

Uluslararası • International

Aşçı Dede 2.

Ateşbâz-ı Velî

Sempozyumu • Symposium



2. INTERNATIONAL AŞÇI DEDE ATEŞBÂZ-I VELÎ SYMPOSIUM

2. ULUSLARARASI AŞÇI DEDE ATEŞBÂZ-I VELÎ SEMPOZYUMU

23 – 25 September 2022

KONYA / TÜRKİYE

ABSTRACTS BOOK

SEMPOZYUM ÖZET KİTABI

Konya Büyükşehir Belediyesi Adına
Sahibi

Uğur İbrahim ALTAY

Editör

Assoc. Prof. Dr. Yilmaz SEÇİM

Ph.D. Selman BAYRAKCI

Ph.D. Sercan ARAS

Lecturer Cemil USLU

Res. Asst. Alper KAYA

Res. Asst. Saadet ZAFER KAVACIK

Res. Asst. Zekeriya YETİŞ

Konya Büyükşehir Belediyesi Yayınları

ISBN :

978-605-389-511-4

Baskı Cilt

Matsis Matbaa Sistemleri Ltd.Şti.

Tevfikbey Mah. Dr. Ali Demir Cad. No:51

Sefaköy / İSTANBUL

Tel : 0 212 624 21 11

Grafik Tasarım

Mustafa ÇETİN

Yapım



KÜLTÜR A.Ş.

Konya Sanat Kültür ve Spor Faaliyetleri San.Tic.A.Ş.

Konevi Mah. Alay Cad. No:11 Meram / Konya

Tel : 0 332 355 55 52

2022

KONYA/TÜRKİYE

Chair of The Organizing Board

Assoc. Prof. Dr. Yılmaz SEÇİM

Organizing Committee

Prof. Dr. Fatma ARSLAN
Assoc. Prof. Dr. Üyesi Eda GÜNEŞ
Assoc. Prof. Dr. Yalçın TÜKEL
Assoc. Prof. Dr. Yasin BİLİM
Assoc. Prof. Dr. Yeliz PEKERŞEN
Asst. Prof. Dr. Fatma Esra GÜLEÇ
Ph.D. Selman BAYRAKCI
Ph.D. Sercan ARAS
Res. Asst. Alper KAYA
Res. Asst. Saadet ZAFER KAVACIK
Res. Asst. Seda YETİMOĞLU
Res. Asst. Sinan USLU
Res. Asst. Zekeriya YETİŞ
Coşkun BİLGİ
Lec. Cemil USLU
Lec. Evren NAS

Science Committee

Prof. Dr. Abdullah KARAMAN
Prof. Dr. Ahmet GÜNER
Prof. Dr. Çağatay ÜNÜSAN
Prof. Dr. Dallen J. TIMOTHY
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK
Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA
Prof. Dr. Gürkan UÇAR
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU
Prof. Dr. İsmet KAYA
Prof. Dr. Kevin GRIFFIN
Prof. Dr. Mahmut DEMİR
Prof. Dr. Mete SEZGİN
Prof. Dr. Muharrem TUNA
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
Prof. Dr. Nurudin KIDIRALİYEY
Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN
Prof. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER
Prof. Dr. Şafak ÜNÜVAR
Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ
Prof. Dr. Yasin BOYLU
Assoc. Prof. Dr. Adem ARMAN
Assoc. Prof. Dr. Alev AKMEŞE
Assoc. Prof. Dr. Abdurrahman DİNÇ
Assoc. Prof. Dr. Ceyhun Can ÖZCAN
Assoc. Prof. Dr. Halil AKMEŞE
Assoc. Prof. Dr. Mehmet DEMİREL
Assoc. Prof. Dr. Meral YILMAZ
Assoc. Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI
Assoc. Prof. Dr. Müjdat ERTÜRK
Assoc. Prof. Dr. Onur GÖRKEM
Assoc. Prof. Dr. Razzaq RAJ
Assoc. Prof. Dr. Ümit SORMAZ
Asst. Prof. Dr. Abdullah BADEM
Asst. Prof. Dr. Ali ŞEN
Assoc. Prof. Dr. A. Büşra MADENCİ
Asst. Prof. Dr. Fatma Esra GÜLEÇ
Asst. Prof. Dr. Ferdi BİŞKİN
Assoc. Prof. Dr. Kevser ÇINAR
Asst. Prof. Dr. Mehmet Sedat İPAR
Asst. Prof. Dr. Mustafa Sabır BOZOĞLU
Asst. Prof. Dr. Mustafa Cüneyt ŞAPCILAR
Ph. D. Gulmira SAMATOVA
Ph. D. M. Omar PARVEZ
Ph. D. Ramazan GÜNDÜZ
Ph. D. Shin YASUDA

II. ULUSLARARASI AŞÇI DEDE ATEŞBÂZ-I VELÎ SEMPOZYUMU

(II. INTERNATIONAL AŞÇI DEDE ATEŞBÂZ-I VELÎ SYMPOSIUM)

Tarih - Date : 23 Eylül September 2022

Saat - Time : 10:00

Salon - Hall : Selçuklu Kültür Merkezi / Kubad Abad Balo Salonu – Kubad Abad Ball Room

AÇILIŞ VE PROTOKOL KONUŞMALAR / OPENING AND PROTOCOL SPEECHES

Vahdettin ÖZKAN Konya Valisi

Uğur İbrahim ALTAY Konya Büyükşehir Belediye Başkanı

Prof. Dr. Cem ZORLU Necmettin Erbakan Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Fatma ARSLAN NEÜ Turizm Fakültesi Dekanı

DAVETLİ KONUŞMACILAR / INVITED SPEAKERS

Oturum Başkanı-Moderator: Doç. Dr. Yasin BİLİM

“Gastronomi Turizminde Değişen Eğilimler ve Türkiye”

Prof. Dr. Muharrem TUNA

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

“Türk Mutfağının Dünya Mutfakları Arasındaki Yeri- Restoranlarda Kullanım Düzeyi ve Avantajları”

Doç. Dr. Burak MİL

Kent Üniversitesi

“Contemporary Gastronomy and Cultural Issues for the Tourism and Events Industry”

Doç. Dr. Razaq RAJ

Leeds Beckett University

“Tradition and New Trends in Gastronomy - The Example of Poland”

Dr. Aleksandra LAPKO

Maritime University of Szczecin

SALON/ROOM: MİRYOKEFALON		23 EYLÜL – SEPTEMBER 2022 OTURUM /SESSION: 13:30-14:30
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Ayşe Büşra MADENCİ		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Arş. Gör. Saadet ZAFER KAVACIK Doç. Dr. Kevser ÇINAR	Türbe Görevlisinin (Türbedar) Türbe Tanıtımındaki Rolü: Ateşbâz-ı Velî Türbesine Yönelik Bir Araştırma
2	Fulya ADABALI Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	Geleneksel Mevlevi Mutfağının Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma
3	Prof. Dr. Zehra GÖRE	Osmanlı Metinlerinin Tanıklığında İki Mucizevi Yiyecek “Menn” ve “Selva”
4	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM İbrahim Sacid SEZER Kadir DURSUN	Mevlevi Mutfağında Baharat Kullanımı İle İlgili Nitel Bir Çalışma
5	Pınar CEYLAN	Geçmişten Günümüze Mutfak Çatalhöyük’ten Yansımalar
6	Doç. Dr. Vesile ALBAYRAK SAK	Divan Şiirinde Mevlevi Mutfak Terimleri
SALON/ROOM: MALAZGİRT		23 EYLÜL- SEPTEMBER 2022 OTURUM / SESSION: 13:30-14:30
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Halil AKMEŞE		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Öğr. Gör. Meral İŞ Arş. Gör. Dr. Selman BAYRAKCI	Bulut Mutfakların Gastro Ekonomik Açıdan Değerlendirilmesi
2	Erdi SAĞDIÇ Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Cüneyt ŞAPÇILAR	Ziyaretçilerin Yiyecek İçecek Tüketim Motivasyonları ve Sosyal Medyaya Yönelik Tutumları
3	Nesrin TUNCAY Doç. Dr. Ceyhan Can ÖZCAN	Gastronominin Yerel Ekonomiler Üzerindeki Etkileri
4	Mehmet HAYIRLIOĞLU	Konya Turizmi İçin Bir Öneri: Gastronomi ve Mutfak Kültürü Rotası
5	Büşra KURTOĞULLARI Doç. Dr. Eda GÜNEŞ Dr. Öğr. Üyesi Gönül EROĞLU	Türkiye’deki Yenilebilir Mantarlar ve Mutfaktaki Kullanımı

SALON/ROOM: İSFAHAN		23 EYLÜL- SEPTEMBER 2022 OTURUM/SESSION: 13:30-14:30
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Doç. Dr. Muammer ULUTÜRK	Musevi Karay (Karaim) Türklerinde Yemek Kültürü
2	Arş. Gör. Dr. Ramazan GÜNDÜZ	Konya Ovası Neolitik Dönem Yeme Alışkanlıkları ve Pişirme Kapları Üzerine Bir Değerlendirme
3	Doç. Dr. Fatih VAROL Revşen AKAY Ahmet TAŞTEKİN	Mardin Mutfağı Yöresel Lezzetlerinden Klıçe (Kuluçe) Çöreğinin İncelenmesi
4	Eda Nur KARAKAŞ Murat TAKKACIGİL Tevfik SEZEN Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN	Konya/Sille Mahallesinde Yaşayan Yerel Halkın Yemek ve Mutfak Kültürü
5	Osman ÖZER Doç. Dr. Ceyhun Can ÖZCAN	Gastronomi ve Av Turizmi; Bildircin Av Etinin Ekonomik ve Gastronomik Açından Değerlendirilmesi
SALON/ROOM: MİRYOKEFALON		23 EYLÜL-SEPTEMBER 2022 OTURUM/ SESSION: 15:00-16:00
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Ümit SORMAZ		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Doç. Dr. Halil AKMEŞE - Esra POLAT	Kültürel Miras Kapsamında Müze Değerleri; Konya Arkeoloji Müzesi Örneği
2	Öğr. Gör. Meral İŞ Arş. Gör. Dr. Selman BAYRAKCI Doç. Dr. Ceyhun Can ÖZCAN	Turizm Ekonomisinde Dijital Bir Dönüşüm: Blockchain Teknolojisi
3	Osman ÖZER	Türkiye'deki Avcı Turistlerin Av Turizminde Kanatlı ve Kürklü Av Hayvanı Tercihleri
4	Doç. Dr. Abdurrahman DİNÇ Serap ARI Hamdi KARAKÖK	Festival Turizmi Kapsamında Destinasyon Pazarlaması: Konya Örneği
5	Büşra ÇAĞLAYAN	Prehistorik Dönemde Öğütme Taşlarının Konya Ovası Üzerinde Kullanımı

SALON/ROOM: MALAZGİRT		23 EYLÜL-SEPTEMBER 2022 OTURUM/SESSION: 15:00-16:00
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Eda GÜNEŞ		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Doç. Dr. Halil AKMEŞE Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM Fatma Rezzan ÇELİKMİH	Klasik Konya Mutfak Kültürü
2	Doç. Dr. Canan SEVİNÇ	Muharririn Gastronom Olarak Portresi: Refik Halit Karay'ın Eserlerinde Yemek Kültürü
3	Arş. Gör. Ayşe Nur USLU Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ Dr. Öğr. Üyesi Yurdanur YUMUK	Sokak Satıcıları Açısından Safranbolu'daki Sokak Lezzetlerinin Değerlendirilmesi
4	Dr. Öğr. Üyesi Tahir DAĞCI	Karaman Sosyo- Kültürel Hayatında Bir Değişim Örneği: Helvacılar Sokağı
5	Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ Prof. Dr. Nurya TÜRKER Arş. Gör. Burak PINAROĞLU	Safranbolu'dan Taşköprü'ye Kuyu Kebabı (Büryan Kebabı): Bir Gastronomi Rotası Önerisi
SALON/ROOM: İSFAHAN		23 EYLÜL-SEPTEMBER 2022 OTURUM/SESSION: 15:00-16:00
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Mehmet DEMİREL		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Kemal TORUN Özde Nur BAYRAK Nursena ONUR Doç. Dr. Mehmet DEMİREL Arş. Gör. Alper KAYA	Üniversite Öğrencilerinde Rekreatif Farkındalık ve Yalnızlık İlişkisi
2	Hasan KOÇAK Furkan ÖZCAN Muhammed Furkan AYRAL Kaan YILDIRIM Doç. Dr. Mehmet DEMİREL Arş. Gör. Alper KAYA	Üniversite Öğrencilerinin Rekreatif Katılımlarına Engel Teşkil Eden Faktörlerin Farklı Değişkenler Açısından İncelenmesi
3	Prof. Dr. Fatma ARSLAN Arş. Gör. Hasan Tahsin KAVLAK Arş. Gör. Hasan Suat AKSU	Egzersiz Süresinin Yaşam Kalitesi Üzerindeki Etkisine Yönelik Bir Araştırma
4	Prof. Dr. Ahmet BÜYÜKŞALVARCI Arş. Gör. Zekeriya YETİŞ Ahmet BOZYİĞİT	Covid 19 Pandemisi Sürecinde Toplum Temelli Turizm: Sonsuz Şükran Köyü Örneği
5	Prof. Dr. Ahmet BÜYÜKŞALVARCI Arş. Gör. Zekeriya YETİŞ Ahmet BOZYİĞİT	Hüzün Turizmi: Türkiye'nin Hüzün Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma

ÇEVİRİMİÇİ PROGRAM ONLINE PROGRAM



SALON/ROOM: 1		24 EYLÜL- SEPTEMBER 2022 OTURUM/SESSION: 10:00-11:00
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Ceyhan Can ÖZCAN		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Egemen GÜRDEMİR Prof. Dr. Ahmet GÜNER	Gıdalarda Geri Çağırma
2	Batuhan ATAĞ İsa CÖMERT İbrahim ÖZKÜMÜŞ Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	Mevlevi Mutfak Kültüründe Kullanılan Pişirme Teknikleri ve Araç-Gereçler İle İlgili Nitel Çalışma Örneği
3	Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZER Aysun BÜYÜKGENÇ	Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürüne Özgü Çorbaların Sınıflandırılması
4	Cemile BÜYÜKYILDIRIM Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU Doç. Dr. Ümit SORMAZ	Yöresel Ürünlerin Üretiminde Coğrafi İşaret Standartlarının Aranması: Etli Ekmek Örneği
SALON/ROOM: 2		24 EYLÜL-SEPTEMBER 2022 OTURUM/SESSION 10:00-11.00
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Yalçın TÜKEL		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Dr. Öğr. Üyesi Erhan ŞENSOY	Diyabetik Sıçanların Gastrointestinal Sisteminde Ankaferd Blood Stopper (ABS)'nin Etkisinin Belirlenmesi
2	Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BAKKALOĞLU	Geleneksel Bir Türk Helvası: Kavut Helva
3	Arş. Gör. Samuray Hakan BULUT	Yerel Gıda Bağlamında Ülkelerin Gastronomik Bilim Politikaları: Sistematik Literatür İncelemesi
4	Arş. Gör. Emel ÇİRİŞOĞLU Arş. Gör. Demet GÜNER	Gastronomi Konulu Belgesellerin İncelenmesi: "Yiyeceğin Serüveni" Örneği
SALON/ROOM: 3		24 EYLÜL- SEPTEMBER 2022 OTURUM/SESSION 10:00-11.00
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Yasin BİLİM		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Doç. Dr. Meral YILMAZ	Divriği Mutfağında Selçuklu Hazinesi: Alatlı- Alaflı- Pilavı
2	Dr. Öğr. Üyesi Ali İzzet YILMAZ	Osmanlı Dönemi Yemek Kitaplarında Yabani Otlarla Yapılan Yemekler
3	Cemil DUMAN Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Müslümanlıkta Beslenme Kültürü
4	İsmail AKYOL Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Alternatif Beslenme Odaklı Bir Trend Olarak: Slow Food
SALON/ROOM: 1		24 EYLÜL-SEPTEMBER 2022 OTURUM / SESSION: 11:15-12:15
OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Büşra MADENCİ		
SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Dr. Öğr. Üyesi İhsan KAZKONDU Öğr. Gör. Sercan KADAM	Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi: Devrek Beyaz Baklava Örneği
2	Batuhan ATAĞ Prof. Dr. A. Büşra MADENCİ	Gastronomide Bir Beslenme Engeli: Diyabet ve Alternatif Doğal Tatlandırıcılar
3	Arş. Gör. Tahir YILMAZ Prof. Dr. Ahmet GÜNER	Et ve Ürünlerinde Sülfat Kullanımı
4	Sena YILMAZ Doç. Dr. Meral YILMAZ	Türk Mutfağında Pilavın Yeri ve Coğrafi İşaretli Pilav Örnekleri
5	Sena ÖZSOY Doç. Dr. Eda GÜNEŞ	Fonksiyonel Ürün Geliştirme Örneği: Ravioli

SALON/ROOM: 5	24 EYLÜL-SEPTEMBER 2022 OTURUM/SESSION: 11:15-12:15
----------------------	--

OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Murat KOÇYİĞİT
--

SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Prof. Dr. Serkan BERTAN	Geleneksel Ürün Olarak Denizli Tandır Kebabı İle İlgili Yorumların Değerlendirilmesi
2	Güray KARACIL Arş. Gör. Dr. Yakup Kemal ÖZEKİCİ Hüseyin KELEŞ Doç. Dr. Ceyhan Can ÖZCAN	Türkiye Tarım Ekonomisinde Organik Tarımın Yeri: Gastronomi Şehirleri Örneği
3	Emre TANKUŞ Öğr. Gör. Erhan SUR Doç. Dr. Burhan SEVİM	Coğrafi İşaretli Yiyeceklerle Yönelik Kullanıcı Yorumlarının Duygu Analizi Yöntemi ile Değerlendirilmesi: Sinop Mantısı ve Nokulu
4	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU Olena ÇAVUŞOĞLU	Kıbrıs Mutfak Kültüründe Yer Alan Geleneksel Turşular Üzerine Bir Araştırma
5	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ÇAVUŞOĞLU Olena ÇAVUŞOĞLU	Geleneksel Kıbrıs Gastronomi Kültüründe Sokakta Satılan Mevsimsel Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma

SALON/ROOM: 6	24 EYLÜL-SEPTEMBER 2022 OTURUM/SESSION: 11:15-12:15
----------------------	--

OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa BOZOĞLU

SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Dr. Öğr. Üyesi Ferdi BİŞKİN Çağdaş PEKTAŞ	Marka Deneyimi Konusunda Hazırlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili
2	Doç. Dr. Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU Doç. Dr. Özgür GÖLGE	Turizm İşçilerinin Rekreatif ve Medikal Amaçlı Marijuhanna Kullanım Alışkanlıklarının İncelenmesi
3	Uzman Ercan GENÇ Doç. Dr. İsmail DÖNMEZ Öğr. Gör. Seraceddin GÜRBÜZ	Meslek Yüksekokulu Açıklik Programı Öğrencilerinin Ahilik Hakkındaki Görüşlerinin ve Ahilik Değerlerinin İncelenmesi
4	Kübra ÇELİK	Dinler Şehri İstanbul'da Mevleviliğin Geliştiği Yer: Galata Mevlevihanesi
5	Berkan BAŞAR Erdem BAYDENİZ Leyla KILICI	Algılanan Otantiklik ve Gastronomi İmajının Davranışsal Niyet Üzerine Etkisi: Afyonkarahisar Örneği

SALON/ROOM: 1	24 EYLÜL - SEPTEMBER 2022 ÇAPRAZ OTURUMLAR /CROSS SESSIONS: 12:30-13:30
----------------------	--

OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Dr. Öğr. Üyesi Cüneyt ŞAPCILAR

1	Öğr. Gör. Muhammed YILDIZ Öğr. Gör. Neslihan Aybike HÖKELEKLİ Çetin ŞİMŞEK	Staj Uygulamalarının Kariyer Planlamasına Etkisi: Gastronomi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma
2	Rukiye ÇETİN Gamze CESUR Doç. Dr. Birsan BULUT SOLAK	Gıda Güvenliği Açısından Konya'da Coğrafi İşaret Almış Gıda Ürünlerinin İncelenmesi
3	Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK Dr. Öğr. Üyesi Suat AKYÜREK Öğr. Gör. Rifat PİR Öğr. Gör. Sedat TAŞ	Yayla Turizminde Gastronomi Değerleri: Gümüşhane Örneğinde Bir Saha Çalışması
4	Murat DOĞAN	Gastronomide Yeni Yaklaşım: Gastronomi Mühendisliği

SALON/ROOM: 2	24 EYLÜL - SEPTEMBER 2022 İNGİLİZCE OTURUM /ENGLISH SESSION: 12:30-13:30
----------------------	---

OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Doç. Dr. Halil AKMEŞE
--

SIRA	YAZARLAR/AUTHORS	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Senior Lecturer Egamnazarov KHUSNIDDIN Prof. Dr. Amonboev MAKHAMMADSİDİK	Effects of Food, service, and ambience quality on customer satisfaction and loyalty during the COVID-19 pandemic situation: A case of halal ethnic Uzbek restaurant
2	Senior Lecturer Egamnazarov KHUSNIDDIN Prof. Dr. Amonboev MAKHAMMADSİDİK	The Effects of Brand Image to Brand Loyalty at Restaurants in South Korea
3	Abderraouf BOUGHEZALA Prof. Dr. Ahmet GÜNER	Deve Sütü: Üretim, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikler
4	Abderraouf BOUGHEZALA Prof. Dr. Ahmet GÜNER	Biyosensörler ve Gıda Kaynaklı Patojenlerin Tespitinde Kullanımı

SALON/ROOM: 3

24 EYLÜL-SEPTEMBER 2022
İNGİLİZCE OTURUM/ENGLISH SESSION: 12:30-13:30

OTURUM BAŞKANI/MODERATOR: Dr. Öğr. Üyesi Hasan Ali ERDOĞAN

SIRA	YAZARLAR	BİLDİRİ İSMİ/PAPER TITLE
1	Senior Lecturer Nurmukhammad OPPOKKHONOV Prof. Dr. Amonboev MAKHAMMADSIDIK	Globalization and its impacts on international trade
2	Yuying HUANG Prof. C. Michael HALL Senior Lecturer Ning (Chris) CHEN	Chefs at Destination Restaurants: An International Analysis
3	Res. Asst. Youri OH	An overview of Korean soup culture



kongre.erbakan.edu.tr/usdav

KONYA TURİZMİ İÇİN BİR ÖNERİ: GASTRONOMİ VE MUTFAK KÜLTÜRÜ ROTASI

A SUGGESTION FOR KONYA TOURISM: GASTRONOMY AND CUISINE CULTURE ROUTE

Mehmet HAYIRLIOĞLU

Doktorant, Konya Büyükşehir Belediyesi, mehmet.hayirlioglu@konya.bel.tr

Özet

Farklı özellikleri bünyesinde barındıran Konya, gastronomi birikimi açısından da önemli bir şehirdir. Konya'nın farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması, Anadolu Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapması ve Mevleviliğin Konya merkezli olarak yayılmaya başlaması gibi etmenler neticesinde şehirde özgün bir yemek kültürü oluşmuştur. Son yıllarda gastronomi turizminin gelişmesi ile şehirlerde geleneksel yemekleri tanıtmaya ve bu sayede turizm gelirlerini artırmaya yönelik çalışmalar hız kazanmıştır. Konya'nın gastronomi turizmine katkı sağlamak adına şehir merkezinde bir gastronomi ve mutfak kültürü rotası oluşturulabilir. Bu rota, hem şehre gelen gastronomi tutkunlarının şehirde daha fazla vakit geçirmelerini sağlayacak hem de şehrin mutfak kültürü birikiminin daha iyi tanıtılmasına imkân tanıyacaktır. Bu rota üzerinde Mevlana Müzesi, Koyunoğlu Müzesi, Karatay Medresesi Çini Eserler Müzesi, Etnoğrafya Müzesi, Arkeoloji Müzesi, Sille Müzesi gibi bünyesinde mutfak ve mutfak eşyaları barındıran müzeler, Ateşbaz-ı Veli Türbesi, Kadınlar Pazarı gibi noktalar yer alacaktır. Ayrıca gastronomi rotası kapsamında Mevlevi kaynaklarında Hz. Mevlânâ'nın sıklıkla gittiği ve yemek yediği, Hüsamettin Çelebi'nin bağ evi gibi mekânlara yer verilecektir. Bunun yanında karakteristik özelliklere sahip Sille Mutfağı ile ilgili öneriler de bulunacaktır. Bu gastronomi rotasını destekleyici olarak Konya'nın geleneksel yemeklerini yapan işletmeler ile ilgili öneriler de yer alacaktır. Tebliğimizde Konya şehir merkezinde bulunan gastronomi ve mutfak kültürünü tanıtacak, gastronomi turizmine katkı sağlayacak bir rota önerilecektir.

Anahtar kelimeler: *Konya, Gastronomi, Turizm*

Abstract

Konya, which contains different features, is also an important city in terms of gastronomy accumulation. As a result of factors such as the fact that Konya hosted different civilizations, was the capital of the Anatolian Seljuk State, and Mevlevi started to spread in Konya, a unique food culture was formed in the city. In recent years, with the development of gastronomic tourism, efforts to promote traditional dishes in cities and thus increase tourism revenues have gained momentum. In order to contribute to Konya's gastronomic tourism, a gastronomy and culinary culture route can be created in the city center. This route will not only allow gastronomy enthusiasts who come to the city to spend more time in the city, but also allow the city's culinary heritage to be better promoted. On this route, there will be museums such as Mevlana Museum, Koyunoğlu Museum, Karatay Madrasa Tile Works, Ethnography Museum, Archeology Museum, Sille Museum, which contain kitchen and kitchenware, Ateşbaz-ı Veli Tomb, and Women's Market. In addition, within the scope of the gastronomy route, places such as Hüsamettin Çelebi's vineyard house, where Mevlânâ often went and ate, will be included in the Mevlevi sources. In addition, there will be suggestions about Sille Cuisine with its characteristic features. In support of this gastronomic route, there will also be suggestions about businesses that make Konya's traditional dishes. In our paper, a route that will introduce the gastronomy and culinary culture in the city center of Konya and contribute to gastronomy tourism will be proposed.

Keywords: *Konya, Gastronomy, Tourism*

TÜRKİYE’DEKİ YENİLEBİLİR MANTARLAR VE MUTFAKTAKİ KULLANIMI

EDIBLE MUSHROOMS IN TURKEY AND THEIR CULINARY USE

Büşra KURTOĞULLARI

Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Konya, kurtogullaribusra@gmail.com

Eda GÜNEŞ

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, egunes@erbakan.edu.tr

Gönül EROĞLU

Dr. Öğr. Üyesi Selçuk Üniversitesi, Biyoloji Bölümü, Konya, gnleroglu@gmail.com

Özet

Mantarlar binlerce yıldır duyuşal özellikleri nedeniyle beslenme kültüründe yer almış ve tüketilmişlerdir. Günümüzde 100’den fazla ülkede 61000 tondan daha fazla tüketilen ve ticareti yapılan mantarlar; zengin besin içeriği sebebiyle Türk ve Dünya mutfaklarında kullanımı önemli bir yere sahiptir. Kalori miktarı, karbonhidrat, yağ ve sodyum oranlarının düşük olması nedeniyle popüler yiyecekler olan mantarlar yeni trendler arasında yer alan sağlıklı diyetler açısından da revaçta olan bir gıdadır. Türkiye’nin iklim şartları itibarıyla birçok bölgesinde yetişebilen ve toplanan mantarlar, yöre halkının yaptığı yemeklerdeki ana malzeme olma fonksiyonuna sahiptir. Mantarlar yöresel anlamda çorbalardan, salatalara, turşulara, sotelere uzanan farklı şekillerde sofralarda yer almaktadır. Dünya mutfağında ise mantarlar hamur işlerinin baş bileşeni olarak tost çeşitlerinde, pizzalarda, güveç yemeklerinde kullanılmaktadır. Çalışma ile alanda sınırlı çalışma bulunan mantar yemeklerine dikkat çekilmek istenmiştir. Literatüre katkı sağlamak amacıyla yenilebilir mantarlardan bahsedilerek, bazı mantarların mutfaktaki kullanımı ve besinsel içeriklerine yer verilmiştir.

Anahtar kelimeler: *Yenilebilir mantarlar, Mantar yemekleri, Besin içeriği, Gastronomi*

Abstract

Mushrooms have been used and consumed in nutrition culture for thousands of years because of their sensory properties. Today, more than 61000 tons of mushrooms are consumed and traded in more than 100 countries; It has an important place in Turkish and World cuisines due to its rich nutritional content. Mushrooms, which are popular foods due to their low calorie, carbohydrate, fat and sodium rates, are also popular foods for healthy diets, which are among the new trends. Mushrooms, which can be grown and collected in many regions of Turkey due to the climatic conditions, have the function of being the main ingredient in the dishes made by the local people. Mushrooms take place on the tables in different forms ranging from soups to salads, from salads to pickles, from pickles to sautés. In the World Cuisine, mushrooms are used as the main component of pastries, in toast varieties, pizzas, and casseroles. With this study, it was aimed to draw attention to the mushroom dishes that have limited studies in the field. In order to contribute to the literature, edible mushrooms are mentioned and the use of some mushrooms in the kitchen and their nutritional contents are given.

Keywords: *Edible mushrooms, Mushrooms dishes, Nutritional content, Gastronomy*

MUSEVİ KARAY (KARAİM) TÜRKLERİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

FOOD AND CULTURE OF JEWISH KARAITE TURKS

Muammer ULUTÜRK

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Tarih Bölümü, Konya, Türkiye, m.uluturk@gmail.com

Özet

Karaylar günümüzde sayıları hayli azalmış bir Musevi Türk halkıdır. VIII. yüzyılda bir Musevi lideri olan Anan ben David tarafından kurulan bu inanışın taraftarları Talmud'u kabul etmeme ve sadece Tevrat'ı benimseme gibi özellikleriyle öne çıkarlar. İnanç, ibadet, gelenek ve dil açısından gerek Sefarad gerekse Aşkenaz Yahudilerden pek çok farkla ayrılan Karayların ortaya çıkışı ile Hazar Türklerinin Musevileşmesi arasında paralellik bulunduğu onların en geniş yerleşimlerini Hazar sahalarında aramak lazım gelir.

Karaylar Hazar Devleti topraklarına göç ederek inançlarını buralarda yaymışlardır. Hazarların Musevileşmesinde etkin olan ve tarihi süreçte Kırım ve Litvanya'ya göç eden Karayların günümüzdeki mensupları Litvanya'nın başkenti Vilnius yakınlarında yer alan Trakai'de, Polonya'da, Rusya'da ve Kırım'da yaşamaktadırlar. Türkiye'de ise sayıları yok olma noktasına gelmiş durumdadır.

İnanç ve kültür açısından kendilerine has bir yaşam tarzına sahip olan Karayların yeme-içme bakımından pek çok kaideleri vardır. Kesilmesine müsaade edilen hayvanların kesilerek kanlarının akıtılması zaruretine katıyen uyarlar. Şabat başlamadan evvel yemeklerini hazırlar ve Şabat günü soğuk olarak tüketirler. Cenazelerde yedi gün boyunca et ve et yemeklerinden uzak dururlar. Ölen kişi için düzenledikleri anma günlerinde Karay mutfağına özgü yemekli davetler düzenler ve matem helvası ikram ederler. Sarhoş kimselerin ibadet mekânı olan Kenesa'ya girmeleri yasaktır. Yemeklerden evvel ellerin yıkanması, yemeye başlamadan Tevrat veya Zebur'dan ayetlerin okunması şarttır.

Karay Türklerinin sadece yemek kültürü değil pek çok birikimi Türk kavimlerinin ortak özelliklerindendir. Bu çalışmada varlıkları ve dilleri tehlike sınırına çoktan gelmiş Karay Türklerinin yemek kültürünü, tarih, inanç-kültür ekseninde mevzu bahis ederek bir katkı sunmaya çalışacağız.

Anahtar kelimeler: *Karay Türkleri, Kültür, Yemek*

Abstract

Karaites are a Jewish Turkish people whose numbers have decreased considerably today. The adherents of this belief, which was founded by Anan ben David, a Jewish leader in the 8th century, stand out with their features such as not accepting the Talmud and adopting only the Torah. Since there are parallels between the emergence of the Karaites, who differ from both Sephardic and Ashkenazic Jews with many differences in terms of belief, worship, tradition and language, and the Judaization of the Caspian Turks, it is necessary to look for their largest settlements in the Caspian areas.

Karays migrated to the lands of the Caspian State and spread their beliefs there. The present members of the Karaites, who were active in the Judaization of the Khazars and migrated to Crimea and Lithuania in the historical process, live in Trakai, which is located near the capital of Lithuania, Vilnius, in Poland, Russia and in Crimea. In Turkey, their numbers have come to the point of extinction.

Karays, who have a unique lifestyle in terms of belief and culture, have many rules in terms of eating and drinking. They strictly comply with the necessity of slaughtering the animals that are allowed to be slaughtered and shed their blood. They prepare their meals before the Sabbath begins and consume it cold on the Sabbath. At funerals, they abstain from meat and meat dishes for seven days. On the commemoration days they organize for the deceased, they organize dinner parties specific to Karaite cuisine and offer death halva. Intoxicated persons are prohibited from entering Kenesa, the place of worship. It is obligatory to wash hands before meals and to read verses from the Torah or Psalms before eating.

Not only the food culture of the Karaite Turks, but also many accumulations are among the common features of the Turkish tribes. In this study, we will try to make a contribution by talking about the food culture of the Karaite Turks, whose existence and language have already come to the limit of danger, on the axis of history, belief-culture.

Keywords: *Karaite Turks, Culture, Food*

YAYLA TURİZMİNDE GASTRONOMİK DEĞERLER: GÜMÜŞHANE ÖRNEĞİNDE BİR SAHA ÇALIŞMASI¹

GASTRONOMIC RESOURCES IN PLATEAU TOURISM: A FIELD STUDY IN THE CASE OF GÜMÜŞHANE

Halil İbrahim ZEYBEK

Prof. Dr., Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane, Türkiye, zeybekhi@gmail.com

Fazıl KAYA

Dr. Öğr. Üyesi, Gümüşhane Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, fkaya@gumushane.edu.tr

İsmail ÇALIK

Dr. Öğr. Üyesi, Gümüşhane Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, icalik@gumushane.edu.tr

Suat AKYÜREK

Dr. Öğr. Üyesi, Gümüşhane Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, suat.akyurek@gumushane.edu.tr

Rifat PİR

Öğr. Gör., Gümüşhane Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, rifat.pir@gumushane.edu.tr

Sedat TAŞ

Öğr. Gör., Gümüşhane Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, sedattas@gumushane.edu.tr

Özet

Son yıllarda alternatif turizm türlerine yönelik talebin artmasıyla birlikte, destinasyonlar sahip olduğu doğal ve kültürel değerlerini ön plana çıkararak oluşan bu talepten daha fazla pay almaya çalışmaktadırlar. Gümüşhane’de sahip olduğu yaylaları ile yayla turizmi kapsamında önemli kaynaklara sahip bir ildir. Öyle ki 6575 km² alana sahip olan il, irili ufaklı 431 yaylaya sahiptir. Özellikle Ortadoğulu turistlerin Doğu Karadeniz Bölümü’ne yönelik artan ilgisiyle birlikte, Gümüşhane yaylaları da önemli birer çekim merkezine dönüşmeye başlamıştır. Nitekim bir bölgede yayla turizminin geliştirilebilmesi, başta ulaşım imkanları olmak üzere konaklama, yeme-içme, etkinlik gibi bir dizi turistik ürünün turistlere sunulması ile mümkündür. Özellikle son yıllarda bir bölgenin sahip olduğu gastronomi değerleri tek başına bir çekim unsuru olabilmekte ve turizm gelirlerini artırmada önemli bir rol oynayabilmektedir. Yapılan bu çalışmada da, Gümüşhane yaylalarının sahip olduğu gastronomi değerlerinin tespit edilmesi ve yayla turizminin geliştirilmesinde bu değerlerin öneminin ortaya konulması amaçlanmıştır. Araştırma, nitel yöntemle yürütülmüş olup, veri toplama tekniği olarak görüşme ve gözlemlerden faydalanılmıştır. Araştırma verileri, 2022 yılı yaz döneminde gerçekleştirilen saha çalışmalarından elde edilmiştir. Elde edilen bulgular sonucunda, Gümüşhane yaylalarına özgü et yemekleri, peynir çeşitleri, yenilebilir ot ve mantar çeşitleri gibi birçok gastronomik değerlerin bulunduğu ve bunların belirli günlerde kurulan yayla pazarlarında satıldığı tespit edilmiştir. Nitekim yaylaların geçmiş yıllara nazaran üretim amaçlı kullanımının azalması neticesinde bu değerlerin her geçen gün azaldığı ve unutulmaya yüz tuttuğu görülmüştür.

Anahtar kelimeler: *Turizm, Yayla turizmi, Gastronomi, Gümüşhane*

Abstract

With the increase in demand for alternative tourism types in recent years, destinations are trying to get more share from this increasing demand by highlighting their natural and cultural values. Gümüşhane is a province with important resources within the scope of plateau tourism with its plateaus. So much so that the province, which has an area of 6575 km², has 431 plateaus of various sizes. With the increasing interest of especially Middle-Eastern tourists towards the Eastern Black Sea area, Gümüşhane plateaus have begin to develop important center of attraction. However, the development of plateau tourism in a region is possible by presenting a series of touristic products such as accommodation, food and beverage, activities, especially transportation opportunities to tourists. Especially in recent years, the gastronomic values of a region can be a stand-alone attraction and play an important role in increasing tourism revenues. In this study, it is aimed to determine the gastronomic resources of the Gümüşhane plateaus and to reveal the importance of the that resources of the plateaus in the development of plateau tourism. The research was carried out with a qualitative

¹ Bu çalışma, GÜBAP2903: ARGE Başlangıç Destek Programı kapsamında yürütülmekte olan “Tüm Yönleriyle Gümüşhane Yaylalarının Turizm Açısından Değerlendirilmesi” başlıklı projeden türetilmiştir.

method and interviews and observations were used as data collection techniques. The research data were obtained from the field studies carried out in the summer term of 2022. As a result of the findings, it has been determined that there are many gastronomic values such as meat dishes, cheese varieties, edible herbs and mushroom varieties specific to the Gümüşhane plateaus and these are sold in the plateau markets established on certain days. However, as a result of the decrease in the use of the plateaus for production purposes compared to previous years, it has been observed that these values are decreasing day by day and are on the verge of being forgotten.

Keywords: *Tourism, Plateau tourism, Gastronomy, Gümüşhane*

GASTRONOMİDE BİR BESLENME ENGELİ: DİYABET VE ALTERNATİF DOĞAL TATLANDIRICILAR

THE NUTRITIONAL BARRIER IN GASTRONOMY: DIABETES AND ALTERNATIVE NATURAL SWEETENERS

Batuhan ATAĞ

*Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, atagbatuhan@gmail.com*

Ayşe Büşra MADENCİ

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, abmadenci@erbakan.edu.tr

Özet

Bireyler yaşamlarını sürdürebilmek için yeme ve içme faaliyetlerini devam ettirmek zorundadır. Gastronomi, insanların yeme ve içme ihtiyaçlarını karşılayabilmelerine yardımcı olan disiplinler arası bir mutfak bilimi olarak bilinmektedir. Tüketicilerin gastronomi işletmeleri seçimlerini biçimlendiren bazı zorunlu durumlar mevcuttur. Gastronomi turizmi ve işletmeleri kapsamında, bir engel olarak kabul edilen beslenme engelleri de kişilerin tercihlerini etkileyen önemli durumlardan biridir. Beslenme engelleri, kişilerin hayatlarını olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Beslenme engeline sahip bireyler, sahip oldukları farklı rahatsızlıklar nedeniyle farklı beslenme şekillerini tercih etmektedir. Diyabet hastalığı da beslenme engeline neden olan hastalıklardan biri olarak bilinmektedir. Diyabet hastalığında, kandaki şeker miktarı kontrolünün sağlanabilmesi için hazırlanan beslenme programları, diyabetli bireylerin daha sağlıklı ve kaliteli bir yaşam sürdürebilmelerinde önem teşkil etmektedir. Bu nedenle diyabet hastalığı olan kişiler yeme-içme engellerinden dolayı diğer tüketicilere nazaran destinasyon ve restoran seçimlerinde daha seçici davranmak zorunda kalabilmektedir. Diyabetli kişilerin kan şekerini yükseltmeyecek besinleri tercih etmeleri gerekmektedir. Bu sebeple gastronomi işletmelerinin de diyabetli bireylerin taleplerini karşılayabilecek menüler ve reçeteler hazırlanması önem arz etmektedir. Bu bağlamda çalışmada, bir beslenme engeli olan diyabet hastalığına sahip bireyler için şeker alternatif olan doğal tatlandırıcıların neler olduğu ilgili literatür taraması yapılmış ve konuyla ilgili öneriler sunulmuştur.

Anahtar kelimeler: *Beslenme engeli, Diyabet, Doğal tatlandırıcılar, Gastronomi turizmi*

Abstract

Individuals have to continue their eating and drinking activities in order to survive. Gastronomy is known as an interdisciplinary culinary science that helps people meet their eating and drinking needs. There are some mandatory conditions that shape the consumers' choices of gastronomy businesses. Within the scope of gastronomic tourism and businesses, nutritional barriers, which are considered as an obstacle, are also one of the important situations that affect people's preferences. Nutritional barriers can negatively affect people's lives. Individuals with nutritional disabilities prefer different diets due to their different ailments. Diabetes is also known as one of the diseases that cause nutritional barriers. Nutrition programs prepared to control the amount of sugar in the blood in diabetes are important for individuals with diabetes to lead a healthier and higher quality life. For this reason, people with diabetes may have to be more selective in their destination and restaurant choices compared to other consumers due to eating and drinking barriers. People with diabetes should prefer foods that will not raise blood sugar. The preference of alternative sweeteners to sugar by individuals with diabetes can help them improve their quality of life. For this reason, it is important for gastronomy businesses to prepare menus and recipes that can meet the demands of individuals with diabetes. In this context, in this study, a literature review on natural sweeteners that are alternatives to sugar for individuals with diabetes mellitus, a nutritional disability, has been made and various suggestions have been presented on the subject.

Keywords: *Nutritional disability, Diabetes, Natural sweeteners, Gastronomic tourism*

ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNDE REKREASYONEL FARKINDALIK VE YALNIZLIK İLİŞKİSİ

THE RELATIONSHIP BETWEEN RECREATIONAL AWARENESS AND LONELINESS IN UNIVERSITY STUDENTS

Kemal TORUN

*Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Anabilim Dalı, Konya, Türkiye,
kemalinantoran@gmail.com*

Özde Nur BAYRAK

Lisans Mezunu, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, ozdenurbayrak@gmail.com

Nursena ONUR

Lisans Mezunu, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, nursena7528@gmail.com

Mehmet DEMİREL

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, mdemirel@erbakan.edu.tr

Alper KAYA

Arş. Gör., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, akaya@erbakan.edu.tr

Özet

Bu araştırmada üniversite öğrencilerinin rekreasyon kavramına yönelik farkındalık düzeyleri ile yalnızlık ilişkisinin çeşitli değişkenler açısından incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmaya toplam Necmettin Erbakan Üniversitesinin çeşitli fakültelerinde öğrenim gören 106 kadın ve 103 erkek olmak üzere toplam 209 öğrenci katılım sağlamıştır. Araştırmada katılımcıların demografik bilgilerini belirlemek amacıyla oluşturulan kişisel bilgi formunun yanı sıra, öğrencilerin rekreasyonel faaliyetlerden elde etmiş oldukları faydalara yönelik farkındalığını tespit etmek için “Rekreasyon Fayda Farkındalık Ölçeği”, yalnızlık düzeylerini belirlemek için ise “Ucla Yalnızlık Ölçeği” kullanılmıştır. Çalışmada elde edilen verilerin analizinde SPSS 26 paket programı kullanılmış olup katılımcıların kişisel bilgilerinin dağılımlarını belirlemek için yüzde ve frekans tanımlayıcı istatistik yöntemleri, verilerin normal dağılım gösterip göstermediğini belirlemek için verilerin çarpıklık ve basıklık değerleri kontrol edilmiştir ayrıca Kolmogorov Smirnov testi yapılmıştır. Yapılan incelemeler sonucu verilerin normal bir dağılıma sahip olduğu belirlenmiştir. Sonuç olarak katılımcıların cinsiyet, yaş, gelir, rekreasyonel faaliyet katılım türü ve günlük zorunlu işlerden sonra ayrılan süre değişkenleri ile rekreasyonel farkındalık ve yalnızlık düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık belirlenmemiştir.

Anahtar kelimeler: *Serbest zaman, Rekreasyon farkındalık, Yalnızlık*

Abstract

In this study, it was aimed to examine the relationship between university students' awareness of the concept of recreation and loneliness in terms of various variables. A total of 209 students, 106 female and 103 male, studying at various faculties of Necmettin Erbakan University participated in the research. In the study, in addition to the personal information form created to determine the demographic information of the participants, the “Recreational Benefit Awareness Scale” was used to determine the awareness of the students about the benefits they obtained from recreational activities, and the “Ucla Loneliness Scale” was used to determine the loneliness levels. SPSS 26 package program was used in the analysis of the data obtained in the study, and percentage and frequency descriptive statistics methods were used to determine the distribution of personal information of the participants, skewness and kurtosis values of the data were checked to determine whether the data showed a normal distribution, and the Kolmogorov Smirnov test was performed. As a result of the examinations, it was determined that the data had a normal distribution. As a result, no significant difference was determined between the variables of gender, age, income, recreational activity participation type, time allocated after daily compulsory work, and recreational awareness and loneliness levels.

Keywords: *Leisure, Recreation awareness, Loneliness*

ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN REKREASYONEL KATILIMLARINA ENGEL TEŞKİL EDEN FAKTÖRLERİN FARKLI DEĞİŞKENLER AÇISINDAN İNCELENMESİ

EXAMINATION OF THE FACTORS THAT PREVENT UNIVERSITY STUDENTS' RECREATIONAL PARTICIPATION IN TERMS OF DIFFERENT VARIABLES

Hasan KOÇAK

Lisans Mezunu, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, kocakh264@gmail.com

Furkan ÖZCAN

Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, furkanozcan151365@gmail.com

Muhammed Furkan AYRAL

Lisans Mezunu, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, m.furkan42020@gmail.com

Kaan YILDIRIM

Lisans Mezunu, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, kaanyildirim597@gmail.com

Mehmet DEMİREL

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, mdemirel@erbakan.edu.tr

Alper KAYA

Arş. Gör., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, akaya@erbakan.edu.tr

Özet

Bu araştırmada üniversite öğrencilerinin rekreasyonel faaliyetlere katılımına engel olan faktörlerin çeşitli değişkenler açısından incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmaya toplam Necmettin Erbakan Üniversitesinin çeşitli fakültelerinde öğrenim gören 104 kadın ve 134 erkek olmak üzere toplam 238 öğrenci katılım sağlamıştır. Araştırmada katılımcıların demografik bilgilerini belirlemek amacıyla oluşturulan kişisel bilgi formunun yanı sıra, öğrencilerin rekreasyonel faaliyet katılımlarına engel eden faktörleri tespit etmek için “Boş Zaman Engelleri Ölçeği” kullanılmıştır. Çalışmada elde edilen verilerin analizinde SPSS 26 paket programı kullanılmış olup katılımcıların kişisel bilgilerinin dağılımlarını belirlemek için yüzde ve frekans tanımlayıcı istatistik yöntemleri, verilerin normal dağılım gösterip göstermediğini belirlemek için verilerin çarpıklık ve basıklık değerleri kontrol edilmiştir ayrıca Kolmogorov Smirnov testi yapılmıştır. Yapılan incelemeler sonucu verilerin normal bir dağılıma sahip olduğu belirlenmiştir. Ayrıca yapılan analiz sonuçlarına göre yaş, fakülte, sınıf ve fakülte etkinliklerine katılım durumuna göre anlamlı farklılık belirlenemezken, refah düzeyi değişkenine göre ise “Birey Psikolojisi”, “Zaman” ve “İlgi Eksikliği alt boyutlarında anlamlı farklılık olduğu belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Rekreasyon, Rekreasyon katılım engelleri, Üniversite öğrencileri

Abstract

In this study, it is aimed to examine the factors that prevent university students from participating in recreational activities in terms of various variables. A total of 238 students, 104 female and 134 male, studying at various faculties of Necmettin Erbakan University participated in the research. In addition to the personal information form created to determine the demographic information of the participants in the research, the “Leisure Time Barriers Scale” was used to determine the factors that prevent students from participating in recreational activities. SPSS 26 package program was used in the analysis of the data obtained in the study, and percentage and frequency descriptive statistics methods were used to determine the distribution of personal information of the participants, skewness and kurtosis values of the data were checked to determine whether the data showed a normal distribution, and the Kolmogorov Smirnov test was performed. As a result of the examinations, it was determined that the data had a normal distribution. In addition, according to the results of the analysis, while no significant difference could be determined according to age, faculty, class and participation in faculty activities, it was determined that there was a significant difference in the sub-dimensions of “Individual Psychology”, “Time” and “Lack of Interest” according to the welfare level variable.

Keywords: Recreation, Recreation participation barriers, University students.

ET VE ÜRÜNLERİNDE SÜLFİT KULLANIMI

USE OF SULPHITES IN MEAT AND PRODUCTS

Tahir YILMAZ

Arş. Gör., Selçuk Üniversitesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, tahir.yilmaz@selcuk.edu.tr

Ahmet GÜNER

Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, aguner@selcuk.edu.tr

Özet

Sülfidler gıda endüstrisinde çeşitli amaçlar doğrultusunda kullanılan gıda katkı maddeleridir. Gıdalarda antimikrobiyal etkilerinin yanı sıra oksidasyon reaksiyonlarının önlenmesinde, enzimatik ve enzimatik olmayan esmerleşmenin kontrolünde sülfitlerden yararlanılmaktadır. Yaygın olarak kullanımlarına izin verilen sülfid bileşikleri arasında sülfür dioksit, sodyum sülfid, sodyum bisülfid ve sodyum metabisülfid bulunmaktadır. Sülfitlerin kullanıldığı başlıca gıda grupları arasında et ve ürünleri, deniz ürünleri, kurutulmuş meyve ve sebzeler yer almaktadır.

Et ürünlerinde sülfid kullanımının duyuşal özelliklerin korunması ve mikrobiyolojik güvenilirlikte avantajları olmasına rağmen, hassas kişilerde alerjik reaksiyonlara sebep olması nedeniyle sülfid bileşiklerinin kullanımı ulusal ve uluslararası mevzuatlar çerçevesinde ülkelere göre farklılıklar göstermektedir. ABD ve Türkiye dışında diğer ülkelerde farklı et ürünlerinde çeşitli fonksiyonel özelliklerinden faydalanmak için sülfid kullanımına izin verilmiştir.

Sonuç olarak, sülfidler ekonomik ve kullanışlı olmasının yanı sıra son derece fonksiyonel olup et ve ürünlerinde birden fazla etkisi için kullanılmaktadır. Sülfid bileşiklerinin, duyarlı bireylerde astım ve anafilaktik şok benzeri istenmeyen gıda reaksiyonlarıyla ilişkili olduğu çeşitli çalışmalarda ortaya konulmuştur. Buna karşılık, izin verilen miktarlarda sülfid içeren et ve ürünlerinin tüketimiyle, herhangi bir olumsuz reaksiyona sebep olduğunu gösteren hiçbir veri bulunmamaktadır. Günümüze kadar elde edilen veriler sülfitlerin et ve ürünlerinde gıda katkı maddesi olarak güvenle kullanılabilirliğini göstermektedir.

Anahtar kelimeler: Sülfid, Gıda katkı maddesi, Mevzuat

Abstract

Sulfites are food additives used for various purposes in the food industry. In addition to its antimicrobial effects, sulfites are used in foods to prevent oxidation reactions, control enzymatic and non-enzymatic browning. Sulfite compounds that are commonly allowed for use include sulfur dioxide, sodium sulfite, sodium bisulfite and sodium metabisulfite. The main food groups in which sulfites are used include meat and products, seafood, dried fruits and vegetables.

Although the use of sulfites in meat products has advantages in the protection of sensory properties and microbiological safety, the use of sulfite compounds varies according to the country within the framework of national and international regulations, since they cause allergic reactions in sensitive people. The use of sulfites is allowed in different meat products in other countries apart from the USA and Turkey in order to benefit from their various functional properties.

As a result, sulfites are economical and useful as well as highly functional and used for multiple effects in meat and products. Various studies have shown that sulfite compounds are associated with adverse food reactions such as asthma and anaphylactic shock in susceptible individuals. In contrast, there are no data to indicate that any adverse reactions are caused by the consumption of meat and products containing sulfites in permissible amounts. The data obtained to date show that sulfites can be used safely as food additives in meat and products.

Keywords: Sulphite, Food additive, Legislation

TÜRK MUTFAĞINDA PİLAVIN YERİ VE COĞRAFI İŞARETLİ PİLAV ÖRNEKLERİ PILAF IN THE TURKISH CUISINE CULTURE AND SAMPLES OF GEOGRAPHICALLY INDICATED PILAF

Sena YILMAZ

*Yüksek Lisans Öğrencisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,
senayilmaz.98@outlook.com*

Meral YILMAZ

Doç. Dr. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, meralylmz@cumhuriyet.edu.tr

Özet

Yeni doğan bebekler, düğün sofraları, ölüm ardından verilen hayırlarda gördüğümüz pilav; sosyokültürel bir değer olarak zamanla Türk mutfak kültüründe vazgeçilmez yerini almıştır. Anadolu’da yapımında kullanılan malzemeler, pişirme tekniği, yapılış nedeni gibi birden fazla şekle ve anlama bürünen pilavlar, sevilerek tüketilmekte ve günümüzde de sofralarda yerini korumaktadır. Bu çalışma kapsamında; Türkiye toprakları içerisinde coğrafi işaret alan ve başvuru sürecinde olan pilavları belirlemek ve mevcut durumu tanımlamanın yanı sıra sofraların vazgeçilmezi olan pilavın kültürel olarak değerini belirtmek ve bu alanda yapılan çalışmalara katkı sağlanması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda hazırlanan bu çalışmada veriler; nitel araştırma yöntemlerinden “doküman analizi” yöntemi kullanılarak, Türk Patent ve Marka Kurumu’nun 01.09.2022 yılı “coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı istatistiklerinin değerlendirilmesi ile elde edilmiştir. Betimsel analiz yöntemi ile veriler incelenerek, elde edilen bulgular yorumlanmıştır. Yapılan değerlendirme sonucu; 13 şehire ait 17 mahreç coğrafi işaretli pilav olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Coğrafi işaretini alan ilk pilav ürününün 2003 yılında Siirt Perde Pilavı olduğu görülmektedir. Bu ürünler içerisinde yapımında bulgur ya da pirinç kullanılmadığı halde pilav olarak adlandırılan tek ürünün Erzurum yöresine ait Yumurtalı Pilav olduğu görülmüştür. Buna ek olarak başvuru süreci devam eden 2 adet pilav ürünü olduğu görülmektedir. Bunlardan Tokat Yeşilyurt Türkmen pilavının menşe işareti, Van Erişte Pilavının mahreç işareti kategorisinde yer almaktadır. Özellikle 2018 yılından sonra alınan 13 coğrafi işaretli pilav olması son zamanlarda coğrafi işaretli ürün kavramı bilgisinin ve bilinirliğini arttığının bir göstergesi olarak görülebileceği düşünülmüştür.

Anahtar kelimeler: Coğrafi işaret, Pilav, Sürdürülebilirlik, Türk mutfağı

Abstract

The rice we see in newborn babies, wedding tables, and post-death charities; As a socio-cultural value, it has taken its indispensable place in Turkish culinary culture over time. Pilafs, which take on more than one shape and meaning, such as the materials used in their production, cooking technique, and the reason for being made in Anatolia, are consumed with love and maintain their place on the tables today. This scope of work; It is aimed to determine the pilafs that are in the application process and to determine the geographical indication within the territory of Turkey and to define the current situation, as well as to indicate the cultural value of pilaf, which is an indispensable part of the table, and to contribute to the studies in this field. In this study, which was prepared for this purpose, the data are; It was obtained by using the “document analysis” method, one of the qualitative research methods, by evaluating the “geographical indication and traditional product name statistics” of the Turkish Patent and Trademark Office for the year 01.09.2022. The data were analyzed with the descriptive analysis method and the findings were interpreted. As a result of the evaluation; It has been found out that there are 17 geographical indication rice belonging to 13 cities. It is seen that the first rice product to receive its geographical indication was Siirt Perde Pilaf in 2003. Although bulgur or rice is not used in the production of these products, it has been observed that the only product called pilaf is Yumurta Rice, which belongs to Erzurum region. In addition, it is seen that there are 2 rice products whose application process is still in progress. Of these, the origin sign of Tokat Yeşilyurt Turkmen pilaf is in the category of the sign of origin of Van Erişte Rice. It has been thought that the fact that there are 13 geographically marked rice purchased especially after 2018 can be seen as an indicator of the increase in the knowledge and awareness of the concept of geographical indication products recently.

Keywords: Geographical indication, Rice, Sustainability, Turkish cuisine

DİNLER ŞEHRİ İSTANBULDA MEVLEVİLİĞİN GELİŞTİĞİ YER:
GALATA MEVLEVİHANESİ
THE PLACE WHERE MAWLAWI DEVELOPED IN THE CITY OF RELIGIONS İSTANBUL:
GALATA MAWLAWI LODGE

Kübra ÇELİK

Yüksek Lisans Öğrencisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Sivas, Türkiye,
kubracelkxx@gmail.com

Özet

Dünya üzerinde bilinen en eski yerleşim yerlerinden biri olan İstanbul, bulunduğu jeopolitik konumu ile Asya ve Avrupa kıtasının birleşme noktası olmasıyla “medeniyetlerin beşiği” sıfatı ile adlandırılmaktadır. Geçmişten günümüze kadar bakıldığında birçok medeniyetin izlerini barındırmış sırası ile Kalkedonlar, Traklar, Megaralılar, Spartalılar, Atinalılar, Romalılar ve en sonunda Türklerin kontrolüne geçmiştir. Bu durum zengin bir kültüre ve geleneklere yine aynı zamanda inanç çeşitliliğinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu kapsamda İstanbul 3 semavi dinin ve bunlara ait alt inanışların, mezheplerin, kutsal mekanların bulunduğu dinlerin buluşma noktası olarak önem taşımaktadır. Selçuklular döneminde Anadolu’da ortaya çıkan Mevlevilik, özellikle Osmanlı döneminde diğer mezheplerle karşılaştırıldığında daha geniş alanlarda görülmüştür. Mevlâna Celaleddin Rumi’nin vefatından sonra ilk olarak oğlu Sultan Veled tarafından Mevlana’nın düşünceleri ve öğretileri sistemleştirilmiş ardından mevlevilik tarikatına ait ilk Mevlevihaneler ortaya çıkmıştır. Anadolu’da birçok şehir içerisinde ve uzun yıllarca Osmanlıya başkentlik yapan İstanbul’da Mevlevihaneler inşa edilmiştir. Beyoğlu semtinde yer alan İstanbul’un en eski mevlevihanesi Galata Mevlevihane’sidir. Mevlevihanenin kurulması ile İstanbul’da mevleviliğin kurumsallaşması Osmanlı coğrafyası içinde birçok bölgede hızla yayılmasına ve yapılanmasına neden olmuştur. Mevlevihanelerin kurulmasından 1925’te tekke ve zaviyelerin kapatılmasına kadar geçen sürede İstanbul Mevlevihaneleri özellikle şeyh ailelerinin oluşmasıyla devletin içinde etkin olarak mevleviliğin gelişiminde ve devlet üzerinde söz sahibi olmasıyla önemli bir hale gelmiştir. Araştırma bir derleme çalışması olup içerik analizi yöntemi ile Galata mevlevihanesinin tarihsel süreci, mekânsal yapısı ve mevleviliğin gelişmesi üzerindeki katkısı incelenmiştir. Bu nedenle bu çalışma incelenen bilgiler ışığında dinlerin buluşma noktası olan İstanbul’da ilk mevlevihane olma özelliği taşıyan Galata Mevlevihanesinin tarihi, mimarisi ve mevleviliğin gelişimi üzerine katkısı hakkında bilgiler ortaya koymaya çalışılmıştır.

Anahtar kelimeler: *Galata Mevlevihanesi, İnanç, İstanbul, Mevlevilik*

Abstract

Istanbul, one of the oldest known settlements on Earth, is called the “cradle of civilizations” with its geopolitical location and the fact that it is the junction point of the Asian and European continents. When viewed from the past to the present, it has harbored traces of many civilizations, in order, Chalcedonians, Thracians, Megarans, Spartans, Athenians, Romans and finally passed under the control of the Turks. This situation has led to a rich culture and traditions, as well as to the emergence of a variety of beliefs. In this context, Istanbul is important as the meeting point of 3 heavenly religions and their sub-faiths, sects, religions where holy places are located. Mevlevism, which emerged in Anatolia during the Seljuk period, was seen in wider areas compared to other sects, especially during the Ottoman period. After the death of Mevlâna Celaleddin Rumi, Mevlana’s thoughts and teachings were first systematized by his son Sultan Veled, and then the first Mevlevi buildings belonging to the Mevlevite sect appeared. Mevlevi buildings have been built in many cities in Anatolia and in Istanbul, which has been the capital of the Ottoman Empire for many years. The oldest Mevlevi building of Istanbul, located in Beyoğlu district, is Galata Mevlevi building. With the establishment of the Mevlevi buildings, the institutionalization of mevlevism in Istanbul led to its rapid spread and structuring in many regions within the Ottoman geography. From the establishment of the Mevlevi buildings until the closure of the lodges and lodges in 1925, the Mevlevi buildings of Istanbul became an important place in the development of mevlevism and having a say over the state, especially with the formation of sheikh families. The research is a compilation study and the historical process of the Galata Mevlevi building, its spatial structure and its contribution to the development of Mevlevi building were examined by the method of content analysis. Therefore, in the light of the information examined in this study, it has been tried to reveal information about the history, architecture and contribution of Galata Mevlevi building to the development of Mevlevism, which is the first mevlevi building in Istanbul, which is the meeting point of religions.

Keywords: *Galata Mevlevi building, Faith, İstanbul, Mevlevism*

NEOLİTİK DÖNEM YEME ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME²

AN EVALUATION ON EATING HABITS OF NEOLITHIC

Ramazan GÜNDÜZ

Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi, Arkeoloji Bölümü, ramazangunduz@selcuk.edu.tr

Özet

MÖ 10. binyılda Anadolu’da ortaya çıkmaya başlayan Neolitik Kültürler üzerine yapılan çalışmalarda beslenme, Neolitik araştırmaların odak noktası haline gelmiştir. Konya Ovası’nda yürütülen araştırmalar burada Neolitik olarak adlandırılan zaman dilimine tarihlenen en erken yerleşmelerin MÖ 9. Binde kurulduğunu göstermektedir. Bu bölgedeki en erken yerleşim yeri ise Boncuklu Höyüktür. Yapılan kazılarda ele geçen kalıntılardan Boncuklu Höyükte avcı ve toplayıcı geleneği devam ettiren bir topluluğun yaşadığı anlaşılmaktadır. Ancak bu topluluğun yabani tahılları ve hayvanları evcilleştirme denemeleri de yaptığı düşünülmektedir. Boncuklu Höyükten yaklaşık 9 km uzakta buradan 1000 yıl sonraya tarihlenen Çatalhöyük’te ise yabani bitkilerin evcilleştirilerek tarımın yapıldığı, koyun ve keçi gibi hayvanların evcilleştirilerek yerleşmeye yakın yerlerde tutulduğu farklı bir yaşam geleneği görülmektedir. Değişen yaşam gelenekleri ile birlikte tüketilen besinlerde de farklılıklar görülmektedir. Bu dönem insanının ne tür besinler tükettiği ile ilgili bilgiler kazılarda açığa çıkan hayvan kemiklerinden ve bitki kalıntılardan gelmektedir. Kazılarda ele geçen ezgi taşları tahılların kısmen öğütülerek veya parçalanarak tüketildiğini işaret etmektedir. Av hayvanlardan elde edilen etler ise olasılıkla ateş üzerinde pişirilerek tüketilmekteydi. Tarım ve hayvancılığın bilindiği Çatalhöyük’te ise avcılık kısmen devam etmekle birlikte çoğunlukla evcilleşmiş keçi ve koyundan elde edilen etler ve Arpa, buğday gibi tahıllar tüketilmekteydi. Burada bulunan çömlekler üzerinde yapılan kimyasal analizler bazı yemeklerin kil kaplar içerisinde pişirilerek tüketildiğini düşündürmüştür. Özellikle VII. Tabakadan sonra ele geçen seramik parçaları yemek pişirmek için üretildiği düşünülen derin çömleklerin sayısının hızla arttığını göstermektedir. Bu kaplar Konya Ovasında Çatalhöyük dışında Canhasan Höyükte, Gökhöyükte, Yahyalı Höyükte ve Erbaba Höyükte de ele geçmiştir. Bu bilgilerden yola çıkarak Konya Ovasında MÖ 7. binde bir grup çömleğin yemek pişirmek için kullanıldığı ve bazı besinlerin artık pişirilerek veya haşlanarak tüketildiği söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: *Neolitik Dönem, Beslenme, Konya ovası*

Abstract

Nutrition has become the focus of Neolithic research in studies on Neolithic Cultures, which began to appear in Anatolia in the 10th millennium BC. Research carried out on the Konya Plain shows that the earliest settlements dated to the Neolithic period were founded in the 9th millennium BC. The earliest settlement in this region is Boncuklu Höyük. It is understood from the remains unearthed during the excavations that a community of hunter and gatherer tradition lived in Boncuklu Höyük. However, it is thought that this community also tried to domesticate wild grains and animals. In Çatalhöyük, which is about 9 km away from Boncuklu Höyük and dated to 1000 years later, a different life tradition is observed in which wild plants are domesticated and agriculture is carried out, and animals such as sheep and goats were domesticated and kept in places close to the settlement. There are also differences in the foods consumed with the changing life traditions. Information about the types of food these people consumed comes from animal bones and plant remains unearthed in the excavations. The crush stones uncovered during the excavations indicate that the grains were consumed by grinding or crushing partially. Meat obtained from game animals was probably consumed by cooking on fire. In Çatalhöyük, where agriculture and animal husbandry were known, hunting continued whereas mostly meat obtained from domesticated goats and sheep and grains such as barley and wheat were consumed. Chemical analyzes on the pottery found here suggest that some dishes were cooked and consumed in clay pots. Specifically, the pottery fragments recovered after the layer VII show that the number of deep pots thought to have been produced for cooking is observed to have increased rapidly. Apart from Çatalhöyük in the Konya Plain, these vessels were also found in Canhasan Höyük, Gökhöyük, Yahyalı Höyük and Erbaba Höyük. Based on this information, one can say that a group of pottery was used for cooking in the 7th millennium BC in the Konya Plain and that some foods were now consumed by cooking or boiling.

Keywords: *Neolithic Period, Nutrition, Konya plain*

MUHARRİRİN GASTRONOM OLARAK PORTRESİ: REFİK HALİT KARAY’IN ESERLERİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ

PORTRAIT OF WRITER AS GASTRONOM: FOOD CULTURE IN THE WORKS OF REFİK HALİT KARAY

Canan SEVİNÇ

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü canansevinc@hotmail.com

Özet

Yazı hayatına İkinci Meşrutiyet yıllarında gazetecilikle başlayan Refik Halit, “Kirpi” müstearıyla kaleme aldığı mizah yazıları ile tanınır. Asıl şöhretini, ilk sürgün yıllarının verimi *Memleket Hikâyeleri* (1919) ile kazanan yazar, hikâyeciliğiyle Türk edebiyatı tarihine geçse de, ikinci sürgününü müteakiben (1939) romanlarıyla ve gazete yazılarıyla edebî yaşamını sürdürür.

Bu bağlamda; hemen her romanında ve dönemin önde gelen gazetelerinde bireysel ve toplumsal meselelere değinen Refik Halit Karay’ın, dikkatini yönelttiği konulardan biri de “gastronomi”dir. Bilhassa romanlarında, kahramanlarını, farklı niyetlerle, mutlaka yemek sofrasına oturtur. Teknik manada romana katkıda bulunan bu sofralar ve yeme-içmeye dair sahneler, onun açısından, kültür ve medeniyet meselesi olarak değerlendirilir. Benzer şekilde 1940’lı yıllardan itibaren kaleme aldığı gazete yazıları ile kroniklerde de âdeta bir gastronom tavrı sergileyerek yemeği sosyo-kültürel bir eylem olarak tarif eder. Tanpınar’ın meşhur sözüne atfen Refik Halit için de sofradaki değişim, “medeniyet krizi”ne eş değerdir. Onun nazarında Osmanlı’yla birlikte bir devrin sofrada adabı, yemek kültürü de noktalanmıştır. Bu açıdan sofraya ve bileşenleri, onun edebiyatında, asla rastlantısal değildir.

Buna göre; İstanbul’un Bir Yüzü (1918) adlı ilk romanında, Meşrutiyet’i merkeze alarak eski devir ile yeni devri mukayese ederken yemek yeme adabını da eleştirir. Memleket Yazıları serisinin dördüncü kitabı *Mutfak Zevkinin Son Günleri* (2014) ile kronik niteliğindeki Üç Nesil Üç Hayat (1943) adlı eserlerinde de gerek verdiği yemek tarifleri ve pişirme usulleri gerek sofraya düzenine dair zikrettiği incelikler gerekse de bu bahislerde gözlemlediği değişimlere yaptığı yorumlarla, Refik Halit, muharrirliğinin yanında, gurme bir mutfak tarihçisi tavrı da sergiler.

Bu çalışmada; Refik Halit Karay’ın, farklı türdeki eserlerinden derlenen bir dizge dairesinde ve karşılaştırmalı bir yöntemle gastronom bir muharrir olduğu neticesine varılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Refik Halit Karay, Mutfak, Yemek, Gastronomi, Sofra

Abstract

Refik Halit, who started his writing career as a journalist during the Second Constitutional Era, is known for his humorous writings under the pen name “Hedgehog”. The author, who gained his real fame with *Memleket Hikâyeleri* (1919), the fruit of his first years of exile, went down in the history of Turkish literature with his storytelling, but after his second exile (1939), he continued his literary life with his novels and newspaper articles.

In this context; Refik Halit Karay, who touched upon individual and social issues in almost every of his novels and the leading newspapers of the period, is one of the subjects he focused on, “gastronomy”. Especially in his novels, he always makes his heroes sit at the dinner table with different intentions. These tables and scenes about eating and drinking, which contribute to the novel in technical terms, are considered as a matter of culture and civilization for him. Similarly, he describes food as a socio-cultural act by displaying a gastronomic attitude in his newspaper articles and chronicles since the 1940s. Referring to the famous phrase of Tanpınar, for Refik Halit, the change in the table is equivalent to the “crisis of civilization”. In his view, the table manners and food culture of an era came to an end with the Ottoman Empire. In this respect, tableware and its components are never accidental in his literature.

According to this; in his first novel, *İstanbul’un Bir Yüzü* (1918), he criticizes the eating etiquette while comparing the old era with the new era, taking the Constitutional Monarchy as the center. Refik Halit, in his fourth book of the Memleket Yazıları series, *Mutfak Zevkinin Son Günleri* (2014) and the chronicle *Üç Nesil Üç Hayat* (1943), both the recipes and cooking methods he gave, the subtleties he mentioned about the table setting, and his comments on the changes he observed in these bets, besides being a writer, he also exhibits the attitude of a gourmet culinary historian.

In this study; it will be concluded that Refik Halit Karay is a gastronomic writer in a system circle compiled from his works in different genres and with a comparative method.

Keywords: *Refik Halit Karay, Cuisine, Food, Gastronomy, Table*

EFFECTS OF FOOD, SERVICE, AND AMBIENCE QUALITY ON CUSTOMER SATISFACTION AND LOYALTY DURING THE COVID-19 PANDEMIC SITUATION: A CASE OF HALAL ETHNIC UZBEK RESTAURANT

Egamnazarov KHUSNIDDIN

Senior Teacher, Tashkent State University of Economics, Faculty of International Tourism, Department of Tourism and Service, Tashkent, Uzbekistan, egamnazarovhusniddin@gmail.com

Amonboev MUKHAMMADSIDDIK

Professor teacher of Tashkent State University of Economics, Faculty of International Tourism, Department of Tourism and Service, Tashkent, Uzbekistan, muhammadsidik@mail.ru

Abstract

In this study, we examined the food, service and ambience quality which are associated with satisfaction and loyalty to revisit of customers who visit halal Uzbek ethnic restaurants. And also, the situational factor of the pandemic outbreak was investigated. A total of 227 respondents participated in the survey. The results revealed that Covid-19 safety, cleanliness, and food quality were the most important factors in halal Uzbek ethnic restaurants. However, ambience and employee dimensions were not associated with customer satisfaction. The results may indicate that customers prefer to avoid restaurant environment and face-to-face communication with the employee which may cause disease transactions because of the risk of Coronavirus disease (Covid-19). The results of this study would help management identify the strength and weaknesses of the restaurant industry and implement an effective strategy to meet customers' expectations in Uzbek halal ethnic restaurants during the Covid-19 pandemic situation.

Keywords: *Covid-19 Safety, Employee, Ambience, Cleanliness, Food, satisfaction, Loyalty, Ethnic Uzbek restaurant*

MESLEK YÜKSEKOKULU AŞÇILIK PROGRAMI ÖĞRENCİLERİNİN AHİLİK HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNİN VE AHİLİK DEĞERLERİNİN İNCELENMESİ

INVESTIGATION OF VOCATIONAL SCHOOL COOKERY PROGRAM STUDENTS' OPINIONS ABOUT AKHISM AND AKHISM VALUES

Ercan GENÇ

Uzm., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Tüketici Bilimleri, ercngnc@gmail.com

İsmail DÖNMEZ

Doç. Dr., Muş Alparslan Üniversitesi, Fen Eğitimi, i.donmez@alparslan.edu.tr

Seraceddin GÜRBÜZ

Öğr. Gör., Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri/Aşçılık, seraceddin.gurbuz1@beun.edu.tr

Özet

Eğitim, bireyin yaşamında kalıcı, istendik davranış değişikliğini amaçlamaktadır. Meslek yüksekokulları yükseköğrenimin içerisinde ön lisans programları olarak adlandırılan, en az iki yıl eğitim ve öğretim sürecidir ve temel amacı sanayi, ticaret ve hizmet ana sektörlerine nitelikli ara elemanı yetiştirmektir. Bu kapsamda mesleki eğitim ve meslek yüksekokulları günümüzde iş dünyasında kritik bir öneme sahiptir. Yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık mesleği hızlı bir gelişim ve değişim göstererek dünyada ve ülkemizde önemli bir istihdam alanı hâline gelmiştir. Ahilik, bir meslek dalında faaliyet gösteren ve birlikte yaşayan insanlar arasında sosyal, kültürel ve ekonomik, düzeni sağlamak amacıyla kurulmuş olan bir teşkilattır. Ahilikte okul eğitimiyle mesleki eğitim bir arada uygulanmaktadır. Diğer ifadeyle, bir adap ve ahlak ocağı olan zaviyelerde genel eğitim yapılırken, iş yaşamında da mesleki ve teknik eğitim sürdürülmekteydi. Bu araştırmada, meslek yüksekokulu aşçılık programı öğrencilerinin aldıkları eğitimde ve iş yaşamlarında ahilik değerlerine ilişkin bilgi ve algıları araştırılmıştır. Araştırmada nicel araştırma metodlarından tarama modeli kullanılmıştır. Araştırmaya, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Muş Alparslan Üniversitesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi Meslek Yüksekokullarında Aşçılık programında eğitim gören 352 öğrenci katılmıştır. Katılımcıların %65,9'u kadın (f=303), %34,1'i (f=49) erkektir. Verilerin toplanmasında Ahilik Değerleri Ölçeği ve demografik bilgiler formu kullanılmıştır. Elde edilen bulgular, katılımcıların "Ahi evran" ve "ahilik" hakkında Mesleki Standart Faktörü (MSF), İnsan İlişkileri Faktörü (İİF), Mesleki Gelişim-Eğitim Faktörü (MG-EF), Zafiyet Faktörü (ZF) boyutlarında olumlu görüşleri olduğunu görülmektedir. Ahilik hakkında cinsiyet ve yaş faktöründe anlamlı bir farklılık görülmemiştir. Buradan hareketle öğrencilerin öncelikle Ahilik ve Ahilik teşkilatına ilişkin ana kavramları, ilke ve değerleri tanıtacak, bilgilendirecek derslerin ve ders içeriklerinin hazırlanarak YÖK tarafından üniversitelerin meslek yüksekokullarında ders olarak verilmesi gerektiği ifade edilebilir.

Anahtar kelimeler: Ahilik, Ahi Evran, Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı

Abstract

Education aims at permanent and desired behavioral change in the life of the individual. Vocational schools are at least two years of education and training, which are called associate degree programs in higher education, and the main purpose is to train qualified intermediate staff for the main sectors of industry, commerce and service. In this context, vocational education and vocational schools have a critical importance in the business world today. In the field of food and beverage services, the culinary profession has shown a rapid development and change and has become an important employment area in the world and in our country. Akhism is an organization that operates in a profession and was established to ensure social, cultural and economic order among people living together. In Ahilik, school education and vocational education are applied together. In other words, while general education was given in zaviyas, which were a center of etiquette and morality, vocational and technical education was continued in business life. In this study, the knowledge and perceptions of vocational school cookery program students about the values of Ahi Evran in their education and business life were investigated. The survey model, one of the quantitative research methods, was used in the research. 352 students studying at Zonguldak Bülent Ecevit University, Muş Alparslan University, Erzincan Binali Yıldırım University, Karamanoğlu Mehmet Bey University, Kilis 7 Aralık University Vocational Schools Cooking program participated in the research. 65.9% of the participants (f=303) were female and 34.1% (f=49) were male. Ahi Evran Values Scale and demographic information form were used to collect the data. The findings show that the participants

have positive opinions about “Ahi evran” and “Akhism” in the dimensions of Professional Standard Factor (MSF), Human Relations Factor (İİF), Professional Development-Training Factor (MG-EF), Vulnerability Factor (VF). There was no significant difference in terms of gender and age about the Ahi community. From this point of view, it can be stated that the courses and course contents that will introduce and inform the main concepts, principles and values of the Ahi community and the Ahi organization should be prepared and given as a course in vocational schools of universities by Council of Higher Education

Keywords: *Akhism, Ahi Evran, Vocational School, Cookery Program*

SOKAK SATICILARI AÇISINDAN SAFRANBOLU'DAKİ SOKAK LEZZETLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF STREET FOODS IN SAFRANBOLU FROM THE POINT OF VIEW OF STREET VENDORS

Ayşe Nur USLU

Arş. Gör., Karabük Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, aysenuruslu@karabuk.edu.tr

Sibel AYYILDIZ

Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sibelayyildiz@karabuk.edu.tr

Yurdanur YUMUK

Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üniversitesi, Turizm Rehberliği Bölümü, yurdanuryumuk@karabuk.edu.tr

Özet

Sokak lezzetleri ilk olarak İskenderiye limanında satışa sunulan kızarmış balığın sokağa taşınmasıyla ortaya çıkmıştır. Sokak lezzetleri evde veya sokakta fazla hazırlık gerektirmeden hazırlanan, uygun fiyatlarla beslenme ihtiyacının karşılanmasına olanak sunan, günün herhangi bir saatinde ulaşılabilen ve çoğunlukla açık hava alanlarında satıcılar tarafından hareketli arabalarda ve tezgâhlarda pazarlanan yiyeceklerdir. Yerel kültürün önemli bir bileşenini oluşturan sokak lezzetleri başta Güneydoğu Asya ülkeleri olmak üzere Paris, Roma ve Yunanistan gibi pek çok ülkede önemli bir turistik çekicilik unsuru olarak kabul edilmektedir. Ülkemizde Osmanlı mutfak kültürünün izlerini taşıyan sokak lezzetleri de ait olduğu şehrin ve/veya mutfak kültürünün ziyaretçilere tanıtılmasına aracılık etmekte ve bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır. İsmi dünyanın en pahalı bitkileri arasında yer alan safrandan alan Safranbolu da sokak lezzetleri ile ön plana çıkan şehirlerden biridir. Safranlı lokum, safran çayı, safranlı kahve, bağlar gazozu ve kiren şerbeti gibi sokak lezzetleri Safranbolu'nun tanıtımında kullanılmakta ve yörede turizmden elde edilen geliri artırmaktadır.

Safranbolu'ya ait sokak lezzetlerinin sokak satıcılarının bakış açılarıyla değerlendirildiği bu çalışmada temel amaç; söz konusu sokak lezzetlerinin yöresel mutfak kültürünün devamlılığının sağlanmasındaki rolünü ve yöredeki gastronomi turizmine yönelik katkılarını ortaya koymaktır. Safranbolu'ya ait mevcut sokak lezzetlerinin ve sokak lezzeti olarak değerlendirilebilecek bazı yiyecek-içeceklerin belirlenmesi ise çalışmanın alt amacıdır. Nitel araştırma yöntemi ve olgu bilim (fenomenoloji) desenine bağlı kalınarak gerçekleştirilen araştırmanın örneklemini Safranbolu Kıranköy ve Eski Çarşı bölgelerinde sabit veya mobil şekilde çalışan 26 sokak satıcısı oluşturmaktadır. Literatürden yararlanılarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilen verilerin analizinde içerik ve betimsel analiz kullanılmıştır. Çalışmada Batı Karadeniz Bölgesi'nde bulunan önemli kültür turizmi rotalarından biri olan Safranbolu'ya ait sokak lezzetlerinin yöresel mutfak kültürünün tanıtımına aracılık ettiği ve yörenin gastronomi turizmine katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Çalışmanın Safranbolu ile sınırlandırılmış olması nedeniyle; farklı destinasyonlarda ve diğer paydaşlarla (yerel halk, turist, yerel yönetimler vb.) gerçekleştirilecek araştırmaların konunun bütünsel ve derinlemesine ortaya konulması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: *Sokak Lezzetleri, Sokak Satıcıları, Safranbolu*

Abstract

Street foods first appeared with the transport of fried fish, which was offered for sale in the port of Alexandria, to the street. Street foods are foods prepared at home or on the street without much preparation, which allow you to meet nutritional needs at affordable prices, which can be reached at any time of the day and are mostly marketed by street vendors in open-air areas in moving cars and stalls. Street foods, which form an important component of local culture, are considered an important element of tourist attraction in many countries, especially in Southeast Asian countries, such as Paris, Rome and Greece. Street foods bearing the traces of Ottoman culinary culture in our country also mediate the introduction of the city and/or culinary culture to the visitors and contribute to the gastronomic tourism of the region. Safranbolu, which takes its name from saffron, which is one of the most expensive plants in the world, is also one of the cities that stand out with its street foods. Street foods such as saffron delight, saffron tea, saffron coffee, bağlar soda and kiren sherbet are used in the promotion of Safranbolu and increase the income from tourism in the region.

The main purpose of this study, in which the street foods of Safranbolu are evaluated from the perspectives of street

vendors, is to reveal the role of these street foods in ensuring the continuity of the local culinary culture and their contribution to gastronomic tourism in the region. The determination of the current street foods of Safranbolu and some foods and beverages that can be considered as street foods is the sub-purpose of the study. The sample of the research, which was carried out by adhering to the qualitative research method and the phenomenology, consists of 26 street vendors working in fixed or mobile way in Safranbolu Kıranköy and Old Bazaar areas. Content and descriptive analysis were used in the analysis of the data obtained with the semi-structured interview form prepared by making use of the literature. In the study, it was concluded that the street foods of Safranbolu, one of the important cultural tourism routes in the Western Black Sea Region, mediate the promotion of the local culinary culture and contribute to the gastronomic tourism of the region. Due to the fact that the study is limited to Safranbolu; it is thought that the researches to be carried out in different destinations and with other stakeholders (local people, tourists, local authorities, etc.) are important in terms of revealing the subject holistically and in depth.

Keywords: *Street Foods, Street Vendors, Safranbolu*

KARAMAN SOSYO-KÜLTÜREL HAYATINDA BİR DEĞİŞİM ÖRNEĞİ: HELVACILAR SOKAĞI AN EXAMPLE OF CHANGE IN KARAMAN SOCIO-CULTURAL LIFE: HELVACILAR SOKAĞI

Tahir DAĞCI

Dr. Öğr. Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Hizmet Bölümü, tahirdagci@kmu.edu.tr

Özet

Karaman, Selçuklu ve Osmanlı medeniyetinin izlerini taşıyan köklü bir Anadolu şehridir. Karaman şehir merkezinde günümüze kadar gelebilmiş tarihi yapılarda ve hala yaşayan sosyo-kültürel öğelerde bu izleri görmek mümkündür. Bu çalışmada Karaman şehir merkezinde sosyal yaşamın döngüsünde önemli bir yeri olan “Helvacılar sokağı” ele alınacak, 1980 öncesinde sokaktaki sosyal canlılığın fotoğrafı serimlenmeye çalışılacaktır. Çalışma verileri öncelikle Karaman ile ilgili tarihi kaynaklardan elde edilecek daha sonra bu veriler Karaman’da yaşayan yaşlı kişilerin şahitliğiyle karşılaştırılacaktır. Çalışmada nitel araştırma deseninden yararlanılacak ve görüşme tekniği kullanılacaktır. Bu anlamda çalışma bir yönüyle etnografik bir temele dayanmaktadır. 1980 yılından önce Karaman’ın çarşı merkezinde helvacı dükkanları çok yaygın olarak bulunmaktadır ve lokantalardan sonra gündelik yaşamda insanların uğrak yerleridir. Görünüm itibarıyla Helvacılar sokağında helvacı dükkanlarıyla birlikte ekmek fırınları, çaycı dükkânları, tuhafiyeler ve nalburiye dükkanları yan yana yerleşik halde bulunmaktadır. Bu haliyle 40 yıl önceki Karaman şehir merkezindeki helvacılar sokağı sosyal hayatın canlı bir görüntüsünü sunmaktadır. Karaman’daki helva dükkanlarında Ermenek helvası, yaz helvası, küncülü helva, tahinli helva, susamlı helva, pekmezli helva, köpüklü helva, fıstıklı, bademli ve cevizli helva, boyalı ve şekerli tahin helvası, kestirme helvası, çöz helvası, kaba helva, pişmaniye helva, tel helva gibi çeşitleri satılmaktadır. 1980’lerde henüz ayaküstü yemek (fast-food) kültürünün, endüstriyel yemek ve gıda tüketiminin yaygınlaşmadığı zamanlarda Karaman insanı gündelik hayat içinde yemek ihtiyaçlarını kendi kendine yeten yiyecek kültürü içinde sürdürmüştür. Karaman şehir merkezinde alışveriş için geçirilen zamanlarda, özellikle halk pazarı kurulan günlerde, insanlar doğal bir seyir içinde kendi yaşam biçimlerini inşa edebilmişlerdir. Kendi kendine yeten ekonomik yapısıyla geleneksel Anadolu kültürünü imleyen bu yaşam biçimi endüstrileşme ve kentleşme hareketlerinden olumsuz yönde etkilenmiştir. Günümüzde tahin helvası halen yaygın olarak tüketilmekle birlikte bu helvaların hem geleneksel imalat biçimi hem de üretim ortamları değişmiştir. Günümüzde Helvacılar sokağında birkaç helvacı dükkanı bulunmaktadır. Fakat bu dükkanlar genellikle modern butik gıda dükkanları ya da şarküteri olarak işlev görmektedir.

Anahtar kelimeler: Değişim Sosyolojisi, Karaman Kültürü, Helvacılar Sokağı, Tüketim ve Kültürel Değişim

Abstract

Karaman is a deep-rooted Anatolian city bearing the traces of Seljuk State and Ottoman civilizations. It is possible to see these traces in the historical buildings that have survived to the present day and in the socio-cultural elements that are still living in the city center of Karaman. In this study, “Helvacılar Street”, which has an important place in the cycle of social life in the city center of Karaman, will be discussed. In this study, the photograph of the social liveliness on the street before 1980 will be tried to be revealed. The study data will first be obtained from historical sources related to Karaman, and then these data will be compared with the testimony of elderly people living in Karaman. In the study, qualitative research design will be used and interview technique will be used. In this sense, the study is based on an ethnographic basis. Before the 1980s, halva shops were very common in the bazaar center of Karaman, and after the restaurants, they were frequented by people in daily life. In terms of appearance, bakeries, tea shops, haberdashery and hardware stores are located side by side with halva shops on Helvacılar street. In this state, the Helvacılar street in the city center of Karaman 40 years ago presents a lively view of social life. In the halva shops in Karaman, Ermenek halva, summer halva, kunculu halva, tahini halva, sesame halva, molasses halva, foamy halva, pistachio, almond and walnut halva, dyed and sugared tahini halva, short cut halva, coarse solution halva, Varieties such as wire halvah are sold. In the 1980s, when fast-food culture, industrial food and food consumption did not become widespread, Karaman people continued their daily food needs in a self-sufficient food culture. In the time spent shopping in the city center of Karaman, especially on the days when the public bazaar was established, people were able to build their own lifestyles in a natural course. This lifestyle, which marks the traditional Anatolian culture with its self-sufficient economic structure, has been adversely affected by industrialization and urbanization movements. Today, although tahini halva is still widely

consumed, both the traditional production method and production environments of these halvahs have changed. Today, there are several halvaci shops in Helvacilar street. However, these shops generally function as modern boutique food shops or delicatessens.

Keywords: Sociology of Change, *Karaman Culture, Helvacilar Street, Consumption and Cultural Change*

FESTİVAL TURİZMİ KAPSAMINDA DESTİNASYON PAZARLAMASI: KONYA ÖRNEĞİ

DESTINATION MARKETING IN THE SCOPE OF FESTIVAL TOURISM: THE CASE OF KONYA

Abdurrahman DİNÇ

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Rehberliği Bölümü, a.dinc@erbakan.edu.tr

Serap ARI

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ekoturizm Rehberliği ABD, ariserap.84@gmail.com

Hamdi KARAKÖK

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ekoturizm Rehberliği ABD, hamdi.karakök@kbm.org.tr

Özet

Son yıllarda sürekli gelişen ve değişen dünya düzeni, ülkeleri turizm alanında farklı arayışlara yönlendirmeye başlamıştır. Türkiye’de turizmin kıyı kesiminde, belli merkezlerde ve yaz mevsiminde yoğunlaşması önemli bir sorun olarak öne çıkmaktadır. 12 aya yayılan ve iç bölgeleri de kapsayan bir turizm hareketliliği Türkiye’nin 2023 Turizm Stratejisinde de vurgulanan bir husustur. Bu nedenle, ülkemiz farklı turizm türlerine yönelmeye başlamıştır. Alternatif turizm türlerinden bir tanesi olan festival turizmi, son 20 yılda dünyada ve ülkemizde oldukça rağbet gören bir turizm türü haline gelmiştir. Festival turizmi, kültür ekonomisi kapsamında gerçekleştirilen etkinliklerdir. Kültür kapsamında gerçekleştirilen festivaller genel olarak bir ülkenin, özelde bir bölgenin veya bir şehrin tanıtılması ve ekonomik anlamda gelişmesi açısından oldukça önemli rol oynamaktadır.

Uluslararası, ulusal veya bölgesel alanda yapılan festivaller ülke ekonomisine ve gerçekleştirildiği bölgeye önemli derecede katkı sağlamasından dolayı uluslararası alanda tanınırlık ve katılımcı sayısının artırılmasında da önem arz etmektedir. Bu bağlamda festivallerin internet siteleri, sosyal medya ağları ve reklamların içerik açısından zengin olması önemlidir. Festivallerin sürekliliği de bölgenin tanıtılması ve o bölgede yaşayan halkın gelir kaynağı açısından önemlidir. Ayrıca festivallerin geleneksel hale gelmesi her sene katılımcı sayısını da arttırmaktadır.

Bu araştırmanın temelini oluşturan festival turizmi, etkinlik turizminin en önemli unsurlarından birisidir. Ayrıca turizmdeki diğer destinasyonlara göre rekabeti geliştirmesi, turizm sezonunu uzatarak mevsimlere yayması turizm ve etkinlik kavramlarını birleştiren festival turizmine ilgiyi arttırmaktadır. Yapılan çalışmanın amacı Festival turizminin, turizm destinasyonlarının geliştirilmesi ve tanıtılması açısından ele alınmasıdır. Konya ilinin turizm destinasyonları ele alınarak festival turizminin Konya ilinin turizmine katkısı ve önemi değerlendirilmiştir. Bu çalışmada yerel yönetimlerin farklı alanlarda yapmış olduğu festivaller incelenmiş, bölgeye ve bölge halkına katkıları ele alınmıştır. Bu çalışmada nitel ve nicel veri toplama teknikleri bir arada kullanılmıştır. Yapılan araştırmanın sonucunda festival turizminin bölgenin tanıtılması, turizmin tüm yıla yayılmasını sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca geleneksel hale gelen festivallerin bir önceki yıla göre katılımcı sayılarının arttığı, bu durumun ise verimliliğin artmasında etken olduğu görülmüştür.

Anahtar kelimeler: *Turizm, Festival Turizmi, Konya*

Abstract

The constantly developing and changing world order in recent years has started to lead countries to different pursuits in the field of tourism. The intensification of tourism in the coastal areas, in certain centers and in the summer season in Turkey stands out as an important problem. A tourism activity spanning 12 months and covering the inner regions is also an issue emphasized in Turkey’s 2023 Tourism Strategy. For this reason, our country has started to turn to different types of tourism. Festival tourism, which is one of the alternative tourism types, has become a very popular type of tourism in the world and in our country in the last 20 years. Festival tourism is the activities carried out within the scope of cultural economy. Festivals held within the scope of culture play a very important role in promoting and economic development of a country in general, a region or a city in particular.

International, national or regional festivals are also important in increasing the number of participants and international recognition, as they contribute significantly to the country’s economy and the region where they are held. In this context, it is important that festival websites, social media networks and advertisements are rich in content. The continuity of the festivals is also important for the promotion of the region and the income source of the people living in that region. In

addition, the fact that the festivals become traditional increases the number of participants every year.

Festival tourism, which forms the basis of this research, is one of the most important elements of event tourism. In addition, the fact that it develops competition compared to other destinations in tourism, extends the tourism season and spreads it over the seasons, increases the interest in festival tourism, which combines the concepts of tourism and activity. The aim of the study is to discuss the importance of festival tourism in terms of the development and promotion of tourism destinations. By considering the tourism destinations of Konya, the contribution and importance of festival tourism to the tourism of Konya was evaluated. In this study, the festivals organized by local governments in different areas were examined and their contributions to the region and the people of the region were discussed. In this study, qualitative and quantitative data collection techniques were used together. As a result of the research, it was concluded that the promotion of the festival tourism of the region and the spread of tourism throughout the year. In addition, it was observed that the number of participants in the festivals, which became traditional, increased compared to the previous year, and this situation was a factor in the increase in productivity.

Keywords: *Tourism, Festival Tourism, Konya*

THE EFFECTS OF BRAND IMAGE TO BRAND LOYALTY AT RESTAURANTS IN SOUTH KOREA

Egamnazarov KHUSNIDDIN

Senior Teacher, Tashkent State University, Department of Tourism and Service, egamnazarovhusniddin@gmail.com

Amonboev MUKHAMMADSIDDIK

Prof., Tashkent State University, Department of Tourism and Service, muhammadsidik@mail.ru

Abstract

The aim of this study is to analyze the impact of Brand image on Brand loyalty, and also, the connection between independent variables of Prestige, Satisfaction, Overall Perceived Quality, and Brand image at restaurants in South Korea. This paper focused on collecting survey responses among the patrons of restaurants in South Korea. A total of 225 respondents participated in the survey. The findings show that the brand prestige and the overall perceived quality of restaurants in South Korea significantly influenced their brand image. The consumer satisfaction was found to have no significant effect on brand image of luxury restaurants. The core relationship which was the reason for this research supported that the brand image of luxury restaurants had a major impact on consumer loyalty of the places.

The findings can suggest that the improved brand image of restaurants in South Korea can help the restaurants development on the demand to their services by winning the loyalty of their visitors. The solution to the elevated brand image can be sought from high prestige and making consumers form higher perception on overall quality since they have positive regression.

Keywords: *Brand Loyalty, Brand Image, Prestige, Satisfaction, Overall Perceived Quality, Restaurants of South Korea*

GELENEKSEL KIBRIS GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNDE SOKAKTA SATILAN MEVSİMSSEL YİYECEKLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

A RESEARCH ON SEASONAL FOOD AND BEVERAGES SOLD ON THE STREET IN TRADITIONAL CYPRUS GASTRONOMY CULTURE

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, mcavusoglu@comu.edu.tr

Olena ÇAVUŞOĞLU

Uzm., lunnacik@gmail.com

Özet

Binlerce yıllık insanlık tarihi geçmişiyile onlarca medeniyete ev sahipliği yapmış bir kültürler mozaiği olan Kıbrıs adası sakinleri, Neolitik çağdan beri adaya yerleşmiş veya adayı ziyaret etmiş olan birçok medeniyetin etkisiyle Akdeniz yiyecek içecek kültüründen farklı, kendine özgü bir gastronomi kültürü geliştirmişlerdir. Bu çalışma, Kıbrıs adasında mevsimsel olarak üretilen veya doğadan toplanarak satılan, ada gastronomisinde kültürel, sosyal ve de ekonomik değere sahip mevsimsel yiyecekleri ve bu ürünlerin satış yöntemleri ile satışta kullanılan araç ve gereçleri konu alan bir çalışmadır. Çalışmanın ilk bölümünde Kıbrıs hakkında genel bilgiler, Kıbrıs gastronomi kültürü, gastronomi, geleneksel gıdalar ve sokak yiyeceği kavramları açıklanmıştır. Çalışmanın Literatür bölümünde Kıbrıs hakkında genel bilgiler, gastronomi kavramı, Kıbrıs gastronomi kültürü, yöresel ve geleneksel gıda ürünü ve sokak yiyeceği kavramları açıklanmıştır. Araştırma bölümünde ise nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi ve gözlem tekniği ile elde edilmiş bulgular yer almıştır. Sonuç bölümünde ise Kıbrıs'a ait somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan sokakta satılan mevsimsel yiyeceklerin ve satış yöntemlerinin korunması ile bu kültürün gelecek nesillere aktarılması için yapılması gerekenler hakkında öneriler yer almaktadır.

Anahtar kelimeler: *Gastronomi, Kıbrıs, Geleneksel, Sokak Yiyecek*

Abstract

The inhabitants of the island of Cyprus, which is a mosaic of cultures that have hosted dozens of civilizations with its thousands of years of human history, have developed a unique gastronomic culture different from the Mediterranean food and beverage culture under the influence of many civilizations that have settled or visited the island since the Neolithic Age. This study is a study of seasonal foods that are produced seasonally or collected from nature in the island of Cyprus, which have cultural, social and economic value in the island gastronomy, and the sales methods of these products and the tools and equipment used in sales. In the Literature section of the study, general information about Cyprus, Cypriot gastronomy culture, gastronomy, local and traditional food product and street food concepts are explained. In the research section, the findings obtained by document analysis and observation technique, which are qualitative research methods, are included. In this section, there is detailed information about seasonal foods sold on the street, which are important values of the Cypriot gastronomic culture. In the conclusion part, there are suggestions about what needs to be done to preserve the seasonal foods and sales methods sold on the street, which are part of the intangible cultural heritage of Cyprus, and to transfer this culture to future generations.

Keywords: *Gastronomy, Cyprus, Traditional, Street Food*

KIBRIS MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN GELENEKSEL TURŞULAR ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA A RESEARCH ON TRADITIONAL PICKLES IN CYPRUS CUISINE CULTURE

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, mcavusoglu@comu.edu.tr

Olena ÇAVUŞOĞLU

Uzm., lunnacik@gmail.com

Özet

Sahip olduğu tarihi, turistik, doğal ve kültürel potansiyeli ile dünyada oldukça popüler bir kitle turizmi merkezi olan Kıbrıs, binlerce yıllık insanlık tarihi geçmişi ve zengin gastronomisi ile günümüzde gözde bir gastronomi turizm merkezi olma özelliği de taşımaktadır. Yapmış olduğumuz bu çalışmada, Kıbrıs'ın sahip olduğu zengin yiyecek içecek kültürü kimliği içerisinde yer alan geleneksel turşular, yapım teknikleri ve mutfakta kullanım biçimleri konusunda yapılmış olan bir çalışmadır. Bu çalışma, Kıbrıs'ın somut olmayan kültürel mirasının kayıt altına alınması ve adanın zengin gastronomi kimlik bilgisinin gelecek nesillere aktarılması konusunda önemli bir referans kaynak olma özelliği taşımaktadır. Çalışmanın Literatür bölümünde Kıbrıs adası ve adanın mutfak kültürü hakkında bilgiler yer almaktadır. Bu bölümde ayrıca, gastronomi, gastronomik kimlik, somut olmayan kültürel miras kavramları da açıklanmıştır. Araştırma bölümünde ise Nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi ve gözlem tekniği ile elde edilmiş bulgular yer almaktadır. Yapılan araştırmada, Kıbrıs gastronomi kültürünün önemli bir parçası olan çok özel geleneksel turşular hakkında detaylı bilgilere ulaşılmıştır. Sonuç bölümünde ise Kıbrıs mutfak kültürü içerisinde yer alan geleneksel turşular hakkında ulaşılmış olduğumuz bilgilerin gelecek nesillere aktarılması ve sürdürülebilirliği için yapılması gerekenler hakkında öneriler yer almaktadır.

Anahtar kelimeler: *Gastronomi, Kıbrıs, Kültür, Mutfak, Turşu*

Abstract

Cyprus, which is a very popular mass tourism center in the world with its historical, touristic, natural and cultural potential, is also a popular gastronomy tourism center with its thousands of years of human history and rich gastronomy. In this study we have done, it is a study on traditional pickles, production techniques and their use in the kitchen, which are included in the rich food and beverage culture identity of Cyprus. This study is an important reference source for recording the intangible cultural heritage of Cyprus and transferring the island's rich gastronomic identity to future generations. In the Literature part of the study, there is information about the island of Cyprus and the island's culinary culture. In this section, the concepts of gastronomy, gastronomic identity, intangible cultural heritage are also explained. In the research section, there are findings obtained by document analysis and observation technique, which are qualitative research methods. In the research, detailed information was obtained about the special traditional pickles, which are an important part of the Cypriot gastronomic culture. In the conclusion part, there are suggestions about what should be done for the transfer of the information we have obtained about the traditional pickles in the Cypriot culinary culture to future generations and their sustainability.

Keywords: *Gastronomy, Cyprus, Culture, Cuisine, Pickles*

GELENEKSEL BİR TÜRK HELVASI: KAVUT HELVA

KAVUT HELVA: A TRADITIONAL TURKISH HELVA

Zeynep BAKKALOĞLU

Dr. Öğr. Üyesi, Haliç Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bakkaloglu.zeynep@gmail.com

Özet

Türk mutfacı hem çeşitliliği hem de lezzetleri açısından dünyanın en önemli mutfaklarından biridir. Türk mutfacı birçok lezzeti barındırmakla birlikte tatlılar özel bir yere sahiptir. Türk mutfak kültürünün önemli yapı taşlarından olan Osmanlı saray mutfacı incelendiğinde sadece tatlı üretimi için “helvahane” adı verilen özel mutfaklar kullanıldığı görülmektedir. Tatlı mutfacına adını veren helva, Türk mutfak kültüründe kimi zaman ritüellerle kimi zaman da sadece tatlı ihtiyacını gidermek için tüketilmektedir. En basit haliyle üç ana maddeden (buğday unu, tereyağı ve şeker şurubu) oluşan helvadan farklı olarak kavut helvası, un cinsi ve tüketiliş biçimindeki farklılıklarından dolayı dikkat çekmektedir. Kavut helvasında kullanılan kavut unu içerisine farklı oranlarda bulunan tahılların karışımı ile farklı bir helva türünün oluşmasına olanak sağlamıştır. Kavut helvanın temelini oluşturan kavut unu besleyici değeri açısından da oldukça zengindir. Kavut Helva, geçmişte popüler olmasına rağmen unutulmaya yüz tutmuş geleneksel helva türlerinden biridir. Günümüzde Türkiye’nin doğusunun sadece bazı bölgelerinde tüketilmektedir. Ancak popüler yaşam tarzı ve beslenme alışkanlıklarındaki hızlı değişim nedeniyle geleneksel gıdalara olan ilgi artmıştır. Bu nedenle kavut helvası tatlı sevenler için alternatif bir tariftir ve günlük olarak tüketilebilir. Ancak bunun için bilinirliğinin artırılması ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gerekmektedir. Literatürdeki çalışmalar incelendiğinde kavut helvasının tarihçesi, üretim hattı, tüketimi ve besleyici özellikleri ile ilgili yayınlanmış az sayıda araştırma bulunmaktadır. Bu çerçevede bu çalışmanın amacı unutulmaya yüz tutmuş geleneksel tatlılardan biri olan Kavut Helva’nın hazırlanma süreci ve tüketim farklılıkları üzerine dikkat çekilmesini sağlamaktır. Böylelikle var olan Türk mutfak kültürünün zenginliği korunarak gelecek kuşaklara aktarılması mümkün olacaktır. Ayrıca yöresel yemeklerin sürdürülebilir kalkınma açısından bu alanda çalışan paydaşlara ekonomik fayda sağlaması kaçınılmazdır. Öte yandan, bu çalışmanın sonuçlarının geleneksel Kavut Helva ile ilgili mevcut literatüre katkı sağlaması planlanmaktadır.

Anahtar kelimeler: *Helva, Kavut, Türk Mutfacı, Türk Tatlıları, Geleneksel Üretim*

Abstract

Turkish cuisine is one of the most significant cuisines in the world in terms of both its diversity and flavors. Desserts have a special place in Turkish cuisine. When the Ottoman palace cuisine was examined, special kitchens called “helvahane” were used for only the production of desserts. Halva, which gives its name to the dessert cuisine, is consumed in the sometimes with rituals, sometimes just to satisfy the need for dessert in the Turkish culinary culture. Unlike halva, which in its simplest form consists of three main ingredients (wheat flour, butter and sugar syrup), kavut halva draws attention with the differences in the flour type and the way it is consumed. Kavut Helva is one of the sunk into oblivion traditional helva types, although it was the most popular in the past. Nowadays it is consumed only some regions of the east of Turkey. However, due to rapid change in popular life style and dietary patterns, has increased interest in traditional foods. Therefore, kavut helva is an alternative a recipe for sweet lovers and it can be consumed daily. Considering the articles have been published on the kavut helva regarding its history, production line, consumption and nutritional aspects in literature, there is a small number of research. Within this framework, the aim of the current study pointed out the forgotten traditional Kavut Helva and underlined the preparation process and their consumption aspects. Thus, it will be possible to preserve the richness of the existing Turkish culinary culture and transfer it to future generations. In addition, it is inevitable that local dishes will provide economic benefits to the stakeholders working in this field in terms of sustainable development. In conclusion, it is planned the outcomes of this study contribute to the existing literature on traditional Kavut Helva.

Keywords: *Helva, Kavut, Turkish Cuisine, Turkish Desserts, Traditional Production*

OSMANLI METİNLERİNİN TANIKLIĞINDA İKİ MUCİZEVÎ YİYECEK “MENN” VE “SELVÂ” *TWO MIRACULOUS FOODS “MENN” AND “SELVA” IN THE TESTIMONY OF OTTOMAN TEXTS*

Zehra GÖRE

Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi, zgore@hotmail.com

Özet

“Menn ve selvâ” İsrailoğulları’nın Mısır’dan çıkartıldıkları zaman, Allah tarafından kendilerine gönderilen iki yiyecektir. “Menn” bir çeşit helva; “Selvâ” ise, bıldırcının adı olmakla birlikte mahiyetleri ile ilgili muhtelif rivayetler bulunmaktadır. Kur’ân-ı Kerîm’de İsrâiloğulları’nın çöldeki hayatı nakledilirken üç yerde (Bakara 2/57; A’râf 7/160; Tâhâ 20/80) onlara verilen nimetlerden olmak üzere “menn ve selvâ”dan bahsedilmektedir. Osmanlı metinlerinde de gökten gelen bu iki mucizevi yiyeceğe telmih yapılmaktadır. Bilhassa şiirlerde şairler bu yiyecekleri çeşitli hayalleri betimleyen benzetme unsuru olarak kullanmışlardır. Bildiride “menn ve selva” Osmanlı metinlerinden tespit edilen tanıklar etrafında ele alınarak kullanış biçimleri incelenecektir. Müelliflerin hangi durumlarda bu kutsal yiyecekleri hatırladığı değerlendirilerek anlam çerçevesi ortaya konulmaya çalışılacaktır.

Anahtar kelimeler: *Menn ü selva, Yemek, Mucize, Divan Edebiyatı*

Abstract

“Menn and selva” are two foods that were sent to them by Allah when the Israelites were expelled from Egypt. “Menn” is a kind of halva; although “Selva” is the name of quail, there are various narrations about its nature. While the life of the Israelites in the desert is narrated in the Qur’an, in three places (Baqara 2/57; A’raf 7/160; Taha 20/80), “menn and selva” are mentioned as the blessings given to them. Ottoman texts also refer to these two miraculous foods that come from the sky. Especially in poems, poets used these foods as an element of simile while describing various dreams. In the paper, “menn and selva” will be discussed around the witnesses identified from the Ottoman texts and their usage patterns will be examined. In which situations the authors remember these sacred foods will be evaluated and the meaning framework will be tried to be revealed.

Keywords: *Menn and Selva, Food, Miracle, Divan Literature*

HÜZÜN TURİZMİ: TÜRKİYE’NİN HÜZÜN TURİZMİ POTANSİYELİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

DARK TOURISM: A STUDY ON TURKEY’S POTENTIAL FOR DARK TOURISM

Ahmet BÜYÜKŞALVARCI

Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ahmetbuyuksalvarci@gmail.com

Zekeriya YETİŞ

Arş. Gör., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, zekiyetis@gmail.com

Ahmet BOZYİĞİT

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, abozyigit@erbakan.edu.tr

Özet

İnsanların beklentilerinin, eğilimlerinin ve seyahate çıkma amaçlarının değişmesi, özel ilgi turizmi olarak adlandırılan yeni turizm türlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Alternatif bir turizm türü olan hüznün turizmi; geçmişte yaşanan savaş, doğal afetler, terör ve ölüm gibi toplumlar üzerinde etkiler bırakan olayların yaşandığı yerleri ziyaret etmeyi, yaşananları anlamayı ve hissetmeyi amaçlayan seyahatleri kapsamaktadır. İnsanlarda geçmişe yönelik empati, sempati, gurur, üzüntü, acı, hüznün, korku, nefret, intikam ve ölüm gibi duygular uyandıran yerlere gerçekleştirilen seyahatler, hüznün turizmi içerisinde değerlendirilmektedir. Bireysel veya toplumsal olarak geçmişte yaşanan acıların unutulmaması, hatırlanması, öğretilmesi, paylaşılması ve anılması gibi nedenlerle söz konusu destinasyonlara ilgi gün geçtikçe artmaktadır. Turistik ürün açısından zengin bir ülke olan Türkiye, hüznün turizmi konusunda da farklı hikayeler barındıran birçok destinasyona sahiptir. Yapılan bu derleme çalışmada, hüznün turizmi ulusal ve uluslararası literatürde ele alınarak, özellikle ulusal literatür kapsamlı bir şekilde eleştirel olarak incelenmiştir. Bununla birlikte çalışmada, Türkiye’de hüznün turizmi destinasyonu olarak nitelendirilen bölgeler ve Türkiye’nin hüznün turizmi potansiyeli araştırılmıştır.

Anahtar kelimeler: *Turizm, Özel İlgi Turizmi, Hüznün Turizmi, Türkiye*

Abstract

The change on people’s expectations, tendencies and travel purposes has led to the emergence of new types of tourism called special interest tourism. Dark tourism, which is an alternative type of tourism; includes travels that aim to visit places where events that have had an impact on societies such as war, natural disasters, terrorism and death, and to understand and feel what happened in the past. Travels to places that evoke emotions such as empathy, sympathy, pride, grief, pain, sadness, fear, hatred, revenge and death in people for the past are considered within the scope of dark tourism. The interest in these destinations is increasing day by day for reasons such as not forgetting, remembering, teaching, sharing and commemorating the pain experienced in the past individually or socially. Turkey, which is a rich country in terms of touristic products, has many destinations with different stories about dark tourism. In this compilation study, dark tourism has been discussed in national and international literature, and especially the national literature has been critically examined in a comprehensive way. In addition, in the study, regions that are qualified as a dark tourism destination in Turkey and Turkey’s dark tourism potential were investigated.

Keywords: *Tourism, Special Interest Tourism, Dark Tourism, Türkiye*

COVID-19 PANDEMİSİ SÜRECİNDE TOPLUM TEMELLİ TURİZM: SONSUZ ŞÜKRAN KÖYÜ ÖRNEĞİ

COMMUNITY BASED TOURISM IN THE PROCESS OF COVID-19 PANDEMIC: THE EXAMPLE OF SONSUZ SUKRAN VILLAGE

Ahmet BÜYÜKŞALVARCI

Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ahmetbuyuksalvarci@gmail.com

Zekeriya YETİŞ

Arş. Gör., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, zekiyetis@gmail.com

Ahmet BOZYİĞİT

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, abozyigit@erbakan.edu.tr

Özet

Kitle turizminin beraberinde getirdiği olumsuz etkiler, turizmde sürdürülebilirliği amaçlayan alternatif turizm türlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Ortaya çıkan sürdürülebilir turizm uygulamalarından bir tanesi de toplum temelli turizmdir. Toplum temelli turizm; yerel halkın bir bölgede turizmin gelişimi ve yönetimi konusunda kararlara katılımını esas alan, sahip olduğu yerel ve kültürel kaynaklar hakkında farkındalığını artıran, ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel sürdürülebilirliğini, turizmden gelir elde etmesini ve fayda sağlamasını amaçlayan turizm türü olarak ifade edilebilir. Son yıllarda yaşanan Covid-19 Pandemisinin diğer sektörleri ve turizm sektörünü derinden etkilediği bilinmektedir. Bu doğrultuda çalışmada, bir toplum temelli turizm uygulaması olan Sonsuz Şükran Köyü'nde pandeminin etkileri araştırılmıştır. Toplum temelli turizm özelinde pandeminin etkilerine odaklanması, araştırmanın önemini ortaya koymaktadır. Çalışmada nitel yöntem benimsenmiş ve örnekleme metodu olarak kartopu örnekleme tercih edilmiştir. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Elde edilen bilgiler içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Çalışmanın sonuçlarının gelecek çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Covid-19, Turizm, Toplum Temelli Turizm, Sonsuz Şükran Köyü

Abstract

The negative effects of mass tourism have led to the emergence of alternative tourism types aiming at sustainability in tourism. One of the emerging sustainable tourism practices is community-based tourism. Community-based tourism; can be expressed as a type of tourism that is based on the participation of the local people in the decisions about the development and management of tourism in a region, that raises their awareness about the local and cultural resources they have, and aims to ensure economic, social, cultural and environmental sustainability, income and benefit from tourism. It is known that the Covid-19 Pandemic, which has been experienced in recent years, has profoundly affected other sectors and the tourism sector. In this direction, the effects of the pandemic were investigated in the Village of Sonsuz Sukran, a community-based tourism application. Focusing on the effects of the pandemic in community-based tourism reveals the importance of the research. In the study, the qualitative method was adopted and snowball sampling was preferred as the sampling method. Semi-structured interview technique was used as data collection tool. The obtained information was analyzed by content analysis method. It is thought that the results of the study will contribute to future studies.

Keywords: Covid-19, Tourism, Community Based Tourism, Sonsuz Sukran Village

KLASİK KONYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

TRADITIONAL KONYA CULINARY CULTURE

Halil AKMEŞE

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, hakmese@erbakan.edu.tr

Yılmaz SEÇİM

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ysecim@erbakan.edu.tr

Fatma Rezzan ÇELİKMİH

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, rezzan.celikmih@gmail.com

Özet

Konya, İç Anadolu'nun merkezinde konumlanmış, tarih boyunca pek çok devlete başkentlik yapmış, ülkemizin güzide şehirlerinden bir tanesidir. Kültür tarihi açısından değerlendirirsek Konya'nın tarihi ticaret yolları üzerinde olması, pek çok kültür ögesi ile kültürlenmesine sebep olmuştur. Günümüz Konya mutfak kültürünün oluşum kökenlerine bakacak olursak, Konya kültürü hem Orta Asya'dan gelen "Anav" kültürünün izlerini hem göç yolları üzerinde hemhal olup tanışılan pek çok milletin kültürel öğelerini hem de Konya'da binlerce yıldır mukim olan kültürün izlerini taşımaktadır. Bu bağlamda incelendiğinde pek çok kültürün yüzyıllarca süregelen bu birleşimi sayesinde, dünyada eşi benzerine az rastlanan bir kültür ortaya çıkmıştır. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesiyle birlikte, Konya'nın Anadolu Selçuklu Devleti'nin başkenti olması sebebiyle, pek çok devletten gelen elçilerin ve devlet erkanının ağırlanması, elbette ki Konya mutfak maharetiyle gerçekleştirilerek kültürel anlamda Konya mutfak kültürünün zenginleşmesine olanak tanımıştır. Konya kültüründe mutfak ve yemek yeme adabının çok çeşitli hususiyetleri vardır. İç Anadolu'da Konya özelinde yeme içme alışkanlıklarına bakacak olursak, tahılın ve etin ön planda olduğunu görürüz. Her daim sofraları süsleyen yemeklerin başında böreklerin, çöreklerin ve tatlıların temeli hep buğday ununa dayanmaktadır. Bozkır ikliminin hüküm sürdüğü bu coğrafyada elbette ki diğer yöresel yemeklerde olduğu gibi fazlaca yeşillik görülmemektedir. Mevsimine göre yetişen sebzeler ağırlıklı olarak etle pişirilip ikram edilmektedir. Gerçekleştirilen bu araştırmada, Konya gastronomisine genel bir bakış yapılarak Konya'daki mutfak anlayışı, mutfak kültürüne bağlı olarak yeme içme alışkanlıkları, örf ve adetler, gelenek ve görenekler; Konya'ya namzet olmuş, Konya mutfak kültürünü yakinen tanıyıp içinde yaşayan değerli kişilerle yapılan mülakatlarla incelenmiştir.

Anahtar kelimeler: *Gastronomi, Konya, Konya Mutfak Kültürü*

Abstract

Konya is one of the most outstanding cities of Turkey which is located in the middle of the Central Anatolia Region and it has been the capital of many states throughout history. As a cultural history aspect, Konya has gained its rich cultural elements as a result of being on the historical trade routes. If we look at the origins of today's Konya culinary culture, Konya culinary culture carries the traces of "Anav" culture from Central Asia, the cultural elements of the various nations from the migration routes and the traces of the culture that has been residing in Konya for thousands of years. When it is examined in this context, thanks to the combination of many cultures for centuries a rare culture has emerged. Shortly after Turks settled in Anatolia, Konya became the capital of Anatolian Seljuk State. Hence, hosting ambassadors and officials from wide variety of states definitely, made it possible to enrich Konya's culinary culture in a sense of culture with performing Konya's culinary culture skillfully. There are lots of characteristics of cuisine and eating manners in Konya culture. If we focus on eating habits in Central Anatolia, especially in Konya, we see that grain and meat are widespread. Pastries, muffins and desserts which are the most common dishes decorating tables are basically made of wheat flour. Of course, there is not much greenery in Konya cuisine as traditional local dishes of other regions has since the steppe climate prevails in this geography. Mainly, seasonal vegetables are cooked with meat and served. In this research, a general overview on Konya gastronomy has been done and Konya's cuisine perception, eating-drinking habits based on culinary culture, traditions and customs, interviews with valuable people who know Konya cuisine closely and well known by Konya folk has been studied.

Keywords: *Gastronomy, Konya, Konya Culinary Culture*

MARKA DENEYİMİ KONUSUNDA HAZIRLANAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK PROFİLİ

BIBLIOMETRIC PROFILE OF GRADUATE THESES ON BRAND EXPERIENCE

Ferdi BİŞKİN

Dr. Öğr. Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, fbiskin@erbakan.edu.tr

Çağdaş PEKTAŞ

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, pektascagdas22@gmail.com

Özet

Bu araştırmada, marka deneyimi konusunda hazırlanan lisansüstü tezlerin bibliyometrik özelliklerinin ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda, Yüksek Öğretim Kurulu Tez Merkezi'nin veri tabanında yer alan, 2008-2022 yılları arasında çalışılmış yüksek lisans ve doktora tezleri taranmıştır. Böylece, "marka deneyimi" anahtar kelimesiyle tezler aranmış ve erişim izni bulunan 72 adet tez olduğu tespit edilmiştir. Bu tezlerin analizinde Microsoft Excel programından faydalanılmıştır. Analiz neticesinde; en fazla sayıdaki tezin yüksek lisans düzeyinde olduğu, tezlerin büyük çoğunluğunun Türkçe dilinde yazıldığı, kadın araştırmacıların daha fazla olduğu, en çok tezin 2019 yılında ve Marmara Üniversitesi'nde hazırlandığı, Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesindeki tezlerin daha fazla olduğu, yine en çok tezin İşletme Anabilim Dalı'nda çalışıldığı, nicel araştırma yönteminin nitel araştırma yöntemlerine göre daha fazla kullanıldığı, veri toplama yöntemi olarak daha çok anket tekniğinden yararlanıldığı ve gıda sektörü tüketicilerinin örneklem grubu olarak daha fazla tercih edildiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Bununla beraber, turizm alanında marka deneyimi konusunun çok fazla sayıda çalışılmadığı tespit edilmiştir. Bu nedenle, turizm alanındaki araştırmacılara marka deneyimi konusuna yönelmeleri önerilebilir.

Anahtar kelimeler: *Marka, Marka Deneyimi, Lisansüstü Tez, Bibliyometrik Analiz*

Abstract

In this research, it is aimed to reveal the bibliometric features of postgraduate theses on brand experience. For this purpose, master's and doctoral theses, which were studied between 2008 and 2022, in the database of the Council of Higher Education Thesis Center were scanned. Thus, theses were searched with the keyword "brand experience" and it was determined that there were 72 theses with access permission. Microsoft Excel program was used in the analysis of these theses. As a result of the analysis; The highest number of theses are at the master's level, the majority of theses are written in Turkish, there are more female researchers, the most theses were prepared in 2019 and at Marmara University, the theses within the Social Sciences Institute are more, and the most theses are in the Department of Business Administration. It has been concluded that the quantitative research method is used more than the qualitative research methods, the survey technique is used more as a data collection method, and the food sector consumers are more preferred as the sample group. However, it has been determined that the subject of brand experience in the field of tourism has not been studied much. For this reason, researchers in the field of tourism can be advised to turn to the subject of brand experience.

Keywords: *Brand, Brand Experience, Graduate Thesis, Bibliometric Analysis*

GASTRONOMİ KONULU BELGESELLERİN İNCELENMESİ: “YİYECEĞİN SERÜVENİ” ÖRNEĞİ EXAMINATION OF DOCUMENTARIES ON GASTRONOMY: THE EXAMPLE “ADVENTURE OF FOOD

Emel ÇİRİŞOĞLU

Arş. Gör., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, ecirisoglu@gelisim.edu.tr

Demet GÜNER

Arş. Gör., Kastamonu Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, demettas@kastamonu.edu.tr

Özet

Belgeseller, belli bir konu hakkında çarpıcı bir biçimde bilgi aktaran filmlerdir. Bu filmler, kimi zaman analitik bir tarzda yalnızca bilgi aktarırken kimi zaman bir tutum veya görüşü eleştirme üzerine kurgulanabilir. Belgesel çeşitlerine bakıldığında özellikle Türk medyasında Gastronomi konulu belgesellerin sayısında son beş yılda bir artış gözlemlenmiştir. Sadece Türkiye Radyo Televizyon Kurumu (TRT) Belgesel kanalında dört ayrı gastronomi konulu belgesel (Şefin Özel Konuğu, Bir Aş Hikâyesi, Çırak, Yiyeceğin Serüveni) yayınlanmaktadır. Özel kanallarda ise yine birbirinden farklı şekillerde kurgulanan belgesel çeşitlerine rastlamak mümkündür. Gerek ulusal gerekse uluslararası platformlarda sayıları günden güne artan gastronomi konulu belgeseller, ülkelerin gastronomik kimliklerini yansıtmada en etkili iletişim araçlarından biri olarak görülmektedir. Gastronomi konulu belgesel sayısındaki bu artış, bu belgesel çeşitlerini inceleme gerekliliğini getirmiştir. Nitekim bu belgeseller, araştırmacılar için çokça araştırma sorusu doğurmaktadır. Örneğin; “Gastronomi konulu belgeseller kaç kategoride incelenebilir? Bu belgeseller ülkelerin gerçek gastronomik kimliğini yansıtmakta mıdır? Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün tercih edilme durumu ve gastronomi konulu belgeseller arasında bir ilişki olabilir mi?” gibi pek çok araştırma sorusu geliştirilebilir. Bu araştırma sorularının cevapları içinse gastronomi konulu belgeseller zengin bir veri kaynağına sahiptir. Bu araştırma da gastronomi konulu belgesellerin ülkelerin gerçek gastronomik kimliğinin yansıtılıp yansıtılmadığının ortaya konulması ve Türk Mutfağının nasıl aktarıldığının belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında TRT’de yayınlanan “Yiyeceğin Serüveni” belgeseli örneklem olarak kabul edilmiştir. Söz konusu belgeselin 52 farklı bölümden oluşması çalışmayı kendi içinde sınırlandırma ihtiyacını gerektirmiştir. Birbirinden farklı gıdaların konu alındığı toplam 52 bölüm içerisinden pastacılık ve unlu mamul içerikli 24 bölüm araştırmaya dâhil edilmiştir. İki araştırmacı tarafından en az iki kez izlenen bölümler MAXQDA nitel veri analizi programı ile çözümlenmiştir. Elde edilen bulgular kapsamında, konunun ilgili alan yazına önemli katkılar sağlayacağı ve belgesel inceleme çalışmalarına ışık tutacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: *Yiyeceğin Serüveni, Gastronomi Konulu Belgeseller, Belgesellerde Türk Mutfağı, Pastacılık ve Unlu Mamuller*

Abstract

Documentaries are films that convey information about a particular subject in a striking way. While these films sometimes convey only information in an analytical manner, sometimes they can be fictionalized on criticizing an attitude or opinion. Looking at the types of documentaries, there has been an increase in the number of documentaries on Gastronomy in the Turkish media in the last five years. Only the Turkish Radio and Television Corporation (TRT) Documentary channel broadcasts four different gastronomic documentaries (Chef’s Special Guest, A Cooking Story, Apprentice, Adventure of Food). On the private channels, it is possible to come across documentaries that are fictionalized in different ways. Documentaries on gastronomy, the number of which is increasing day by day, both on national and international platforms, is seen as one of the most effective communication tools in reflecting the gastronomic identities of countries. This increase in the number of documentaries on gastronomy has brought the necessity of examining these documentaries. As a matter of fact, these documentaries raise many research questions for researchers. For example; “How many categories can documentaries on gastronomy be examined?, Do these documentaries reflect the true gastronomic identity of countries?, Is there a relationship between the preference of the Gastronomy and Culinary Arts department and documentaries on gastronomy?” Many research questions such as For the answers to these research questions, documentaries on gastronomy have a rich data source. This research was carried out in order to determine whether the gastronomic documentaries reflect the real gastronomic identity of the countries and to determine how the Turkish Cuisine is conveyed. Within the scope of the study, the documentary “The Adventure of Food” broadcast on TRT was accepted as a sample. The fact that the documentary in question consisted of 52 different sections necessitated the need to limit the study within itself. Out of a total of 52 departments that focus on different foods, 24 departments with pastry and

bakery products were included in the research. Episodes watched at least twice by two researchers were analyzed with the MAXQDA qualitative data analysis program. Within the scope of the findings obtained, it is thought that the subject will make important contributions to the relevant literature and will shed light on documentary analysis studies.

Keywords: *The Adventure of Food, Documentaries on Gastronomy, Turkish Cuisine in Documentaries, Pastry and Bakery Products*

GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN KONYA'DA COĞRAFI İŞARET ALMIŞ GIDA ÜRÜNLERİNİN İNCELENMESİ

EVALUATION OF GEOGRAPHICAL INDICATED FOOD PRODUCTS IN KONYA IN TERMS OF FOOD SAFETY

Rukiye ÇETİN

Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, rukiyecetin43@icloud.com

Gamze CESUR

Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, gamzecesur811@icloud.com

Birsen BULUT-SOLAK

Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, birsenbulut@selcuk.edu.tr

Özet

Dünyada her geçen gün nüfus sayısının, ekonomik güçsüzlüğün ve çevre kirliliğinin artması ve eğitim kalitesinin yetersizliği gibi faktörler, beslenme ilgili sorunları artırmakta ve güvenli gıda teminini zorlaştırmaktadır. Güvenli gıda bilincinin artması, organik gıdalara olan talebin artmasıyla doğru orantılıdır. Gastronomi turizmi aracılığıyla yerel kültürlerin tanıtımı sayesinde günümüzde bazı gıdalar, ulusal veya uluslararası boyutta pazarlanabilmektedir. Gıda ürünlerine coğrafi işaret (Cİ) verilerek o bölgenin istihdam oranının artmasına katkı sağlanmakta; kırsal bölgede pek çok kişiye iş imkânı sunularak kentleşme azaltılmakta, yörenin tanınırlığını artmakta ve geleneksel yiyecekler geçmişten günümüze korunabilmektedir. Konya, gıda üretimine önem veren, mutfak kültürü bakımından zengin, yöresel gıdalarla öne çıkan bir şehirdir. Bu çalışmanın amacı araştırılan bilimsel çalışmalar doğrultusunda Konya'nın coğrafi işaret almış bazı gıda ürünlerinin gıda güvenliği açısından değerlendirmektir. Konya'nın coğrafi işaret almış gıda ürünlerinin coğrafi işaret tescil belgelerinde belirtilmiş olup, bu verilerin gıda güvenliği açısından kritik kontrol olabilecek noktaları değerlendirilmiştir. Bu çalışmada bunlara ek olarak bu tescil belgelerinde belirtilmiş olan gıda güvenliği açısından gerekli olan bilginin aktarılıp aktarılmadığı ayrıca değerlendirilmiştir. Yapılan çalışma sadece Konya iline özgü coğrafi işaretli gıda ürünlerinin değerlendirilmesi ile sınırlandırılmıştır. Konya'da Cİ belgesine sahip gıda ürünlerin tescil belgelerinin büyük bir çoğunluğunda gıda güvenliği açısından eksiklikler olduğu tespit edilmiştir. Coğrafi işaret uygulamalarında hem yöresel hem de kültürel ürünlerin devamlılığının sağlanmasında tescil belgelerinin tekrar gözden geçirilerek düzenlenmesi ve gerekli denetim mekanizmalarının kurulmasının gerekli olduğu ön görülmüştür. Bu gıda ürünlerinin tedarik ve/veya üretim zinciri sırasında gerekli kurallara uyulduğunda güvenilir gıdaların üretimi kolaylıkla sağlandığından, Cİ işareti almış ürünlerin gıda güvenilirliği güvence altına alınabileceği belirtilebilmektedir. Sonuç olarak coğrafi işaret alabilecek gıda ürünleri açısından oldukça zengin bir potansiyele sahip olan Konya'da, geleceğe yönelik tescil sayısının artırılmasına yönelik çalışmalar artırılarak, toplumda bu ürünleri tanıma ve güvenli gıda tüketme konusunda farkındalık oluşturulabilecektir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Gıda Güvenliği, Konya

Abstract

There are some factors such as the increase in the number of population, economic weakness, environmental pollution and inadequate education quality in the world which increase some problems related to nutrition and make it difficult to obtain food safety. The increase in the awareness of food safety is directly linked with the increase in the demand for organic foods. Due to the advertised of local cultures through gastronomic tourism, today's some foods can be marketed nationally or internationally on these days. Labelling geographical indication (GI) to food products contributes to the increase in the employment rate of that region, providing job opportunities to many people in the rural area, reducing urbanization, the recognition of increased preserved traditional foods in the region from the past to the present. Konya which is an outstanding city that attaches importance to food production is also rich in culinary culture and stands out with its local foods. The aim of this study is to evaluate some local food products that have geographical indications in Konya in terms of food safety with the scientific research studies. The geographical indication registration documents of geographically indicated food products in Konya have been specified. The critical control points of these data of food safety have also been evaluated. In addition to these, it was also evaluated whether the information required in terms of food safety specified in these registration documents was transferred or not. However, the study was limited to the evaluation of food products with geographical indications specified to Konya. It was also determined that there are deficiencies

cies in the majority of the registration documents of food products with GI certificates in Konya in terms of food safety. In geographical indication applications, it has been foreseen that it is necessary to review the registration documents in order to establish the necessary control mechanisms to ensure the sustainability for local and cultural products. It will be able to be stated that the food safety of the products with the GI marks can be guaranteed because of the production of safe foods is easily achieved when the necessary rules are followed during the supply and/or production chain of these food products. In future, efforts to an increase the number of registrations for the future in Konya where is a very rich potential in terms of food products be received geographical indications, will be increased awareness which will be created in the society about recognizing these products and consuming safe food.

Keywords: *Food Safety, Geographical Indication, Konya*

MARDİN MUTFAĞI YÖRESEL LEZZETLERİNDEN KLİÇE (KULUÇE) ÇÖREĞİNİN İNCELENMESİ

INVESTIGATION OF KLİÇE (KULUÇE) BREAD, A LOCAL FLAVORS OF MARDİN CUISINE

Fatih VAROL

Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, fvarol@selcuk.edu.tr

Revsen AKAY

Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, revsanakay971@gmail.com

Ahmet TAŞTEKİN

Selçuk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, ahmtstkn@gmail.com

Özet

Mardin şehri tarih boyunca Hititlerden Osmanlılara kadar birçok farklı din ve medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu nedenle Mardin şehrinin dini, dili gibi mutfak da kozmopolit bir biçimde şekillenmiştir. Mezopotamya olarak bilinen coğrafyada yer alan Güneydoğu Bölgesi ve bu bölgenin en önemli şehirlerinden biri olan Mardin verimli toprakları ve iklimi sayesinde çok fazla yöresel ürüne sahiptir. Çalışmanın amacı; Mardin mutfaklarının kültürünü ve lezzetlerini korumak ve gelecek nesillere aktarmaktır. Mardin mutfaklarının yöresel lezzetlerinin ortaya konulduğu çalışmada, Süryani geleneğinin önemli yiyeceklerinden biri olan Kliche (Kuluçe) detaylı olarak incelenmiştir. Çalışmanın sonuçları Mardin mutfaklarının et ağırlıklı bir geçmişe sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Çalışmada ayrıca Kliche (Kuluçe) Çöreğinin yapımına yönelik özgün tariflere ve örnekler yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Yöresel Lezzet, Mardin Mutfak Kültürü, Kliche (Kuluçe)*

Abstract

The province of Mardin has hosted many different religions and civilizations throughout history, from the Hittites to the Ottomans. For this reason, the cuisine of Mardin Province, like its religion and language, has been shaped in a cosmopolitan way. Located in the geography known as Mesopotamia, the Southeast Region and Mardin, one of the most important cities of this region, have many local products thanks to its fertile soil and climate. The aim of the study; To preserve the culture and flavors of Mardin cuisine and to pass it on to future generations. In the study, in which the local flavors of Mardin cuisine are revealed, Kliche (Kuluçe), one of the important foods of the Syriac tradition, has been examined in detail. The results of the study reveal that Mardin cuisine has a meat-based past. The study also includes original recipes and examples for the production of Kliche (Kuluçe) Donut.

Key Words: *Local Taste, Mardin Culinary Culture, Kliche (Incubation)*

GELENEKSEL ÜRÜN OLARAK DENİZLİ TANDIR KEBAB

DENİZLİ TANDIR KEBAB AS TRADITIONAL PRODUCT

Serkan BERTAN

Prof. Dr., Pamukkale Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği [sbertain@pau.edu.tr](mailto:sbertan@pau.edu.tr)

Özet

Benzerlerinden farklı bölgeyle ilişkisi olan ürünlerin belirgin bir özelliği ve niteliği açısından bulunduğu bölge ile özdeşleştiğini gösteren coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı, tüketicilerin ve üreticilerin haklarını korumakta, gelenekselliklerini koruyarak ürünleri gelecek kuşaklara aktarmakta, güven oluşturulmasında, kültürün korunmasında, pazarlama gücünün artırılmasında katkı sağlayarak, yerel üretimi destekleyerek kırsal kalkınmayı, bölge ekonomisine ve turizme katkı sağlamaktadır (TPMK, 2022). Denizli ili açısından 2006 yılında İsabey Çekirdeksiz Üzümlü, 2010 yılında Denizli Leblebisi ve Kale Biberi, 2011 yılında Denizli Traverteni, 2016 yılında Buldan Bezi, 2018 yılında Tavas Baklavası ve Çameli Fasulyesi, 2020 yılında Çameli Kilimi, Buldan Kestanesi, Babadağ Kekik Balı, Çameli Elmalı Bezi ve Denizli Çalkararası Üzümlü, 2021 yılında Denizli Kekik ve Honaz Kirazı coğrafi işaret almıştır. 30 yıldan daha fazla süredir bilinen, geleneksel malzemeler veya geleneksel üretim yöntemi kullanılarak yapılan ürünler arasında yemekler ve çorbalar türünde Denizli Tandır Kebabı, Ezo Gelin Çorbası, Çakallı Menemen, Şevketi Bostan ve işlenmiş/işlenmemiş et ürünleri olarak döner geleneksel ürün adı işareti almıştır. (TPMK, 2022). Bu çalışmada geleneksel ürün olan Denizli tandır kebabı ile yorumlar incelenmiş; hizmet, değer, personel, servis, ürün olarak beş tema ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Geleneksel Ürün, Denizli, Denizli Tandır Kebabı

Abstract

The geographical indication and traditional product, which shows that the products that have a relationship with the region, different from their counterparts, are identified with the region in terms of a distinctive feature and protect the rights of consumers and producers, transfer the products to future generations by preserving their traditionality, contribute to building trust, preserving culture and increasing the marketing power, it contributes to rural development, regional economy and tourism by supporting production (TPMK, 2022). In terms of Denizli province, İsabey Çekirdeksiz Üzümlü in 2006, Denizli Leblebisi and Kale Biberi in 2010, Denizli Traverteni in 2011, Buldan Bezi in 2016, Tavas Baklavası and Çameli Fasulyesi in 2018, Çameli Kilimi, Buldan Kestanesi, Babadağ Kekik Balı, Çameli Elmalı Bezi in 2020. and Denizli Çalkararası Üzümlü, Denizli Kekik and Honaz Kirazı received geographical indication in 2021. In terms of products made using traditional materials or traditional production method, which are known for more than 30 years, Denizli Tandır Kebabı, Ezo Gelin Çorbası, Çakallı Menemen, Şevketi Bostan and döner processed/unprocessed meat products have received the traditional product name mark. (TPMK, 2022). In this study, online review about the traditional product Denizli tandır kebabı were examined; five themes emerged as service, value, personnel, service and product.

Keywords: Geographical Indication, Traditional Product, Denizli, Denizli Tandır Kebabı

TÜRKİYE TARIM EKONOMİSİNDE ORGANİK TARIMIN YERİ: GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ ÖRNEĞİ

THE PLACE OF ORGANIC AGRICULTURE IN THE TURKISH AGRICULTURAL ECONOMY: THE SAMPLE OF GASTRONOMY CITIES

Güray KARACIL

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, guraykaracil@gmail.com

Yakup Kemal ÖZEKİCİ

Arş. Gör. Dr., Adıyaman Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ykozekici@adiyaman.edu.tr

Hüseyin KELEŞ

Öğr. Gör. Dr., Akdeniz Üniversitesi, hkeles@akdeniz.edu.tr

Ceyhun Can ÖZCAN

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ceyhuncan5@hotmail.com

Özet

Tüm toplumlarda hayati ekonomik faaliyetlerinin en başında tarım endüstrisi gelmektedir. Tarım endüstrisinin insanlığın en temel endüstrisi olmasındaki temel neden ise insanların fizyolojik ihtiyaçlarının temelini oluşturan beslenme ihtiyacından kaynaklanmaktadır. İlk başlarda geleneksel yöntemlerle yapılan tarım Sanayi Devrimi, teknolojik gelişmeler ve insan nüfusunun artması gibi gelişmeler sonucunda yerini daha fazla ekili alan, ürün ve gelir elde etmeyi amaçlayan konveksiyonel tarıma bırakmıştır. Ancak konveksiyonel tarım dünya nüfusunun ihtiyaç duyduğu tarımsal ürünleri gidermeyi amaçlamasına rağmen tarımsal ürünlerin üretimde kullanılan kimyasal ilaç, hormon ve gübreler hem insan sağlığına hem de çevresel olumsuzlukların yaşanmasına yol açmaktadır. Bu olumsuzlukların ortaya çıkması üzerine ABD, Avrupa Birliği ve Japonya gibi gelişmiş ülkeler başta olmak üzere birçok ülkede sağlıklı tarımsal ürünlerin tüketime yönelik talep artmaya başlamıştır. 1970'li yıllarda ortaya çıkan organik tarım özellikle 1990 yıllardan sonra ortaya çıkan deli dana, GDO (Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar) ve dioksin gibi gelişmeler insanların organik tarım ürünlerine yönelik ilgisinin ve talebinin artmasına katkıda bulunmuştur. Organik tarım hem insanların hem ekosistemin hem de toprağın sağlığının sürdürülebilirliğini amaçlayan bir üretim sitemidir. UNESCO tarafından 2004 yılında ortaya çıkartılan UNECO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında Gastronomi Temasına başvuran şehirlerde bulunması gereken kriterlerin içerisinde geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi ile çevreye duyarlı sürdürülebilir tarımsal üretim yöntemleri yer almaktadır. Bu bağlamda Gastronomi Teması için başvuran illerdeki organik tarım düzeylerinin belirlenmesi oldukça önemli olmaktadır. Bu çalışmanın temel amacı, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında Türkiye'deki Gastronomi Temasına sahip illerdeki (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar) organik tarım faaliyetlerinin düzeyinin tespit edilmesidir. Bu amaç doğrultusunda ilk başlıkta; organik tarımın tanımı, özellikleri ile dünya ve Türkiye'de organik tarımın mevcut durumuna yer verilecektir. İkinci başlıkta, Gastronomi Temasının genel özellikleri ve Türkiye'de Gastronomi Temasına sahip illerin genel özelliklerine yer verilecektir. Üçüncü başlıkta, Türkiye Ekonomisinde organik tarımın yeri ve Gastronomi Temasına sahip illerin organik tarım düzeylerinin Türkiye içerisindeki oranları tespit edilecektir. Son olarak araştırma sonuçları kapsamında gelecekte bu konuda çalışmak isteyen bilim insanlarına, ulusal ve yerel siyaset yapıcılara önerilerin sunulması planlanmaktadır.

Anahtar kelimeler: *Tarım, Organik Tarım, Gastronomi Şehirleri*

Abstract

Agricultural industry is at the forefront of vital economic activities for all societies. The main reason why the agriculture industry is the most basic industry of humanity stems from the nutritional requirement forming the basis of people's physiological needs. Agriculture, which was initially carried out with traditional methods, has been replaced by convectional agriculture, which has aimed to obtain more cultivated land, products and income, as a consequence of the developments such as the Industrial Revolution, technological improvements and the increase in the world population. However, although convectional agriculture aims to provide the agricultural products needed by the world population, the chemicals, hormones and fertilizers used in the production of agricultural products have damaged not only human health but the environment. Upon the emergence of these negativities, the demand for healthy agricultural product consumption has begun to increase in many countries, especially in developed countries such as the USA, European Union and Japan. Organic agriculture emerged in the 1970s and especially after the 1990s, there has been an increase in

people's interest and demand for organic agricultural products due to the developments such as mad cow, GMO (Genetically Modified Organisms) and dioxins. Organic agriculture is a production system which aims to sustain the health of people, ecosystem and soil. Traditional food markets, traditional food industry and environmentally friendly sustainable agricultural production methods are among the criteria that must be found in cities applying for the Gastronomy Theme within the context of the UNESCO Creative Cities Network Program revealed by UNESCO in 2004. In this sense, the determination of organic agriculture levels of the cities applying for the Gastronomy Theme is of vital importance. The main objective of this study is to determine the organic agriculture activity levels of the cities with Gastronomy Theme (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar) with regard to UNESCO Creative Cities Network Programme. In accordance with this objective, the definition of organic agriculture, the characteristics of it and the current situation of organic agriculture in the world and in Turkey will be presented in the first chapter. The general characteristics of Gastronomy Theme and the general characteristics of the cities with Gastronomy Theme in Turkey will be given in the second chapter. In the third chapter, the place of organic agriculture in Turkish Economy and the ratio of organic agriculture levels of the cities with Gastronomy Theme in Turkey will be determined. Finally, in line with the research results, a number of implications have been planned to be presented for the national and local policy makers and the scientists planning to work in this field in the future.

Keywords: *Agriculture, Organic Agriculture, Gastronomy Cities*

KONYA/SİLLE MAHALLESİNDE YAŞAYAN YEREL HALKIN YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

FOOD AND CUISINE CULTURE OF LOCAL PEOPLE LIVING IN KONYA/SİLLE NEIGHBORHOOD

Eda Nur KARAKAŞ

*Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,
karakasnureda@gmail.com*

Murat TAKKACIGİL

*Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,
takkacigilmurat@gmail.com*

Tevfik SEZEN

*Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,
tevfik_349@hotmail.com*

Yeliz PEKERŞEN

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, yeliz.ulusan@gmail.com

Özet

Konya ilinde yer alan Sille mahallesi birçok topluma ev sahipliği yaparken, farklı toplumların da mutfak kültürünü de etkilemiş, Bizans, Büyük Selçuklu, Osmanlı gibi birçok devletin bünyesinde bulunması sebebiyle Rum ve Türk milletin ortak yaşam alanı haline gelmiş ve bugünkü Sille mutfağının temelleri atılmıştır. Bu bağlamda çalışmanın amacı, birçok toplumun yaşadığı ve birbirlerinden etkilendiği Sille Mahallesi mutfak kültürünün incelenip yerel halkın Sille yemek kültürüne ilişkin görüşlerinin ele alınmasıdır. Çalışmada Sille mutfağına ait ürünlerin bilinirliğinin artırılması ve bu mutfağa yönelik değerlerin sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaya çalışılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak belde de yaşayan yerel halk ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın sonucunda, Sille'nin birçok kültür ve medeniyetten etkilendiği, su böreği, toyga çorbası, üzüm pekmezi, tirit yemeği ve Gavinna'nın sıklıkla tüketildiği dile getirilmiştir. Sille kültüründe, aile büyüğü yemeğe başlamadan, sofradaki kimsenin yemek yemeye başlamadığı ek olarak yemeğe dua ve tuz ile başlandığı ortaya koyulmuştur. Sille' de tandır fırını, çömlek ve aynalı tasların sık kullanılan mutfak ekipmanları olduğu ve bakır ürünlerin kalaylanması zor olması ayrıca kalaycılık mesleğinin günümüzde devam etmemesi sebebi ile kullanımının azaldığı ifade edilmiştir. Cena-ze sahiplerinin etli ekmek yaptırıp misafirlere dağıttığı, düğünlerde ise düğün pilavı döktürülmekte olduğu belirtilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Sille Mahallesi, Mutfak Kültürü, Konya*

Abstract

While the Sille neighborhood in the province of Konya hosts many societies, it also affected the culinary culture of different societies, and due to the presence of many states such as Byzantine, Great Seljuk and Ottoman, it became the living space of the Greek and Turkish nation and the foundations of today's Sille cuisine were laid. In this context, the aim of the study is to examine the culinary culture of Sille District, where many societies live and are affected by each other, and to discuss the views of the local people on Sille food culture. In the study, it was tried to increase the awareness of the products of Sille cuisine and to contribute to the sustainability of the values for this cuisine. In the study, interviews were conducted with the local people living in the town by using the interview technique, one of the qualitative research methods. As a result of the study, it was concluded that Sille was influenced by many cultures and civilizations, and water pastry, toyga soup, grape molasses, Tirit meal and Gavinna were frequently consumed. In Sille culture, it has been revealed that no one at the table begins to eat before the elder of the family begins to eat, in addition, the meal begins with prayer and salt. It has been stated that the tandoor oven, pottery and mirrored bowls are frequently used kitchen equipment in Sille, and the use of copper products has decreased due to the difficulty of tinning and the fact that the tinsmith profession does not continue today. It is stated that the funeral owners make meat loaves and distribute them to the guests, and the wedding pilaf is poured at weddings.

Keywords: *Sille Neighborhood, Cuisine Culture, Konya*

GELENEKSEL MEVLEVİ MUTFAĞININ BİLİNİRLİĞİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

A RESEARCH ON THE AWARENESS OF TRADITIONAL MEVLEVI CUISINE

Fulya ADABALI

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, fulyaadabali88@gmail.com

Yeliz PEKERŞEN

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, yeliz.ulusan@gmail.com

Özet

Mevlevilik, uluslararası düzeyde bilinen ve benimsenen bir fikir akımıdır. Mevlevilikte eğitim mutfakta başlamaktadır ve 1001 günlük eğitimin sonunda başarılı olabilen bireyler dergâha kabul edilmektedir. Yemek pişirmede kullanılan yiyecekler tarikat mensupları tarafından simge haline getirilmiştir ve yemek sadece beslenme olarak değil, bir ibadet olarak görülmektedir. Bu akımın temel parçalarından birisi olan Mevlevi mutfak kültürü, günümüz yemeklerinden lezzet, pişirme tekniği ve kullanılan malzemeler bakımından farklılık göstermektedir. Mevlevi mutfağının en önemli özelliklerinden birisi de yemeğin yapılması için kullanılan malzemenin yapısı bozulmadan, hafif bir şekilde pişirilmesidir. Mutfak, Mevlevilikte “Matbah-ı Şerif” olarak adlandırılmaktadır ve yemek, günümüzde yer sofrası olarak adlandırılan “Somat” adı verilen sofralarda yenilmektedir. Bu sofranın göze hitap etmesi için düzeni birçok kurala bağlı bir şekildedir. Kendine özgü olan bu sistemde kurallar bellidir ve dergâha gelen tüm bireyler bu eğitimlerden geçmektedir. Böyle bir özelliğe sahip olan Mevlevi mutfağı yemekleri de hem kullanılan malzemeler hem de pişirme teknikleri olarak da diğer mutfaklardan farklıdır ve bu farklılık öyle bir noktaya ulaşmıştır ki, bu sistemi kuran ve yöneten, aşçıların piri olarak kabul edilen Ateşbaz-ı Veli’nin adına türbe yapılmasına kadar varan bir noktaya ulaşmıştır. Kendine özgü kuralları olan ve anket uygulaması sonuçlarına göre bilinirliğini gün geçtikte kaybettiği ortaya çıkan bu eşsiz mutfak kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması önemlidir. Bu bağlamda çalışmanın amacı, zengin bir çeşitliliğe sahip olan Mevlevi mutfağı yemeklerinin esas doğuş yeri olan Konya halkı tarafından günümüzde ne kadar bilinip bilinmediğinin tespit edilmesidir. Amaç ve içerik uyumunun sağlanması için nitel araştırma yöntemlerinden “anket yöntemi” tercih edilmiştir. Toplamda 550 anket formu katılımcılara dağıtılmış, bunların 388’i geçerli olarak değerlendirilmiştir. Anket uygulaması 2022 yılı Şubat-Haziran ayları arasında gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler frekans analizi kullanılarak değerlendirmeye alınmıştır. Analizler sonucunda, Mevlevi mutfağı yemeklerinin katılımcılar tarafından çok fazla bilinmediği, Mevlevi mutfağı ve yemeklerinin yavaş yavaş unutulmaya başlandığı, Mevlevi mutfağına ait olduğunu düşündükleri yemeklerin de Mevlevi mutfağına ait olmadığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Son olarak, yemeklerin bilinirliğini etkileyen faktörler değerlendirilmiştir ve konu ile ilgili öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: *Mevlevi Mutfağı, Konya, Mevlevi Yemekleri*

Abstract

Mevlevism is a movement of ideas that are known and adopted at the international level. Education in Mevlevism begins in the kitchen and individuals who can be successful at the end of 1001 days of training are accepted into the convent. The food used in cooking has been turned into a symbol by the members of the sect, and food is seen not only as nutrition, but as a form of worship. Mevlevi culinary culture, which is one of the basic parts of this movement, differs from today’s dishes in terms of taste, cooking technique and ingredients. One of the most important features of Mevlevi cuisine is that the material used to make the dish is cooked in a simple way, keeping the integrity. The kitchen is called “Matbah-ı Şerif” in Mevlevi and the food is eaten on tables called “Somat”, which is called the ground table today. This table has many rules. In this unique system, the rules are certain and all individuals who come to the convent undergo this training. The Mevlevi Cuisine have such a feature, which is different from other cuisines and cooking techniques, and cuisine of this difference both as the materials used have reached such a point, and that this system establishes, manages, regarded as the glorious of the Cook Atesbaz-ı Veli on behalf of the shrine to be made, up to a point has been reached. It is important to preserve this unique culinary culture, which has its own unique rules and, according to the results of the survey application, has lost its awareness day by day, and to pass it on to future generations. In this context, the study aims to determine how well known Mevlevi cuisine dishes, which have a rich variety, are known and unknown by the people of Konya, the main birthplace of Konya. To ensure the harmony of the purpose and content, the “survey method” was preferred from the qualitative research methods. A total of 550 questionnaire forms were distributed to the participants, of which 388 were evaluated as valid. From February to June 2022, survey application was carried out between the months. The data obtained were evaluated using frequency analysis. Because of the analysis, it was concluded that the Mevlevi cuisine dishes were not well known, the Mevlevi cuisine and its dishes gradually began to be forgotten,

and the dishes that they thought belonged to the Mevlevi cuisine did not belong to the Mevlevi cuisine. Finally, the factors affecting the awareness of the dishes were evaluated and suggestions on the subject were presented.

Keywords: *Mevlevi Cuisine, Konya, Mevlevi Dishes*

GASTRONOMİ VE AV TURİZMİ BILDIRCIN AV ETİNİN EKONOMİK VE GASTRONOMİK AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

GASTRONOMY AND HUNTING TOURISM; ECONOMIC AND GASTRONOMIC EVALUATION OF QUAIL GAME MEAT

Osman ÖZER

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, osman-ozar@hotmail.co.uk

Ceyhun Can ÖZCAN

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği, ceyhuncan5@hotmail.com

Özet

Bıldırcın av eti, sadece kanatlı av hayvanları av etleri arasında değil diğer et türleri arasında da en lezzetlilerinden biridir. Öyle ki cennet taamı olarak bilinmekle beraber Kur'anı Kerim'de üç farklı surede ayet olarak yer almaktadır. Bıldırcın av etinin evcilleştirilmiş ve yabani olarak iki farklı şekilde tüketimi vardır. Bu bağlamda yetiştiricilik ve av turizmi bakımında iki farklı sektöre katma değer katmaktadır.

Bu araştırmada bıldırcın av etinin kullanım ve tüketim türleri incelenmiştir. Hangi sektörlerde ne şekilde değerlendirildiği ve değerlendirebileceği ortaya çıkartılmıştır. Bu bağlamda gastronomik ve ekonomik olarak değerlendirildiği alanların istihdam sağlamasına öncelik yapabilecektir. Bir diğer çıktısı ise gastronomi ve turizm alanındaki bilimsel çalışmalar yeni bir soluk getireceği düşüncesidir. Yapılacak olan yeni bilimsel çalışmalar kaynak olması da ön görülmektedir. Araştırmada yayınlanmış literatür ve doküman incelemesine dayanmaktadır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak çözümlenmiş, sektörlerdeki sorunlar vurgulanarak, sonuca ulaşılmış ve çözüm önerileri sunarak hem bilimsel yazına hem de gastronomi ve av turizmi sektörlerine katkıda bulunmak amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: *Bıldırcın, av eti, av turizmi, gastronomi, avcılık, bıldırcın eti*

Abstract

Quail game meat is one of the most delicious not only among poultry game but also among other meat types. So much so that, although it is known as the fullness of heaven, it is included as verses in three different suras in the Qur'an. There are two different types of consumption of quail game meat, domesticated and wild. In this context, it adds value to two different sectors in terms of aquaculture and hunting tourism. In this study, the usage and consumption types of quail game meat were examined. It has been revealed in which sectors and how it can be evaluated and evaluated. In this context, it will be able to prioritize the employment of the areas where it is evaluated as gastronomic and economic. Another output is the thought that scientific studies in the field of gastronomy and tourism will bring a new breath. It is foreseen that the new scientific studies to be done will be a source. The research is based on published literature and document review. The data obtained were analyzed using the descriptive analysis method, the problems in the sectors were emphasized, the result was reached and it was aimed to contribute to both the scientific literature and the gastronomy and hunting tourism sectors by offering solutions.

Keywords: *Quail, game meat, hunting tourism, gastronomy, hunting, quail meat*

AN OVERVIEW OF KOREAN SOUP CULTURE

Youri OH

Research Asistant, Universtiy of Canterbury, youri_oh@hotmail.com

Abstract

This paper provides an overview of Korean soup culture, including its customs and categories. Rice and soup are fundamental components of Korean cuisine. In Korean cuisine, the distinction between the various types of soup is primarily denoted by categories such as *guk*, *tang*, *jjigae*, and *jeongol*. These categories are unique to Korean food culture and are based on cooking time, amount of water or ingredients used, and purpose. Rice is the core in Korean cuisine, and soup has always been served alongside rice, kimchi, and side dishes to complete *bansang*, the traditional Korean dining custom. Koreans were also known as *tangban-minjok*, the people of soup and rice, due to their frequent consumption of soup with rice. *Gukbap*, a dish that combines cooked rice and soup, exemplifies the distinctiveness of Korean cuisine. Soup continues to be a significant part of the Korean diet. Despite its importance as a pillar of Korean food culture, studies on soup culture are understudied, which increases the need for this study. The objective of this paper is to provide a comprehensive overview of Korean soup culture based on the literature. In addition to an overview, this paper provides observations on contemporary Korean soup and its culture.

Keywords: *Korean Food, Soup Culture, Food Culture, Gastronomy, Foodways*

CHEFS AT DESTINATION RESTAURANTS: AN INTERNATIONAL ANALYSIS

Yuying HUANG

University of Canterbury, Department of Management, Marketing and Entrepreneurship, yuying.huang@pg.canterbury.ac.nz

C. Michael HALL

Professor, University of Canterbury, Department of Management, Marketing and Entrepreneurship; Visiting Professor & Docent, University of Oulu, Geography; Guest Professor, Lund University, Department of Service Management and Service Studies; Visiting Professor, Linnaeus University, Department of Organisation and Entrepreneurship,; Visiting Professor, Taylor's University, Centre for Research and Innovation in Tourism; Eminent Scholar, Kyung Hee University, College of Hospitality and Tourism Management, michael.hall@canterbury.ac.nz

Ning (Chris) CHEN

Senior Lecturer, University of Canterbury, Department of Management, Marketing and Entrepreneurship, chris.chen@canterbury.ac.nz

Abstract

Destination restaurants are a specific type of culinary offering and category of tourist attraction. The capacity of destination restaurants to attract visitors has made them an important element of destination and place promotion strategies as well as, in some cases, a factor in placemaking activities. A celebrity chef is a ubiquitous marketing tool of destination restaurants. In the supply chain, chefs play an important role in promoting specific food ingredients by establishing producer-to-chef relationships. Successful chefs can also support and lead teamwork in food preparation in restaurant daily operations. For customers, the chef's image, referring to customers' overall perceptions of a chef's interpersonal skills, technical skills, and creativity, can influence customers' dining experiences. Restaurant advertisements with chef endorsement could potentially enhance consumers' attitudes towards the advertisement, brand, and purchase intentions, which further influence consumer food habits and choices and benefit destination marketing. Therefore, considering the significant role of chefs in the culinary system, this study aims to examine how destination restaurant promote their chefs online. Destination restaurants often operate their official website as marketing and information tools. This study thus conducted a website content analysis of destination restaurants' official websites to identify the extent to which chefs are promoted as part of their offerings. The 126 high-profile destination restaurants were selected and reviewed by early 2022 in terms of chef biography on restaurants' official websites, the presence of celebrity chefs on IMDb, and cookbooks on Amazon. This study found that 52% of identified destination restaurants introduce their chef with a biography on the official website, 57% of the chefs are searchable on IMDb with culinary-related TV programmes, and 44% of them have cookbooks on Amazon. The results further imply that celebrity chef is of importance in branding destination restaurants and can influence the wider food system.

Keywords: *Celebrity Chef; Food Tourism; Restaurant Marketing; Menu Marketing*

COĞRAFI İŞARETLİ YİYECEKLERE YÖNELİK KULLANICI YORUMLARININ DUYGU ANALİZİ YÖNTEMİ İLE DEĞERLENDİRİLMESİ: SİNOP MANTISI VE NOKULU

EVALUATION OF USER COMMENTS ON GEOGRAPHICALLY INDICATED FOODS BY SENTIMENT ANALYSIS METHOD: SINOP MANTI AND NOKUL

Emre TANKUŞ

Kastamonu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, emretankus81@gmail.com

Erhan SUR

Öğr. Gör., Sinop Üniversitesi, Bilgisayar Teknolojileri, erhansur@sinop.edu.tr

Burhan SEVİM

Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği, burhansevim@gmail.com

Özet

Destinasyonların tanınabilirliğine ve ekonomisine katkı sağlayan en önemli unsurlardan biri uzun yıllardır süre gelen korunmuş yemek kültürleridir. Bu noktada günümüze taşınan gastronomik örneklerden ikisi Sinop ilinde coğrafi işaretli ürün olarak bulunan mantı ve nokuldur. Mahreç işareti ile tescillenmiş olan Sinop mantısı ve nokulunun özellikle yerel halk ve ziyaretçiler tarafından sıkça deneyimlendiği bilinmekte sonrasında ise bu tür yöresel lezzetlere ilişkin bazı görüş ve düşüncelerin özellikle sosyal ağlarda ifade edildiği görülmektedir. Yapılan olumlu, olumsuz veya tarafsız paylaşımların ürün, işletmeler ve yöreye dair faydalı sonuçlar oluşturmalarının yanında çeşitli karşılaştırmaların yapılabilmesine imkân sağlayacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda çalışmanın ana amacı Twitter kullanıcılarının Sinop ilinin coğrafi işaretli yiyeceklerinden olan mantı ve nokula dair düşüncelerinin incelenmesi, alt amacı ise Sinop ile Kayseri mantısına ilişkin yorumların duygu durumlarının karşılaştırılmasıdır. Bu amaçlar doğrultusunda aşağıdaki araştırma soruları oluşturulmuştur:

1. Sinop mantısı ve nokuluna dair Twitter kullanıcılarının yorumları nelerdir?
2. Twitter kullanıcılarının Sinop ve Kayseri mantısına dair yaptıkları karşılaştırmalı yorumlar nelerdir?

Oluşturulan çerçevede nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışmanın ana amacına ulaşmak için 2020-2021 yıllarında Twitter kullanıcılarının yaptığı yorumların içinde Sinop ve nokul, Sinop ve mantı, çalışmanın alt amacına ulaşmak için ise Kayseri, Sinop ve mantı anahtar kelimeleri Twitter API kullanılarak elde edilmiş, elde edilen yorumlar duygu analizi yöntemi ile değerlendirilmiştir. Buna göre 01.01.2020 ile 03.30.2022 tarihleri arasında Twitter’da Sinop ve mantı arama kelimelerinin birlikte geçtiği 1082, Sinop ve nokul arama kelimelerinin birlikte geçtiği 207, Sinop, Kayseri ve mantı arama kelimelerinin birlikte geçtiği 265 twit bulunmaktadır. Elde edilen veriler ışığında Sinop mantısı ve nokuluna yönelik yorumlarda baskın olarak nötr bir duygu durumunun hâkim olduğu akabinde ise pozitif bir algının olduğu görülmektedir. Nötr olarak nitelenen twit sayısının fazla çıkmasının sebebi twit içinde belirgin bir duygunun belirtilmemiş olmasından kaynaklanmaktadır. Sinop, Kayseri ve mantı arama kelimelerine dair yorumların karşılaştırılmalı değerlendirilmesi yapıldığında ise özellikle Sinop mantısının daha fazla beğeni aldığı görülmektedir. Sonuç olarak Sinop mantısı ve nokulu Sinop’u ziyaret etmeyi düşünen ziyaretçiler için tanıtımının yapılması gereken lezzetler olarak görülmektedir. Özellikle mantının genel olarak beğenilerek yorumlanmasının Sinop’un gastronomi ve destinasyon imajı çalışmalarında yarar sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca yerel işletmelere sosyal medya platformlarındaki kullanıcı yorumlarının elektronik/dijital ağızdan ağıza pazarlama (e-WOM) kapsamında sağlayacağı katkının dikkate alınması özellikle influencerlar tarafından başlatılan çeşitli etkileşimlerin (karşılaştırma, tanıtım, yorum vb.) artırılmasına yönelik girişimlerde bulunulması gerektiği ön görülmektedir.

Çalışma sınırlılığı değerlendirildiğinde ise Twitter duygu analizinin misafir memnuniyet anketleri gibi geleneksel pazar araştırması araçlarının yerini şu an için tam olarak alamayacağı ancak faydalı bir tamamlayıcı araç olabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sinop, Coğrafi İşaretli Ürün, Gastronomi Turizmi, Duygu Analizi

Abstract

One of the most important factors contributing to the recognizability and economy of destinations is the preserved food cultures that have been around for many years. At this point, two of the gastronomic examples carried to the present day are mantı and nokul, which are geographically indicated products in the province of Sinop. It is known that Sinop mantı and nokul, which is registered with the sign of origin, are frequently experienced especially by local people and visitors, and then it is seen that some opinions and thoughts about such local tastes are expressed especially in social networks. It is thought that positive, negative or neutral posts will create useful results about products, businesses and the region, as well as enable various comparisons to be made. In this context, the main purpose of the study is to examine the thoughts of Twitter users about mantı and nokul, which are geographically marked foods of Sinop, and the sub-purpose is to compare the emotional states of the comments about Sinop and Kayseri mantı. For these purposes, the following research questions were formed:

1. What are the comments of Twitter users about Sinop mantı and nokul?
2. What are the comparative comments of Twitter users about Sinop and Kayseri mantı?

Qualitative research method was used in the created framework. In order to achieve the main purpose of the study, the keywords of Sinop and nokul, Sinop and mantı among the comments made by Twitter users in the years 2020-2021, and the keywords of Kayseri, Sinop and mantı in order to achieve the sub-purpose of the study were obtained by using Twitter API, and the obtained comments were evaluated by sentiment analysis method. According to this, between 01.01.2020 and 03.30.2022, there are 1082 tweets in which the search words Sinop and mantı are used together, 207 that the search words Sinop and nokul are used together, and 265 tweets in which the search words Sinop, Kayseri and mantı are used together. In the light of the data obtained, it is seen that a predominantly neutral emotional state is dominant in the interpretations of Sinop mantı and nokul, followed by a positive perception. The reason for the high number of tweets that are described as neutral is due to the fact that a specific emotion is not specified in the tweet. When the comments on the search words Sinop, Kayseri and mantı are comparatively evaluated, it is seen that Sinop mantı is especially appreciated. As a result, Sinop mantı and nokul are seen as delicacies that should be promoted for visitors who are considering visiting Sinop. It is thought that the interpretation of mantı in general will be beneficial in Sinop's gastronomy and destination image studies. In addition, it is foreseen that the contribution of user comments on social media platforms to local businesses within the scope of electronic / digital word of mouth marketing (e-WOM) should be taken into account, and attempts should be made to increase various interactions (comparison, promotion, comment, etc.) initiated by influencers. Considering the limitations of the study, it is thought that Twitter sentiment analysis cannot completely replace traditional market research tools such as guest satisfaction surveys, but it can be a useful complementary tool.

Keywords: *Sinop, Geographically Indicated Product, Gastronomic Tourism, Sentiment Analysis*

TURİZM İŞÇİLERİNİN REKREATİF VE MEDİKAL AMAÇLI MARIJUHANNA KULLANIM ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ

INVESTIGATION OF RECREATIONAL AND MEDICAL MARIJUANA USAGE HABITS OF TOURISM WORKERS

Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU

Doç. Dr., Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, emirhan.yenisehirlioglu@alanya.edu.tr

Özgür GÖLGE

Doç. Dr., Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ozgur.golge@alanya.edu.tr

Özet

Son yıllarda yapılan çalışmalar ve elde edilen bulgular ışığında Marijuhanna (Kenevir) bitkisinin MS hastalığından Kansere, HIV virüsünden Epilepsi krizlerine kadar bir çok farklı hastalığın tedavisinde veya tedavi sürecinde yaşanan yan etkilerin azaltılmasında anlamlı sonuçlar sağladığı ortaya koyulmuştur. Bilimsel veriler ve ticari potansiyeli sebebiyle birçok batılı ülke ilgili düzenlemeleri yürürlüğe koyarak Marijuhanna bitkisini yasal hale getirmiş ve halkın kullanımına sunmaya başlamıştır. Bazı ülkeler ise Marijuhanna bitkisinin üretim ve tüketimini yasalar vasıtasıyla engellemiştir. Ancak Marijuhanna kullanımının yasaklandığı ülkelerde halkın ilgilenen kısmı yasa dışı yollardan bu ürüne ulaşarak tüketmeye devam etmektedir. Araştırmada turizm endüstrisi içerisinde çalışan beyaz yaka ve mavi yaka işçilerin Marijuhanna kullanım alışkanlıkları ve bu alışkanlıklarının turizm endüstrisi ile bir ilgisinin olup olmadığı ortaya koyulmak istenmektedir. Yasa dışı olması sebebiyle Marijuhanna kullanıcıları bu bitkiyi kullandıklarını inkar etmekte ancak gerekli güven ortamı sağlandıktan sonra fikirlerini açıklar hale gelmektedirler. Bu bağlamda araştırmanın veri toplama süreci kartopu örneklem ile hareketle yarı yapılandırılmış mülakat şeklinde ilerlemektedir. İlgili görüşmelerin tümü Antalya iline bağlı Alanya ilçesinde otel, bar ve restoran çalışanları ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında 16 turizm çalışanı ile görüşülmüş ve katılımcıların gizli kalmak istemeleri sebebiyle ses, görüntü vb. herhangi bir kayıt alınmaması talep edilmiştir. Elde edilen verileri incelediğimizde Marijuhanna kullanımının sanıldığından tam tersine oldukça yaygın ve düzenli bir kullanıcı popülasyonuna sahip olduğu görülmüştür. En küçük tüketici 17 en büyük tüketici ise 57 yaşındadır. Çalışılan departmanlar incelendiğinde; bar başta olmak üzere mutfak personeli, servis personeli ve ön büro personeli şeklinde bir dağılım karşımıza çıkmaktadır. Ancak bu dağılımın örneklemin kısıtlılığı sebebiyle oluşmuş olabileceği unutulmamalıdır. Çalışma vardiyaları sorulduğunda düzenli olarak gece vardiyasında çalışan kişilerin en fazla tüketimi gerçekleştiren grup olduğu görülmektedir. Turizm endüstrisinde çalışılan süre ile Marijuhanna kullanımı arasında bir ilişki olduğu da araştırmacılara aktarılmıştır. Katılımcıların eğitim durumu incelendiğinde genelinin üniversite mezunu veya öğrencisi olduğu sadece 5 kişinin lise mezunu olduğu görülmektedir. Kişilerin Marijuhanna tüketim sebepleri üzerine konuşulduğunda ise; yorgunluk, iş stresi, fiziksel ağrıdan kurtulma, yapılan işe kafa yormadan vücudun otomatikleşmesini isteme, uyku kolaylığı, zaman geçirme gibi başlıklar dile getirilmiştir. Başlıklar incelendiğinde çoğunluğunun iş kaynaklı olduğu görülebilmektedir. Mesai saatleri içerisinde tüketim gerçekleştirip gerçekleştirilmedikleri sorulduğunda katılımcıların tümü mesai saatleri içerisinde de tükettiklerini ifade etmişlerdir. Marijuhanna kullanımının iş performanslarına negatif etki ettiklerini düşünmedikleri de bir diğer bulgu olarak ifade edilmiştir. Bu bağlamda turizm endüstrisi içerisinde Marijuhanna kullanımının yaygın olduğu ifade edilebilir. Ancak çalışmanın çok kısıtlı bir örnekleme sahip olması ve kişilerin konuşmaktan çekiniyor oluşu elde edilen bulguların genele yayılabilmesi için oldukça yetersizdir.

Anahtar kelimeler: *Marijuhanna, Kenevir, Turizm*

Abstract

In the light of recent studies and findings, it has been revealed that Marijuhanna (Cannabis) plant, provides significant results in the treatment of many different diseases such as; multiple sclerosis, Cancer, HIV, Epilepsy, It's also been proven that Marijuhanna usage helps reducing the side effects which experienced during the treatment of those diseases. Due to scientific data and commercial potential, many western countries have made the Marijuhanna legal by putting into effect the relevant regulations. Some countries have prohibited the production and consumption of the Marijuhanna by law. However, in countries where the use of marijuana is prohibited, the interested part of the public, continues to consume this product illegally. In this research, it is aimed to reveal the Marijuhanna usage habits of white-collar and blue-collar workers in the tourism industry. It is also aimed that whether these habits have a relationship with the tourism industry it self or not. Due to its illegality, marijuana users deny that they use this plant, but after the necessary trust

level is established, they become open to share their opinions and experiences. In this context, the data collection process of the research proceeds in the form of semi-structured interviews based on snowball sampling. All of the relevant interviews were held with hotel, bar and restaurant employees in Alanya, Antalya. Within the scope of the research, 16 tourism employees were interviewed and due to the participants' desire to remain confidential, none of the interviews had been recorded as audio, video, etc. When we examine the data obtained, it has been seen that the use of marijuana is quite common and has a regular user population, contrary to what is believed. The youngest consumer is 17 years old and the largest is 57 years old. When the departments are examined; we see a distribution bar, kitchen staff, service staff and front office staff. However, it should be noted that this distribution may have occurred due to the limited sample size. When the working shifts are asked, it is seen that the people who work regularly in the night shift are the group that consumes the most. It is seen that the use of marijuana increases as the number of years worked in the tourism industry increases. When the educational status of the participants was examined, it was determined that most of them were university graduates or students, and only 5 of them were high school graduates. When talking about the reasons for people's marijuana consumption, topics such as fatigue, work stress, getting rid of physical pain, wanting the body to be automatic without worrying about the work done, ease of sleep, and passing time were mentioned. It is shown that most of the reasons for Marijuana use are work-related. When asked whether they consume during working hours, all of the participants stated that they also consume during working hours. Another finding was that they did not think that marijuana use had a negative impact on their job performance. In this context, it can be stated that the use of marijuana is widespread in the tourism industry. However, the fact that the study has a very limited sample and people are hesitant to speak is quite insufficient for the findings to be generalized.

Key words: *Marijuana, Cannabis, Tourism workers*

YEREL GIDA BAĞLAMINDA ÜLKELERİN GASTRONOMİK BİLİMPOLİTİKALARI: SİSTEMATİK LİTERATÜR İNCELEMESİ

GASTRONOMIC SCIENCE POLICIES OF COUNTRIES IN THE CONTEXT OF LOCAL FOOD: A SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW

Samuray Hakan BULUT

Arş. Gör. Atatürk Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, samuraybulut@atauni.edu.tr

Özet

Bu çalışmanın temel amacı, yerel gıda başlıklı makalelerin ilişkilendirildikleri kavramlar noktasında hazırlandıkları ülkelere göre belirgin farklılıklara sahip olup olmadıklarının tespit edilmesidir. Bu yolla ülkelerin gastronomik bilim politikaları hakkında diğer olası değişkenlerden bağımsız çıkarımlara ulaşılmaya çalışılmaktadır. Bu hedef doğrultusunda sistematik literatür incelemesi yöntemiyle Web of Science (WoS) internet sitesi sınırlılığında bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Hangi ülkelerin yerel gıda başlıklı en az üç yayınının olduğu, yerel gıda çalışmalarının hangi temel kavramlarla ilişkilendirilerek yürütüldüğü ve ülkelerin gastronomik bilim politikalarının yerel gıda bağlamında ne olduğu araştırmanın sorularıdır. Soruların cevaplandırılması adına, ulaşılan makalelerin VOSviewer programı ile anahtar sözcük analizleri yapılmış ve makalelerin tam metinleri konu/bağlam odaklı olarak incelenmiştir. Araştırmanın dikkat çeken birkaç sonucu olarak, 3 yayını olan Türkiye, Avusturya, Hollanda, Polonya ve Portekiz ülkelerinden Türkiye'nin, 3 yayında da konuyu turizm kavramı odağında ele aldığından, diğer 3 yayınlı ülkelere göre sadece Portekiz'in 1 turizm odaklı yayınının olduğundan; en az üç yayını olan toplam 19 ülkeden yalnızca Çin'de hazırlanan çalışmaların anahtar sözcüklerinde gastronomi/gastronomi turizmi sözcüklerine rastlandığından; en çok yayına sahip ilk iki ülkeden Amerika Birleşik Devletleri'nde hazırlanan çalışmaların konuyu ağırlıklı olarak sistem kavramı odağında ele aldığından; İngiltere'de ise turizm, sistem ve tüketim kavramlarının nispeten dengeli kullanıldığından, bahsedilebilir. Gastronominin yeme-içmeyle ilgili tüm bilgileri kapsadığı ve bir ülkede yürütülen akademik çalışmaların ister istemez o ülkenin bilim politikalarından etkilendiği ön kabullerine dayanan çalışmada; ülkelerin halihazırda gelişmiş, gelişmekte olan ya da gelişmesi hedeflenen ekonomik kalkınma alanlarına yönelik yerel gıda odaklı gastronomik bilim politikaları oluşturdıkları ancak bilim politikası oluşturma noktasında benzer öncü ya da geri kalmış sektörlere sahip ülkelerin farklı yönelimler gösterebildikleri çıkarımları ise çalışmanın diğer dikkat çeken sonuçlarıdır.

Anahtar kelimeler: *Gastronomi, Yerel Gıda, Sistematik Literatür İncelemesi, WoS, Bilim Politikası*

Abstract

The main purpose of this study is to determine whether the articles with the title of local food have significant differences in terms of the notions they are associated with, according to the countries in which they were prepared. In this way, it is tried to reach inferences about the gastronomic science policies of the countries independent of other possible variables. In line with this aim, a study was carried out with the systematic literature review method in the limitation of the Web of Science (WoS) website. Which countries have at least three publications with the title of local food, which fundamental concepts are associated with local food studies and what the gastronomic science policies of the countries are in the context of local food are the questions of the research. In order to answer the questions, keyword analyzes of the accessed articles were made with the VOSviewer program and the full texts of the articles were examined in a subject/context-oriented manner. Some of the remarkable results of the study are that among the countries (Turkey, Austria, Netherlands, Poland and Portugal) which has 3 publications, Turkey, deals with the subject in all 3 publications with a gastro-tourism/tourism focus, while Portugal has only one tourism-oriented publication and other countries do not have any tourism/gastronomy focused publications; all 19 countries' studies, only the words gastronomy/gastronomy tourism is found in the keywords of the studies prepared in China; since studies prepared in the United States of America, the first two countries with the most publications, mainly focus on the concept of system; in England, it can be mentioned that the concepts of tourism, system and consumption are used in a relatively balanced way. In the study, which is based on the assumptions that gastronomy covers all information about food and beverage and that academic studies conducted in a country are inevitably influenced by the science policies of that country; other remarkable results of the study are the inferences that countries have already formed local food-oriented gastronomic science policies for the areas of economic development that are developed, developing or targeted to develop, but that countries with similar leading or underdeveloped sectors can show different tendencies in terms of science policy formation.

Keywords: *Gastronomy, Local Food, Systematic Literature Review, WoS, Science Policy*

DİVAN ŞİİRİNDE MEVLEVÎ MUTFAK TERİMLERİ

MEVLEVÎ CULINARY TERMS IN DİVAN POETRY

Vesile ALBAYRAK SAK

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü, valbayrak@erbakan.edu.tr

Özet

Amaç “kesb-i marifet” yani kişinin kendini bilmesi ile başlayıp kalbini Hakk sevgisi ile doldurması olarak tanımlanan tasavvuf Hakk’ın rızasını kazanmak için ona layık kul olmayı amaçlar. Dört kapı kırk makam eğitim sistemi olarak da ifade edilen bu sistem köklü bir geleneğe sahip olan ve ihtiyaç duyan herkese kapılarını açan tekkeler sayesinde Osmanlı Devleti’nde eğitimin önemli bir parçasını teşkil etmiş, insanın bireysel ve manevi olarak gelişimini sağlamayı hedeflemiştir. Mevlevî tekkeleri de bu görevi layıkıyla yapmış; 700 yıl boyunca tasavvuf kültürünü yaşatmış; içinde barındırdığı zengin kültür dünyasını pek çok sanat dalında yansıtmıştır. Bunlar arasında malzemesi dil olan edebiyat ayrı bir yere sahiptir. Bir dilin söz varlığı içinde yer alan terimler başlangıçta dilin genel kelimelerinden ayrı olarak mutasavvıfların kendi aralarında kullandıkları ifadeler olup zamanla yaygınlaşmış; o dilin kültür ve medeniyet dili olarak gelişmişliğinin göstergelerinden biri olmuştur. Dilin anlam evrenini oldukça besleyen bu ifadeler bilim ve sanat dallarının temelini teşkil ettiğinden ve anlam yoğunluğu taşıdığından dile büyük katkılar sunmuştur. Eğitim sistemi şiir, sema, musiki üzerine kurulan Mevlevîlikte şiir bu yolun önemli unsurlarından biri olmuş; şiirden anlamak ve belâğatın inceliklerine vâkıf olmak zaruri görülmüştür. Aynı zamanda divan şairi olan ve bu edebiyatın bütün özelliklerine ilave olarak Mevlevîlik adap erkân ve gelenekleriyle yoğrulan bu terimlerin dayandığı kültürü de tanıtan Mevlevî şairler divan şiirinin iç yapısını da etkilemişlerdir. Mevlevîlik aracılığıyla divan edebiyatına pek çok kavram girmiştir. Ateş-bâz, hora geçmek, aşk olsun, matbah, cünbüşlenmek gibi inançlara, o inançlardan doğan âdetlere, geleneklere dayanan bu terim, deyim ve kavramlar Mevlevîliğin zengin kültür dünyasından süzölmüş, günümüze kadar gelmiştir. Çalışmamız kültürümüzün dile yansıyan ve hâlen kullandığımız bir kısmı Mevlevî mutfağına ait bu unsurların divan şiirindeki kültürel arka planlarını ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Anahtar kelimeler: *Divan Şiiri, Mevlevî, Mutfak, Terim, Deyim*

Abstract

Sufism, whose aim is defined as “kesb-i marifet” that is starting with one’s self-consciousness and having the love of God in his heart, intends to be a faithful servant of God to win his approval. This system, which is also referred to as the four doors forty maqams education system, formed an important part of education in the Ottoman Empire due to the lodges with a deep-rooted tradition and opened their doors to everyone in need and aimed to provide the individual and spiritual development of people. The Mevlevi lodges have duly performed this duty, kept the Sufi culture alive for 700 years, and reflected the rich cultural world they contain within themselves in many branches of art. Among them, literature, for which the material is language, has a special place. In Mevleviyeh, in which the education system is based on poetry, semah (whirling), and music, poetry has been one of the key elements of this path, and understanding poetry and having a good command of the particulars of rhetoric have been considered necessary. Mevlevi poets, who were also divan poets and introduced the culture on which these terms are based, which are shaped by Mevlevi customary practices and traditions in addition to all the features of this literature, have also influenced the internal structure of divan poetry. Many concepts took part in the divan literature through the Mevleviyeh. These terms, idioms, and concepts, based on beliefs such as ateş-bâz, hora geçmek, aşkolsun, matbah, cünbüşlenmek, and the customs and traditions arising from those beliefs, have been filtered from the rich cultural world of Mevleviyeh and have survived until today. Our study aims to reveal the cultural backgrounds of these elements, some of which belong to the Mevlevi cuisine, which are reflected in the language of our culture and which we still use, in divan poetry.

Keywords: *Divan Poetry, Mevlevi, Cuisine, Term, Idiom*

OSMANLI DÖNEMİ YEMEK KİTAPLARINDA YABANİ OTLARLA YAPILAN YEMEKLER

DISHES MADE WITH WILD HERBS IN OTTOMAN COOKBOOKS

Ali İzzet YILMAZ

Dr. Öğr. Üyesi, Hitit Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, aliizzetyilmaz@hitit.edu.tr

Özet

Dünyanın en büyük mutfaklarından birisi olarak kabul edilen Türk mutfağının önemli yazılı kaynakları Osmanlı dönemi yemek kitaplarıdır. Bu kitaplar birçok araştırmacı tarafından incelenmiş ve günümüz Türkçesine hatta İngilizce, Arapça gibi farklı dillere çevrilmiştir. Yapılan çalışmalardan bazılarında metinler olduğu gibi çevrilirken, bir kısmında araştırmacılar seçtikleri tarifleri günümüze uyarlamaya çalışmışlardır. Ülkemizde ve dünya genelinde, yabani otlarla yapılan yemeklere sağlıklı ve doğal olması gibi nedenlerle ilgi her geçen gün artmaktadır. Bu ilginin sonucu olarak Alaçatı, Urla, Bodrum, Seferihisar, Samsun ve Mut gibi birçok yerleşim yeri gastronomi turizminde adlarını duyurabilmek amacıyla festivaller düzenlemeye başlamışlardır. Bu çalışmada Osmanlı Döneminde yayınlanmış olan yemek kitaplarında yenilebilir yabani otlarla yapılan yemekler araştırılmıştır. Çalışma, nitel araştırma olup, belge doküman incelemesi yöntemiyle, günümüz Türkçesine çevrilen sekiz yemek kitabı (Tarihte 50 Türk Yemeği; Türk Yemekleri, XVII.Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi; Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi; Ağdiye Risalesi; Melceü't-Tabbâhîn, Aşçıların Sığınağı; Kitâb-ı Me'kûlât, Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı; Bir Osmanlı Yemek Yazması, Kitabüt Tabbabin, Muhammed Kâmil; Aşçıbaşı) incelenmiştir. İncelenen yemek kitaplarında otlarla yapılan yemekler çok az sayıdadır. Genel olarak ıspanak kullanılarak yapılan yemeklere ait tariflerinin sonlarında, "bu yemek ebegümeci, pazı ve gelincik otu ile yapılabilir" gibi ifadeler yer almaktadır. Kitaplarda Semizotu, Hindiba, Ebegümeci, Pazı, Gelincik Otu ve Karadiken bitkilerinin böreği, kavurması, salatası, pilavı, bulgurlu/pirinçli yemeği, dolması, pidesi, yoğurtlu taratoru, cacığı ve turşusu tarifleri bulunmaktadır. Yenilebilir yabani otlardan yapılan yemeklere Osmanlı dönemi yemek kitaplarında çok az yer verilmiş olması, bu yemeklerin sarayda, konaklarda ve zaviyelerde/tekkelerde pek fazla yapılmadığını, daha çok halk tarafından yapıldığı ve tüketildiğini göstermektedir.

Anahtar kelimeler: *Turizm, Gastronomi, Osmanlı Dönemi Yemek Kitapları, Yabani Ot Yemekleri*

Abstract

The important written sources of Turkish cuisine, which is accepted as one of the largest cuisines in the world, are Ottoman period cookbooks. These books have been examined by many researchers and translated into contemporary Turkish and even into different languages such as English and Arabic. In some of the studies, the texts were translated as they were, while in some, the researchers tried to adapt the recipes they chose to the present day. In Turkey and around the world, the interest in dishes made with wild herbs is increasing day by day for reasons such as being healthy and natural. As a result of this interest, many cities such as Alaçatı, Urla, Bodrum, Seferihisar, Samsun and Mut have started to organize festivals in order to make their names known in gastronomy tourism. In this study, dishes made with edible wild herbs in the cookbooks published in the Ottoman Period were investigated. The study is a qualitative research, and eight cookbooks (Tarihte 50 Türk Yemeği; Türk Yemekleri, XVII.Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi; Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi; Ağdiye Risalesi; Melceü't-Tabbâhîn, Aşçıların Sığınağı; Kitâb-ı Me'kûlât, Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı; Bir Osmanlı Yemek Yazması, Kitabüt Tabbabin, Muhammed Kâmil; Aşçıbaşı). In the cookbooks examined, the dishes made with herbs are very few. At the end of the recipes of dishes made using spinach in general, there are statements such as "this dish can be made with Malua sylvestris, Chard and Papauer rhoeas". In the books, there are recipes for pastry, roast, salad, pilaf, bulgur/rice meal, stuffed pita bread, yoghurt tartar, cacık and pickles of Partulaca oleracea, Taraxacum officinale, Malua sylvestris, Chard, Papauer rhoeas and blackthorn plants. The fact that the dishes made from edible wild herbs were included very little in the Ottoman period cookbooks shows that these dishes were not made much in palaces, residence and dervish lodges, but were mostly made and consumed by the public.

Keywords: *Tourism, Gastronomy, Ottoman Period Cookbooks, Wild Herb Dishes*

MÜSLÜMANLIKTAKİ BESLENME KÜLTÜRÜ

NUTRITIONAL CULTURE IN ISLAM

Cemil DUMAN

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, cemil.duman@yahoo.com

Zeynep ASLAN

Prof. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, z.aslan.izmir@gmail.com

Özet

Beslenme, canlının hayatına devamı ve sağlığın korunması, iyileştirilmesi için gereken yiyecekleri vücuda alma eylemidir. Bu kapsamda hangi gıdalardan nasıl ve ne kadar tüketileceğini bilmek, beden sağlığının korunması açısından son derece önem arz etmektedir. Beslenmenin din ile ilişkisi irdelendiğinde, dinin sadece inanç sistemi kurmakla kalmayıp aynı zamanda toplumu düzenleyici kurallarıyla hayatın her alanına müdahalesi görülmektedir. Bireylerin hayatının her aşamasında kendini hissettiren din; onların yeme-içmesini de düzenleyerek yemek kültürünün şekillenmesinde önemli bir role sahip olup, besinlere kültürel değerler yükleyerek, onları yenilebilir veya yenilemez şeklinde kategorize etmektedir. Bu kapsamda son hak din olan Müslümanlıkta besinleri tüketme durumu, helal ve haram kavramlarıyla açıklanmaktadır. Beslenme eylemiyle ilgili öncesi ve sonrasında yapılması ve yapılmaması gereken davranışlar, Yüce Allah'ın önderliğinde Kur'anı Kerim ile Müslümanların peygamberi olan ve aynı zamanda Allah'ın elçisi olarak kabul edilen Hz. Muhammed'in Sünnet-i Seniyye'si ışığında Müslümanlara açıklanmaktadır. Kuşkusuz ki Allah ve onun Resulü, bu yasakları başta Allah'a karşı olan vazifelerimiz olmak üzere, kendimize ve çevremizdeki diğer insanlara karşı olan görevlerimizi yerine getirebilmemiz için sağlığımızı iyi korumamız gerektirdiği için koymuştur. Konunun öneminden yola çıkılarak hazırlanan bu çalışmada; Müslümanlıkta beslenme kültürü başlığı altında beslenme ve din ilişkisi incelenmekte, bu kapsamda Kur'an'da beslenme ve sünnete göre beslenme ile bu ilişki açıklanmaktadır. Yapılan çalışma ile Müslümanlıkta beslenme kültürünün önemine dikkat çekmek amaçlanmaktadır. Sonuç olarak beslenme konusunda Kur'an'daki ayetler ve Hz. Muhammed'in hadisleri ile sünnetleri incelenmektedir. İnceleme sonunda hem Kur'an'ın ayetlerinde hem de Hz. Muhammed'in hadis ve sünnetlerinde beslenme konusunda yasakların, uygulamaların, önerilerin hayata geçirilmesiyle sağlıklı bir vücuda sahip olmanın yanında hastalıklara karşı korunmada önemli rol oynadığı görülmektedir. Ayrıca kişiler, sağlıklı kalmanın yanı sıra ibadetlerini de daha rahat gerçekleştirme imkanına sahip olabilmektedir. Bütün bu unsurlar göz önüne alındığında Müslümanlıkta beslenme kültürü, tüm gelecek kuşaklara aktarılması gereken bir değer olarak ortaya çıkmaktadır. Çalışma, ikincil veri toplama tekniklerinden literatür taraması yapılarak ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: *Beslenme Kültürü, Müslümanlıkta Beslenme, Nebvî Beslenme*

Abstract

Nutrition is the act of taking into the body the food necessary for the continuation of the life of the living thing and for the protection and improvement of health. In this context, knowing how and how much to consume from which foods is extremely important for the protection of physical health. When the relationship between nutrition and religion is examined, it is seen that religion not only establishes a belief system, but also interferes with every aspect of life with its rules that regulate the society. Religion, which makes itself felt at every stage of the life of individuals; It has an important role in shaping the food culture by regulating their eating and drinking, and categorizes them as edible or non-edible by loading cultural values into foods. In this context, the state of consuming food in Islam, the last true religion, is explained with the concepts of halal and haram. Behaviors that should and should not be done before and after the act of feeding, the Qur'an under the leadership of Almighty Allah, and the Prophet of Muslims, who is also accepted as the messenger of Allah. It is explained to Muslims in the light of Muhammad's Sunnah. Undoubtedly, Allah and His Messenger imposed these prohibitions because we need to protect our health well in order to fulfill our duties towards ourselves and other people around us, especially our duties towards Allah. In this study, which was prepared based on the importance of the subject; Under the title of nutrition culture in Islam, the relationship between nutrition and religion is examined, and in this context, this relationship with nutrition in the Qur'an and nutrition according to the sunnah is explained. The aim of this study is to draw attention to the importance of nutrition culture in Islam. As a result, verses in the Qur'an and Hz. The hadiths and sunnahs of Muhammad are examined. At the end of the examination, both the verses of the Qur'an and the Prophet. It is seen that the prohibitions, practices and recommendations on nutrition in the hadiths and sunnahs of Muhammad play an important role in protecting against diseases as well as having a healthy body. In addition to

staying healthy, people can also have the opportunity to perform their prayers more comfortably. Considering all these factors, the nutrition culture in Islam emerges as a value that should be transferred to all future generations. The study was revealed by making a literature review, one of the secondary data collection techniques.

Keywords: *Nutrition culture, Nutrition in Islam, Prophetic Nutrition*

TURİZM EKONOMİSİNDE DİJİTAL BİR DÖNÜŞÜM: BLOCKCHAIN TEKNOLOJİSİ

DIGITAL TRANSFORMATION IN TOURISM ECONOMY: BLOKCHAIN TECHNOLOGY

Meral İŞ

Öğr. Gör., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, meralbozdogan@kmu.edu.tr

Selman BAYRAKCI

Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, sbayrakci@erbakan.edu.tr

Ceyhun Can ÖZCAN

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ccoocan@erbakan.edu.tr

Özet

Son yıllarda bilgi ve iletişim teknolojilerinde yaşanan inovatif faaliyetlerin sayısı hızla artmıştır. Yaşanan önemli teknolojik yenilikler; birçok sektörü etkilediği gibi turizm sektörünü de derinden etkilemiştir. Hızla gelişen teknolojik alt yapılar turizm sektöründe üretim ve tüketim süreçlerini değiştirdiği gibi turizm etkinliklerinde bilgi ve iletişim teknolojilerinin önem kazanmasına ve bu teknolojilerin olmazsa olmazlar arasında yer almasına neden olmuştur. Heyecan verici bir teknoloji olarak adlandırılan ve son yıllarda ön plana çıkan Blockchain teknolojisi, turizm sektörü de dahil olmak üzere hemen hemen tüm sektörleri kendi çerçevesinde toplamıştır. Para kavramına eşi görülmemiş bir yenilik getiren Blockchain teknolojisi kolayca erişilebilen bir ağ üzerinde şifrelenen verilerin yönetimini sağlayan dağıtık bir veri tabanıdır. Dağıtım ağını tamamen değiştiren, aracı ve merkezi sistemleri ortadan kaldırarak, kendi kendini yöneten, kullanılan bilgi ve verilerin daha güvenli bir şekilde saklanması sağlayan bir teknolojidir. Yeniliklere hızla uyum sağlayabilen turizm sektöründe elektronik ortamda gerçekleşen turizm faaliyetlerinde güven faktörü oldukça önemlidir. Dijitalleşmenin getirdiği risklere karşı korumalı bir veri tabanı sunmasından, daha güvenli para transferi sağlamasından, karşılıklı şeffaflık ve güven oluşturmaktan dolayı bu teknoloji turizm sektöründe önem arz etmektedir. Turizm sektörüne yeni bir dinamizm getiren Blockchain teknolojisinin ödeme yöntemi olmanın dışında turizm sektöründe bir dizi dönüşüme sahne olması beklenmektedir. Ekonomik açıdan oldukça önemli bir yere sahip olan turizm sektöründe yeni yaklaşımlar arasında yer alan Blockchain teknolojisinin ekonomik etkilerinin de incelenmesi bu açıdan önemlidir. Çalışmada bilgi ve iletişim teknolojilerinin uygulama alanlarında ön plana çıkan Blockchain teknolojisinin turizm sektöründe taşıdığı potansiyelin daha iyi anlaşılabilmesi için konu kavramsal olarak ele alınmış, uygulama alanlarına genel bir bakış sağlanarak ekonomik açıdan bu teknolojinin önemi ve sektöre etkisi incelenmiştir.

Anahtar kelimeler: *Blockchain, Turizm, Turizm Ekonomisi*

Abstract

In recent years, the number of innovative activities in information and communication technologies has increased rapidly. Important technological innovations; As it has affected many sectors, it has also deeply affected the tourism sector. Rapidly developing technological infrastructures have changed the production and consumption processes in the tourism sector and have caused information and communication technologies to gain importance in tourism activities and to take these technologies among the sine qua non. Blockchain technology, which is called an exciting technology and has come to the fore in recent years, has gathered almost all sectors, including the tourism sector, within its framework. Blockchain technology, which brings an unprecedented innovation to the concept of money, is a distributed database that enables the management of encrypted data on an easily accessible network. It is a technology that completely changes the distribution network, eliminates intermediary and central systems, is self-managing, and ensures that the information and data used are stored more securely. The trust factor is very important in tourism activities that take place in electronic environment in the tourism sector, which can quickly adapt to innovations. This technology is important in the tourism sector because it provides a protected database against the risks brought by digitalization, provides safer money transfer, and creates mutual transparency and trust. Blockchain technology, which brings a new dynamic to the tourism sector, is expected to witness a series of transformations in the tourism sector, apart from being a payment method. In this respect, it is important to examine the economic effects of Blockchain technology, which is among the new approaches in the tourism sector, which has a very important place in terms of economy. In the study, to better understand the potential of Blockchain technology in the tourism sector, which stands out in the application areas of information and communication technologies, the subject is discussed conceptually, an overview of the application areas is provided and the economic importance of this technology and its effect on the sector are examined.

Keywords: *Blockchain, Tourism, Tourism Economy*

BULUT MUTFAKLARIN GASTRO EKONOMİK AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

GASTRO ECONOMIC EVALUATION OF CLOUD KITCHENS

Meral İŞ

Öğr. Gör., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, meralbozdogan@kmu.edu.tr

Selman BAYRAKCI

Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, sbayrakci@erbakan.edu.tr

Özet

Dijitalleşme, hayatın her alanında olduğu gibi gastronomi alanında da kendini göstermeye başlamış, sektörü adım adım akıllı üretim çağına doğru dönüştürmüştür. Teknolojik yeniliklere kolay uyum sağlayabilme kabiliyeti taşıyan yiyecek-içecek sektörü bilişim teknolojisinde yaşanan gelişmeleri anında uygulamaktadır. Tablet uygulamaları, robotlar, akıllı masalar vb. gibi uygulamaların günümüzde oldukça yaygın kullanılması sektörün çağa uyum kabiliyetini göstermektedir. Covid-19 pandemisi ve içinde bulunduğumuz dijital çağın bir sonucu olarak yiyecek içecek sektöründe kırılma noktası yaşanmıştır. Covid-19 pandemisi birçok sektörde olduğu gibi yiyecek-içecek sektöründe de çok keskin bir değişim getirmiştir, bir kesim insan evde yemek yeme eğilimine daha çok yönelirken, bir kesim de paket servise yönelmiştir. Son dönemde hızla artan tek tıkla sipariş verme isteği ile yeni bir dönüşüm modeli olan bulut mutfaklar ön plana çıkmıştır. Bu mutfaklar tamamen çevrimiçi sipariş verilebilecek çevrimiçi bir platforma veya bir mobil uygulamaya bağlıdır. Bulut mutfaklar müşterilerin yemek yiyebilmeleri için fiziksel bir alanı olmayan, sadece paket servis teslimatı yapan, çevrimiçi ödeme kanallarını aktif kullanan, müşterilere çevrimiçi sipariş imkânı sunan restoranları ifade etmektedir. Sipariş tesliminde sadece gel al veya paket servis yöntemini kullanan mutfaklar tüm dünyada hızla yaygınlaşmaktadır. Yiyecek-içecek işlemlerinde yatırım sermayesi, işletme giderleri, personel giderleri gibi birçok alanda fayda sağlayan, pazar payını hızla artıran bulut mutfaklar ekonomik açıdan incelenmesi gereken bir dönüşümdür. Çalışmanın amacı bulut mutfak iş modelini kavramsal açıdan inceleyerek, bulut mutfakların gastro ekonomik açıdan farklı yönlerini ele almaktır. Son yıllarda büyük değişimlerin yaşandığı ve ilerleyen yıllarda bu sürecin hızla devam edeceği ön görüldüğünde bulut mutfakların ekonomik açıdan incelenmesi önem arz etmektedir. Bulut mutfaklar; sıradan restoranlara göre daha verimli, daha sürdürülebilir olması; üretim, satın alma ve personel maliyetleri gibi birçok alanda işletmelere ekonomik anlamda fayda sağlaması açısından oldukça önemlidir.

Anahtar kelimeler: *Bulut Mutfak, Gastronomi, Ekonomi, İnovasyon*

Abstract

Digitalization has started to show itself in the field of gastronomy, as it does in all areas of life, and has transformed the industry step by step in to the age of smart production. The food and beverage industry, which has the ability to easily adapt to technological innovations, immediately implements the developments in information technology. Tablet apps, robots, smart desks, etc. The widespread use of such applications today shows the ability of the industry to adapt to the era. As a result of the Covid-19 pandemic and the digital age we are in, the food and beverage industry has reached a breaking point. The Covid-19 pandemic has brought a very sharp change in the food and beverage industry, as in many sectors, while some people tend to eat at home, while others turn to take away. Cloud kitchens, which are a new transformation model, have come to the fore with the desire to order with one click, which has increased rapidly in recent years. These kitchens are completely dependent on an online platform or a mobile application that can be ordered online. Cloud kitchens refer to restaurants that do not have a physical space for customers to eat, only deliver take aways, actively use online payment channels, and offer online ordering to customers. Kitchens that use only the take-out or take-out method in order delivery are rapidly becoming widespread all over the world. Cloud kitchens, which provide benefits in many are as such as investment capital, operating expenses, personel expenses in food and beverage processing, and rapidly increase their market share, are a transformation that should be examined economically. The aim of the study is to examine the cloud kitchen business model from a conceptual point of view and to discuss the gastro-economic aspects of cloud kitchens. Considering that there have been great changes in recent years and that this process will be continue rapidly in the coming years, it is important to examine cloud kitchens from an economic point of view. Cloud kitchens; be more efficient and more sustainable than ordinary restaurants; It is very important in terms of providing economic benefits to businesses in many are as such as production, purchasing and personnel costs.

Keywords: *Cloud Kitchen, Gastronomy, Economy, Innovation*

ZİYARETÇİLERİN YİYECEK İÇECEK TÜKETİM MOTİVASYONLARI VE SOSYAL MEDYAYA YÖNELİK TUTUMLARI

VISITORS' FOOD AND BEVERAGE CONSUMPTION MOTIVATIONS AND ATTITUDES TO SOCIAL MEDIA

Erdi SAĞDIÇ
erdisagdic.es@gmail.com

Mustafa Cüneyt ŞAPCILAR
Dr. Öğr. Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, mustafcuneyt@gmail.com

Özet

Araştırmanın temel amacı, ziyaretçilerin yiyecek içecek tüketim motivasyonları, sosyal medyada yiyecek içecek paylaşımları ve sosyal medyada bulunan yiyecek içecek işletmelerine yönelik tüketici tutumları ile katılımcıların demografik özellikleri arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığının incelenmesidir. Araştırmada veri toplama tekniği olarak anket formu kullanılmıştır. Oluşturulan anket formları, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programına dâhil olan Gaziantep ve Hatay şehirlerini ziyaret etmiş ve yiyecek içeceklerini deneyimlemiş 416 yerli turiste uygulanmıştır. Elde edilen birincil veriler paket program kullanılarak analiz edilmiştir. Verilere güvenilirlik ve geçerlilik analizi, Mann-Whitney U analizi ve Kruskal Wallis-H analizi uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre yöresel yiyecek ve içecek tüketim motivasyonları ile katılımcıların cinsiyetleri ve eğitim seviyeleri arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiş ancak yaşları ile anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. Sosyal medyada yiyecek içecek paylaşımlarından etkilenmesi ile katılımcıların cinsiyetleri, eğitim seviyeleri ve yaşları arasında anlamlı bir farklılık bulunamamıştır. Sosyal medyada bulunan yiyecek içecek işletmelerine yönelik tüketici tutumları ile katılımcıların cinsiyetleri ve eğitim seviyeleri arasında anlamlı bir farklılık bulunamamış ancak yaş değişkeni ile arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu sonuçlar çerçevesinde katılımcıların demografik özellikleri ile tüketim motivasyonları, sosyal medyada yiyecek içecek paylaşımları ve sosyal medyada yer alan işletmelere yönelik tutumları tartışılmıştır. Sosyal medyada daha çok kadınların beklentilerine ve yaş değişkeni olarak gençlere yönelik paylaşımlara önem verilmesi yiyecek içeceklerin sosyal medyada pazarlanması açısından önemi vurgulanmıştır.

Anahtar kelimeler: Tüketim Motivasyonu, Gastronomi Şehirleri, UNESCO, Sosyal Medya, Yiyecek ve İçecek

Abstract

The main purpose of the research is to examine whether there is a significant difference between the demographic characteristics of the participants and the food and beverage consumption motivations of the visitors, the food and beverage sharing on social media, and the consumer attitudes towards the food and beverage businesses in social media. A questionnaire form was used as a data collection technique in the research. The created questionnaires were applied to 416 domestic tourists who visited the cities of Gaziantep and Hatay, which are included in the UNESCO Creative Cities Network program and experienced food and beverage. The primary data obtained were analyzed using a package program. Reliability and validity analysis, Mann-Whitney U analysis, and Kruskal Wallis-H analysis were applied to the data. According to the results of the research, a significant difference was determined between the local food and beverage consumption motivations and the gender and education level of the participants, but no significant difference could be determined by their age. There was no significant difference between the gender, education level, and age of the participants who were affected by the sharing of food and beverages on social media. No significant difference was found between consumer attitudes towards food and beverage businesses in social media and the gender and education level of the participants, but a significant difference was found between the age variable. Within the framework of these results, the participants' demographic characteristics and consumer motivations, their sharing of food and beverage on social media, and their attitudes towards the businesses on social media were discussed. The importance of sharing more about the expectations of women and the sharing of young people has been emphasized in terms of marketing food and beverages on social media.

Keywords: Consumption Motivation, Gastronomy Cities, UNESCO, Social Media, Food and Beverage

ALTERNATİF BESLENME ODAKLI BİR TREND OLARAK: SLOW FOOD

AS A TREND FOCUSED ON ALTERNATIVE NUTRITION: SLOW FOOD

İsmail AKYOL

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, ismailakyol011@gmail.com

Zeynep ASLAN

Prof. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Bölümü, z.aslan.izmir@gmail.com

Özet

Slow Food, İngilizce'den Türkçe'ye yavaş yemek olarak çevrilmekte olup sadece yavaş yeme biçimi olarak görülmektedir. Aynı zamanda yiyeceklerin üretiminden sunumuna kadar uygulanan tüm aşamalarda dikkat edilmesi gereken kuralları ifade etmektedir. Slow Food; "iyi, temiz ve adil gıda" felsefesi ile ortaya çıkan, çevreyi, doğayı ve üreticilerin gelir düzeyini önemseyen bir harekettir. Slow Food; taze, yerel, mevsimlik ürünleri, geçmişten günümüze nakledilen yemek tarifleriyle pişirilmiş lezzetleri aile bireyleriyle, yakın dost ve çevreyle birlikte tadına vararak yemeyi, yavaşlığı ve sofradaki sağlıklı iletişimi simgelemektedir. Slow Food hareketinin temeline bakıldığında, 1980 yılında İtalya'nın Bra kentinde kurulan Libera e Benemerita Associazione Amici del Barolo (Hür ve Övülen Barolo Şarabı Dostları Derneği) ile başladığı, devamında 1986'da Carlo Petrini önderliğindeki bir grup İtalyan aydının, Roma'da açılacak olan McDonalds'ı protesto ederek Slow Food hareketini İtalya'da başlattığı görülmektedir. Bu hareketin resmi olarak Dünyada tanınmasının ise, 9 Kasım 1989'da kurucu üye Falco Portinari'nin kaleme aldığı bildirinin 15 üye ülke tarafından kabul edilmesi ile başladığı bilinmektedir. Slow Food hareketinin, geleneksel gıdaları koruma altına almayı, biyolojik çeşitliliği korumayı, yemek eğitimi ve yerel ekonomiyi desteklemeyi amaç edindiği görülmektedir. Günümüzde ise 160'dan fazla ülkede milyonlarca insanı kapsayan ve herkesin iyi, temiz ve adil gıdaya erişmesini sağlamak için çalışan küresel bir harekete dönüştüğü dikkat çekmektedir. Konunun öneminden yola çıkarak hazırlanan bu çalışmada: günümüzde alternatif beslenme odaklı bir trend olan Slow Food'un tanımına, tarihsel gelişimine, felsefesine, ilkelerine, misyonuna ve Türkiye'deki belli başlı örneklerine yer verilmektedir. Yapılan çalışma ile alternatif beslenme olarak Slow Food'un önemine dikkat çekmek amaçlanmaktadır. Çalışma, ikincil veri toplama tekniklerinden literatür taraması yapılarak ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Anahtar kelimeler: *Slow Food, Türkiye'de Yavaş Yemek, Alternatif Beslenme*

Abstract

Slow Food is translated from English to Turkish as 'Yavaş Yemek' and is not only seen as a slow eating style. At the same time, it refers to the rules to be considered in all stages applied from the production to the presentation of the food. Slow Food; is a movement that emerged with the philosophy of "good, clean, and fair food" and cares about the environment, nature, and the income level of producers. Slow Food symbolizes eating fresh, local, seasonal products, tastes cooked with recipes transferred from the past to the present, together with family members, close friends, and the environment, eating slowly, and healthy communication at the dining table. When we look at the basis of the slow food movement, we can see that it started with the Libera e Benemerita Associazione Amici del Barolo (Association of the Friends of Free and Praised Barolo Wine) founded in Bra, Italy in 1980, followed by a group of Italian intellectuals led by Carlo Petrini in 1986, which will open in Rome. It is seen that he started the Slow Food movement in Italy by protesting Mcdonald's opening. It is known that the official recognition of this movement in the world started with the acceptance of the declaration written by the founding member Falco Portinari on November 9, 1989, by 15 associate countries. It is seen that the Slow Food movement aims to protect traditional foods, protect biodiversity, food education and support the local economy. Today, it is noteworthy that it has transformed into a global movement involving millions of people in more than 160 countries and working to ensure that everyone has access to good, clean and fair food. In this study, which was prepared based on the importance of the subject: the definition, historical development, philosophy, principles, mission, and major examples of Slow Food in Turkey, which is a trend focused on alternative nutrition today, are included. The study aims to draw attention to the importance of Slow Food as alternative nutrition. The study was tried to be revealed by making a literature review, one of the secondary data collection techniques.

Keywords: *Slow Food, Slow Food in Turkey, Alternative Nutrition*

TÜRBE GÖREVLİSİNİN (TÜRBEDAR) TÜRBE TANITIMINDAKİ ROLÜ: ATEŞBÂZ-I VELÎ TÜRBESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

THE ROLE OF THE TOMB OFFICIALS (TOMB ATTENDANT) IN PROMOTION OF THE TOMB: A RESEARCH ON ATEŞBÂZ-I VELÎ TOMB

Saadet ZAFER KAVACIK

Arş. Gör., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, saadetafer07@gmail.com

Kevser ÇINAR

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, k.cinar22@gmail.com

Özet

Dini olarak önem sahip veya sultan gibi devletin önde gelen kişileri için yapılan mezar anıtı olarak tanımlanan türbede türbedar olarak hizmet veren kişiler bulunmaktadır. Çeşitli amaçlarla türbedarlık yapan türbe görevlileri türbeyi bekleyen, temizliğini ve bakımını yapan, yılın belli zamanlarında törenleri düzenleyen, ziyarete gelen insanlarla ilgilenen, menkıbeler anlatan kimselerdir. Konya’da bulunan Ateşbâz-ı Velî Türbesi’nin tanıtımında türbedarın rolünü tespit etmeye çalışan keşifsel bir araştırma yürütülmüştür. Araştırma kapsamında çevrimiçi seyahat platformu TripAdvisor sitesinde gezginler tarafından türbe ve türbedar ile ilgili yapılmış puanlama ve yorumlar derlenmiş; Ateşbâz-ı Velî Türbesi gönüllü türbedarı Şerife Akyel ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Günümüze kadar Türbe ile ilgili bu konuda bir çalışmanın yapılmamış olması ve türbelerin tanıtımında türbedarlığın rolüne vurgu yapılması araştırmanın önemini oluşturmaktadır. Ateşbâz-ı Velî Türbesinin dini, şifa bulma, inanç turizmi ve benzeri amaçlarla hem ulusal hem de uluslararası ziyaretçiler tarafından ziyaret edildiği, ziyaretçilerin memnuniyet düzeylerinin yüksek olduğu, türbe ile ilgili bilgiyi hem gönüllü türbedar hem de türbe önündeki bilgilendirici tabelalardan aldıklarını tespit edilmiştir. Türbedarın hem ziyaretçiler üzerinde olumlu etki oluşturduğu hem de kulaktan kulağa bir etki bırakarak türbenin tanıtımında önemli bir rol sahip olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: *Türbe Görevlisi, Türbedar, Ateşbâz-ı Velî, Konya*

Abstract

Some people serve as mausoleums in the tomb, which is defined as a tomb monument built for the prominent people of the state, such as the sultan. Tomb officials who serve as tomb attendants for various purposes are those who wait for the tomb, take care of the people who come to visit, tell stories, organize ceremonies at certain times of the year, and clean and maintain it. Exploratory research was conducted to determine the role of the tomb attendants in the promotion of the Ateşbâz-ı Velî Tomb in Konya. Within the scope of the research, the ratings and comments made by travelers on the online travel platform TripAdvisor were compiled; A semi-structured interview was conducted with Şerife Akyel, the volunteer mausoleum of Ateşbâz-ı Velî Tomb. The importance of the research is that there has not been a study on this subject about the tomb until today and the role of the tomb attendant in the promotion of the tombs is emphasized. It has been determined that Ateşbâz-ı Velî Tomb is visited by both national and international visitors for religious, healing, faith tourism, and similar purposes, the satisfaction level of the visitors is high, and they get information about the tomb from both the voluntary tomb and the informative signs in front of the tomb. It has been determined that the tomb has a positive effect on the visitors and has an important role in the promotion of the tomb by making an impact from word of mouth.

Keywords: *Tomb Official, Tomb Attendant, Ateşbâz-ı Velî, Konya*

GASTRONOMİNİN YEREL EKONOMİLER ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

EFFECTS OF GASTRONOMY ON LOCAL ECONOMIES

Nesrin TUNCAY

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, nevrituncay@hotmail.com

Ceyhun Can ÖZCAN

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, ceyhuncan5@hotmail.com

Özet

Gastronomi turizmi, ev sahibi topluluğun ekonomik, bölgesel ve sosyal gelişimine katkıda bulunmaktadır. Gastronomi turizmi çalışmaları temel olarak pazar bölümlendirmesi, turist davranışı, tercihler ve tüketim, gıda/ürün imajının uygunluğu ve gastronominin turistik destinasyon seçiminde bir itici güç olarak stratejik rolü ile ilgili vaka incelemelerine yöneliktir. Genel algı, ana araştırmanın dar anlamda bir otantiklik yaklaşımı ve yer duygusu arayan turistler perspektifi konusuna odaklandığı yönündedir. Turistlerin destinasyonlarda ve konaklama yerlerinde yöresel tatları deneyimleme istekleri gastronomi turizminin gelişmesine zemin hazırlamıştır. Turizmin entegre bir ürün olması için hem yerel hem de uluslararası çevrede etkileşime giren, birbirine karışan ve birbirini tamamlayan çeşitli ticari faaliyetlerin bir araya getirilmesi gerekmektedir. Bu ticari faaliyetler arasında, farklı ve özel mutfak deneyimlerinin tadını çıkarmak isteyen gezginlerin sayısı zaman içinde arttığından, bir sektör olarak gastronomi, küresel ilgiden önemli bir pay almayı amaçlamaktadır. Gastronomi turizmi, artık genel seyahat deneyimi üzerinde önemli bir unsurdur ve bu nedenle birçok akademik çalışma, gastronominin ekonomik gelişim ile ilişkisini araştırmaya başlamıştır. Gastronomi sadece yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatı değildir. Ayrıca, yemeği bir turistik destinasyonun kültürel mirasıyla birleştiren karmaşık bir deneyim olduğu da bilinmektedir. Gastronomi turizminin ekonomik gelişime yaptığı katkıyı belirlemek büyük bir zorluk olmaya devam etmektedir. Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı; gastronomi turizminin geliştirilmesi sonucunda yerel ekonomiler üzerindeki etkisini araştırmaktır. Ayrıca bu çalışma, gastronominin ev sahibi ülkenin ekonomik refahını güçlendirmenin bir aracı olarak nasıl kullanılabileceğine dair ek argümanlar sunarak, bu konuyla ilgili tüm güncel literatürü sistematik olarak gözden geçirmektedir. Sonuç olarak, gastronomi sanatı, turistik destinasyonların ekonomik gelişimine katkıda bulunmakta ve geleneksel özellikleri sayesinde ev sahibi turizm destinasyonunun sosyo-kültürel ortamını etkilemektedir.

Anahtar kelimeler: *Gastronomi Turizminin Gelişimi, Yerel Ekonomiler, Gastronominin Ekonomik Gelişimi*

Abstract

Gastronomy tourism contributes to the economic, regional and social development of the host community. Gastronomy tourism studies are mainly focused on case studies on market segmentation, tourist behavior, preferences and consumption, relevance of food/product image, and the strategic role of gastronomy as a driving force in tourist destination selection. The general perception is that the main research focuses on a narrow sense of authenticity and the perspective of tourists seeking a sense of place. The desire of tourists to experience local tastes in destinations and accommodation has laid the groundwork for the development of gastronomic tourism. In order for tourism to be an integrated product, it is necessary to bring together various commercial activities that interact, mix and complement each other both in the local and international environment. Among these commercial activities, gastronomy as a sector aims to get a significant share of global attention, as the number of travelers who want to enjoy different and special culinary experiences has increased over time. Gastronomy tourism is now an important element on the overall travel experience and therefore many academic studies have begun to explore the relationship of gastronomy with economic development. Gastronomy is not just the art of cooking and eating well. It is also known to be a complex experience combining food with the cultural heritage of a tourist destination. Identifying the contribution of gastronomic tourism to economic development remains a major challenge. In this direction, the aim of this study is; to investigate the impact on local economies as a result of the development of gastronomic tourism. In addition, this study systematically reviews all current literature on this topic, presenting additional arguments on how gastronomy can be used as a means of enhancing the economic well-being of the host country. As a result, the art of gastronomy contributes to the economic development of touristic destinations and affects the socio-cultural environment of the host tourism destination thanks to its traditional features.

Keywords: *Development of Gastronomy Tourism, Local Economies, Economic Development of Gastronomy*

SAFRANBOLU'DAN TAŞKÖPRÜ'YE KUYU KEBABI (BÜRYAN KEBABI): BİR GASTRONOMİ ROTASI ÖNERİSİ

KUYU KEBAB (BİRYAN KEBAB) FROM SAFRANBOLU TO TAŞKÖPRÜ: A GASTRONOMIC ROUTE PROPOSAL

Sibel AYYILDIZ

Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sibelayyildiz@karabuk.edu.tr

Nuray TÜRKER

Prof. Dr., Karabük Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nturker@karabuk.edu.tr

Burak PINAROĞLU

Arş. Gör., Karabük Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, burakpinaroglu@karabuk.edu.tr

Özet

Bu araştırmanın konusunu Batı Karadeniz bölgesinin önemli yöresel lezzetlerinden biri olan Kuyu kebabı (Büryan) oluşturmaktadır. Çalışma Batı Karadeniz Bölgesinin hazırlaması zahmetli olan ve ustalık gerektiren yiyeceklerinden biri olan Kuyu Kebabının tarihsel arka planını, kebabın hazırlanışını, pişirilmesini ve sunumunu, bölge mutfağındaki yerini ve önemini, tüketim alışkanlıklarını, kuyu kebabı satan işletmeleri (lokantaları) ortaya çıkarmayı ve bu işletmeleri bir gastronomi rotası dahilinde ortaya koymayı amaçlamaktadır. Nitel araştırma deseniyle yürütülen çalışma 30 Temmuz - 7 Ağustos 2022 tarihleri arasında Batı Karadeniz Bölgesi'nde Safranbolu'dan Taşköprü, Kastamonu'ya kuyu kebabı sunan yiyecek içecek işletmeleri üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada kartopu örnekleme yöntemi kullanılmış, dokuz lokanta ile yapılan yüz yüze görüşmelerden elde edilen veriler betimsel analiz yapılarak yorumlanmıştır. Araştırmada Batı Karadeniz'de kuyu kebabı satan işletmeler Safranbolu'dan Kastamonu-Taşköprü'ye kadar uzanan bir rota dahilinde harita üzerinde işaretlenmiştir. Bu rotada dört tanesi Safranbolu'da hizmet veren toplamda dokuz tane kuyu kebabı satan işletme bulunmaktadır. Araştırmada ayrıca, kuyu kebabının bölgede gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağladığı belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: *Kuyu Kebabı, Biryen Kebabı, Gastronomi Rotası, Safranbolu, Taşköprü*

Abstract

The subject of this research is Kuyu Kebab (Büryan), which is one of the important local dishes in the Western Black Sea region. The study aims to examine the historical background of Kuyu Kebab, the preparation, cooking, and service, its importance in the local cuisine, consumption habits, the restaurants that sell the Kuyu Kebab, one of the dishes of Western Black Sea Region, which is difficult to prepare and requires mastery, and to determine restaurants within a gastronomic route. The study, which was carried out with a qualitative research design, was performed at restaurants that serve Kuyu Kebab in the Western Black Sea Region from Safranbolu to Taşköprü, Kastamonu between 30 July and 7 August 2022. In the study snowball sampling method was used. The data obtained from face-to-face interviews with nine restaurants were analyzed using descriptive analysis. Restaurants selling Kuyu Kebab in the Western Black Sea Region were marked on the map within a route from Safranbolu to Kastamonu-Taşköprü. There are nine restaurants selling Kuyu Kebab on this route four of which are in Safranbolu. In addition, it was determined that the Kuyu Kebab contributed to the development of gastronomic tourism in the region.

Keywords: *Kuyu Kebab, Biryen Kebab, Gastronomic Route, Safranbolu, Taşköprü*

DİVRİĞİ MUTFAĞINDA SELÇUKLU HAZİNESİ: ALATLI-ALAFI-PİLAV

SELJUK TREASURE IN DİVRİĞİ CUISINE: ALATLI-ALAFI-PILAF

Meral YILMAZ

Doç. Dr., Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, meralylmz@gmail.com

Özet

Divriği Selçuklu devletinin en belirgin izlerini taşıyan ilçelerden biridir. Mimarının yanı sıra Divriği mutfağında, Selçuklu mutfağı dönemini anlatan önemli örneklerden biri olan “Alatlı pilav ya da Alafı pilav” veya “Divriği pilavı” Orta Asya mutfak kültürü, İslamiyet’in etkisi ve Anadolu halkının kültürel birikiminin yansıdığı bir başyemektir. Bayram ve şenlik zamanlarında tüm şahların beylik başkenti olarak Divriği ve tüm çevre köylerinin halkı için yaptırdıkları bu pilav “Türk saray mutfağı geleneğinin ve Dede Korkut töresinin” izlerini taşımaktadır. Bu yemeği önemli ve özel kılan ise; Selçuklu devletinden günümüze kadar değişmeden gelen bir formülle pişirilerek sunulmasıdır. Bu çalışmada; Alatlı (Alafı) pilavın reçetesinin ile sunumunun tanıtılması ve Selçuklu mutfak kültürünün yöre mutfağına yansımaları irdeleyerek gastronomik değerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Bu amaçla “doküman inceleme metodu” kullanılarak nitel bir araştırma yapılmıştır.

Anahtar kelimeler: *Alat (baharat karışımı), Divriği, Pilav, Mutfak, Selçuklu Devleti*

Abstract

Divrigi is one of the districts that it has the most obvious traces of the Seljuk State. In addition to architecture, “Alatlı pilaf or Alafı pilaf” or “Divriği pilaf”, which is one of the important examples describing the Seljuk cuisine period in Divriği cuisine, is a head dish that reflects the Central Asian culinary culture, the influence of Islam and the cultural accumulation of the Anatolian people. This pilaf, which all Shahs had made for the people of Divriği as the capital of the principality and the people of all the surrounding villages during the feasts and festivities, bears the traces of the “Turkish palace cuisine tradition and Dede Korkut tradition”. What makes this dish important and special is; it is cooked and presented with a formula that has come from the Seljuk State unchanged until today. In this study; it is aimed to introduce the recipe and presentation of Alatlı (Alafı) pilaf and to reveal its gastronomic value by examining the reflection of Seljuk culinary culture to the local cuisine. For this purpose, a qualitative research has been conducted by using the “document analysis method”.

Keywords: *Alat (spice mix), Divrigi, Pilaf, Cuisine, Seljuk State*

EGZERSİZ SÜRESİNİN YAŞAM KALİTESİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

A STUDY ON THE EFFECTS OF EXERCISE DURATION ON QUALITY OF LIFE

Fatma ARSLAN

Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rekreatyon Yönetimi Bölümü, fatmaarslan2003@yahoo.com

Hasan Tahsin KAVLAK

Arş. Gör., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Rekreatyon Yönetimi Bölümü, hasan.kavlak@hbv.edu.tr

Hasan Suat AKSU

Arş. Gör., Selçuk Üniversitesi, Rekreatyon Yönetimi Bölümü, gazihassuats@gmail.com

Özet

Egzersiz faaliyetlerinin yaşam kalitesi üzerindeki etkileri son 50 yıllık literatür dikkate alındığında ortaya konulmaktadır. Araştırmalar hangi tür faaliyetlerin ne kadar süre ile gerçekleştirildiğinde yaşam kalitesine anlamlı bir şekilde yükselttiği noktasında tartışmalar devam etmektedir. Bu noktadan hareketle ortaya çıkan bu araştırmanın amacı; bireylerin haftalık egzersiz sürelerinin, yaşam kalitesinin alt parametrelerinden olan genel sağlık, fiziksel sağlık ve psikolojik sağlık parametreleri üzerindeki etkisini tespit etmektir. Bu nedenle nicel araştırma desenlerinden korelasyonel desen ile birlikte basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Ankara/Çankaya bölgesinde hizmet veren fitness merkezlerinin kullanıcıları oluşturmakta iken örneklem grubunu ise evreni temsil edebilme gücü bulunan 424 kişi oluşturmaktadır. Araştırma amacına paralel olarak gerçekleştirilen çoklu lojistik regresyon analizi sonucunda; katılımcıların psikolojik sağlık ortalamalarındaki meydana gelen bir birimlik artışın 1-3 saatlik egzersiz süresine kıyasla 3-6 saatlik egzersiz süresi tercih etme olasılığını 1.32 düzeyinde arttırdığı, fiziksel sağlık parametresinde meydana gelen bir birimlik artışın ise 1-3 saat egzersiz süresi yerine 9 saat ve üzeri egzersiz süresini tercih etme olasılığını 1.41 oranında arttırdığı tespit edilmiştir. Sonuç olarak; bireylerin haftalık egzersiz sürelerinin arttırılması noktasında en önemli belirleyicilerin sırası ile fiziksel sağlık, psikolojik sağlık ve genel sağlık parametreleri olduğu, ilgili parametre ortalamalarında bir birimlik artışın meydana gelmesi sonucunda bireylerin haftalık olarak daha uzun egzersiz sürelerini seçme olasılıklarının yükseldiği tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: *Egzersiz, Yaşam Kalitesi, Fiziksel Aktivite*

Abstract

When the last 50 years of literature are considered, the effects of exercise activities on quality of life are revealed. In terms of whether activities significantly improve quality of life when done and for how long, research is debatable. The purpose of this study, which was inspired by this idea, is to determine the connection between weekly exercise duration and general health, physical health, and psychological health indicators, which are components of quality of life. The correlational design, one of the quantitative research designs, was combined with the simple random sampling approach in order to achieve the objectives of the study. While the research's target group is the consumers of the Ankara/Çankaya region's fitness centers, the sample group for this study consists of 424 people with the potential to represent the entire world's population. The results show that people who exercise 1-3 hours per week are more likely to exercise for 3-6 hours as a result of an increase in their general health averages of one unit; on the other hand, it has been found that an increase in physical health averages of one unit increases the likelihood of participating in exercise activities for 6 hours or more. As a result; It has been determined that the most important determinants of increasing the weekly exercise times of individuals are physical health, psychological health and general health parameters, respectively, and as a result of the one-unit increase in the average of the relevant parameters, the probability of individuals to choose longer exercise times on a weekly basis increases.

Keywords: *Exercise, Quality of Life, Physical Activity*

STAJ UYGULAMALARININ KARIYER PLANLAMASINA ETKİSİ: GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA THE EFFECT OF INTERNSHIP PRACTICES ON CAREER PLANNING: A STUDY ON GASTRONOMY STUDENTS

Muhammed YILDIZ

Öğr. Gör., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yildizmd@yandex.com.tr

Neslihan Aybike HÖKELEKLİ

Öğr. Gör., Gaziantep Üniversitesi, Yabancı Diller Bölümü, hokelekli@gantep.edu.tr

Çetin ŞİMŞEK

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, csimsek@cumhuriyet.edu.tr

Özet

Staj döneminde yaşanan deneyimler öğrencilerin mezuniyet sonrasında sektörden uzaklaşma düşünceleri üzerindeki önemli bir faktör olarak ifade edilebilir. Staj, öğrencinin mezun olduktan sonra çalışacağı sektör ile ilk kez iletişim kurduğu dönemdir. Kaliteli bir eleman yetiştirmek için stajyerlere sektörün gereken imkânı sağlaması ve öğrencinin bölümden mezun olduktan sonra staj yaptığı işletme bünyesinde çalışmak istemesi hem işletmenin verimliliği artırmakta hem de elemanların iş memnuniyetini olumlu yönde etkilemektedir. Buna göre öğrencilerin meslek seçimlerinde ve kariyer planlamalarında stajın önemli bir rolü bulunduğu söylenebilir. Staj sırasında edinilen deneyimler ve stajdan beklentiler öğrencilerin kariyer planlamalarını etkileyebilir. Nitekim staj yapan öğrencilerin olumsuz şartlarda çalıştırıldığı ve eğitim boyutunun eksik bırakıldığı ifade edilmektedir. Bu çalışmanın amacı gastronomi alanında eğitim alan öğrencilerin staja bakış açılarının ve stajdan edindikleri deneyimlerin kariyer planlamalarına etkisinin araştırılmasıdır. Bu kapsamda araştırma modeli ve hipotezler oluşturulmuştur. Nicel araştırma yöntemleri ve anket tekniği kullanılarak 221 öğrenciden veri toplanmıştır. Anket formunun oluşturulmasında daha önce konu ile ilgili yapılmış çalışmalardan faydalanılmıştır. Toplanan veriler Partial Least Square yöntemi ile yapısal eşitlik modeli kapsamında (PLS-SEM) değerlendirilmiştir. Gerekli ön testlerin ardından doğrulayıcı faktör analizi ve yol analizi yapılmıştır. Hipotezler test edilerek bulgular raporlanmıştır. Araştırmanın bulgularına göre öğrencilerin staj öncesinde staja bakış açıları, staj sırasında algıladıkları fayda ve başarı ile işbaşındaki amirlerinin tutumları kariyer planlamalarında etkili olmaktadır. Bir diğer deyişle öğrencilerin staja bakış açıları ve stajdan edindikleri deneyim, mutfak alanında kariyer planlamalarını etkilemektedir. Sonuç olarak öğrencilerin üniversitedeki eğitimleri esnasında staja iyi hazırlanması staj esnasında edinilen deneyimler öğrencilerin mesleki gelişimine katkı yapmaktadır. Buna göre öğrenciler staja gitmeden önce sektörün yapısı ve özellikleri hakkında bilgilendirilmelidir. Stajyerler işletme tarafından birer işgören olmanın yanı sıra öğrenci olarak da değerlendirilerek mesleki gelişimleri ön planda tutulmalıdır. Staj döneminde okul ile işletmeler işbirliği içerisinde olmalıdır. Üniversiteler eğitim planlarında öğrenciyi staja hazırlayacak dersler ve eğitimlere yer vermelidir.

Anahtar kelimeler: *Gastronomi, Staj, Kariyer*

Abstract

The experiences during the internship period can be expressed as an important factor on the students' thoughts of leaving the sector after graduation. Accordingly, it can be said that internship plays an important role in students' career choices and career planning. As a matter of fact, it is stated that students who do internships are employed under adverse conditions and the education dimension is left incomplete. The aim of this study is to investigate the perspectives of students studying in the field of gastronomy on internship and the effects of experiences gained from internship on career planning. In this context, the research model and hypotheses were formed. Data were collected from 221 students using quantitative research methods and survey technique. For create the survey form, previous studies on the subject were used. The collected data were evaluated with the Partial Least Square method within the scope of structural equation modeling (PLS-SEM). After the necessary pre-tests, confirmatory factor analysis and path analysis were performed. The hypotheses were tested and the findings were reported. According to the findings of the research, the students' perspectives on the internship before the internship, the perceived benefit and success during the internship and the attitudes of their supervisors on the job are effective in their career planning. In other words, students' perspectives on the internship and the experience they gained from the internship affect their career planning in the field of cuisine. As a result, the good preparation of the students for the internship during their education at the university, the experiences gained during

the internship contribute to the professional development of the students. Before internship, students should be informed about the structure and characteristics of the sector. Interns should be considered as students as well as employees by the business, and their professional development should be prioritized. During the internship period, the school and businesses should cooperate. Universities should include courses and trainings that will prepare students for internship in their education plans.

Keywords: *Gastronomy, Internship, Career*

AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜNE ÖZGÜ ÇORBALARIN SINIFLANDIRILMASI CLASSIFICATION OF SOUPS SPECIFIC TO MEDITERRANEAN REGION CUISINE CULTURE

Çağla ÖZER

Dr. Öğr. Üyesi, İstinye Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, cozer@istinye.edu.tr

Aysun BÜYÜKGENÇ

Topkapı Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, aysunbuyukgenc@hotmail.com

Özet

Çorba temel olarak et, deniz ürünleri, sebzeler, tahıllar, baklagiller ve kümes hayvanlarından farklı hammadde kullanımı nedeniyle oluşan genellikle sıvı miktarı yüksek yiyeceklerdir. Her ülkenin mutfağında ürünlerin bulunabilirliği, dini inançları, kendine has yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama şekli, uygulanan teknik ve malzemeleri farklılık göstermesine rağmen her kültürde çorba mutlaka bulunmaktadır. Türk mutfak kültürüne özgü çorbalar da bölgelere ve yörelere göre farklılık gösteren bir yapıya sahiptir. Akdeniz Bölgesi mutfak kültürü birçok etnik kültürlerden de etkilenmiştir. Süt, yoğurt ve buğday ürünlerinin kullanımı Yörük kültüründen gelmiş ve bölge genelinde çorbalarda sıklıkla kullanılan ürünlerden olmuştur. Mora, Selanik ve Giritliler de ot kullanım kültürünü kazandırmışlardır. Bu çalışmanın amacı Akdeniz Bölgesine özgü çorbaların sınıflandırılmasında benzerlik ve farklılıklarını ortaya koyarak açıklamaktır. Tahıl ve tahıl ürünleri, süt ve süt ürünleri, su ürünleri ve sebzeler Akdeniz Bölgesi mutfağında en fazla tüketilen yiyeceklerdir. Bununla birlikte bölgede sıklıkla kullanılan yarpız (yarpuz), kekik, ebegümeci, ısırgan gibi otlar da çorba yapımında hammadde olarak en fazla kullanılan ürünlerdir. Çalışma verileri bölge mutfağına ilişkin yazılmış araştırma kitapları, il kültür ve turizm müdürlüğü, valilik ve belediyeler tarafından yöreye özgü basılmış yemek kitapları, makaleler, dergiler ile literatür taraması yapılarak betimsel analiz tekniği kullanılmış ve yorumlanmıştır. Elde edilen verilere göre Akdeniz Bölgesine özgü çorbalar illere göre farklılık göstermekle birlikte daha çok tahıl ve tahıl ürünleriyle yapılan taneli çorbalar olduğu görülmektedir. Pirinç, bulgur, göce, buğday gibi tahıllardan yapılan yoğurtlu çorba, bulgur çorbası, yarma çorbası, yayla çorbası, sütlü çorba, sütlü buğday çorbası, düğürcük çorbası en çok yapılan taneli tahıl çorbalarındandır. Un, mantı, erişte, hamurun yoğrulup ovalanması/kareler şeklinde kesilmesi ile yapılan erişte aşı, pıttırıc çorbası, yüzük çorbası, kulak çorbası, sakalaçarpan çorba gibi çorbalar ise taneli tahıl ürünleriyle yapılan çorbalardır.

Anahtar kelimeler: Akdeniz Bölgesi, Çorba, Mutfak Kültürü, Sınıflandırma

Abstract

Soup is usually a highly liquid food, mainly due to the use of different raw materials from meat, seafood, vegetables, grains, legumes, and poultry. Although the availability of the products in the cuisine of each country, their religious beliefs, the way of preparing, cooking, and storing their own food, the techniques and materials used differ, there is always soup in every culture. Soups specific to Turkish culinary culture also have a structure that differs according to regions and regions. The culinary culture of the Mediterranean Region has also been influenced by many ethnic cultures. The use of milk, yoghurt and wheat products has come from the Yörük culture and has been among the products frequently used in soups throughout the region. Peloponnese, Thessaloniki, and Cretans also brought the herb use culture. The aim of this study is to explain the similarities and differences in the classification of soups specific to the Mediterranean Region. Cereals and cereal products, milk and dairy products, aquatic products, and vegetables are the most consumed foods in the Mediterranean Region cuisine. In addition to this, herbs such as peppercorn, thyme, hibiscus, and nettle, which are frequently used in the region, are the most commonly used products as raw materials for soup making. The data of the study were used and interpreted by scanning the research books on the regional cuisine, cookbooks published by the provincial culture and tourism directorate, governorship and municipalities, articles, magazines, and literature. According to the data obtained, soups specific to the Mediterranean Region differ according to the provinces, but it is seen that there are mostly grain soups made with grains and grain products. Yogurt soup is made from grains such as rice, bulgur, goce, wheat, bulgur soup, yarma soup, highland soup, milk soup, wheat soup with milk, and dürcük soup

is the most commonly made grain soups. Soups such as noodle vaccine made by kneading flour, ravioli, noodles, dough by kneading and rubbing/cutting into squares, pıttırıc soup, ring soup, ear soup, sakaraçarpan soup are soups made with grained grain products.

Keywords: *Mediterranean Region, Soup, Culinary Culture, Classification*

PREHİSTORİK DÖNEMDE ÖĞÜTME TAŞLARININ KONYA OVASI ÜZERİNDE KULLANIMI

THE USE OF GRINDING STONES SPECIALLY OF THE KONYA PLAIN IN THE PREHISTORIC PERIOD

Büşra ÇAĞLAYAN

Arkeolog, Selçuk Üniversitesi, Arkeoloji/ Klasik Arkeoloji, busracaglayan5556@gmail.com

Özet

İnsanlık, tarih boyunca yaşamını kolaylaştırmak amacıyla birçok taş alet teknolojisi geliştirmiştir. Bu aletler kesici, delici ve öğütücü olarak beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için üretilmişlerdir. Geçmişten günümüze kadar gelen öğütme ve ezgi taşları bu veriler arasında yer almaktadır.

Konya Ovası'nda Prehistorik Dönem'de sürtme taş alet grubu olarak sınıflandırılan öğütme ve ezgi taşlarının önemi yadsınamaz. Toplumun besin ihtiyaçlarını ne şekilde karşıladıklarını anlamamızı sağlayan bu bulgular, geçmişin aydınlatılmasında bizlere yardımcı olmaktadır. Çoğunlukla tahılların öğütülmesi ve işlenmesinde kullanılan öğütme ve ezgi taşları, insanoğlunun yerleşik hayata geçmesiyle birlikte vazgeçilmez hale gelmiştir. Öğütme taşları, tahılların üretiminden besin haline dönüşümüne, işleminden geçirilip pişirilmesine kadar uzun bir yolculuğun ilk aşamasıdır. Bu aletler her ne kadar tahıl öğütmek için kullanılmış olsalar da çeşitli işlevlerde de kullanıldığı bilinmektedir.

Bilimsel çalışmalar biçim ve tipolojik açıklamalarla sınırlı iken, gelişen teknolojiyle bu aletlerin günlük yaşamın parçası olup beslenme alanında da kullanıldığı ortaya çıkarılmıştır. Öğütme ve ezgi taşlarının bitkisel besinlerin işleminden geçirilmesinde düşünüldenden daha kapsamlı bir uygulama alanının olduğu araştırmalar sonucunda ortaya konulmuştur. Elde ettiğimiz veriler, bizlere bu alet endüstrisinin Suğla Gölü ve Çevresinde yaptığımız araştırmalarla varlığını göstermekle birlikte gerek tipolojik gerekse kullanım alanlarının yoğunluğu ve çeşitliliği elde edilen verilerde sunulacaktır. Ayrıca söz konusu öğütme taşlarını kullanan bireylerin vücut yapılarında oluşan değişimler Prehistorik Dönem gündelik sosyal hayatında ev içi iş paylaşımı hakkında da bazı önermeler sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Öğütme Taşı, Ezgi Taşı, Prehistorik Dönem, Konya Ovası, Beslenme

Abstract

Mankind has used many stone tool technologies throughout history to make their life easier has developed. These tools are used as cutters, drills and grinders to meet their nutritional needs they were produced. Grinding and grinding stones from the past to the present are among these data is located.

Grinding in the Konya Plain, classified as a ground stone tool group in the Prehistoric Period and the importance of grinding stones is undeniable. How do they meet the nutritional needs of society. These findings, which enable us to understand, help us in illuminating the past. Grinding and grinding stones, mostly used in grinding and processing of grains, it has become indispensable with the transition of human beings to settled life. grinding stones, from the production of grains to their transformation into food, processing and cooking. It is the first stage of a journey. Although these tools were used for grinding grain, it is also known to be used in various functions.

While scientific studies are limited to form and typological explanations, with the developing technology, these tools are it has been revealed that it is a part of daily life and is also used in the field of nutrition. Grinding and grinding stones are more comprehensive than previously thought in the processing of plant foods. It has been revealed as a result of research that there is an application area. What we obtained data, this tool industry's research in Suğla Lake and its environs. Although it shows the existence of both typological and usage areas, and diversity will be presented in the obtained data. In addition, using the grinding stones in question changes in the body structures of individuals in the daily social life of the Prehistoric Period it also offers some suggestions about domestic work sharing.

Keywords: Grinding Stone, Tune Stone, Prehistoric Period, Konya Plain, Nutrition

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MUTFAK ÇATALHÖYÜK'TEN YANSIMALAR KITCHEN FROM PAST TO PRESENT REFLECTIONS FROM CATALHOYUK

Pınar CEYLAN

Arkeolog, Selçuk Üniversitesi, Arkeoloji/Klasik Arkeoloji, pnceylan47@gmail.com

Özet

İnsanoğlunun temel ihtiyacı olan beslenme, yüzyıllardır değişim göstermeye devam etmektedir. Yapısı gereği yaşamını devam ettirmek için sürekli beslenme ihtiyacı duyan insanoğlu, Paleolitik Dönem’de avcı-toplayıcı bir yapıya sahipti. Bu insanlar avladıkları hayvanları çevrelerinde bulunan çeşitli meyve ve bitkileri tüketmekteydiler. Konar-göçer yaşam şekline yerleşik hayata geçen insanoğlu, avcılık ve toplayıcılığın yanı sıra kendi tüketileceği besini üretmeye başlamıştır. Tüketici hayattan üretici hayata geçen insanların, ürettikleri besinleri depolamak ve pişirmek için bir alana ihtiyaç duymuşlardır. Yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte inşa edilen kalıcı konutların belirli bir kısmı ihtiyaca karşılık verecek şekilde oluşturulmaya başlanmıştır. Günümüzde modern yapılar içinde söz konusu yeme-içme, hazırlama ve depolama gibi eylemlerin yapıldığı alanlar ise “mutfak” olarak adlandırılmaktadır. Mutfak kavramı her ne kadar günümüz insanının kullandığı bir kavramsa da bu alanların öncülerinin Çatalhöyük gibi yerleşmelerden anlaşıldığı kadarıyla, Prehistorik Dönem insanlarınca oluşturulmaya başlandığı ve gelişen teknoloji ile yenilikler getirilerek günümüzdeki şeklini aldığı söylenebilir. Çatalhöyük mimarisinde yapıların temiz ve kirli alan olarak birbirinden ayrıldığı bilinmektedir. Genellikle evlerin güney duvarına inşa edilen fırın ve ocak öğelerinden oluşan kirli alanı “mutfak” olarak nitelendirmek mümkündür. Mutfak alanı, tıpkı günümüzde olduğu gibi yiyeceklerin getirilip çeşitli bitkiler ve yağlarla harmanlanarak pişirilip hazırlandığı alanlardı. Bunun yanı sıra bu alanlar ışık olarak da kullanılmaktaydı.

Yüzyıllardır bulunduğu medeniyetleri yansıtan mutfak kültürü, yaşanan dönemler ve yerleşim yerlerinin beslenme alışkanlığına göre değişim göstermiştir. Değişen yaşam şartlarına rağmen bazı öğeler neredeyse hiç değişmeden günümüze ulaşmıştır. Örneğin Konya il sınırları içerisindeki incelediğimiz bazı köy evlerinde, Prehistorik Dönem insanların kurmuş olduğu mutfak yapısının izlerini halen görebilmekteyiz. Yapılarda bulunan kerpiçten yapılmış ocakların Çatalhöyük’te olduğu gibi yapının güney duvarına inşa edildiği anlaşılmaktadır. Söz konusu evler detaylı incelendiğinde, burada bulunan kerpiç ocakların yanı sıra depolama alanları gibi diğer özelliklerinde Çatalhöyük’ten izler taşıdığı görülmektedir. Bu çalışmada da Konya-Seydişehir Gökhöyük Mahallesi’ndeki evlerdeki, yemek pişirme alanları incelenerek Prehistorik Dönem’den günümüze yansımaları ele alınmıştır.

Anahtar kelimeler: *Beslenme, Mutfak, Çatalhöyük*

Abstract

Nutrition, which is a basic human need, has continued to change for centuries. Humans, who needed to constantly feed themselves to continue their lives because of their structure, were a hunter-gatherer organization in the Paleolithic Era. These people consumed the animals they hunted and various fruits and plants of their environment. Mankind, who moved from nomadic to settled life, started to produce food to consume, besides hunting and gathering. People, whose life has changed from a consumer lifestyle to a producer lifestyle, needed a space to store and cook the food they produced. With the transition to settled life, the permanent buildings that were built to meet the need began to be created. Today, in modern buildings, the areas where such activities are carried out, including food and beverage, and storing and preparing are called the “kitchen”. Although it’s a term that is used by today’s human beings, it can be said that the term kitchen took its form today by the Prehistoric Era’s people and innovations and developing technology as being understood by the structure of Catalhoyuk. In Catalhoyuk’s architecture, structures are known to be separated as clean and dirty. It is possible to name the dirty area which is usually built in the South area of the houses and consists of an oven and a cooker. The kitchen was a place where the plants and some sort of oils were cooked and prepared. Along with that, these places were also used as workshops. The kitchen culture, which reflects the civilization it has been in for centuries, has changed considering the eras and eating habits. Despite the changing living conditions, some subjects have never changed to this day. For instance, some houses within the borders of Konya carry traces of the structure from the Prehistoric Era. It’s understood that the adobe cookers were built on the South wall of the building, as in Catalhoyuk. When houses in question are examined closely, besides adobe cookers, they carry traces of Catalhoyuk in other features such as storing places, etc. In this study, the cooking areas in the houses in the Konya-Seydisehir Gökhoyuk neighborhood were examined and the reflections from the Prehistoric period were discussed.

Keywords: *Nutrition, Kitchen, Catalhoyuk*

TÜRKİYE’DEKİ AVCI TURİSTLERİN AV TURİZMİNDE KANATLI VE KÜRKLÜ AV HAYVANI TERCİHLERİ

WINGED AND FURRY HUNTING PREFERENCES IN HUNTING TOURISM OF HUNTER TOURISTS IN TURKEY

Osman ÖZER

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği ABD, osmanozer@hotmail.co.uk

Özet

Av turizmi ülkesel olarak av hayvanlarının habitatlarına göre değişiklikler göstermektedir. Örneğin Rusya ve İskandinav ülkelerin uzun boylu ağaçların bulunduğu ormanlarda Orman Tavuğu avlanma faaliyeti yapılırken, Kazakistan Kırgızistan gibi sarp kayalıkların bulunduğu ülkelerde ur keklik avlanma faaliyeti av turizmi kapsamında yapılmaktadır.

Türkiye’nin doğusu bozkır batısı ormanlık olarak farklı coğrafi şekillere sahip olduğundan dolayı av hayvanı habitatı da farklılık göstermektedir. Bu araştırma Türkiye’deki av hayvanlarının tanıtımını ve avcı turistler tarafından en fazla tercih edilen av hayvanlarını ortaya çıkarmaktadır.

Türkiye’de şimdiye kadar bu alanda bir araştırma yapıldığı bulgusuna ulaşılamamıştır. Bu bağlamda araştırmanın bundan sonraki bilimsel çalışmalara kaynak sağlayarak akademiye katkıda bulunması hedeflenmiştir. Bununla birlikte av turizmi sektöründeki paydaşların avcı turistlerin av hayvanı tercihlerine göre konaklama, ekipman, fişek ve tüfek gibi araç gereçleri arz ve tedarik bakımından faydalı olması ve yol göstermesi hedeflenmektedir.

Anahtar kelimeler: *Av Turizmi, Avcı Turist, Avcı, Avcılık, Av Hayvanları, Keklik, Tavşan*

Abstract

Hunting tourism varies nationally according to the habitats of game animals. For example, while grouse hunting is carried out in forests with tall trees in Russia and Scandinavian countries, in countries with steep cliffs such as Kazakhstan and Kyrgyzstan, partridge hunting is carried out within the scope of hunting tourism.

Since the east of Turkey has different geographical shapes as steppe and forest in the west, the habitat of game animals also differs. In this research, the promotion of game animals in Turkey and hunters reveal the most preferred game animals by tourists.

It has not been found that any research has been done in this field in Turkey so far. In this context, it is aimed that the research will contribute to the academy by providing resources for future scientific studies. In addition, it is aimed that the stakeholders in the hunting tourism sector will be useful and guide in terms of supply and supply of accommodation, equipment, tools such as cartridges and rifles according to the hunting tourists’ game preferences.

Keywords: *Hunting Tourism, Hunter Tourist, Hunter, Hunting, Game Animals, Partridge, Hare*

DEVE SÜTÜ: ÜRETİM, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

CAMEL MILK: PRODUCTION, CHEMICAL, AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Abderraouf BOUGHEZALA

Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, vet.raouf86@gmail.com

Ahmet GÜNER

Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, aguner@selcuk.edu.tr

Özet

Deve çok amaçlı (örn., süt, et, yün, ulaşım, ırk, turizm, tarım işleri ve güzellik yarışması) kullanılan ve ineklerin hayatta kalmakta zorlandığı kurak ve kıtlık çekilen bölgelerde süt sağlanabilecek başlıca hayvan türüdür. Günümüzde 47 ülkeye yayılan deve varlığının 26,99 milyon civarında olduğu ve Dünya deve varlığının 1961-2013 yılları arasında iki kat, deve sütü üretiminin ise 4,6 kat arttığı görülmektedir.

Deve sütünün bileşiminde çeşitli faktörlere (örn., coğrafi konumlar, mevsimsel değişiklikler, beslenme koşulları, deve cinsi ve genetik) bağlı olarak farklılıklar görülmektedir. Diğer tür hayvan sütlerine kıyasla protein, yağ asitleri, mikro mineraller ve C vitamini açısından daha zengin ve benzersiz özelliklere sahip olması dolayısıyla sağlıklı besin maddesi olarak farkındalık oluşması ve kullanımının giderek artması yeterli ve dengeli beslenme açısından önemli gelişmelerdir.

Kırsal alanlarda *Brucella melitensis* ile kontamine olmuş deve sütü ve ürünleriyle brusellozun yüksek yayılma riskini ve *Listeria monocytogenes* ile listeriosis vakalarını en aza indirmek için çiğ deve sütünün toplanması, taşınması, işlenmesi ve depolanması sırasında sıkı hijyen ve mikrobiyolojik kontrolünün sağlanması çok önemlidir. Ayrıca kontamine çiğ deve sütü tüketimiyle gastroenterite neden olan sütlerde *Staphylococcus aureus* izolasyonu bildirilmiştir. Bunun yanı sıra çiğ deve sütünde, *Escherichia coli*, *Klebsiella* spp ve *Enterobacter* spp., *Bacillus* spp, çeşitli kontaminasyon etkenleri tespit edilmiştir. *Streptococcus tangierensis*, *Streptococcus cameli* ve *Enterococcus bulliens* gibi bazı yeni mikrobiyal türler de deve sütünden izole edilmiştir.

Deve sütü bileşiminde gözlenen varyasyonlar, deve sütünün toplanması, taşınması, işlenmesi ve depolanması sırasında hijyenin yetersizliği sonucu ürün kalitesi ve halk sağlığını olumsuz olarak etkileyen durumlar, mevcut deve yetiştiriciliği ve süt üretiminin iyileştirilmesi (örn., teknolojik gelişmeler, sağım makineleri, tedavi) ve sorunlu olan alanlarda bilimsel araştırmalar ve ekonomik yatırımlar yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bütün bu çalışmaların tüketicilerin talepleri doğrultusunda standart kalitede ve hijyenik deve sütü ve ürünlerinin piyasalarda yer almasına yardımcı olması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Deve Sütü, Bileşim, Hijyenik Üretim

Abstract

Camel has been using multipurpose (e.g., milk, meat, wool, transportation, race, tourism, agricultural work, and beauty pageant) and it is the main animal species that can be milked in arid and famine regions where cows have difficulty in surviving. Today, it is seen that the number of camels spread to 47 countries is around 26.99 million, and the world camel wealth doubled between 1961 and 2013, and camel milk production increased 4.6 times.

There are differences in the composition of camel milk depending on various factors (eg geographical locations, seasonal changes, nutritional conditions, camel breed and genetics). As it has more unique and richer properties in terms of protein, fatty acids, micro-minerals and vitamin C compared to other types of animal milk, awareness as a healthy nutrient and its increasing use are important developments in terms of adequate and balanced nutrition.

It is very important to ensure strict hygiene and microbiological control during the collection, transportation, processing and storage of raw camel milk to minimize the high risk of spread of brucellosis with *Brucella melitensis*-contaminated camel milk and its products, and the cases of listeriosis with *Listeria monocytogenes* in rural areas. In addition, *Staphylococcus aureus* isolation has been reported in milk that causes gastroenteritis with the consumption of contaminated raw camel milk. In addition, *Escherichia coli*, *Klebsiella* spp and *Enterobacter* spp., *Bacillus* spp, various contamination agents were detected in raw camel milk. Some new microbial species such as *Streptococcus tangierensis*, *Streptococcus cameli* and *Enterococcus bulliens* have also been isolated from camel milk.

Variations observed in camel milk composition, conditions that adversely affect product quality and public health as a result of inadequate hygiene during the collection, transportation, processing and storage of camel milk, improvement of current camel breeding and milk production (e.g., technological developments, milking machines, treatment) and problems. It reveals the necessity of making scientific research and economic investments in the fields of It is expected that all these studies will help the standard quality and hygienic camel milk and products to take place in the markets in line with the demands of the consumers.

Keywords: *Camel Milk, Composition, Hygienic Production*

DİYABETİK SIÇANLARIN GASTROİNTESTİNAL SİSTEMİNDE ANKAFERD BLOOD STOPPER (ABS)'NİN ETKİSİNİN BELİRLENMESİ

DETERMINATION OF THE EFFECT OF ANKAFERD BLOOD STOPPER (ABS) ON THE GASTROINTESTINAL SYSTEM OF DIABETIC RATS

Erhan ŞENSOY

Dr. Öğretim Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Ebelik Bölümü, sensoyerhan42@gmail.com

Özet

Amaç: Ankaferd Blood Stopper (ABS), Türk tıbbında yüzyıllardır kullanılan beş bitkinin karışımı olan bir hemostatik ajandır. ABS'nin dış kanama ve gastrointestinal kanamalarda etkin olduğu bilinmesine karşın, güvenilir olup olmadığı konusundaki çalışmalar yeterli değildir. Endokrin bir hastalık olan Diyabetes Mellitus nedeniyle artan oksidatif stres, epitelizeasyonu olumsuz etkiler. Bu durum fibroblastlarda hasara neden olarak, yara iyileşme süresinin uzamasına yol açar. Çalışmanın amacı, yara tedavisinde lokal ABS ve ABS katkılı yara örtüsü uygulanan diyabetik sıçanların gastrointestinal sistemdeki etkisinin histolojik yöntemlerle belirlenmesidir. **Metot:** Çalışmaya başlanmadan önce etik kurul izni alındı. 12-24 haftalık Wistar Albino dişi sıçanlar kullanıldı. Her grupta n:6 olmak üzere gruplar; grup I/kontrol, grup II/lokal ABS, grup III/ABS katkılı (+) yara örtüsü ve grup IV/ABS içermeyen (-) yara örtüsü şeklinde isimlendirildi. Sıçanlarda diyabet, 65 mg/kg tek doz i.p. Streptozotosin ile oluşturuldu. Histopatolojik inceleme için mide ve ince barsak dokuları, rutin histolojik aşamaların ardından Hematoksilen-Eosin (H-E) boyası ile boyandı. Preparatlar dijital kameralı ışık mikroskopunda x40 büyütmeyle incelendi. **Bulgular:** ABS uygulanan sıçanların ortalama mide ve ince barsak ağırlıklarında azalma belirlendi ($p<0.05$). Tüm grupların mide dokusunda mukozal dejenerasyon, konjesyon, epitelde hücre infiltrasyonu, kısmen hasarlı bez hücreleri ve eritrosit agregasyonu gibi patolojiler tespit edildi. Bütün grupların ince barsak dokusunda; Tunica Muscularis ve submukoza tabakalarının kalınlığında azalma ve submukoza altında nekrotik alan oluşumu gibi dejenerasyonlar belirlendi. Benzer şekilde; villuslarda atrofi, ince barsak yüzey epitelinde ve bez yapılarında yoğun şekilde bozulma ve kopmalar görüldü. **Sonuçlar:** ABS'nin gastrointestinal sistemde patolojiye yol açmadığı için güvenli bir hemostatik ajan olduğu söylenebilir. Bununla birlikte diyabet kaynaklı dejenerasyonların önlenmesinde yetersiz kaldığı belirlendi. ABS'nin GIS etkilerinin belirlenmesi için ek çalışmalara ihtiyaç olduğunu düşünmekteyiz.

Anahtar Kelimeler: Ankaferd Blood Stopper, Diyabetes Mellitus, Gastrointestinal Sistem, Histopatolojik etki, Sıçan

Abstract

Objective: Ankaferd Blood Stopper (ABS) is a hemostatic agent that is a mixture of five herbs used in Turkish medicine for centuries. Although it is known that ABS is effective in external bleeding and gastrointestinal bleeding, studies on whether it is safe are not sufficient. Increased oxidative stress due to Diabetes Mellitus, an endocrine disease, adversely affects epithelialization. This causes damage to fibroblasts and prolongs wound healing time. The aim of the study is to determine the effects of local ABS and ABS-added wound dressing on the gastrointestinal tract of diabetic rats by histological methods. **Method:** Ethics committee approval was obtained before starting the study. Wistar Albino female rats aged 12-24 weeks were used. Groups, with n:6 in each group; group I/control, group II/local ABS, group III/ABS added (+) wound dressing, and group IV/ABS-free (-) wound dressing. Diabetes in rats, 65 mg/kg single dose i.p. It was created with streptozotocin. For histopathological examination, stomach and small intestine tissues were stained with Hematoxylin-Eosin (H-E) stain after routine histological steps. The preparations were examined under a light microscope with a digital camera at x40 magnification. **Results:** The mean stomach and small intestine weights of rats treated with ABS were decreased ($p<0.05$). Pathologies such as mucosal degeneration, congestion, epithelial cell infiltration, partially damaged gland cells, and erythrocyte aggregation were detected in the gastric tissue of all groups. In the small intestine tissue of all groups; Degenerations such as a decrease in the thickness of the tunica muscularis and submucosa layers and the formation of necrotic areas under the submucosa were determined. Similarly; atrophy in the villi, intense deterioration, and rupture of the small intestine surface epithelium and glandular structures were observed. **Conclusions:** It can be said that ABS is a safe hemostatic agent since it does not cause pathology in the gastrointestinal tract. However, it was determined that it was insufficient to prevent diabetes-induced degeneration. We think that additional studies are needed to determine the GIS effects of ABS.

Keywords: Ankaferd Blood Stopper, Diabetes Mellitus, Gastrointestinal System, Histopathological effect, Rat

GASTRONOMİ MÜHENDİSLİĞİ: GASTRONOMİYE YENİ YAKLAŞIM

GASTRONOMY ENGINEERING: A NEW APPROACH TO GASTRONOMY

Murat DOĞAN

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, mdogan@gelisim.edu.tr

Özet

Bu çalışma gastronomiye yeni bir yaklaşım getireceğini düşündüğümüz mühendislik, fen ve sosyal bilimlerle çok disiplinli çalışma olanağı bulabilecek bir alan olan gastronomi mühendisliğinin, bileşenlerini ve önemini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Gastronomiden gastronomi mühendisliğine dönüşümün sağlanması şeflerin yeteneklerini, birikmiş meraklarını ve yaratıcılıklarını teknolojik olarak olanaklı ve sürdürülebilir hale getirmek için gıda bilimi ve mühendisliğindeki geniş bilgi birikimine açmak anlamına gelmektedir. Gastronomi mühendisliğinin temel bileşenleri: (1) yemeğin yapısı olan gıdanın fiziği, (2) yemeğin mikro yapılarını ve etkileşimini araştıran gıda kimyası, (3) yemeğin hücreleri ve mikroplarına odaklanan gıdaların biyolojisi, (4) mutfakta ölçme, tartma ve tarifleri ölçeklendirebilecek olan matematik, (5) yemeğe yolculuğu sağlayacak olan ürün ve proses tasarımının anahtarı temel mühendislik bilgisi, (6) yemeğin ve mutfağın termodinamiği ve (7) çiftlik ve çatal arasındaki yemeğin gıda güvenliğine sorunsuz yolcuğu konuları belirlenmiştir. Yemek yapmanın bir sanat olarak konumlandırılması sadece az sayıda yetenekli insana has bir beceri olmasına neden olmaktadır. Yemek hazırlamaya bağlı olarak gıda bilimi ve mühendisliğinin yetkinlikleri ile buluştuğunda standardizasyon ve optimizasyon kolaylıkla sağlanabilecektir. Sonuç olarak gastronomi mühendisliği ile gıda hammaddelerinin spesifikasyonları, ekipman çalıştırma parametreleri ve üretim süreçlerinin uygunluğu sağlanabilecektir. Böylece gıda mühendisliğinin de üretimin her aşamasında elde etmeye çalıştığı paradigma olan standart ürün kalitesinin özellikleri arasında kurulan açık ve tutarlı bir şekilde tekrarlanabilir bir bağlantı sağlanmış olacaktır.

Anahtar kelimeler: *Gastronomi, Gastronomi Mühendisliği, Gıda Mühendisliği, Mühendislik, Yemek*

Abstract

This study was carried out to determine the components and importance of gastronomy engineering, which is a field that can find the opportunity to work with engineering, science, and social sciences, which we think will bring a new approach to gastronomy. Enabling the transformation from gastronomy to gastronomic engineering means opening chefs' talents, accumulated curiosity, and creativity to the broad knowledge in food science and engineering to make it technologically possible and sustainable. Basic components of gastronomic engineering include: (1) the physics of food, which is the structure of food; (2) food chemistry, which studies the microstructures and interactions of food; (3) biology of food, focusing on the cells and microbes of food; (4) mathematics in the kitchen that can measure, weigh, and scale recipes; (5) key engineering knowledge, the key to product and process design that will drive the journey to food; (6) thermodynamics of food and cuisine; and (7) the issues of the trouble-free journey of food between farm and fork to food safety, were determined. The positioning of cooking as an art causes it to be a skill unique to only a few talented people. Standardization and optimization will be easily achieved when it meets the competencies of food science and engineering depending on food preparation. Overall, it will be possible to ensure the conformity of the specifications of food raw materials, equipment operating parameters, and production processes with gastronomic engineering, thus providing a clear and consistently repeatable link established between the characteristics of standard product quality, which is the paradigm that food engineering tries to achieve at every stage of production.

Keywords: *Gastronomy, Gastronomic Engineering, Food Engineering, Engineering, Food*

GIDALARDA GERİ ÇAĞIRMA RECALLS IN FOOD

Egemen GÜRDEMİR

Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, e_gurdemir@hotmail.com

Ahmet GÜNER

Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, aguner@selcuk.edu.tr

Özet

Gıda güvenliğinde, çiftlikten çatala anlayışıyla uygulanan Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemi bütün Dünyada gıda güvenliğinin temelini oluşturmuştur. Uygulanan bütün gıda kontrol sistemlerine rağmen, günümüzde sürekli artan rekabet tüketicilere daha riskli ürün sunulmasıyla da sonuçlanabilmektedir.

Gıda güvenliğiyle ilgili acil durumlarda, gıda geri çağırımlarının anahtar bir rolü olduğu ifade edilmesine karşın, gıda güvenliğinin sağlanması için ideal olanın geri çağırma ihtiyacı duyulmadan gıda güvenliğinin sağlanmasıdır. Ancak günümüzde gıda kaynaklı hastalıklar dünya genelinde ciddi bir halk sağlığı sorunudur. Gıda kaynaklı hastalıklarla başa çıkmada en yaygın kullanılan yaklaşımlardan biri olan gıda geri çağırma, gıda güvenliğinin sağlanamadığı senaryolara ve gıda kaynaklı halk sağlığını tehdit eden acil durumlara yanıt olarak risk yönetiminin temel bir aracı olmaktadır.

Geri çağırma ile geri çekme çoğu kez birbirleri yerine kullanılabilen ve karıştırılabilen kavramlardır. Güvenli olmayan gıdaların tüketiciye ulaşmadan piyasadan kaldırılması geri çekme, güvenli olmayan gıdanın tüketiciye ulaştıktan sonra piyasadan kaldırılması ve tüketicinin yapılan işlem hakkında bilgilendirilmesi ise geri çağırma olarak karşımıza çıkmaktadır.

ABD’ de kırmızı et ve kanatlı eti endüstrisindeki geri çağırımların 1993’ten 2002’ye kadar 38’den 128’e yükseldiği ve aynı süreç zarfında gıda kaynaklı hastalıkların morbiditesinde azalma gözlemlendiği bildirilmektedir. AB’de gıda geri çağırmanın ilke ve esasları 178/2002/EC sayılı tüzükte yer almaktadır. Türkiye’de ulusal gıda geri çağırma sistemi hakkında gerçekleştirilen ilk yasal düzenleme 12 Mart 2020 31066 Sayılı Resmî Gazete yayınlanan ve bir yıl sonra yürürlüğe giren Ürün Güvenliği ve Teknik Düzenlemeler Kanunu’dur.

Gıda geri çağırımlarının, gıda endüstrisinde önemli ekonomik kayıplar oluşturabileceği endişesi oluşmuştur. Doksanlı yılların başından itibaren sigorta şirketleri işletmecilere geri çağırma maliyetlerini karşılamaya yönelik poliçeler sunmaya başlamıştır. Bu tür poliçeler büyük çapta geri çağırma kararlarının oluşturduğu krizler nedeniyle şirketlerde meydana gelebilecek iflasları önleyebilmektedir.

Bütün bu gelişmelerin ışığında, Türkiye’de 12 Mart 2020 31066 Sayılı Resmî Gazete yayınlanan Kanun’un gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından büyük bir önem taşıdığı, ulusal ve uluslararası rekabet bakımından da çok değerli olduğu düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Gıda Güvenliği, Geri Çağırma, Sigorta*

Abstract

In food safety, the Hazard Analysis and Critical Control Points System, which is implemented with a farm-to-fork approach, has formed the basis of food safety all over the world. Despite all the food control systems applied, the ever-increasing competition can result in marketing up more risky products to consumers.

Although it is stated that food recalls play a key role in food safety emergencies, the ideal way to ensure food safety is to ensure food safety without the need for recalls. Today, however, foodborne diseases are a serious public health problem worldwide. Food recall, one of the most widely used approaches to dealing with foodborne illnesses, is an essential tool for risk management in response to food insecurity scenarios and food-borne public health emergencies.

Retraction and recall are terms that are often used interchangeably and can be confused. Removing unsafe food from the market before it reaches the consumer is called a retraction, removing unsafe food from the market after it reaches the consumer, and informing the consumer about the transaction.

It is reported that recalls in the red meat and poultry industry in the USA increased from 38 to 128 from 1993 to 2002, and a decrease in the morbidity of foodborne diseases was observed during the same period. The principles and basis of food recall in the EU are contained in the regulation 178/2002 / EC. The first legal regulation on the national food recall system in Turkey is the Product Safety and Technical Regulations Law, which was published in the Official Gazette No. 31066 on 12 March 2020 and entered into force a year later.

There has been concern that food recalls could cause significant economic losses to the food industry. Since the early nineties, insurance companies began to offer operators policies to cover recall costs. Such policies can prevent bankruptcies that may occur in companies due to crises caused by large-scale recall decisions.

In light of all these developments, it is thought that the Law published in the Official Gazette No. 31066 on 12 March 2020 in Turkey is of great importance in terms of food safety and public health, and is also very valuable in terms of national and international competition.

Keywords: *Food Safety, Recall, Insurance.*

KÜLTÜREL MİRAS KAPSAMINDA MÜZE DEĞERLERİ: KONYA ARKEOLOJİ MÜZESİ ÖRNEĞİ

MUSEUM VALUES WITHIN THE SCOPE OF CULTURAL HERITAGE: EXAMPLE OF KONYA ARCHEOLOGY MUSEUM

Halil AKMEŞE

*Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü,
halilakmese@gmail.com*

Esra POLAT

*Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ekoturizm Rehberliği/ Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı,
esrapolat67@gmail.com*

Özet

Kültürel miras her toplumun sahip olduğu önemli bir değerdir. Bu somut ve soyut değerler toplum benliğini ve karakterini ortaya çıkarır. Geçmişten günümüze gelen bu değerlerin korunmaya ve yaşatılmasına ihtiyacı vardır. Türkiye'nin çok kültürlü bir medeniyet olması sebebi ile içinde birçok kültürel miras değeri barındırmaktadır. Turizmde önemli potansiyeli olan sektörlerden birisi de kültür turizmidir. Birçok insan farklı kültürleri görmek ve öğrenmek için seyahat eder. Bu seyahatler turizme büyük bir katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda müzeler önemli bir yere sahiptir. Kültürel miras değerlerini koruma ve sergileme aracı olan müzeler her ülkenin en değerli yapılarındandır. Konya ili tarih boyunca önemli bir kent olmuştur. Burada yaşayan medeniyetler gerek yapı olarak gerekse soyut anlamda birçok kültürel miras bırakmıştır. Bu açıdan Konya'da ki müzeler çok kültürel yapıdadır. Müzelerin içinde bulundurulmuş eserler görülmeye ve bilinmeye değer eserlerdir. Konya Arkeoloji Müzesi 'de bu önemli müzelerdendir. Bu çalışmada Konya Arkeoloji Müzesi'nin sahip olduğu kültürel miras potansiyelinin değerlendirmesi yapılmış ve sonuçlar ortaya konulmuştur. Çalışmada asıl amaç müzenin sahip olduğu tarihi kültürel değeri açığa çıkarmaktır. Çalışmanın hazırlık aşamasında kültürel miras, kültür turizmi, müze değerleri, Konya Arkeoloji Müzesi ile ilgili ayrıntılı bir şekilde kaynak ve kütüphane araştırmaları yapılarak, konu ile ilgili daha önce yapılmış olan çalışmalar bir araya toplanmıştır. Müze bizzat yazar tarafından gezilmiş ve fotoğraflar yazar tarafından aktarılmıştır. Müze çalışması esnasında eserlerin envanter bilgilerinden faydalanılmıştır. Müzenin her bir salonunda bulunan eserler ile ilgili bilgiler literatür araştırmasında yazılmıştır. Bilgiler fotoğraflar ile desteklenmiştir. Daha sonra toplanan bütün veriler yorumlanmış ve önemli bir sonuca ulaşılmıştır. Konya Arkeoloji müzesinin sahip olduğu tarihi kültür değeri göz önüne serilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Arkeolojik Değerler, Kültürel Miras, Kültür Turizmi, Müzeler ve Konya Arkeoloji Müzesi*

Abstract

Cultural heritage is an important value that every society has. These tangible and intangible values reveal the identity and character of society. These values from the past to the present need to be protected and held. Due to the fact that Turkey is a multicultural civilization, it has many cultural heritage values. One of the sectors with significant potential in tourism is cultural tourism. Many people travel to see and learn about different cultures. These trips make a great contribution to tourism. In this context, museums have an important place. Museums, which are a means of protecting and exhibiting cultural heritage values, are the most valuable structures in every country. Konya province has been an important city throughout history. Civilizations living here have left many cultural heritages both in terms of structure and in terms of intangibility. In this respect, the museums in Konya might be evaluated as valuable culturally. The artifacts in the museums are worth seeing and knowing. Konya Archeology Museum is one of these important museums. In this study, the cultural heritage potential of the Konya Archeology Museum was evaluated, and the results were presented. The main purpose of the study is to reveal the historical-cultural value of the museum. In the preparation phase of the study, detailed resource and library research was carried out on cultural heritage, cultural tourism, museum values, Konya Archeology Museum, and previous studies on the subject were gathered together. The museum was visited by the author himself and the photographs were transferred by the author. During the museum study, the inventory information of the artifacts was used. Information about the artifacts found in each hall of the museum was written in the literature research. The information is supported by photos. Then, all the collected data were interpreted, and an important conclusion was reached.

Keywords: *Archaeological Values, Cultural Heritage, Cultural Tourism, Museums, and Konya Archaeological Museum*

MEVLEVİ MUTFAK KÜLTÜRÜNDE KULLANILAN PIŞIRME TEKNİKLERİ VE ARAÇ-GEREÇLER İLE İLGİLİ NİTEL ÇALIŞMA ÖRNEĞİ *QUALITATIVE STUDY EXAMPLE ON COOKING TECHNIQUES AND TOOLS USED IN MEVLEVI CUISINE CULTURE*

Batuhan ATAĞ

Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D., , atagbatuhan@gmail.com

İsa CÖMERT

Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D., , isacmrt62@gmail.com

İbrahim ÖZKÜMÜŞ

Adil Karaağaç Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, ozkumusibrahim@gmail.com

Yılmaz SEÇİM

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye, yilmazsecim@gmail.com

Özet

Toplumların sahip olduğu beslenme alışkanlıklarının kaynağında yaşadıkları coğrafya, kültür ve din gibi faktörler etkili olmuştur. Her toplumun kendilerine özgü yeme-içme şekilleri beraberinde farklı beslenme tarzlarını ve pişirme tekniklerini de getirmiştir. Birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan Anadolu toprakları ülkemizin kendi kültürü ile sentez bir kültürün oluşmasını sağlamıştır. Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan ve Mevlevi geleneğini yansıtan Mevlevi mutfağı, başta Konya olmak üzere İç Anadolu Bölgesinde kendine yer edinmiştir. Mevlevi yemek kültüründe insanlar yedikleri yemeklere manevi duygular yüklemiştir. Tasavvufi simgelerle Mevlevilik geleneğini yeme-içme şekillerine yansıtmış, bunu bir ibadet haline getirmişlerdir. Mevlevi mutfağında pişirme teknikleri olarak kuru ısıda pişirme, suda pişirme, yağ ve su karışımında pişirme ve yağda kızartma yöntemleri kullanılmıştır. Pişirmede kullanılan araç gereçler ısının eşit bir şekilde yayılmasını sağlayan bakır kaplar kullanılmıştır. Mevlevilerin bu tutumu yiyeceklerin hazırlanmasından pişirilme şekline ve kullanılan araç gereçlere kadar çoğu şeye etki etmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Mevlevi Kültürü, Mevlevi Mutfağı, Pişirme Teknikleri*

Abstract

Factors such as geography they live in, culture, and religion have been effective in the source of the nutritional habits of the societies. Each society's unique ways of eating and drinking have brought along different eating styles and cooking techniques. Anatolian lands, which have hosted many civilizations, have provided a synthesis of culture with our country's own culture. Mevlevi cuisine, which has an important place in Turkish cuisine and reflects the Mevlevi tradition, has made a place for itself in the Central Anatolian Region, especially in Konya. In the Mevlevi food culture, people attribute spiritual feelings to the food they eat. Along with the Sufi symbols, they reflected the Mevlevi tradition on their eating and drinking patterns and made it a worship. Dry heat cooking, cooking in water, cooking in a mixture of oil and water, and frying in oil were used as cooking techniques in Mevlevi cuisine. The tools used in cooking are copper pots that allow the heat to spread evenly. This attitude of the Mevlevis has affected many things from the preparation of the food to the way it is cooked and the tools used.

Keywords: *Mevlevi Culture, Mevlevi Cuisine, Cooking Techniques*

MEVLEVİ MUTFAĞINDA BAHARAT KULLANIMI İLE İLGİLİ NİTEL BİR ÇALIŞMA

A QUALITATIVE STUDY ON THE USE OF SPICES IN THE MEVLEVİ CUISINE

Yılmaz SEÇİM

Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ysecim@erbakan.edu.tr

İbrahim Sacid SEZER

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, ibrahimsezer05@outlook.com

Kadir DURSUN

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, kadirdursun1999@gmail.com

Özet

Bir toplumun yemek kültürü, kendine ait özellikleriyle öne çıkmaktadır. Konya ilinde tarihin izlerini taşıyan Mevlevi mutfağının sofra düzeni ve adabı, belirli kurallar ve ritüeller etrafında oluşması, yemeğe ve yapan kişiye saygının gösterilmesi, zengin yemek çeşitliliğinin olması onu diğer mutfaklardan ayıran birtakım özellikler olup özgün kılmaktadır. Bu özgünlüğün içerisinde de yemeklerde kullanılan baharatlar, tat dengeleri ve uyumun sağlanması gibi nitelikler ön plana çıkmaktadır. Yiyeceklerin içerisinde yer alan ürünler, sıklıkla kullanılan ve tüketilen ürünler olmakla birlikte içerisine katılan farklı baharat ve aromalar ile zenginleştirilmektedir. Zengin mutfak kültürünün parçası olan baharatlar, geçmişten günümüze uzanan eski bir tarihe sahiptir. Mevlevi mutfağında da önemli bir yere sahip olan baharatlar, Mevlana'nın eserlerinde bile karşımıza çıkmaktadır. Öyle ki, Mevlana'nın eserlerinde kimyon, karabiber, sumak ve tarçın gibi baharatlardan bahsedilmiştir. Bu çalışmada da Mevlevi mutfağında baharat kullanımına bakılarak, yemeklerin içerdiği baharatları belirlemek amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmada veri toplamak için ise görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Çalışma kapsamında Konya ilinde ikamet eden ve Mevlana yakınlarında bulunan restoranlarda çalışan toplam 7 kişi ile görüşme yapılmıştır. Görüşmede katılımcılara, Mevlevi mutfağı, yemekleri ve kullanılan baharatlar ile ilgili toplam 5 soru sorulmuştur. Veri toplama aracı olarak ise yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Soruları oluşturmak için, Karaca ve Yıldırım (2020) Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri adlı çalışmadan faydalanılmıştır. Görüşme sonucunda, katılımcıların Mevlevi mutfağı konusunda çok fazla bilgiye sahip olmadıkları, özgün yemeklerin içeriğinde bulunan ve herkesçe bilinen baharatların söylendiği, baharatlar dışında tuzun daha çok bilindiği ve Mevlevi mutfağı üzerinde daha fazla etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Ancak Konya'da Mevlevi mutfağı konseptli restoranların daha fazla açılmasıyla bu mutfağın bilinirliğinin artacağına düşünüldüğü tespit edilmiştir. Çalışmadan elde edilen bilgilerden yola çıkarak bazı öneriler de sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: *Baharat, Gastronomi, Mevlevi Mutfağı, Mevlevi Yemekleri, Mutfak Kültürü*

Abstract

The food culture of a society stands out with its own characteristics. The table setting and etiquette of the Mevlevi cuisine, which carries the traces of history in Konya, its formation around certain rules and rituals, respect for the food and the person who makes it, and the rich variety of dishes distinguish it from other cuisines and make it unique. In this originality, qualities such as spices used in dishes, taste balances and harmony come to the fore. The products included in the foods are often used and consumed, but they are enriched with different spices and aromas added to them. Spices, which are part of the rich culinary culture, have an ancient history stretching from the past to the present. Spices, which have an important place in the Mevlevi cuisine, appear even in the works of Mevlana. In fact, spices such as cumin, black pepper, sumac and cinnamon are mentioned in Mevlana's works. In this study, it was aimed to determine the spices contained in the dishes by looking at the use of spices in the Mevlevi cuisine. Qualitative research method was preferred in the study. The interview technique was used to collect data in the research. Within the scope of the study, a total of 7 people living in Konya and working in restaurants near Mevlana were interviewed. During the interview, a total of 5 questions were asked to the participants about the Mevlevi cuisine, its dishes and the spices used. A semi-structured questionnaire was used as a data collection tool. Karaca and Yıldırım (2020) The Role of Arabian Culinary Culture in the Development of Adana Gastronomy Tourism: Local People's Views was used to create the questions. As a result of the interview, it was determined that the participants did not have much knowledge about the Mevlevi cuisine, the spices included in the content of the specific dishes and which were known to everyone were said, salt was known more than

the spices and had a greater effect on the Mevlevi cuisine. However, it has been determined that it is thought that the awareness of this cuisine will increase with the opening of more Mevlevi cuisine concept restaurants in Konya. Based on the information obtained from the study, some suggestions were also presented.

Keywords: *Spices, Gastronomy, Mevlevi Cuisine, Mevlevi Dishes, Culinary Culture*

YÖRESEL ÜRÜNLERİN ÜRETİMİNDE COĞRAFI İŞARET STANDARTLARININ ARANMASI: ETLİ EKMEK ÖRNEĞİ COMPLIANCE WITH PRODUCTION STANDARDS IN GEOGRAPHICALLY MARKED PRODUCTS: MEAT BREAD SAMPLE

Cemile BÜYÜKYILDIRIM

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, cemilebykyldrm@gmail.com

Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU

*Prof. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
hfnizamlioglu@erbakan.edu.tr*

Ümit SORMAZ

*Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
usormaz@erbakan.edu.tr*

Özet

Çok zengin ve köklü bir geçmişe sahip olan Konya mutfağı yöresel ürünleri, kendi içerisinde yöreden yöreye farklılıklar görülse de zengin bir sofraya düzeni ve kültürüne sahiptir. Konya mutfağını oluşturan birçok farklı yemekten birçoğu günümüzde coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmeye alınmış ve bir kısmı tescil almıştır. Nisan 2022 itibarıyla 46 coğrafi işaretli ürün bulunduran Konya ilinde yapılış şekli, kullanılan malzemeler ve fiziksel özellikleri ile Türkiye genelinde özdeşleşmiş «Konya Etli Ekmek» mahreç işareti kapsamında değerlendirilmektedir. Bu araştırma; coğrafi işaret kapsamında belirlenen kriterlere Konya etli ekmek işletmelerinde ne ölçüde uyulduğunun tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda; ilk olarak coğrafi işaret kavramı ile ilgili ne derecede bilgili olduklarının tespit edilerek, etli ekmek tarihçesi, muhafazası, üretimi, pişirilen fırının özelliği, sunumu ve coğrafi işaret standardı gibi konularda bilgiler toplanmıştır. Araştırma kapsamında; Konya il merkezinde faaliyet gösteren etli ekmek işletmeleri işletmecileri ve etli ekmek ustalarından araştırmaya katılmaya gönüllü 16 katılımcı araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Araştırma da nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Daha önceki yapılan araştırmaların sorularından derlenerek hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formunun ölçek olarak kullanıldığı araştırmada, katılımcılar ile yapılan görüşmelerde etli ekmek işletmelerinde üretilen etli ekmeklerin hamur ve iç malzeme harcının gramajların hemen hemen aynı olduğu, coğrafi işaret kavramı ile ilgili katılımcıların orta seviyenin üstünde bilgi sahibi olduğu gibi sonuçlara ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi işaret, Konya mutfağı, Etli ekmek, Standart

Abstract

Konya cuisine, which has a very rich and well-established history, has a rich table layout and culture, although local products may differ from region to region in themselves. Many of the many different dishes that make up the Konya cuisine have been evaluated within the scope of geographical indications today and some of them have been registered. As of April 2022, there are 46 geographically marked products in Konya province that are evaluated within the scope of the 'Konya Meat Bread' mahreç sign identified throughout Turkey with the way it is made, the materials used and the physical properties. This research; it is aimed to determine the extent to which the criteria determined within the scope of geographical indication are complied with in Konya meat and bread enterprises. For this purpose; firstly, it was determined how knowledgeable they are about the concept of geographical indication and information was collected on issues such as the history of meat bread, preservation, production, characteristics of the oven being baked, presentation and geographical indication standard. Within the scope of the research; The sample of the study consists of 16 participants who are willing to participate in the research from meat bread business operators and meat bread masters operating in Konya city center. In the research, interview technique was used as one of the qualitative research methods. Prepared to be compiled from the previous research questions of semi-structured interview form was used as the scale of the research participants and interviews with meat loaf of bread dough and filling with meat produced in the mortar businesses of the weight is almost the same, since the concept of geographical indications related to the middle level of the participants leads to conclusions like to have information on.

Keywords: Geographical Indication, Konya Cuisine, Meat Bread, Standard.