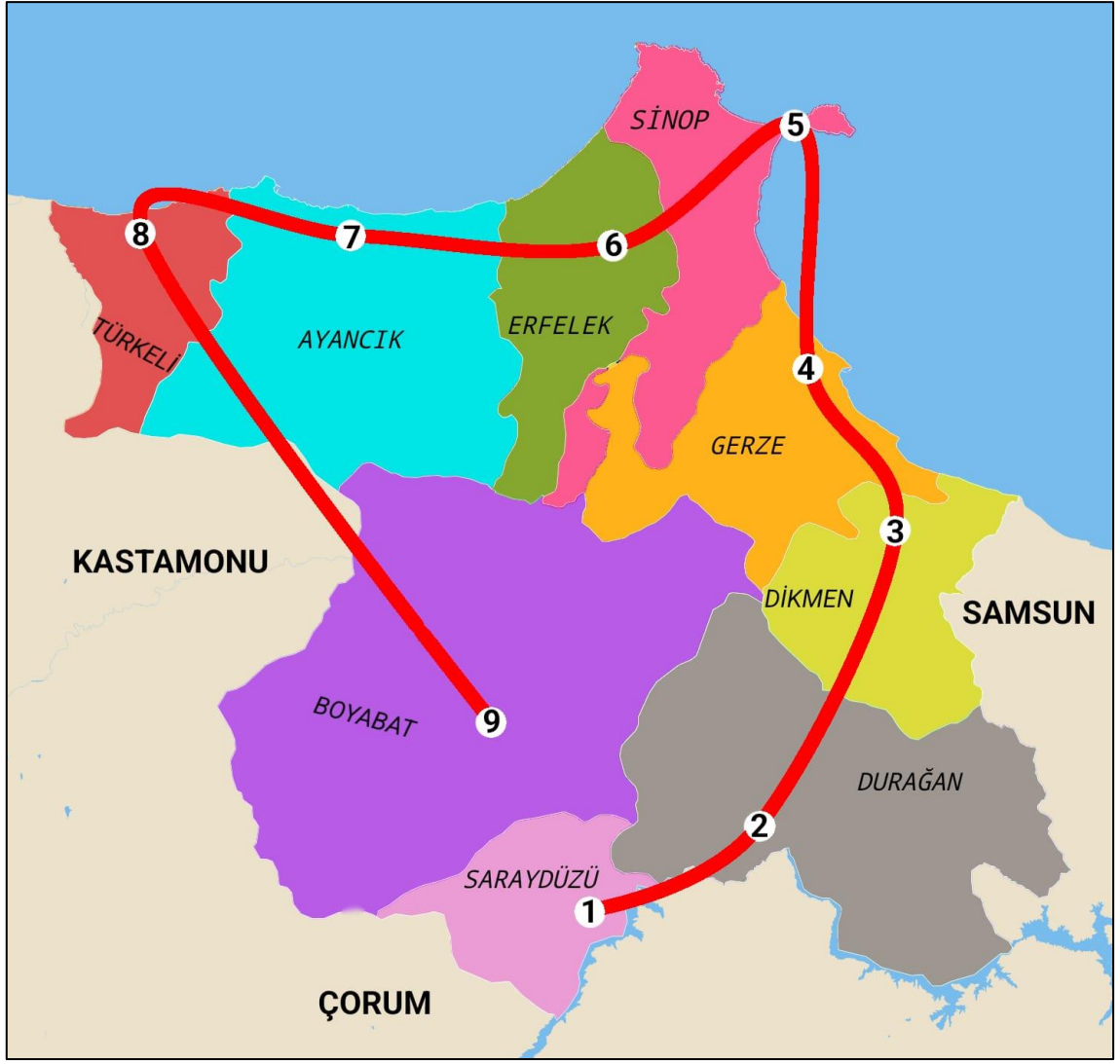
Kaynak: T.C Millî Savunma Bakanlığı, Harita Genel Müdürlüğü, (2025). Sinop İl'i haritası. Erişim: 21 Mayıs 2025, <https://www.harita.gov.tr/uploads/files/products/sinop-mulk-idare-il-haritasi-1345.pdf>.

1. Rota önerisi, Şekil 6.3'te görüldüğü üzere Samsun sınırlarını kullanarak Sinop'a ulaşım sağlayacak olan turistler için geliştirilmiştir. Bu rotada ilk durak Dikmen, ikinci durak Gerze, üçüncü durak Sinop Merkez, dördüncü durak Erfelek, beşinci durak Ayancık, Altıncı durak Türkeli, yedinci durak Boyabat, sekizinci durak Saraydüzü ve Son durak Durağan ilçeleridir. Bu ilçelerde hangi yöresel yemeklerin yer aldığı aşağıda yer almaktadır.



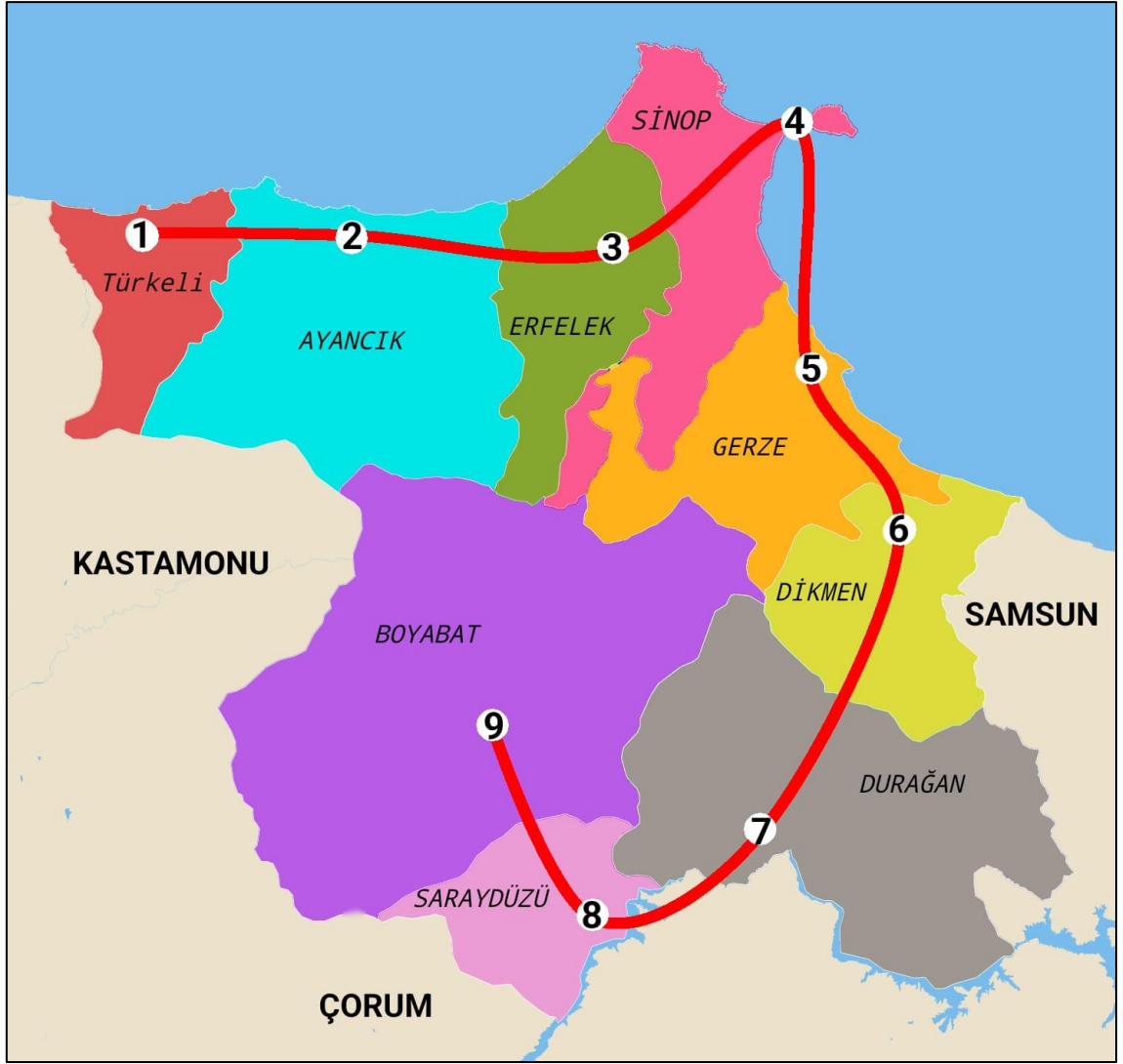
Şekil 6.3: Samsun Tarafından Sinop’a Ulaşım Sağlayan Turistler İçin Gastronomi Rota Önerisi (1. Rota Önerisi)

2. Rota önerisi, Şekil 6.4’te görüldüğü gibi Çorum sınırlarını kullanarak Sinop’a ulaşım sağlayacak olan turistler için geliştirilmiştir. Bu rotada ilk durak Saraydüzü, ikinci durak Durağan, üçüncü durak Dikmen, dördüncü durak Gerze, beşinci durak Sinop Merkez, altıncı durak Erfelek, yedinci durak Ayancık, sekizinci durak Türkeli ve son durak Boyabat ilçeleridir. Bu ilçelerde hangi yöresel yemeklerin yer aldığı aşağıda yer almaktadır.



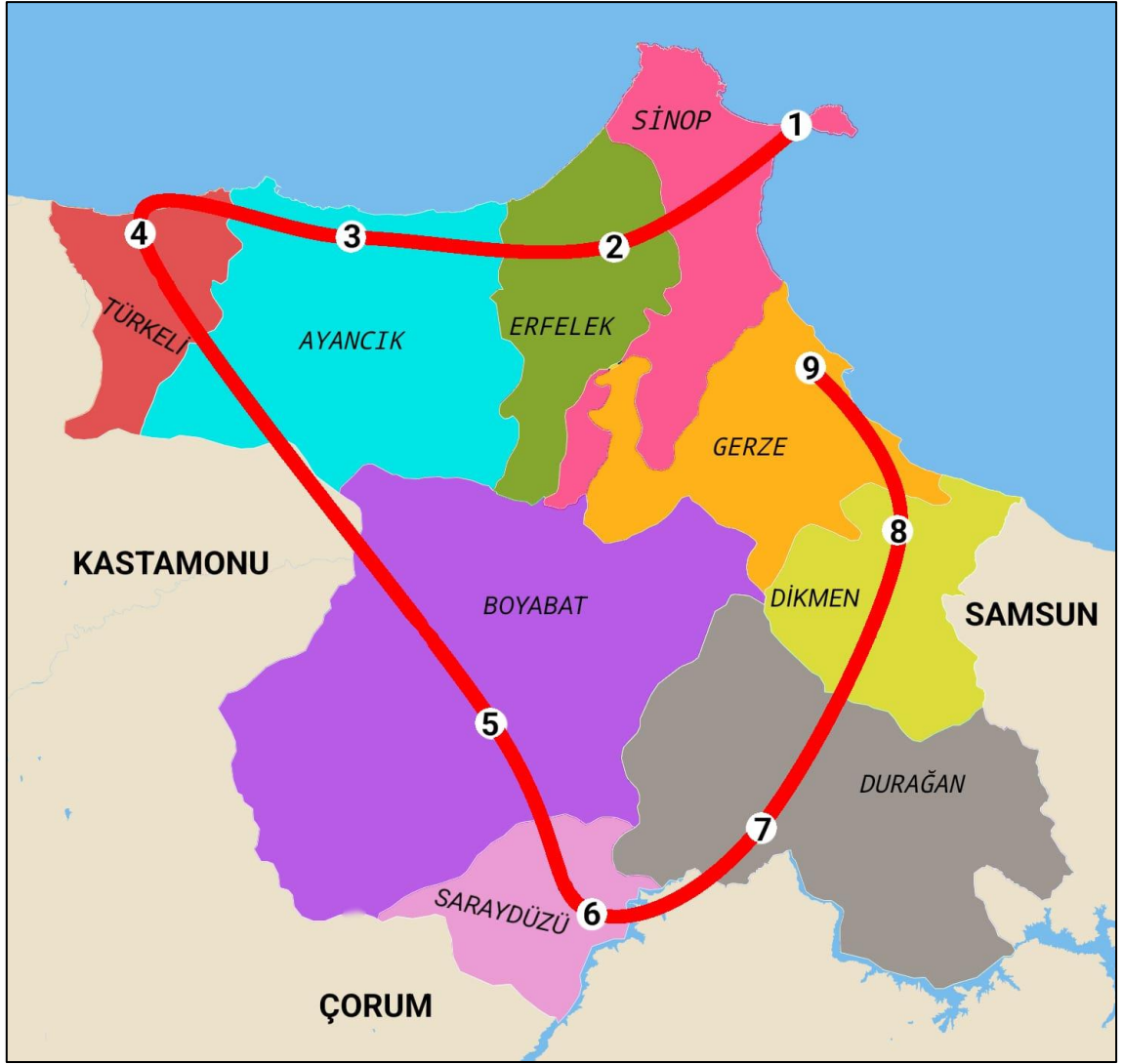
Şekil 6.4: Çorum Tarafından Sinop'a Ulaşım Sağlayan Turistler İçin Gastronomi Rota Önerisi (2. Rota Önerisi)

3. Rota önerisi, Şekil 6.5'te görüldüğü gibi Kastamonu sınırlarını kullanarak Sinop'a ulaşım sağlayacak olan turistler için geliştirilmiştir. Bu rotada ilk durak Türkeli, ikinci durak Ayancık, üçüncü durak Erfelek, dördüncü durak Sinop Merkez, beşinci durak Gerze, altıncı durak Dikmen, yedinci durak Durağan, sekizinci durak Saraydüzü ve son durak Boyabat ilçeleridir. Bu ilçelerde hangi yöresel yemeklerin yer aldığı aşağıda yer almaktadır.



Şekil 6.5: Kastamonu Tarafından Sinop'a Ulaşım Sağlayan Turistler İçin Gastronomi Rota Önerisi (3. Rota Önerisi)

4. Rota önerisi, Şekil 6.6'da görüldüğü gibi Sinop'a hava yolu ile ulaşım sağlayacak olan turistler için geliştirilmiştir. Bu rotada ilk durak Sinop Merkez, ikinci durak Erfelek, üçüncü durak Ayancık, dördüncü durak Türkeli, beşinci durak Boyabat, altıncı durak Saraydüzü, yedinci durak Durağan, sekizinci durak Dikmen ve son durak Gerze ilçeleridir. Bu ilçelerde hangi yöresel yemeklerin yer aldığı aşağıda yer almaktadır.



Şekil 6.6: Sinop’a Hava Yolu ile Ulaşım Sağlayan Turistler İçin Gastronomi Rota Önerisi
(4. Rota Önerisi)

Hazırlanılan tüm gastronomi rota önerileri için Sinop İl’inin tüm ilçelerinde hangi yöresel yemeklerin bulunduğu aşağıda yer almaktadır.

***AYANCIK**

- | | | |
|--|---|---|
| • Kabak millesi (akkabak böreği) | • Kestane | • Sebze yemekleri |
| • Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler | • Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru) | • Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu) |
| • Kestaneli iç pilav | • Katlama | • Islama |
| | • Taze fasulye çorbası | |

***BOYABAT**

- Nohutlu tavuk
- Taktak helvası ve ezmesi (Boyabat ezmesi)
- Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
- Sırık kebabı
- Etli nohut
- Tavuk dolması
- Efelik dolması
- Sirken otu aşısı
- Yahni
- Soğan aşısı
- Kestaneli iç pilav
- Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler
- Pıt pıt ekmeği
- Saraylı ekmeği
- Madımak
- Sebze yemekleri
- Sirkeli pırasa
- Ciğer kavurması
- Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)
- Keşkek
- Boyabat pidesi
- Bilik ekmeği
- Damar otu salatası
- Katlama
- Islama
- Yazım ekmeği
- Domates aşısı

***DİKMEN**

- Kaşık çıkartması (mamalika)
- Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler
- Sinop balı
- Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)
- Katlama
- Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
- Islama
- Sebze yemekleri

***DURAĞAN**

- Mısır ekmeği
- Silor
- Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
- Sebze yemekleri
- Katlama
- Pırasa kavurması
- Mısır çorbası
- Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)
- Islama
- Sirkeli pırasa
- Yazım ekmeği
- Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler

***ERFELEK**

- Unlu basma
- Pilaki
- Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler
- Kestane
- Kestaneli iç pilav
- Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)
- Katlama
- Mısır tarhanası
- Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
- Islama
- Sebze yemekleri

***GERZE**

- Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler
- Mısır pastası
- Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)
- Yazım ekmeği
- Saç böreği
- Kestane yemeği
- Nişasta helvası
- Katlama
- Islama
- Sebze yemekleri
- Kaşık çıkartması (mamalika)
- Keşir
- Hamursuz tatlı
- Pilaki
- Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
- Saç kavurma
- Mısır çorbası

***TÜREKELİ**

- Taze fasulye çorbası
- Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)
- Keşkek
- Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler
- Katlama
- Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
- Islama
- Sebze yemekleri

***SARAYDÜZÜ**

- Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)
- İçli tava
- Katlama
- Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler
- Sebze yemekleri
- Islama
- Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
- Şekerli ekmek
- Sirkeli patlıcan

*SİNOP MERKEZ

- Islama
- Kestane balı
- Etli ekmek
- Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru)
- Tavşan kavurma
- Köy ekmeği
- Karmaç
- Saç ekmeği
- Pancar kavurma
- Mısır pastası
- Taze fasulye çorbası
- Katlama
- Sebze yemekleri
- Papaz yahnisi
- Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler
- Lakerda
- Balık bileke
- Kaygana (cızlama, döndürme)
- Zılbit kavurması
- Hasuda
- Ebegümeçi aşı
- Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu)
- Bildircin
- Ördek dolması
- Kara tavuk dolması
- Eli koynunda
- Kazıyak yoğurtlusu
- Zılbit yaprağı dolması
- Kuşekmeği aşı

Tüm bu yöresel yemeklerin bazılarının unutulmaya yüz tutmuş olduğu görülmektedir. Bu nedenle bu unutulmaya yüz tutmuş olan yöresel yemeklerin bölge restoranlarında yer almadığı da görülmektedir. Bazı yöresel yemeklerin Sinop İl'inde yer alan ilçelerin hemen hemen tamamında yer aldığı ve ilgili restoranlarda bulunduğu görülmektedir. Bu yemeklere Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru), Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu), Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanılan yöresel yemekler, Katlama, Islama ve Sebze yemekleri örnek gösterilebilir. Bu yöresel yemeklerin çok popüler olması yemeklerin restoranlarda fazlaca yer almasını sağlamaktadır. Bununla birlikte unutulmaya yüz tutmuş olan yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alabilmesi için çeşitli reklam tanıtım çalışmalarına ihtiyaç vardır. Aynı zamanda bu reklam tanıtım çalışmalarının gerçekleştirilmesi için ilgili kurum ve kuruluşlar, yöre halkı, restoranlar ve bölgede yer alan üniversitelerin iş birliği içerisinde hareket etmesi gerekmektedir.

Yapılan araştırma sonucuna göre bu yöresel yemeklerin bazılarının da yöre halkı tarafından sadece evlerde hazırlanıp tüketildiği görülmektedir. Bu durumun bölgenin yöresel yemek kültürünün gelişimine engel olduğu görülmektedir. Bu kapsamda ilgili işletmelere büyük sorumluluklar düşmektedir. Çünkü sadece popüler ve çok satılan yöresel yemeklerin menülerde yer alması restoranlara gelir sağlarken bölgenin yöresel

yemek kültürünü zayıflatmaktadır. Bu nedenle yerel işletmelerin sadece popüler olan yöresel yemekleri değil diğer yöresel yemekleri de menülerine katması gerekmektedir. Hem yöre halkının hem de yerel işletmelerin konu kapsamında bilinçlenmesi gerekmektedir. Çünkü çeşitli girişimler gerçekleştirilmezse bölgenin zengin mutfak kültürü zaman ilerledikçe zayıflayacak ve unutulmaya başlanacaktır.

7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi turizmi kapsamında lezzet rotası oluşturmak ve turistlerin deneyimsel turizme bakış açılarının tespit edilmesi amacı ile gerçekleştirilen bu araştırmada Sinop İl'inin mevcut gastronomik potansiyelini harekete geçirmek için lezzet rotası oluşturmak ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistlere yol gösterici bir referans kaynak oluşturmak istenmiştir. Aynı zamanda gastronomi turizmi kapsamında turistlerin deneyimsel turizme olan bakış açılarının da tespit edilmesi amaçlanmıştır. Sinop İl'i tarihi ve doğal güzellikleri ile turistler tarafından ilgi gören bir şehirdir. Aynı zamanda İl'in gastronomik anlamda da birçok çekici yöresel yiyecek ve içecek ürünlerine sahip olduğu görülmektedir. Fakat bu yöresel ürünlerin daha iyi tanıtılması ve geliştirilmesi gerekmektedir. Bunun sağlanması için Türkiye'nin pek çok yerinde gastronomi rotaları oluşturulmaktadır. Sinop İl'i özelinde gastronomi turizmi kapsamında lezzet rotası oluşturulmasına ilişkin pek fazla çalışma bulunmamaktadır. Bu bağlamda Sinop destinasyonu çalışmanın araştırma alanı olarak seçilmiştir.

Gerçekleştirilen bu araştırmanın veri toplama sürecinde nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmış olup veri toplama süreci 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın veri grubu yerli turistlerden oluşmakta olup 01 Aralık 2024 ve 05 Şubat 2025 tarihleri arasında toplam 67 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara görüşme sırasında ilk olarak demografik özellikleri tespit etmeye yönelik sorular sorulmuş olup sonrasında 8 adet görüşme sorusu yöneltilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Yapılan görüşme sonuçlarına göre katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, katılımcıların %50,75'inin erkeklerden oluştuğu, yaş ortalamasının 44,15 olduğu ve %43,28'inin Üniversite mezunu olduğu görülmektedir. Katılımcıların meslek grupları incelendiğinde birçok farklı meslek grubunun var olduğu görülmektedir. Bu kapsamda Sinop İl'inin turist profilinde birçok farklı meslek grubundan insanların var olduğu görülmektedir.

Katılımcıların aylık gelir durumları incelendiğinde bölgeye gelen turistlerin %40,30'unun 0-17.500 TL arası aylık gelire sahip olduğu görülmektedir. Verilerin toplandığı tarihler arasında Türkiye'de asgari ücret 17.500 TL olup bu durum baz alınarak aylık gelir durumları tespit edilmiştir. Buradan anlaşılabileceği üzere Sinop destinasyonu ekonomik anlamda birçok düzeyde aylık gelire sahip olan turistlere imkân sunmaktadır. Bölgeye hem yüksek gelirli hem de düşük düzeyde aylık gelire sahip olan turistlerin ziyarete geldiği görülmektedir. Bu kapsamda şehrin her kesime hitap ettiği ve uygun fiyatlı bir bölge olduğu görülmektedir. Katılımcıların %43,28'i Üniversite eğitim düzeyine sahip olsa da bu durumun katılımcıların aylık gelir durumlarına çok fazla yansımadağı görülmektedir. Burada olan dengesizlik katılımcıların eğitim durumlarının aylık gelir durumlarını çok fazla etkilemediğini göstermektedir.

Katılımcıların gastronomi rotası (lezzet rotası) denildiğinde akıllarına ilk gelen kavramların ne olduğu hakkında birçok farklı görüşe sahip oldukları görülmektedir. Katılımcıların birçoğunun bu soruya “*yöresel yemekler*” cevabını verdiği görülmektedir. Buradan anlaşılabileceği üzere gastronomi rotaları için bölgelerin yöresel yemekleri birbirlerinden ayıramaz bir bütündür. Bir gastronomi rotası oluşturulurken bölgeye has olan yöresel yemeklerin rotalarda yer alması gerekmektedir. Bu sayede oluşturulan rotalar bölgeye gelecek olan ziyaretçilere çeşitli kolaylıklar sağlayacaktır. Bu kolaylıklar arasında, gastronomi rotalarının bölgeye gelecek olan turistlere bölgeye gelmeden önce bölgenin yöresel yemek kültürü konusunda zaman tasarrufu sağlaması yer almaktadır. Aynı zamanda gastronomi rotaları bir bölgeye ait olan yöresel yemekleri tek bir kaynaktan bulma fırsatı da tanımaktadır. Burada gastronomi rotalarının asıl amacı, belli bir güzergâh üzerinde kısa süre içerisinde birçok yemeği deneyimleme fırsatı sunmaktır. Aynı zamanda bu rotalar yemeklere ulaşım sağlayabilme kolaylığı da sağlamaktadır.

Gastronomi rotaları oluştururken bölgelerin yöresel yemeklerinin nerede yenilebileceği gibi bilgilerin yer alması gerekmektedir. Aynı zamanda bu rotaların turistlere çeşitli kolaylıklar sağlaması gerekmekte ve açıklayıcı olması gerekmektedir. Gastronomi rotaları turistlere sadece bir bölgede yemek yenilebilecek yerleri sunmamaktadır. Aynı zamanda o bölgenin lezzetli ve unutulma tehlikesi altında olabilecek yemeklerini de Günyüzü'ne çıkarabilme fırsatı tanımaktadır. Sinop İl'inde de bazı yöresel yemekler unutulma tehlikesi altındadır. Bu yemeklerin restoranlarda dahi artık hazırlanmadığı katılımcılar tarafından belirtilmektedir. Bu nedenle unutulma tehlikesinde olan yöresel yemeklerin gastronomi rotalarında yer alması, bu yemeklerin bölge restoranlarının

menülerinde tekrardan yer alabilme fırsatına olanak sağlayarak unutulmamasına olanak sağlayacaktır.

Katılımcıların daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağlayıp sağlamadıkları hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %67,16'sının daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağlamadıkları görülmektedir. Bu katılımcıların birçoğunun gastronomi rotası kavramını bilmediği görülmektedir. Buradan anlaşılabileceği üzere gastronomi rotası kavramı yeni bir kavram olup gün geçtikçe gelişmeye devam etmektedir. Katılımcılara gastronomi rotası kavramı açıklandığında bu rotalara katılım sağlama konusunda bölgenin yöresel yiyecek içecek ürünlerini deneyimlemeye hevesli olduğu görülmektedir. Fakat Sinop İl'inde gastronomi rotasının olmaması katılımcıların daha çok bireysel olarak araştırmalar yaparak bölgeyi ziyaret ettiklerini göstermektedir. Bu beklenen bir sonuç olup bu durum gerçekleştirilen araştırmanın önemini kanıtlar niteliktedir.

Tüm bu görüşlerden yola çıkarak bir gastronomi rotası oluşturulduktan sonra bölgenin yiyecek içecek işletmelerine büyük sorumlulukların düştüğü görülmektedir. Çünkü bölgeye gelen turistlerin gittikleri restoranlarda yöresel yemekleri deneyimlerken bu yemeklerin aslına uygun şekilde hazırlanmış olması önem arz etmektedir. Aynı zamanda bölgede yer alan işletmelerin yöresel yemekleri belli bir standartta hazırlaması gerekmektedir. Bir yöresel yemeğin farklı restoranlarda farklı şekillerde hazırlanması yöresel yemeklerin gün geçtikçe bozulmasına olanak sağlayacaktır. Aynı zamanda Sinop'ta yöresel yemeklerin belli başlı restoranlarda çok fazla popüler olması işletmelerin çok fazla kalabalık olmasını sağlamaktadır. Bu nedenle taşıma kapasitesi aşılarak turistlere çeşitli olumsuz deneyimler yaşatılabilmektedir. Turistlerin yiyecek içecek işletmelerinde yaşadıkları herhangi bir olumsuz deneyimin tatil süreçlerine de olumsuz etkiler yarattığı görülmektedir. Bu konu kapsamında bölgede yer alan yerel yiyecek içecek işletmelerine çeşitli eğitimlerin verilmesi gerekmektedir.

Katılımcıların Sinop'ta yerel gastronomi rotası olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %71,64'ü Sinop'ta gastronomi rotasının olmadığını belirtmektedir. Buradan anlaşılabileceği üzere Sinop İl'inde gastronomi rotası bulunmamaktadır. Hazırlamış olduğumuz bu çalışmanın ana hedefi de bu açığı kapatmaktır. Sinop İl'i gastronomi rotası oluşturulabilecek zenginliklere sahip bir bölgedir. Hazırlanılan bu gastronomi rotası Sinop İl'inin gastronomik zenginliklerini tanıtmada önemli araçlardan biri konumundadır. Geri kalan katılımcıların bazıları konu

hakkında bilgisi olmadığını bazıları da bölgede gastronomi rotasının olduğunu belirtmişlerdir. Görüşlerini belirten katılımcılar Sinop'ta gastronomi rotasının var olduğunu belirtse de bunların gastronomi rotası değil de bir tur olduğu görülmektedir. Tüm bu görüşlerle birlikte gastronomi rotası kavramının turistler tarafından çok fazla bilinmediği görülmektedir. Rota kavramını bilen katılımcıların da konu kapsamında araştırma yapma gereği duymamasından dolayı net bir cevap verememiş olduğu görülmektedir.

Katılımcıların gastronomi rotasında mutlaka bulunması gerektiğini düşündüğü Sinop'a özgü yiyecek ve içecek ürünlerinin hangileri olduğu hakkındaki görüşleri incelendiğinde birçok farklı yöresel yemek isimleri belirtilmiştir. Katılımcılar tarafından Sinop'a özgü yiyecek ve içecek ürünlerinden en fazla belirtilenlerin, Sinop Mantısı, Sırık kebabı, Nokul, Boyabat Ezmesi, Kestane, Keşkek, Mısır Çorbası ve Balık ürünleri olduğu görülmektedir. Tüm bu görüşlerden anlaşılabileceği üzere Sinop İl'ine ait olan yöresel yiyecek içecek ürünlerinin daha popüler olanlarının turistler tarafından daha çok bilindiği görülmektedir. Sinop'ta yöresel yemeklerin bulunduğu yiyecek içecek işletmelerinin sınırlı olması bölgenin mutfağını olumsuz etkilemektedir. Bu kapsamda bölgede yer alan yerel işletmelerin yöresel yemeklerin satışının yapılması için çeşitli girişimler yapması gerekmektedir. Bazı katılımcılar bu popüler olan yöresel yemekleri bilse de bunları deneyimleyebileceği işletmeleri bulamadıklarını belirtmektedir. Sinop'ta ne kadar fazla yöresel yemek bulunursa bulunsun bu yemeklerin sunulabileceği destinasyonların olmaması bu yemeklerin zaman içinde unutulmasını sağlayacaktır.

Sinop mutfağı yöresel yemek çeşitliliği fazla olsa da yeterli reklam ve tanıtımların yapılamamasından dolayı bazı yemeklerin unutulma tehlikesi altında olduğu görülmektedir. Çok fazla bilinmeyen yöresel yemekler gün geçtikçe yerel halkın dışına çıkamamakta ve bu nedenle yemeklerin unutulma tehlikesi altına girdiği bilinmektedir. Bu konu kapsamında özellikle az bilinen yöresel yemekler için ilgili kurum ve kuruluşların çeşitli girişimler yaparak bölgenin gastronomisini arttıracak çalışmalar gerçekleştirmesi gerekmektedir. Bölgede yer alan yöresel yemeklerin popüler olmayanlarının restoranlarda çok fazla yer almadığı görülmektedir. Hatta bazı yöresel yemeklerin restoranlarda hiç yapılmadığı görülmektedir. Aynı zamanda Sinop İl'inin gastronomi turizmi kapsamında gelişmesi gerekmektedir. Çünkü katılımcıların da belirttiği gibi yöresel yemek satan çok fazla işletmenin bulunmaması bölgede yer alan yöresel yemeklerin zaman içerisinde unutulmasına olanak sağlayacaktır.

Katılımcıların Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %74,63'ü Sinop'ta lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların olmadığını belirtmektedirler. Bölgede gastronomi turizmi kapsamında turların gerçekleştirilmemesi bölge tanıtımı için büyük bir eksikliklerdir. Katılımcıların da belirttiği gibi bölgede kültür turları da bulunmamaktadır. Bu kapsamda bölgede çeşitli tur şirketleri ve seyahat acentalarının bulunması gerekmekte olup bu kurumlarla yerel yiyecek içecek işletmelerinin iş birliği içerisinde bölge gastronomisinin geliştirilmesi gerekmektedir. Katılımcılar bazıları bölgede yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turların var olduğunu belirtse de bu turlar gastronomi amaçlı turlar olmadığı görülmektedir. Bölgeye farklı şehirlerden gelen kültür turlarının içerisinde çeşitli yiyecek içecek işletmelerinde durulduğu ve bu sırada yöresel yemekleri deneyimleme fırsatının olduğu görülmektedir.

Katılımcıların Sinop'ta gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlenip düzenlenmediği hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %41,79'u gastronomi rotası oluşturmak için etkinliklerin düzenlendiğini belirtmektedir. Katılımcıların birçoğu Lakerda festivalinin yapıldığını belirtmektedir. Görüşlere bakıldığında etkinlik olarak balık ve balık ürünlerinin ağırlıklı söylendiği görülmektedir. Bölgenin sadece balık değil diğer yöresel yemekleri için de etkinliklerin hazırlanması gerekmektedir. Bu kapsamda bölge halkına, ilgili kurumlara, yerel işletmelere ve İl'de yer alan üniversitelere büyük sorumluluk düşmektedir. Bununla birlikte bölgede gastronomi turizmi kapsamında yapılan veya yapılacak olan etkinliklerin ilgili kurum ve kuruluşlarla birlikte üniversitelerin iş birliği içerisinde gerekli çalışmalar gerçekleştirmesi gerekmektedir. Yapılacak olan etkinlikler ve düzenlemeler bölge mutfağının gelecek nesillere daha doğru tanıtılmasına olanak sağlayacaktır.

Katılımcıların birçoğunun da gastronomi turizmi kapsamında etkinliklerin olmadığı ve konu hakkında bilgisi olmadığını gösteren verilere bakıldığında Sinop İl'inde gerçekleştirilen Lakerda festivalinin katılımcıların çoğu tarafından bilinmediği görülmektedir. Bu kapsamda Sinop İl'inin gelişmesi gerekmektedir. Buradan anlaşılabileceği üzere bölgenin konu kapsamında reklam ve tanıtım eksiklikleri bulunmaktadır. Bölgede yapılan ve yapılacak olan çeşitli gastronomik faaliyetlerin yerel halk, yiyecek içecek işletmeleri, ilgili kurum ve kuruluşlarla birlikte tanıtım çalışmalarının gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bölgede yapılan çeşitli etkinliklerin

tanıtımının doğru yapılması bölgeye gelecek olan turist sayısını arttıracak olup aynı zamanda yöresel yemeklerin gelişmesine de olumlu katkılar sağlayacaktır.

Katılımcıların Sinop İl'inin deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun olup olmadığı hakkındaki görüşleri incelendiğinde katılımcıların %74,63'ü Sinop İl'inin gastronomi rotasına uygun olduğunu belirtmektedir. Katılımcıların bazıları uygun olsa da geliştirilmesi gerektiğini belirtmektedir. Bu kapsamda bölgede yöresel yemeklerin restoranlarda yer alma durumu kapsamında çeşitli geliştirmeler yapılması gerekmektedir. Bazı yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere yer verilse de turistler sipariş ettiğinde o yemeğin olmadığı görülmektedir. Bu kapsamda çeşitli denetimlerin yapılması gerekmektedir. Bölgede yer alan yöresel yemeklerin gastronomi rotalarında yer alması bölgeye çeşitli faydalar sağlayacaktır. Hem bölgeye gelecek olan turist sayısında artış görülecek olup hem de bölgenin sahip olduğu yöresel yemeklere verilen önem artırılmış olacaktır. Bu kapsamda çeşitli geliştirmeler yapılırken ilgili kurum ve kuruluşlardan destekler alınması gerekmektedir.

Görüşmeler gerçekleştirilirken katılımcıların birçoğu Sinop İl'inin mutlaka bir gastronomi rotasına ihtiyaç duyduğunu belirtmişlerdir. Bölgelerde yer alan yöresel yemeklerin gastronomi rotalarında yer alması yöresel yemeklerin tanıtılmasına fayda sağlayacağı görülmektedir. Sinop'un mutfak kültürünün unutulmaması ve dünya çapına açılabilmesi için doğru planlanmış tanıtım çalışmalarına ihtiyaç vardır. Özellikle günümüzde teknolojinin gelişmesi ile birlikte bu tanıtım faaliyetlerini gerçekleştirmek daha kolay ve hızlı olmaktadır. Katılımcıların bazıları da Sinop İl'inin gastronomi rotasına uygun olduğunu belirtirken bölgenin yöresel yemeklerinin çeşitliliğine değindiği görülmektedir. Sinop İl'inin mutfak kültürünün zengin bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Fakat bölgede yemek çeşitliliği fazla olsa da bu yemekleri hazırlayan işletmelerin sayısı çok fazla değildir. Çok popüler olan yöresel yemekler çok fazla restoranlarda yer alsa da bilinmeyenlerin yer almaması Sinop için büyük bir eksikliklerdir.

Katılımcılardan olumsuz görüşe sahip olanlarının birçoğu Sinop'un yöresel yemek çeşitliliğinin az olduğunu düşündüğünü belirtmektedir. Bölgede yöresel yemek çeşitliliği fazla olsa da burada da bölgenin büyük bir reklam ve tanıtım eksikliğinin olduğu devreye girmektedir. Bölgeye gelen turistler hem Sinop'un yöresel yemeklerine hâkim değil hem de yöresel yemeklerin restoranlarda yer almaması Sinop'un yöresel yemeklerinin gelişmesini ve bilinirliğinin artırılmasına engel durumdadır. Bu olumsuz görüşe sahip olan katılımcılara Sinop'un yöresel yemekleri gösterildiğinde çeşitliliğinin aslında fazla

olduğunu fakat bilmedikleri görülmektedir. Aynı zamanda bölgeye ait olan kurum ve kuruluşların web sitelerinde de yöresel yemekler hakkında açıklayıcı bilgilerin bulunmaması da büyük bir eksikliktir. Bölgenin yöresel yemekleri hakkında araştırma yapan katılımcıların birçoğunun konu kapsamında yeterli bilgiye erişim sağlayamadığı görülmektedir. Bu kapsamda ilgili web sitelerinin geliştirilmesi gerekmektedir.

Katılımcıların Sinop İl'inin deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun olmadığı görüşüne sahip olan bazı katılımcıların bölgenin yöresel yemeklerinin başka şehirlerde de yer almasından dolayı olumsuz görüşe sahip olduğu görülmektedir. Karadeniz Bölgesi'nde yer alan illerin mutfak kültürlerinin birbirlerine benzedikleri görülmektedir. Sinop mutfak kültüründe yer alan bazı yöresel yemeklerin de Karadeniz Bölgesi'nde yer alan diğer şehirlerde daha popüler olmasından dolayı o bölgelerde daha çok tercih edilmektedir. Hatta bazı yöresel yemekler birbirinin aynısı olmasına rağmen her ilde farklı isimlerle adlandırılarak hazırlanmaktadır. Bu nedenle turistler yöresel yemekleri çok daha popüler olan yerlerde deneyimlemek istemektedir. Bu kapsamda Sinop'un yöresel yemeklerinin gelişmesi ve bilinirliğinin artırılması gerekmektedir.

Katılımcıların Sinop'ta gastronomi turizmi kapsamındaki deneyimlerinin olumlu ve olumsuz yanları hakkındaki görüşleri incelendiğinde birçok olumlu ve olumsuz nedenler olduğu belirtilmiştir. Katılımcıların bazıları yöresel yemeklere ulaşılabilirlik hakkında çeşitli görüşler bildirmişlerdir. Sinop İl'ine ait olan yöresel yemeklerin popüler olanlarının restoranlarda daha fazla yer aldığı bilindik olmayanların ise restoranlarda daha az yer aldığını belirten katılımcıların az olan yöresel yemeklere ulaşım sağlayamadıkları görülmektedir. Bu kapsamda bölgede yöresel yiyecek içecek ürünleri satan işletmelerin konu kapsamında bilinçlendirilmesi ve çeşitli farkındalıklar kazandırılması gerekmektedir. Sadece popüler işletmelere giden ve bilgi sahibi olmayan turistler olumsuz deneyim yaşayabilmektedir. Hazırlanan bu lezzet rotası sayesinde bölgeye gelip araştırma yapmadan çeşitli işletmelerde kötü deneyimler yaşayan turistlerin de önüne geçilmiş olunacaktır.

Yapılan görüşme sonucuna göre hemen hemen tüm sorularda cevap olarak bahsedilen yöresel yemeklerin tanıtımının eksik oluşu Sinop İl'i için önemli bir eksikliktir. Hem yerel halkın hem de yerel işletmelerin yöresel yemeklerine gerekli değeri göstermesi gerekmektedir. Bölgede yer alan yerel işletmelerin yemek porsiyonlaması ve fiyatlandırması hakkında olumsuz görüşe sahip olan katılımcıların aylık gelir durumları incelendiğinde bu katılımcıların çoğunluğunun düşük ve orta gelire sahip oldukları

görülmektedir. Bu kapsamda daha ayrıntılı bir sonuca varılabilmesi için gerekli akademik çalışmalar gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Katılımcıların tüm görüşlerine göre insanların beklentileri birçok nedene bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Bölgeye gelen turistlerin bakış açıları, kültürleri, ekonomik durumları, beklentileri ve talepleri gibi birçok etken farklılık göstermektedir. Bu kapsamda bölgeye gelen turistlerden olumlu geri dönüşler almak bölgenin turistik potansiyeline ve gastronomik unsurlarının gelişimine olumlu etkiler sağlayacaktır.

Gastronomi turizmi kapsamında lezzet rotası oluşturmak ve turistlerin deneyimsel turizme bakış açılarının tespit edilmesi amacı ile gerçekleştirilen bu araştırmada Sinop İl'inin mevcut gastronomik potansiyelini harekete geçirmek için lezzet rotası oluşturmak ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistlere yol gösterici bir referans kaynak oluşturmak için toplam 4 adet gastronomi rotası önerisi geliştirilmiştir (Şekil 6.3, Şekil 6.4, Şekil 6.5 ve Şekil 6.6). Sinop İl'inin Samsun, Kastamonu ve Çorum İlleri ile sınırları bulunmaktadır. 1. Rota önerisi, Samsun sınırlarını kullanarak Sinop'a ulaşım sağlayacak olan turistler için geliştirilmiştir. 2. Rota önerisi, Çorum sınırlarını kullanarak Sinop'a ulaşım sağlayacak olan turistler için geliştirilmiştir. 3. Rota önerisi, Kastamonu sınırlarını kullanarak Sinop'a ulaşım sağlayacak olan turistler için geliştirilmiş olup 4. Rota önerisi ise Sinop'a hava yolu ile ulaşım sağlayacak olan turistler için geliştirilmiştir. Bu rotaların başlangıç ve bitiş ilçeleri bulunulan konuma göre değişiklik göstermektedir. Hangi ilçede hangi yöresel yemeklerin deneyimlenebileceği de belirtilmiştir.

Bölgede yer alan bazı yöresel yemeklerin Sinop İl'inde yer alan ilçelerin hemen hemen tamamında yer aldığı ve ilgili restoranlarda bulunduğu görülmektedir. Bu yemeklere Sinop mantısı (içli etli hamur, kulak hamuru), Nokul (üzümlü cevizli, kıymalı, yoğurtlu), Balık ve balık çeşitleri ile hazırlanan yöresel yemekler, Katlama, Islama ve Sebze yemekleri örnek gösterilebilir. Bu yöresel yemeklerin çok popüler olması yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde çokça yer almasını sağlamaktadır. Fakat bölgede yer alan bazı yemeklerin unutulmaya yüz tutmuş olduğu görülmektedir. Bu nedenle bu unutulmaya yüz tutmuş olan yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde yer almadığı görülmektedir. Unutulmaya yüz tutmuş olan bu yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alabilmesi için çeşitli reklam tanıtım çalışmalarının gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Aynı zamanda bu reklam tanıtım çalışmalarının gerçekleştirilmesi için ilgili kurum ve kuruluşlar, yöre halkı, restoranlar ve bölgede yer alan üniversitelerin iş birliği içerisinde hareket etmesi gerekmektedir.

Yapılan araştırmadan elde edilen sonuçlara göre bazı öneriler geliştirilmiştir. Bu öneriler aşağıda yer almaktadır:

- Sinop özelinde hazırlanılmış olan bu lezzet rotaları, farklı şehirler için veya belli ürünler üzerinden de hazırlanabilir.
- Hazırlanılan bu lezzet rotası sayesinde yöresel yemekler keşfedilebilir ve bu durum şehrin turistik imajına olumlu katkılar sağlayabilir.
- Hazırlanılan bu lezzet rotası çeşitli desteklerle birlikte bir proje olarak geliştirilebilir.
- Bölgede yer alan tüm ilçelerin mutfak kültürlerini anlatan broşürler ve kitapçıklar hazırlanabilir.
- Bölgede gerçekleştirilen Lakerda festivali lezzet rotasında yer almalı ve bölgeye gelen gastro turistlerin deneyimlemesine olanak sağlanması gerekmektedir.
- Bölgenin coğrafi işaret ürünlerine ve patent çalışmalarına ağırlık vererek bu sayıyı arttırması gerekmektedir.
- Hazırlanılan bu lezzet rotası faaliyete geçirilirken mutlaka turistlerin bölge ilçelerini ziyaret etmesi sağlanmalıdır. Bu sayede turistler bölge kültürünü daha iyi deneyimlemiş olacaktır.
- Hazırlanılan bu lezzet rotası faaliyete geçirildiğinde her ilçe de ayrı ayrı yöresel yemeklerin bulunduğu menüler hazırlanabilir. Hazırlanılacak olan bu menüler bölgeye gelen turistlerin yöresel yemekleri deneyimlemesinde çeşitli faydalar sağlayacaktır.
- Lezzet rotası kapsamında bulunan yöresel ürünlerin satışı yapılabilecek (örneğin; Sinop balı, Erfelek kestanesi) ürünlerin satışı gerçekleştirilebilir.
- Lezzet rotasında yer alan yöresel yemeklerin hazırlanışları hakkında bilgi sahibi olmak isteyen turistlere deneyimlenme fırsatı sunulmalıdır.
- Bölgede yöresel yiyecek içecek ürünleri ile ilgili gelenek ve göreneklerin devamlılığının sağlanması gerekmektedir. Bunun sağlanabilmesi için çeşitli projelerin gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Aynı zamanda bu gelenek ve göreneklerin lezzet rotasında yer alması ve bölgeye gelen turistler tarafından deneyimlenebilmesine olanaklar sağlanması gerekmektedir.
- Sinop İl'inde unutulma tehlikesi altında olan yöresel yemeklerin yerel yiyecek içecek işletmelerinde yer alabilmesi için öncelikle yerel halka ve ilgili yiyecek

içecek işletmelerine konu kapsamında çeşitli eğitimler verilerek bilinçlendirilmesi gerekmektedir.

- Sinop İl’inde unutulma tehlikesi altında olan yöresel yemeklerin unutulmasının engellenebilmesi için konu kapsamında daha fazla akademik çalışmaların gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Sinop İl’inin yöresel yemeklerinin bilinirliğinin arttırılabilmesi için ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından çeşitli reklam ve tanıtım çalışmalarının yapılması gerekmektedir.
- Sinop İl’inde yöresel yemeklere ulaşım sağlanabilmesi konusunda çeşitli geliştirmelerin ve yeniliklerin yapılmasına gerekmektedir.
- Araştırmanın veri grubu 67 kişiden oluşmakta olup bundan sonraki yapılacak olan araştırmalarda daha geniş veri elde edebilmek için anket yönteminden yararlanılabilir.
- Araştırmanın veri grubu bölgeye gelen yerli turistlerden oluşmakta olup bundan sonraki yapılacak olan araştırmalarda yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde bulunma durumu ile ilgili daha kapsamlı veri elde edebilmek için yerel halk ve yerel yiyecek içecek işletmeleri ile görüşmeler sağlanabilir.
- Sinop’ta yer alan ilgili kurum, kuruluşlar ve üniversite tarafından yerel yiyecek içecek işletmelerine yöresel yemeklerin aslına uygun hazırlanabilmesi için çeşitli eğitimlerin verilmesi gerekmektedir.
- Sinop’ta yer alan yöresel yemeklerin tanıtımının doğru bir biçimde yapılabilmesi için belli zamanlarda yöresel yemeklerle ilgili çeşitli etkinlikler, fuarlar, festivaller gibi aktivitelerin yapılması gerekmektedir.
- Sinop İl’ine ait bakanlık, valilik ve il kültür turizm bakanlığının web sitelerinde bölgenin yöresel yemekleri hakkında ayrıntılı bilgiler yer almamaktadır. Bu kapsamda bölgede yer alan yöresel yemeklerin fotoğrafları, hazırlanış biçimleri ve yemeklerin nerelerde deneyimlenebileceği kapsamında bilgilerin ayrıntılı bir şekilde ilgili web sitelerinde yer alması gerekmektedir.
- Yöresel yemekler kapsamında hatta özellikle az bilinen yöresel yemekler için ilgili kurum ve kuruluşların çeşitli girişimler yaparak bölgenin gastronomisini arttıracak çalışmalar gerçekleştirmesi gerekmektedir.
- Sinop İl’inde çeşitli tur şirketleri ve seyahat acentalarının bulunması gerekmekte olup bu kurumlarla yerel yiyecek içecek işletmelerinin iş birliği içerisinde beraber

alışarak bölge gastronomisinin geliştirilmesi için çeşitli girişimler gerçekleştirmesi gerekmektedir.

- Bölgede yapılan veya yapılacak olan çeşitli gastronomik faaliyetlerin yerel halk, yiyecek içecek işletmeleri, niversiteler, ilgili kurum ve kuruluşların birlikte hareket ederek tanıtım çalışmalarını gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Bölgede yer alan yerel yiyecek içecek işletmelerinin yemek porsiyonlaması ve fiyatlandırması hakkında olumsuz görüşe sahip olan katılımcıların görüşleri doğrultusunda konu kapsamında daha ayrıntılı bir sonuca varılabilmesi için çeşitli akademik çalışmaların gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Bölgede yer alan yerel yiyecek içecek işletmelerine yemek porsiyonlaması ve fiyatlandırması hakkında da eğitimler verilmesi gerekmekte olup bu işletmelere farkındalık kazandırılması gerekmektedir.
- Sinop'ta unutulma tehlikesi altında olan yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alabilmesi için çeşitli reklam tanıtım çalışmalarının gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Aynı zamanda bu reklam tanıtım çalışmalarının gerçekleştirilmesi için ilgili kurum ve kuruluşlar, yöre halkı, restoranlar ve bölgede yer alan üniversitelerin iş birliği içerisinde hareket etmesi gerekmektedir.
- Bölgelerde yer alan yerel pazarlar ve buralarda satışı yapılan yöresel ürünlerin gastronomi rotasına eklenmesi gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.
- Akgül, C. (2023). Türk Mutfağında zeytin ve zeytinyağının kullanımı ve sağlık faydası. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 18(67), 127-138.
- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin Türk Mutfağından beklentileri, yararlanma durumları ve Türk Mutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma* (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akyürek, S., & Kutukız, D. (2020). Gastro turistlerin deneyimleri: gastronomi turları kapsamında nitel bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 3319-3346.
- Alagöz, H., & Gönen, İ. (2023). Gastronomi turizmi kapsamında İnegöl ilçesi mutfağının yöresel ürünlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Management Theory and Practices Research*, 4(2), 102 – 113.
- Alagöz, S. B., & Ekici, N. (2014). Experiential marketing and vacation experience: The sample of Turkish Airlines. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 150, 500-510.
- Altunsaban, S., Yay, Ö., & Erdem, Ö. (2016). Yöresel mutfak kavramına ilişkin şeflerin bakış açılarının değerlendirilmesi, *II. Rize Turizm Sempozyumu*, Rize: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, s. 237-261.
- Arıkan, R. (2013). *Araştırma yöntem ve teknikleri*. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Arınç, K. (2015). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin tarihi coğrafyasına analitik bir yaklaşım. *Coğrafyaya Adanmış Bir Ömür Prof. Dr. Hayati Doğanay içinde* (257-285). Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Armesto Lopez, X., & Martin, B. G. (2006). *Tourism and quality agro-food products: An opportunity for the spanish countryside*. *Tijdschrift Voor Economische En Sociale Geografie*, 97(2), 166–177.

- Arslantaş, F. (2020). *Adana yemek kültürü* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi -bir uygulama* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aslan, Z., Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Ayaz, N., Kırmızıkuşak, D., & Uslu, A. N. (2021). Yöresel yemeklerin tanıtımı: Valilik ve belediye web siteleri üzerine bir içerik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 213-233.
- Aydemir, D. A. (2023). *Yöresel gastronomik ürünlerin değerlendirme kriterleri ile analizi ve coğrafi bilgi sistemleri aracılığıyla Kapadokya Bölgesi gastronomi rotalarının geliştirilmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Aydın, O. (2012). Türkiye’de alternatif bir turizm; Sağlık turizmi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), s. 91-96.
- Aydın, Ö. (2024). *Kamp turizminde rekreasyon deneyimi ile destinasyon imajı ilişkisi: Bodrum örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Ayyıldız, S., Türker, N., & Pınaroğlu, B. (2023). Safranbolu’dan Taşköprü’ye kuyu kebabı: bir gastronomi rotası önerisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 365-376.
- Ayyıldız, T. (2020). Otel yöneticileri bakış açısıyla deneyim modülleri ve deneyim boyutları. *Business & Management Studies: An International Journal*, 8(3), 3239-3273.
- Bahadır, M. (2011). Ege Bölgesi’nde yağışın yüzeysel dağılım modellemesi. *Electronic Turkish Studies*, 6(2).

- Ballı, E. (2013). Gastronomi Turizmi ve Adana mutfak kültürü. *II. Doğu Akdeniz turizm sempozyumu*, 206-218.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R. & Acar, Y. (2018). *Gastronomi uzmanlığı, turları ve rehberliği: kavramsal bir çerçeve*. Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 11(3), 1809-1826.
- Bayat, G. (2020). Kars'ın yerel yemekleri ve yerel ürünlerin Kars'taki yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2640-2654.
- Bayraktar, Z. A. (2021). *Gastronomi turizmi kaynağı olarak gastronomi rotaları: schleswig-holstein peynir rotası örneği üzerinden Kars peynir rotası model önerisi* (Yayımlanmış Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Bekar, A. & Kılınç, K. (2014) Turistlerin gelir düzeylerine göre destinasyondaki gastronomi turizmi etkinliklerine katılımları. *International Journal of Social and Economic Sciences* 4 (1): 19-26.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Culinary-gastronomic tourism—a search for local food experiences. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 294-309.
- Boyne, S., Hall, D., & Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for food-related tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of travel & tourism marketing*, 14(3-4), 131-154.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Büyükşalvarcı A., Şapcılar C. M., & Yılmaz G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.

- Büyüktuncer, Z., & Yücecan, S. (2009). Türk mutfağının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 37(1-2), 93-100.
- Carù, A., & Cova, B. (2003). Revisiting consumption experience: A more humble but complete view of the concept. *Marketing Theory*, 3(2), 267–286.
- Ceyhun-Sezgin, A., Şeren-Karakuş, S., & Şanlıer, N. (2015). Türk mutfağında yer alan zeytinyağlı sebze yemeklerinden örnekler. *The Journal of Academic Social Science*, 13(13), 229-239.
- Ceylan, U., & Güven, Ö. Z. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinin menü planlamasında Kütahya'nın yöresel yemeklerinin yeri üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Special issue3), 451-459.
- Chen, J. S., & Liu, J. C. C. (2007). Virtual experiential marketing practices: An examination of the moderating effects. In 2007 *International Conference on Service Systems and Service Management* (pp. 1-6). IEEE.
- Cohen E., & Avieli N. (2004) “Food in tourism: attraction and impediment”, *Annals of Tourism Research* 31:755–78.
- Cornelisse, M. (2014). Memorable tourist experiences in Authentic Vicos, Peru. *Journal of Tourism Consumption and Practice*, 6(1), 104-127.
- Coşkun, O. (2013). Doğu Anadolu Bölgesi'nde kentleşme ve kentsel gelişim. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 18(30).
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 64-70.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Journal of International Social Research*, 9(42).
- Creswell, J.W. (2017). *Araştırma deseni, Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları*. (Çev. Ed. Selçuk Beşir Demir; s. 183 çeviren Yüksel Dede) (3. Baskı), Akara: Eğitim Kitap.
- Çağlı, I.B. (2012). *Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronomi turizmi örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çalışkan, V., & Koç, H. (2013). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çavuş, A., Işık, M, F. & Yalçın, C. (2018). Gastronomi turizmi çekiciliği açısından Zigana yöresi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(3), 3071-3085.
- Çeken, H. (2016). Turizm Ekonomisi (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- ÇEKÜL, (2015). *Kültür Rotaları planlama rehberi*. İstanbul: Still Matbaa. Erişim: 28 Mart 2025, https://www.tarihiKentlerBirliğı.org/wp-content/uploads/rota-rehberi_press.pdf.
- Çelik, S. (2018). Alternatif Turizm. *Journal of International Social Research*, 11(56).
- Çelteç, E. (2010). *Deneyimsel pazarlama unsurlarının otellerin bakış açısı ile değerlendirilmesi: Türkiye’deki 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde bir uygulama*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Çetin, K. (2023). Gastronomi deneyimine ilişkin bilimsel bilginin haritalanması: Bibliyometrik bir analiz. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 551-574.
- Çetinkaya, N. (2020), Gastronomi ve yiyecek tarihi. Atilla A., & Neslihan Ç. (Ed.). *Tarih Öncesi Çağlar*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Çevik, S., & Saçılık, M. (2011). Destinasyonun rekabet avantajı elde etmesinde gastronomi turizminin rolü: Erdek örneği. *Düzce: 12. Ulusal Turizm Kongresi*, 30 Kasım-4 Aralık.
- Çıtak, B., & Sandıkçı, M (2020). Afyonkarahisar Mutfağının yöresel çorbaları ve diğer şehirlerle karşılaştırılması. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 256-270.
- Çokisler, N., & Türker, A. (2015). Doğu Karadeniz bölgesinin yerli turist profili ve pazar bölümlendirme kullanımı. *Karadeniz Araştırmaları*, (44).
- Dağdelen, Ş. & Pamukçu, H. (2021). UNESCO yaratıcı şehirler ağı gastro-turist profilinin belirlenmesi: Gaziantep ve Hatay ili örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 341-365.

- Dancausa Millán, M. G., Millán Vázquez de la Torre, M. G., & Hernández Rojas, R. (2021). *Analysis of the demand for gastronomic tourism in Andalusia (Spain)*. PloS one, 16(2), 1-23.
- Değişgel, S. (2021). Gastronomi turizminde gelişmişlik göstergeleri. Serkan Ş., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Demir, S., & Demirel, E. Ü. (2019). Bir deneyimi unutulmaz kılan unsurlar nedir? Unutulmaz turizm deneyimi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(2), 661-682.
- Demirses, İ., Bayrak, D., Kement, Ü., & Köksal, G. (2023). Gastronomi deneyimi üzerine bibliyometrik bir araştırma. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 5(2), 87-104.
- Deveci, B., & Deveci, B. (2021). Gastronomi turizmi rotaları ve turları. Serkan Ş., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul İli Örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğancılı, O. S., & Oruç, M. C. (2016). Cezaevlerinin müzeye dönüşüm süreci: Sinop Cezaevi örneği. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(12), 268-284.
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). Türk Mutfağında yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ekerim, F. (2020). *Türkiye gastronomi rotaları ve haritalandırılması* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Emekli, G. (2005). Avrupa Birliği’nde turizm politikaları ve Türkiye’de kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 14(1-2), 99-107.
- Ercan, F., & Günal, N. (2020). Sinop il merkezinin yağış özellikleri, *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, (3/2), 25-54.

- Ercan, M. O., Kaya, S., Mutlubaş, I., & Erdoğan, T. (2024). Türk mutfak kültüründe yer alan yöresel yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası önerisi. *Annals of Gastronomy and Tourism Studies*, 1(1), 23-37.
- Ercelep, B., & Akdemir, N. (2022). Tescilli coğrafi işaretli gıda ürünleri: Türk tatlıları örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(3), 550-563.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Ertaş, Y., Karadağ, M. (2013) Sağlıklı beslenmede Türk Mutfak Kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*: 2(1) s. 117-136.
- Gazelci, S. C., & Akar Şahingöz, S. (2023). Ankara yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 991-1007.
- Gazelci, S. C., & Aksoy, M. (2024). Türkiye’de oluşturulan teorik gastronomi rotalarının bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 149-167.
- Genç, N. A. (2023). *Sinop ilinde kadınların mutfak güvenliği ve yemek pişirmeye yönelik tercihleri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Genç, N. A., & Seçim, Y. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2012). *European gastronomy into the 21st century*. Routledge.
- Gökçe, F. (2016). *Yerli halkın turizmin gelişimine yönelik algısı ve desteği: Afyonkarahisar örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. & Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği)* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Görkem, O., & Sevim, B. (2011). Gastronomi turizmi ve Türkiye'de yüksek öğretim düzeyinde mutfak eğitiminin genel görünümü, *I. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, 29 Eylül-1 Ekim 2011, s.73-83.

Görmüş, S., Atmış, E., Özkazanç, N. K., Günşen, H. B., & Artar, M. (2016) *Eko rota Bartın: Doğal ve kültürel koridorların haritalandırılması*. Bartın Üniversitesi Yayınları: Bartın.

Gurbetoğlu, A. (2018). Bilimsel araştırma yöntemleri. *Erişim Adresi: <http://agurbetoglu.com/files/BAY%209.%20Ara%C5%9Ft%C4%B1rman%C4%B1n%20Y%C3%B6ntemi.pdf>*

Güldal, F. (2003). *Fetihten Osmanlılara kadar Sinop şehri tarihi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.

Gümüş, H. (2011). *Türk mutfak kültüründe çorba* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Gündoğdu, G., (2006) *Türk hukukunda coğrafi işaret kavramı ve korunması* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Güneş, G., Ülker, H.İ. & Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Divan Otel Tayla-Antalya.

Güney, F. (2024). Deniz ürünlerinin sağlık açısından önemi ve Türk Mutfağındaki yeri. *Anatolia Social Research Journal*, 3(1), 47-61.

Güngör, Ş. (2018). *İç Anadolu Bölgesi'nin turizm coğrafyası*. Özlem S. D., & Erol D. (Ed.), İstanbul: Paradigma Akademi.

Gürkan, A.S., & Ulama, Ş. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk Mutfağı*. Mehmet S., & Gülçin Ö. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2013), *Yiyelim içelim, tarihini bilelim-dünden bugüne gastronomi*, Oğlak Yayınları, İstanbul.

- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2005). "Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences". In M. Novelli (Ed.). *Niche tourism: Contemporary issues, trends and cases*, Oxford: Butterworth-Heinemann, Oxford, 73-88.
- Hall, C.M., & Mitchell, R.D. (2001). *Wine and Food Tourism*. Brisbane: John Wiley.
- Hançer, Ş. G. (2016). *Bölgesel kalkınma açısından yerel halkın turizme bakış açısı Diyarbakır örneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Harran Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Şanlıurfa.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri Bodrumdaki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (1), 6-11.
- Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001), „Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living“ *Hospitality Management*, 20, ss. 3- 13.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). "Still undigested: research issues in tourism and gastronomy". In A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and gastronomy*, Routledge, London, 224-234.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). "Still undigested: research issues in tourism and gastronomy". In A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and gastronomy*, Routledge, London, 224-234.
- ICOMOS, (2008). The ICOMOS charter on cultural routes. Erişim: 28 Mart 2025, https://www.icomos.org/images/DOCUMENTS/Charters/culturalroutes_f.pdf.
- Işkın, M., & Sarıışık, M. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk Mutfağı*. Mehmet S., & Gülçin Ö. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- İnce, B. (2015). *Deneyim ve deneyim odaklı mekân üretimi üzerine bir irdeleme* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

- İpar, M. S., & Tırıl, A. (2014). Sinop ilinin kırsal turizm potansiyeli ve geliştirilmesine yönelik öneriler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 45-54.
- İrregüler, F. & Güler, M. E. (2015). Türkiye'deki profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmine bakışı. *I. International Gastronomic Tourism Congress*, İzmir. 10-12 Aralık 2015.
- Kabadayı, E. T., & Alan, A. K. (2014). Deneyimsel pazarlama: Pazarlamadaki artan önemi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 203-217.
- Kaçar, B., & Yarış, A. (2022). Gastronomi deneyimi unsurlarının tekrar ziyaret niyetine etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 2713-2734.
- Kamber Taş, S. S., & Taş, S. (2017). *Doğu Karadeniz bölgesi gastronomik unsurlarının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi*. DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu, s. 1-9.
- Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A., & Küçükçongar, M. (2010). Coğrafi işaret olarak Karaman Divle tulum peyniri. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 12 (19): 15-23.
- Karaçar, E., Doğancılı, O. S., & Ak, S. (2018). Gastronomik değerler kapsamında Sinop mutfağına özgü bir değer: Nokul. *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 437-447.
- Karadağ, Ü., & Özer, Ç. (2022). Gastronomi turizmi açısından yenilebilir otların önemi: Ege Bölgesi Örneği. *Asya Studies*, 6(22), 249-256.
- Karakadılar, İ. S., & Güney, H. (2015). Starbucks firmasının deneyimsel pazarlama uygulamalarının incelenmesi. *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme İktisadi Enstitüsü Yönetim Dergisi*, 26(79), 131-155.
- Karataş, Z. (2017). Sosyal bilim araştırmalarında paradigma değişimi: Nitel yaklaşımın yükselişi. *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 68-86.
- Kargiriloğlu, Ş., & Ayyıldız, S. (2024). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *The Journal of Academic Social Science*, 86(86), 346-355.
- Kaya, F. (2021). Gastronomi turizmi seyahat motivasyonları. Serkan Ş., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Kervankıran, İ. ve Çuhadar, M. (2014). Turizm rotalarının oluşturulmasında coğrafi bilgi sistemlerinin önemi. *III. Disiplinler arası Turizm Araştırmaları Kongresi*, Aydın, ss:576-589.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 33-37.
- Keskin, E., & Çontu, M. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk Mutfağı*. Mehmet S., & Gülçin Ö. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kılıç, N. (2010). Türk mutfağının Ege-Akdeniz karakterinin kültürel ve turistik açıdan incelenmesi: Ayvalık örneği. *Uzmanlık Tezi*.
- Kırtıl, İ. G. (2019). *Unutulmaz turizm deneyimi, destinasyon marka kişiliği, destinasyon aidiyeti, tatmin ve davranışsal niyet ilişkisi: Antalya örneği* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., & Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 4(1), 75-83.
- Kivela, J. & Crotts, J.C. (2006), "Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination", *Journal of Hospitality and Tourism Research*, C:30, ss.354-377.
- Koçak, Ö. (2003). Erken Sinop yerleşmeleri. *Türk Tarih Kurumu, Belleten*, 67(250), 697-718.
- Kodaş, D. (2018). *Gastronomi deneyimi, gastronomi motivasyonu, destinasyon Tatmini ve destinasyon marka denkliği ilişkisi: Gaziantep örneği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Kozak, N., Kozak, M. A., & Kozak, M. (2017). *Genel turizm ilkeler ve kavramlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kök, A., & Kurnaz A. (2022). Gastronomi ve gastronomi turizmi. Hande A. K., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi Rehberliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kök, A., Kurnaz, A., Kurnaz, H. A., & Karahan, S. (2020). Ege otlarının yöresel mutfaklarda kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2), 152-168.

- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N., & Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale’de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.
- Köşker, H., & Özbey Z. (2021). Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 471-489.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Larsen, S. (2007). “Aspects of a psychology of the tourist experience”. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 7(1): 7-18.
- Long, M. L. (2004). Culinary tourism (2. Baskı). Usa: The University Press Of Kentucky.
- Lourens, M. (2007). *The underpinnings for successful route tourism development in South Africa*. University of the Witwatersrand. Masters Thesis. Johannesburg.
- Meyer, D. (2004). *Tourism routes and getaways: Key issues for the development of tourism routes and gateways and their potential for pro-poor Tourism*.
- Mutlu, H. (2022). *Afyonkarahisar gastronomi envanteri oluşturularak gastronomi rotalarının belirlenmesi*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Nazıkgül, M., & Ödemiş, M. (2024). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Bayburt örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 151-177.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/2 (2017) 39-60.
- Nergiz, H. G. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk Mutfağı*. Mehmet S., & Gülçin Ö. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Neuhofer, B., Buhalis, D., & Ladkin, A. (2014). A typology of technology-enhanced tourism experiences. *International Journal of Tourism Research*, 16(4): 340-350.

- Neuman, W. L. (2020). Toplumsal araştırma yöntemleri. Nitel ve Nicel Yaklaşımlar. (Çev. Özlem Akkaya), (Sekizinci Edisyon). Ankara: Siyasal Kitapevi.
- Nisari, M. A., & Yılmaz, M. (2018). Yerel yemeklerin ziyaretçi motivasyonuna etkisi. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 68-77.
- Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, G. B., & Çakır, M. U. (2021). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında Van gastronomi rotası önerisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2655-2669.
- Oğan, Y., & Büyükyılmaz, S. (2020). Karadeniz bölgesinin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(3), 337-354.
- Ok, M. (2023). *Ege Bölgesi'ndeki millî parkların ekoturizm potansiyelinin araştırılması* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management*, 28(1): 253-261.
- Olğaç, İ., & Doğan, M. (2024). Marmara Bölgesi'ndeki illerin sürdürülebilirlik düzeylerinin coğrafi göstergelerle belirlenmesi. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(2), 365-380.
- Onur, N. (2019). Türk Mutfak Kültüründe özel bir tat: Manavgat'ın Altın Susamı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD) E-ISSN: 2602-4462*, 1(1), 19-25.
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Öncülokur, A. & Akaslan, E. & Barış, N. & Dilek, S. E. (2023). Turizm ve deneyim ilişkisi: YÖK ulusal tez merkezindeki lisansüstü tezlere yönelik bibliyometrik bir değerlendirme. *Mesopotamia Journal of Interdisciplinary Studies*, 3(1), 58-68.
- Öner, N., Erşahin, S., Ayan, S., & Özel, H. B. (2016). İç Anadolu'da yarı kurak alanların rehabilitasyonu. *Anadolu Orman Araştırmaları Dergisi*, 2(1-2), 32-44.

- Özaltaş Serçek, G., Kaya, M. & Serçek, S. (2017). Turistik ürünlerde estetik değer algısı. *1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi*.
- Özbay, G. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk Mutfağı*. Mehmet S., & Gülçin Ö. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özçağlar, A. (2012). *Akdeniz bölgesi*. Ankara Üniversitesi. <https://geography.humanity.ankara.edu.tr/wpcontent/uploads/sites/277/2015/08/ADAN-A-B%C3%96LGES%C4%B0-1.pdf>.
- Özçelik Heper, F. (2017). Türk mutfağı. Mehmet S., & Gülçin Ö. (Ed.), *Uluslararası Gastronomi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Özdemir, D., & Akmeşe, K. A. (2024). Gastronomi turizminde coğrafi işaretli ilçeler: Hatay örneği. *Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal)*, 10(3), 462-476.
- Özel, G., Yıldız, F., & Akbaba, M. (2017). Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlenmesi: Kilis mutfağı örneği. *The Journal of Kesit Academy*, 3(11), 351-364.
- Özen, Y., & Gül, A. (2007). Sosyal ve eğitim bilimleri araştırmalarında evren-örneklem sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (15), 394-422.
- Özgen, N. (2010). Doğu Anadolu Bölgesi'nin doğal turizm potansiyelinin belirlenmesi ve planlamaya yönelik öneriler. *Uluslararası İnsan bilimleri dergisi*, 7(1).
- Özışık Yapıcı, O. (2021). Temel bilgilerle yöresel mutfaklar (örnek menü ve reçeteler). Hatice S. G., & İpek Ü. (Ed.), Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Özkan, C., & Aydın, S. (2018). Yerel yiyecekler aracılığı ile sürdürülebilir destinasyonlar: Ayvacık Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1), 335–349.
- Öztürk B., & Güven O. S. (2020). Gastronomi ve yiyecek tarihi. Atilla A., & Neslihan Ç. (Ed.). *Gastronomi ile ilgili genel kavramlar* (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öztürk, A. (2013). *Kıyı yerleşimlerinde ikinci konutun kentsel yaşam kalitesine etkileri Ayvalık örnekleme* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>.
- Pekyaman, A. (2008). *Turistik satın alma davranışında destinasyon imajının rolü Afyonkarahisar bölgesinde bir araştırma* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Richards, G. (2011). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption?* Tourism and Gastronomy. Editör: Hjalager A-M ve Richards, G., Routledge: NewYork.
- Sabancı, A. E., & Girgin, G. K. Destinasyon pazarlamasında coğrafi işaretli ürünler; Gaziantep örneği. *Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergisi*, 3(2), 237-264.
- Sabur, D. G. & Güneş, S. G. (2022) Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretleme ve Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından önemi. A. E. Tosun., G. Tup Levent., K. Temizer (Ed.), 2. *Uluslararası Sosyal Bilimler Lisansüstü Öğrenci Sempozyumu*, (s.157-171). Van, Türkiye.
- Sabur, D. G., & Güneş, S. G. (2023). Kayseri örneğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Samav, U (2021). Sinop mutfak kültürünün değerlendirilmesi bakımından indeksinin oluşturulması. *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumu / 21-24 Ekim 2021*.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training“ *Hospitality Management*, 23, s. 15-24.
- Saraç, Ö., & Batman, O. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk Mutfağı*. Mehmet S., & Gülçin Ö. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarı Gök, H. (2021). *Temel bilgilerle yöresel mutfaklar (örnek menü ve reçeteler)*. Hatice S. G., & İpek Ü. (Ed.), Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Say, D., Esen, M. K., & Güzeler, N. (2018). Türk Mutfağında kahvaltı kültürü. *I. Uluslararası Akdeniz Sempozyumu*, 37-55.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2).

- Schmitt, B., (1999). Experiential marketing. *Journal of Marketing Management* 15, 53-67.
- Seçim, Y., & Akyol, N. (2022). *Konya Mutfak Kültürü*. A. Cihan (Ed.), Konya Mutfak Kültürü, İstanbul: Akademik Kitaplar.
- Sensoy, S., Demircan, M., Ulupınar, U., & Balta, I. (2008). Türkiye iklimi. *Turkish State Meteorological Service (DMI), Ankara*.
- Seo, S., Yun, N., & Kim, O. Y. (2017). Destination food image and intention to eat destination foods: a view from Korea. *Current Issues in Tourism*, 20(2), 135-156.
- Serçek, S., & Özaltaş Serçek, G. (2016). Turist deneyimlerinin müşteri odaklı marka değerine etkisinin incelenmesi. *Journal Of International Social Research*, 9(42).
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., & Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.
- Seyitoğlu, F. (2018). Gastronomi ve turizm ilişkisi bağlamında temel konuların incelenmesi. *Uluslararası İnsan Çalışmaları Dergisi*, 1(2), 316-344.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm literatürün de Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2025a). İstatistikler. Erişim: 14 Nisan 2025, <https://sinop.ktb.gov.tr/TR-74927/istatistikler.html>.
- Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2025b). Halk mutfağı. Erişim: 16 Nisan 2025, <https://sinop.ktb.gov.tr/TR-74845/halk-mutfagi.html>.
- Smith, S. L. J. & Xiao, H. (2008). "Culinary tourism supply chains: A preliminary examination". *Journal of Travel Research*, 46(3), 289-299.
- Sormaz, U, Akmeşe, H, Güneş, E, & Aras, S. (2016) Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39:725-730.
- Sökmen, C., & Özkanlı, O. (2018). Gastronomi turizmi alanyazının gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisinde yayımlanan makaleler üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.

- Sönmez, V. (2005). Bilimsel araştırmalarda yapılan yanlışlıklar. *Eurasian Journal of Educational Research (EJER)*, (18).
- Sözbilir, M. (2021). Nitel araştırmalarda verilerin toplanması, analizi ve sunumu. Levent D., Cem U., & Sedef Z. Y. (Ed.). *Sosyal bilimler alanında bilimsel araştırma ve yayın süreçleri*. Edirne: Trakya Üniversitesi Matbaası.
- Sözer, A. N. (1984). A general review of the natural environment of south-eastern Anatolia. *Ege Coğrafya Dergisi*, 2(1).
- Stamboulis, Y., & Skayannis, P. (2003). Innovation strategies and technology for experience based tourism. *Tourism Management*, 24(1): 35-43.
- Sünnetçioğlu, S., Can, A., & Durlu-Özkaya, F. (2012). Yavaş turizmde coğrafi işaretlemenin önemi. 13. *Ulusal Turizm Kongresi*, 6-9 Aralık 2012, Antalya, 953-962
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2007). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15.
- Şahin, E., & Ünlüöner, K. (2021). Adana'nın Unesco yaratıcı şehirler ağı gastronomi teması kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 1204-1231.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak "gastronomi turizmi": İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahin, S. K., İşlek, E., & Bingöl, Z. (2018). Gaziantep mutfak kültüründe yer alan klasik lezzetlerden örnekler. *Türkbilim*, 8, 53-59.
- Şen, A., & Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(32), 65-72.
- Şen, M. A. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında Trabzon mutfağına özgü bir ürün "kuymak". *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268.
- Şen, N. & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.

Şengül, S. (2016). *Yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi* (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz bölgesi sürdürülebilir turizm kongresi bildiri kitabı*, 599-606.

Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.

Şengül, S., & Türkay, O. (2022). *Türkiye'nin yöresel mutfakları* (2. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Şengül, S., Çakır, A., & Çakır, G. (2015). *Yöresel mutfaklar*. Ankara: Beta Basım Yayım.

Şeren Karakuş, S., Sezgin, A. C., & Şanlıer, N. (2015). Türk Mutfağında kullanılan et ve etli yemek çeşitlerinin yapımı ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 62-68.

Şimşek, A. & Selçuk, G. N. (2018). Gastro turistlerin tipolojisinin belirlenmesi: Gaziantep ölçeğinde bir uygulama. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 28-43.

T.C Millî Savunma Bakanlığı, Harita Genel Müdürlüğü, (2025). Sinop İl'i haritası. Erişim: 21 Mayıs 2025, <https://www.harita.gov.tr/uploads/files/products/sinop-mulk-idare-il-haritasi-1345.pdf>.

T.C. Sinop Valiliği (2025a), Tarih. Erişim 05 Nisan 2025, <http://www.sinop.gov.tr/tarih>.

T.C. Sinop Valiliği (2025b), Coğrafya. Erişim: 07 Nisan 2025, <http://www.sinop.gov.tr/coğrafya>.

T.C. Sinop Valiliği (2025c), Turizm. Erişim: 14 Nisan 2025, <http://www.sinop.gov.tr/turizm>.

T.C. Sinop Valiliği (2025d), Ne yenir. Erişim: 16 Nisan 2025, <http://www.sinop.gov.tr/ne-yenir#>.

Talas, M. (2020). Malatya yemeklerinin gastronomi turizi açısından değerlendirilmesi. *Journal of World of Turks/Zeitschrift Für die Welt der Türken*, 12(3).

- TDK, (2025a). Güncel Büyük Sözlük. Turizm. Erişim: 12 Ocak 2025, <https://sozluk.gov.tr/>.
- TDK, (2025b). Güncel Büyük Sözlük. Gastronomi. Erişim: 14 Ocak 2025, <https://sozluk.gov.tr/>.
- TDK, (2025c). Güncel Büyük Sözlük. Rota. Erişim: 28 Mart 2025, <https://sozluk.gov.tr/>.
- TDK, (2025d). Güncel Büyük Sözlük. Deneyim. Erişim: 25 Nisan 2025, <https://sozluk.gov.tr/>.
- Tırıl, A. (2010). *Cumhuriyet döneminde Sinop (1923-1950)* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakın rolü. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 4/Special Issue1, (2016) 174-189.
- Torres, E. N. (2016). Guest interactions and the formation of memorable experiences: An ethnography. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(10), 2132-2155.
- Tung, V. W. S., & Ritchie, J. R. B. (2011). Exploring the essence of memorable tourism experiences. *Annals of Tourism Research*, 38, 1367-1386.
- TÜİK, (2025). Adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçları. Erişim: 14 Nisan 2025, <https://cip.tuik.gov.tr/>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025a). Coğrafi işaret kavramı. Erişim: 22 Nisan 2025, <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fraf-i%C5%9Faret-nedir#>.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025b). Coğrafi işaretli ürünler. Erişim: 22 Nisan 2025, <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>.
- Türkben, C., Gül, F., & Uzar, Y. (2012). Türkiye'de bağcılığın tarım turizmi (agro-turizm) içinde yeri ve önemi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 47-50.
- Uçuk, C., & Kayran, M. (2020). Gaziantep mutfakının tarihsel gelişimi: milli mücadele döneminde Gaziantep'te yeme içme faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.

- UNESCO (2025a). UNESCO Creative Cities Network. Erişim: 20 Mart 2025, https://www.unesco.org/sites/default/files/medias/fichiers/2023/03/UCCN%20Mission%20Statement_rev2023.pdf?hub=80094.
- UNESCO (2025b). UNESCO Creative Cities Network. Erişim: 20 Mart 2025, <https://www.unesco.org/en/creative-cities/grid?hub=80094>.
- UNWTO, (2025a). Turizm Terimi. Erişim: 12 Ocak 2025, <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>.
- UNWTO, (2025b). Gastronomy, Erişim: 18 Mart 2025, <https://www.unwto.org/gastronomy>.
- UNWTO, (2025c). Global Report on Food tourism, Erişim: 29 Mart 2025, https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/201909/food_tourism_ok.pdf.
- Uslu, A. (2024). *Macera turizminde off-road faaliyetlerinin katılımcıların yaşamlarındaki yeri ve Gümüşhane ili turizm potansiyeline etkisi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kapadokya Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Araştırma Enstitüsü, Nevşehir.
- Usta, S., & Şengül, S. (2021). Gastronomi turizmi cazibe unsurları. Serkan Ş., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uygun, A. İ., Demiral, Y. M., & Uslu, N. (2021). Antalya ilinin coğrafi işaret almış gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *Medya ve Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 3(2), 91-104.
- Üstün Demirkaya, F., & Tuluk, Ö. I. (2012). Eflatun'un "Kurban" sınınope'den Sinop'a: kaynaklara göre Sinop kentinin fiziksel gelişimi. *METU Journal of the Faculty of Architecture*, 29(1), 45-68.
- Üstün, F. (2008). *Tarihsel kaynaklara göre Sinop şehrinin fiziksel gelişimi (Antik Dönemden 19. yy. sonuna kadar)* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Üzölmez, M. & Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 51-63.

- Üzümcü, O. O. (2018). *Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi açısından Likya Bölgesini ziyaret eden turistler üzerine bir inceleme* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Velazquez, E. M., Martínez, T. C., & González-Guerrero, G. (2020). Tourism routes for the diversification of rural livelihoods: a methodological approach. S.A. R. Khan (Ed.), *Tourism içinde* (1-12). IntechOpen.
- Vocabulary (2022) Route- Definition, Meaning & Synonyms. Erişim: 28 Mart 2025, <https://www.vocabulary.com/dictionary/route>.
- Volo, s. (2013). Conceptualizing experience: a tourist based approach. İçinde scott, n., laws, e. ve boksberger, p. (eds.), *marketing of tourism experiences* (ss. 19-34). london: routledge.
- Walls, A. R. (2013). “A Cross-Sectional examination of hotel consumer experience and relative effects on consumer values”. *International Journal of Hospitality Management*, 32: 179-192.
- Williams, H. A., Yuan, J., & Williams Jr, R. L. (2019). Attributes of memorable gastro-tourists’ experiences. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 43(3), 327-348.
- Yarmacı, N. (2021) Gastronomi turizminde pazarlama yaklaşımları. Serkan Ş., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yazıt, H. (2021). Gastronomi turizminin tarihsel gelişimi. Serkan Ş., & Alper K. (Ed.). *Gastronomi turizmi kavramlar, ilkeler ve uygulamalar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yıldız, S. (2000). *Sinop ve Çevresinin Bitki Örtüsü* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yılmaz, C. (2009). Tarihi Sinop kalesi cezaevi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 14(22), 1-15.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171-191.
- Yönet Eren, F. (2018). *Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde bir araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ankara.

Yurday, Y. İ., & Kınır, S. (2019). *Ulusal gastronomi ve Türk Mutfağı*. Mehmet S., & Gülçin Ö. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.

Zağralı, E., & Akbaba, A. (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma. *Journal of Yasar University*, 40(10), 6633–6644.

Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfily, M. I., Radzi, S. M., & Othman, Z. (2009). “Gastronomy: an opportunity for Malaysian culinary educators”. *International Education Studies*, 2(2): 66-71.

Zainal, A., Zali, A. N., & Kassim, M. N. (2010). Malaysian gastronomy routes as a tourist destination. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts (JTHCA)*, 2(1), 1-10.

Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme. *Ulusal Turizm Kongresi*, 1, 16.

Zeren, U. (2023). Anadolu'nun bağcılık ve şarap mirasının incelenmesi: Ege Bölgesi özelinde bir rota önerisi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

EKLER

EK 1: Görüşme Formu

Sayın Katılımcı,

Bu araştırmanın temel amacı, Sinop ilinin mevcut gastronomik potansiyelini harekete geçirmek için lezzet rotası oluşturmak ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye gelen turistlere yol gösterici bir referans kaynak oluşturmaktır. Araştırmada görüşme süresince kişisel bilgileriniz ve dile getirecekleriniz tümüyle gizli kalacak olup herhangi bir kişi ya da kurumla paylaşılmayacak, yalnızca bu çalışmanın amaçları doğrultusunda kullanılacaktır. Görüşmemiz, yaklaşık 10-15 dakika sürecektir. Araştırmaya gösterdiğiniz ilgi ve yaptığınız katkılar için şimdiden teşekkür ederiz.

Gülnisa TURAN

Görüşme No.....

Tarih....

Demografik Özellikler

Yaşınız:

Cinsiyetiniz:

Eğitim durumunuz:

Mesleğiniz:

Aylık gelir durumunuz: () 0-17.500 TL arası () 17.501-35.000 TL arası () 35.001-52.500 TL arası () 52.501 TL ve üzeri.

Görüşme Soruları

1. Gastronomi rotası (lezzet rotası) denildiğinde aklınıza ne geliyor?
2. Daha önce herhangi bir gastronomi rotasına katılım sağladığınız mı? Evet ise daha önce deneyimlediğiniz gastronomi rotası hakkında görüşleriniz nelerdir?
3. Sinop'ta yerel gastronomi rotası var mıdır?
4. Gastronomi rotasında mutlaka bulunması gerektiğini düşündüğünüz Sinop'a özgü yiyecek ve içecek ürünleri nelerdir?

5. Sinop'ta yerel lezzetlerin deneyimlenmesine olanak tanıyan turlar var mıdır? Var ise bu turların içeriği nedir?
6. Sinop'ta gastronomi rotası oluşturmak için etkinlikler düzenleniyor mu?
7. Sinop ili deneyimsel turizm anlamında gastronomi rotasına uygun mudur? Hayır ise eksik yanları nelerdir?
8. Sinop'ta katıldığınız gastronomi turizmi kapsamındaki deneyimlerinizin olumlu yanları ve olumsuz yanları nelerdir?

Ekleme istediğiniz bir husus var mıdır?



ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Gülnisa TURAN

Yabancı Dili : İngilizce

Eğitim Durumu

Lise: Trabzon/ Akçaabat Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi-Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı /Mutfak Dalı-2018

Ön Lisans: Gümüşhane Üniversitesi/Turizm ve Otel İşletmeciliği-2020

Lisans: Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi/ Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği-2023

Lisans: İstanbul Üniversitesi, Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi, Çocuk Gelişimi-2025

Yüksek Lisans: Sinop Üniversitesi/ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı-2025

Mesleki Deneyim

Trabzon/ Usta Park Otel: 2016/ Stajyer Garson

Trabzon/ Cephanelik Cafe&Restaurant: 2017/ Stajyer Mutfak Personeli

Trabzon/ Zorlu Grand Hotel: 2019/ Stajyer Mutfak Personeli

Yayın Listesi:

Turan, Gülnisa & Yazıt, H. (2024). Kırk Yıllık Hatır: Türk Kahvesi. İçinde: Yazıt, H. & Gençer, K. (ed.), *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar-II*. Özgür Yayınları. DOI: <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub439.c1910>.

Turan G. & Yazıt H. (2024). Karadeniz bölgesinde bulunan coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *24. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 565- 576.

Turan, G., & Yazıt, H. (2024). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Bulunma Durumu: Trabzon Örneği. *III. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbâz-ı Velî Sempozyumu, Özet bildirisi kitapçığı*, 24-25.

Turan, G., & Yazıt, H. (2024). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Bulunma Durumu: Trabzon Örneği. S., Yılmaz, A., Sercan, U., Sinan & Y., Zekeriya (Ed.), *Kültürel Değerler, Yöresel Mutfak ve Turizm*, Konya: Neu press.

Turan, G., Yazıt, H., & Aslan V. (2025). Türk mutfağı yöresel yemeklerinin sağlıklı beslenme üzerindeki etkisi. *Sinop Uluslararası Sağlık Turizm ve Spor kongresi Bildiriler Kitabı*, 49-50.

Turan, G., & Yazıt, H. (2025). Sinop ili yöresel yemeklerinin tanıtımı: valilik, il kültür turizm müdürlüğü ve belediye web sitelerinin incelenmesi, *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 9(2), 104-115.

