

I. INTERNATIONAL ŞANLIURFA GASTRONOMY CULTURE AND TOURISM CONGRESS



**NOVEMBER 14-16, 2025
ŞANLIURFA, TÜRKİYE**



EDITOR

Assoc. Prof. Dr. Hüseyin ERİŞ

ISBN: 979-8-89695-282-4

INTERNATIONAL ŞANLIURFA GASTRONOMY CULTURE AND TOURISM CONFERENCE

November 14-16, 2025 Şanlıurfa, TÜRKİYE

22.12.2025

Liberty Publishing House

Water Street Corridor New York, NY 10038

www.libertyacademicbooks.com

+1 (314) 597-0372

ALL RIGHTS RESERVED NO PART OF THIS BOOK MAY BE REPRODUCED IN ANY FORM, BY PHOTOCOPYING OR BY ANY ELECTRONIC OR MECHANICAL MEANS, INCLUDING INFORMATION STORAGE OR RETRIEVAL SYSTEMS, WITHOUT PERMISSION IN WRITING FROM BOTH THE COPYRIGHT OWNER AND THE PUBLISHER OF THIS BOOK.

© Liberty Academic Publishers 2025

The digital PDF version of this title is available Open Access and distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>) which permits adaptation, alteration, reproduction and distribution for noncommercial use, without further permission provided the original work is attributed. The derivative works do not need to be licensed on the same terms.

adopted by Mariam Rasulan

PROCEEDINGS BOOK

ISBN: 979-8-89695-282-4

CONFERENCE ID

CONFERENCE TITLE

INTERNATIONAL ŞANLIURFA GASTRONOMY CULTURE AND
TOURISM CONFERENCE

DATE AND PLACE

November 14-16, 2025 Şanlıurfa, TÜRKİYE

ORGANIZATION

IKSAD INSTITUTE

EDITOR

Assoc. Prof. Dr. Hüseyin ERİŞ

COORDINATOR

Samet KUŞKIRAN

PARTICIPANTS COUNTRY (8 countries)

TÜRKİYE, ALGERIA, MOROCCO, MOROCCO, BANGLADESH, BANGLADESH,
JORDAN, AZERBAIJAN

Total Accepted Article: 16

Total Rejected Papers: 5

Accepted Article (Türkiye): 6

Accepted Article (Other Countries): 10

ISBN: 979-8-89695-282-4

INTERNATIONAL ŞANLIURFA GASTRONOMY CULTURE AND TOURISM CONFERENCE

November 14-16, 2025 / Şanlıurfa, Türkiye

22.12.2025

REF: Akademik Teşvik

İlgili makama;

Uluslararası ŞANLIURFA Gastronomi Kültür ve Turizm Kongresi, 14-16 Kasım 2025 tarihleri arasında Şanlıurfa'da 8 farklı ülkenin (Türkiye 6 bildiri- Diğer ülkeler 10 bildiri) akademisyen/araştırmacılarının katılımıyla gerçekleşmiştir

Kongre 16 Ocak 2020 Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliğine getirilen "Tebliğlerin sunulduğu yurt içinde veya yurt dışındaki etkinliğin uluslararası olarak nitelendirilebilmesi için Türkiye dışında en az beş farklı ülkeden sözlü tebliğ sunan konuşmacının katılım sağlaması ve tebliğlerin yarıdan fazlasının Türkiye dışından katılımcılar tarafından sunulması esastır." değişikliğine uygun düzenlenmiştir.

Bilgilerinize arz edilir,

Saygılarımla



Dr. Hüseyin ERİŞ
HEAD OF CONFERENCE

UBAK
ULUSLARARASI BİLİMLER AKADEMİSİ DERNEĞİ

Konu : Bilimsel Etkinlik Hk.
Sayı : AE-3

05.01.2024

İLGİLİ MAKAMA

10 Eylül 2023 tarihinde saat 13.30'da "Bilimsel Etkinlik Düzenlenmesi ve Görevlendirmeler" gündemi ile toplanan Yönetim Kurulumuz'un 2023/E2 sayılı kararı ile **14-16 Kasım 2025 tarihlerinde Şanlıurfa'da "Uluslararası ŞANLIURFA Gastronomi Kültür ve Turizm Kongresi"** düzenlenmesine karar verilmiştir

İlgili kararın ifası için görevlendirelen düzenleme kurulu üyeleri unvan ve isimleri aşağıda belirtilmiş olup bilim ve danışma kurulunun düzenleme kurulu tarafından teşekkül ettirilmesi ile kongreye bizzat iştirak edecek düzenleme kurulu üyelerinin yolluk ve gündeliklerinin saymanlığımız tarafından ilgili harcama kaleminden ödenmesi

Arz rica olunur



Sefa Salih BİLDİRİCİ
Başkan Yardımcısı

Düzenleme Kurulu Üyeleri

Doç. Dr. Hüseyin ERIŞ, Harran Üniversitesi

Doç. Dr. Mahmut BARAKAZI, Harran Üniversitesi

Etkinlik linki: <https://tr.discoveranatolia.org/gastronomy-culture>

2018 yılında kurulan UBAK Uluslararası Bilimler Akademisi Derneği T.C. İçişleri Bakanlığı'nın 02.009.104 tescil numarası ile Tüzel Kişiliğe haiz olup "Bilimsel Alanda" faaliyetlerini sürdürmektedir.

MEMBERS OF THE ORGANIZING COMMITTEE

Assoc. Prof. Dr. Hüseyin ERİŞ

Harran University (Congress President)

Assoc. Prof. Dr. Mahmut BARAKAZI

Harran University (Head of Gastronomy Department)

Rahime YAŞAR

Raya Tourism Manager

Assist. Prof. Dr. Merve OFLUOĞLU

Şanlıurfa Metropolitan Municipality Culture and Tourism
Department Head

Lect. Şükran TAŞKIN

Harran University

SCIENTIFIC AND ADVISORY BOARD

Assoc. Prof. Dr. Hüseyin ERİŞ
Harran University (Congress President)

Assoc. Prof. Dr. Mahmut BARAKAZI
Harran University (Head of Gastronomy Department)

Prof. Dr. Manole COJOCARU
“Titu Maiorescu” University, Bucharest, Romania

Prof. Dr. Akbar VALADBIGI
Elmi Korbordi University

Prof. Dr. Petra Pelletier
University of Paris

Assoc. Prof. Dr. Tudora ARNAUT
Taras Şevçenko University

Assoc. Prof. Dr. Vuqar NEZEROV
Azerbaijan Tourism and Management University

Assoc. Prof. Dr. Camal HACIYEV
Azerbaijan Tourism and Management University

Assoc. Prof. Dr. Gulbaxar Tavaldieva
Tashkent Institute of Chemical Technology, Uzbekistan

Assoc. Prof. Dr. Alina Solnyshkina
Oles Honchar Dnipro National University

Dr. Samson A. OYEYINKA
Johannesburg University

Dr. Violla MAKHZON
Islamic University of Lebanon

Dra. Felipa Sánchez Pérez
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México

Dr. Germán Martínez Prats
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México

Dr. Rafael Ricardo Renteria Ramos
Universidad Abierta y a Distancia UNAD, Colombia

Dr. Ragif Huseynov
Managing Director of Khazar Educational Center, Azerbaijan

Dr. Ekaterina LOMIA
Tbilisi, Georgia

PHOTO GALLERY

Workplace Toplantı - HALL 5 Giriş yapın Kaydediliyor Görüntüle

Observer Hall-5

Hall 5, Assoc. Prof. Dr. Mahmut BARAKAZI Observer Hall-5

Hall-5, Ebru GÜNEREN H 5 Yegana Ahmadova

Hall-5, Irina Ana Drobot Hall-5, Gizem Esra ÇELİK

Katılımcılar (6)

- OH Obser... (Ortak oturum sahibi, ben)
- G Hall-5, Gizem Esra ÇELİK
- H5 H 5 Yegana Ahmadova
- H5 Hall 5, Assoc. Prof. Dr. Mahmut BARA...
- Hall-5 Irina Ana Drobot
- HE Hall-5, Ebru GÜNEREN

Tümünü Sessize Al

Ses Video Katılımcılar Sohbet Tepki ver Paylaş Kaydı duraklat/durdur Daha fazla Odadan çık

Ara

Temps to drop 12:02

Workplace Toplantı Chayma Ait Naanaa (Hall-5) adlı Giriş yapın Kaydediliyor Görüntüle

Observer Hall-5

Observer Hall-5 Prof. Dr. Mohammed Halid Sheriff Chayma Ait Naanaa Chayma Ait Naanaa (Hall-5)

Approches méthodologiques

Processus microbologique :

Préparation des milieux de cultures Préparation de la solution mère Dilutions dans les tubes Ensemencement des boîtes Incubation à températures optimales de croissance de chaque bactérie

Selon les normes ISO

International ŞANLIURFA Gastronomy Culture and Tourism Conference

Katılımcılar (7)

- OH Obser... (Ortak oturum sahibi, ben)
- CA Chayma Ait Naanaa (Hall-5)
- H Halid Sheriff
- Hall-5, Karim OUSSAID
- PD Prof. Dr. Mohammed Waheeb-S2H5
- SA SODIQ ADETUNJI ADEKOLA
- Tariq

Tümünü Sessize Al

Ses Video Katılımcılar Sohbet Tepki ver Paylaş Ara odalar Uygulamalar Daha fazla Odadan çık

Ara 17°C Mostly cloudy 14:39

PHOTO GALLERY

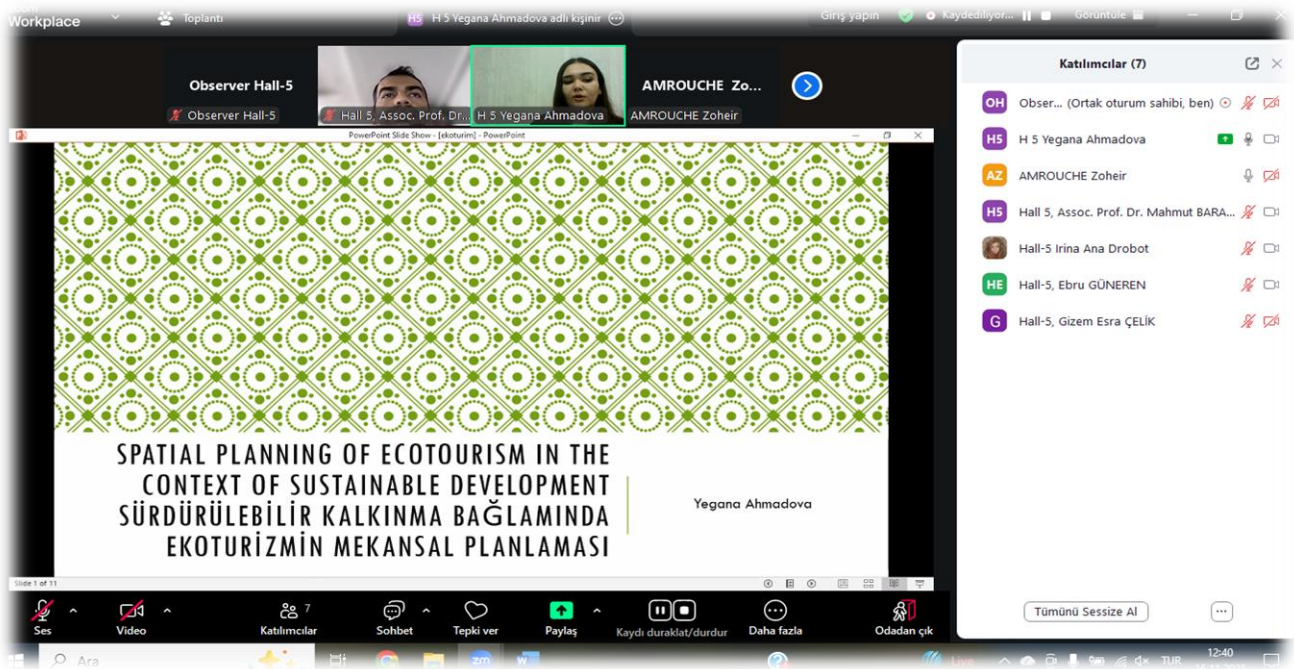
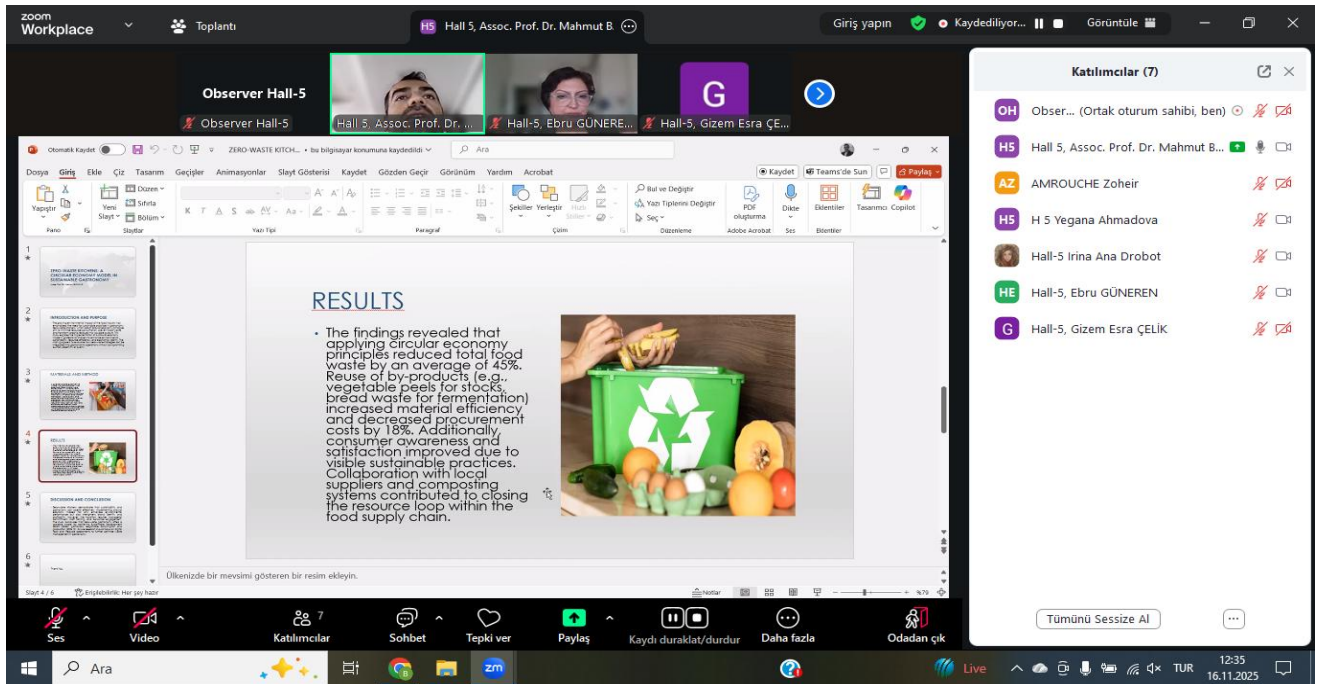


PHOTO GALLERY

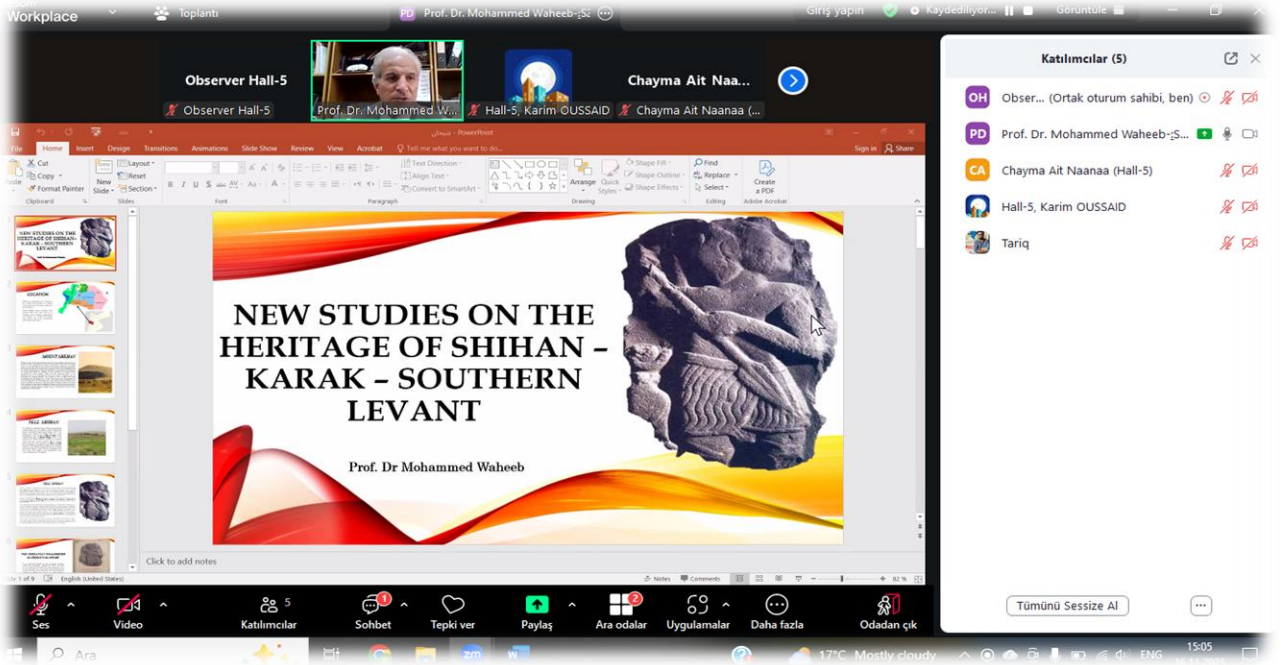


PHOTO GALLERY

Workplace Toplantı - HALL-5 Giriş yapın Kaydediliyor... Görüntüle

Observer Hall-5

Chayma Ait Naa...

Halid Sheriff

Chayma Ait Naanaa (Hall-5)

Hall-5, Karim OUSSAID

Tariq

Tariq Abtahi

Katılımcılar (8)

- OH Obser... (Ortak oturum sahibi, ben)
- H5 Hall 5-SODIQ ADETUNJI ADEKOLA
- Tariq
- CA Chayma Ait Naanaa (Hall-5)
- H Halid Sheriff
- Hall-5, Karim OUSSAID
- PD Prof. Dr. Mohammed Waheeb-S2H5
- T Tariq Abtahi

Tümünü Sessize Al

Ses Video Katılımcılar Sohbet Tepki ver Paylaş Ara odalar Uygulamalar Daha fazla Odadan çık

Ara Temps to drop 15:26

Workplace Toplantı AMROUCHE Zoheir adlı kişinin ek

Observer Hall-5

Observer Hall-5

H 5 Yegana Ahmadova

H5 Mahmut BARAKAZI

AMROUCHE Zoheir

International ŞANLIURFA Gastronomy Culture and Tourism Conference

November 14-16, 2025 / Şanlıurfa, Türkiye

The Impact of Temperatures on the Microbiological Quality of Dairy Dessert Cream

AMROUCHE Zoheir^{1,2,*}, MOHAMMED BOUZIANE Djalal¹, LARIBI-HABCHI Hassiba²

1- Biological Department, Faculty of Science of the nature and the life, University of Khemis Miliana- Algeria.

2- Functional analysis of chemical process laboratory chemistry department, University of Bida 1-Algeria.

*Corresponding author: zoheir.amrouche@yahoo.fr ORCID: 0000-0002-6702-1814

Katılımcılar (7)

- OH Obser... (Ortak oturum sahibi, ben)
- AZ AMROUCHE Zoheir
- H5 H 5 Yegana Ahmadova
- HM H5, Mahmut BARAKAZI
- Hall-5 Irina Ana Drobot
- HE Hall-5, Ebru GÜNEREN
- G Hall-5, Gizem Esra ÇELİK

Tümünü Sessize Al

Ses Video Katılımcılar Sohbet Tepki ver Paylaş Kaydı duraklat/durdur Daha fazla Odadan çık

Ara Temps to drop 12:48

**MIGRATION AND CULINARY CULTURE: THE FORMATION OF A NEW
GASTRONOMIC MAP IN WESTERN ANATOLIA AFTER THE POPULATION
EXCHANGE (1923–1950)**

**GÖÇ VE MUTFAK KÜLTÜRÜ: MÜBADELE SONRASI BATI ANADOLU'DA YENİ
BİR GASTRONOMİ HARİTASININ OLUŞUMU (1923-1950)**

Prof. Dr. Osman KUBİLAY GÜL

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Sivas Türkiye

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-9829-1819>

Doç. Dr. Abdulkadir ERGÜN

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Sivas Türkiye

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1753-0131>

ÖZET

Göç, insanların bir mekândan diğerine geçici veya kalıcı olarak yerleşmesi anlamına gelen ve siyasi, ekonomik, kültürel boyutlarda sonuçlar doğuran bir olgudur. 30 Ocak 1923'te Lozan'da imzalanan Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi Sözleşmesi yalnızca demografik bir dönüşüm değil, derin bir kültürel ve gastronomik değişimin de başlangıcı olmuştur. Ortodoks Hristiyan Rumların Anadolu'dan ayrılması ve Yunanistan'daki Müslüman Türklerin Batı Anadolu'ya yerleştirilmesi, bölgenin sadece nüfusunu değil mutfak coğrafyasını da dönüştürmüştür. Bu çalışma, tarihsel coğrafya ve kültürel antropoloji perspektifinden mübadele sonrası Batı Anadolu'da (İzmir, Aydın, Manisa, Balıkesir ve Çanakkale) oluşan yeni gastronomi haritasını incelemektedir. Nitel araştırma desenlerinden durum çalışması yöntemi kullanılan araştırmada, Rum toplumunun Anadolu'dan ayrılmasıyla bazı mutfak geleneklerinin kaybolduğu veya kesintiye uğradığı, Yunanistan'dan gelen mübadillerin ise zengin mutfak geleneklerini beraberlerinde getirdikleri belirlenmiştir. Ayrıca mübadele sonrası dönemde yeni bir hibrit mutfak kültürünün ortaya çıktığı tespit edilmiştir. Çalışma, kayıp mutfak gelenekleri ile yeni hibrit mutfak kültürünün oluşumunu mekânsal analizler ve sözlü tarih yöntemiyle ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Mübadele, mutfak coğrafyası, Batı Anadolu, göç, gastronomi, kültürel bellek

ABSTRACT

Migration, which refers to the temporary or permanent relocation of people from one place to another, is a phenomenon with political, economic, and cultural consequences. The Turkish-Greek Population Exchange Agreement signed in Lausanne on January 30, 1923, marked not only a demographic transformation but also the beginning of a profound cultural and gastronomic change. The departure of Orthodox Christian Greeks from Anatolia and the settlement of Muslim Turks from Greece in Western Anatolia transformed not only the region's population but also its culinary geography. This study examines the new gastronomic map that emerged in Western Anatolia (Izmir, Aydın, Manisa, Balıkesir, and Canakkale) after the exchange from the perspective of historical geography and cultural anthropology. Using a case study method, the

research found that the departure of the Greek community led to the loss or interruption of some culinary traditions, while immigrants from Greece brought rich culinary traditions with them. Furthermore, a new hybrid culinary culture emerged in the post-exchange period. The study reveals the formation of lost culinary traditions and new hybrid culinary culture through spatial analysis and oral history methods.

Keywords: Exchange, culinary geography, Western Anatolia, migration, gastronomy, cultural memory

GİRİŞ: ZORUNLU GÖÇ VE KÜLTÜREL AKTARIM

Tarih boyunca göç hareketleri, toplumların yalnızca demografik yapısını değil kültürel, sosyal ve ekonomik dokusunu da derinden etkilemiştir. Göçmenler, beraberlerinde dil, din, gelenek ve mutfak kültürlerini taşıyarak yerleştikleri coğrafyalara yeni kimlikler kazandırmışlardır. 20. yüzyılın başlarında gerçekleşen Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi, Anadolu coğrafyasında en radikal dönüşümlerden birini tetiklemiştir (Erdal, 2006).

30 Ocak 1923 tarihinde Lozan Barış Konferansı kapsamında imzalanan "Türk-Yunan Nüfus Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol", din esasına dayalı zorunlu bir nüfus değişimini öngörmüştür. Bu antlaşma uyarınca İstanbul, Gökçeada ve Bozcaada dışındaki Ortodoks Hristiyan Rumlar ile Batı Trakya dışındaki Müslüman Türkler karşılıklı olarak göç ettirilmiştir. Lozan'da oluşturulan Karma Komisyonun verilerine göre yaklaşık 1.000.000'dan fazla Rum Anadolu'dan ayrılırken 388.146 Müslüman Türk Yunanistan'dan Türkiye'ye göç etmek zorunda kalmıştır (Ladas, 1932).

Yunanistan'dan gelen nüfus, coğrafi kökenlerine göre farklılık göstermiştir. Drama, Girit, Kavala, Selanik, Vodina ve Yanya'dan gelen mübadiller, Doğu Trakya ve Batı Anadolu'da Rum azınlığın ayrılışıyla boşalan yerlere iskan edilmişlerdir (İskan Tarihçesi, 1932). Mübadillerin yoğun olarak yerleştirildikleri şehirler arasında İzmir, Manisa, Aydın, Balıkesir, Çanakkale, Bursa, Edirne ve Tekirdağ öne çıkmaktadır (Şimşir, 1989).

Bu çalışmanın temel araştırma sorusu şudur: Mübadele, Batı Anadolu'nun gastronomi coğrafyasını nasıl dönüştürmüş ve yeni bir hibrit mutfak kültürü nasıl oluşmuştur? Bu soru etrafında kayıp mutfak gelenekleri, yeni taşınan lezzetler ve füzyon yemeklerin ortaya çıkışı incelenecektir.

MÜBADELE ÖNCESİ BATI ANADOLU MUTFAK COĞRAFYASI

Kozmopolit Mutfak Kültürü

Mübadele öncesi Batı Anadolu, özellikle İzmir ve çevresi çok kültürlü bir yapıya sahipti. Türk, Rum, Ermeni, Yahudi ve Levanten toplulukların bir arada yaşadığı bu coğrafya, mutfak kültürü açısından zengin bir mozaik oluşturuyordu (İzmir Valiliği, 2018). 18. yüzyıldan itibaren hızla kozmopolit bir kente dönüşen İzmir'in 19. yüzyılda Doğu Akdeniz'in en önemli liman kenti haline gelmesiyle nüfus kompozisyonu da çeşitlenmiştir.

Rum toplumu, özellikle zeytinyağlı yemekler, deniz ürünleri ve çeşitli ot yemekleri konusunda Batı Anadolu mutfağına önemli katkılarda bulunmuştur. Osmanlı döneminde İzmir'in mutfak kültüründe Rum ve Türk mutfaklarının etkileşimi belirgin biçimde görülmekteydi (Lamprou, 2023). Zeytinyağlı enginar, bakla ve yaprak sarma gibi yemekler, sofraların vazgeçilmez lezzetlerini oluşturuyordu.

Zeytinyağı Kültürü ve Deniz Ürünleri

Batı Anadolu'nun kıyı kesimlerinde zeytinyağı üretimi ve tüketimi yaygındı. Özellikle Ayvalık, İzmir ve Balıkesir çevresindeki zeytinlikler, bölgenin ekonomik ve gastronomik kimliğinin temelini oluşturunuyordu. Ayvalık, Osmanlı döneminde 1818-1819 yılında başkente 27.900 kantar zeytinyağı ve 4.852 kantar sabun göndermeyi yükümlenmişti (Doğan, 2007). Zeytinyağı sadece mutfakta değil aydınlatma, kozmetik ve tekstil alanlarında da kullanılmaktaydı.

Deniz ürünleri mutfacı da önemli bir yere sahipti. İzmir Körfezi'nin sunduğu zengin balık çeşitliliği, sardalya, levrek, barbun ve ahtapot gibi deniz ürünlerinin ızgara veya buğulama olarak tüketilmesini sağlıyordu (Atabey, 2023). Rum toplumunun meyhane ve balık restoranları kültürü, şehrin sosyal yaşamının önemli bir parçasıydı. Osmanlı mutfak kayıtlarında özellikle 16. ve 17. yüzyıldan itibaren İzmir'in balık yemekleri detaylandırılmaya başlanmıştır (Kahraman & Sönmezdağ, 2017).

Ot Yemekleri Çeşitliliği

Batı Anadolu'nun zengin bitki örtüsü, 800'den fazla bitki türü ve yaklaşık 50 çeşit ot yemeğinin oluşmasını sağlamıştır. Ebegümece, arapsaçı, sirken, zahter, köremen ve kuşkonmaz gibi otlar hem Rum hem de Türk toplulukları tarafından yaygın olarak tüketilmekteydi. Bu otlar genellikle haşlanarak veya kavurularak hazırlanıyor, zeytinyağıyla tatlandırılıyordu (Kök vd., 2020).

MÜBADİL NÜFUSUN GASTRONOMİK PROFİLİ

Selanik ve Makedonya Mutfacı

Selanik'ten gelen mübadiller, Batı Anadolu mutfacına önemli yenilikler getirmiştir. Selanik mutfacı, Osmanlı döneminden kalma zengin bir geleneğe sahipti ve Türk, Rum, Yahudi ile farklı Slav gruplarının etkileşimiyle çok kültürlü bir yapıya kavuşmuştu.

Selanik böreği, ıspanaklı veya peynirli olarak hazırlanan ve katmanlı hamur yapısıyla bilinen bir lezzettir. Mübadele sonrası özellikle Balıkesir, Edirne ve Tekirdağ'da yaygınlaşmıştır (İzmir Valiliği, 2018). Selanik usulü baklavası, zeytinyağı kullanımıyla dikkat çekmektedir; bu, Anadolu'daki tereyağlı baklava geleneğinden farklıdır (Agos, 2020).

Giritlilerin Pastane ve Fırıncılık Kültürü

Girit'ten gelen mübadiller, pastane ve fırıncılık konusunda uzmanlaşmış bir topluluktu. Giritliler özellikle Antalya, Aydın ve İzmir'e yerleşerek hamur işleri ve tatlı yapımında önemli rol oynamışlardır. Mübadele ile İzmir'e yerleşmiş olan Rumeli Türkleri tarafından 1945 yılında açılan Tarihi Rumeli Pastanesi, sakızlı kurabiyeleri, ev yapımı dondurmaları ve sakızlı lokumlarıyla dikkat çekmiştir (Atabey, 2022).

Giritliler ayrıca ot yemekleri çeşitliliğiyle de tanınıyorlardı. Yağışlı mevsimlerde yabani otlar toplanır, soğanla kavrulur veya yumurta ile karıştırılarak tüketilirdi. Bu gelenek, Aydın ve Muğla gibi illerde hâlâ devam etmektedir (İzmir Valiliği, 2018).

Girit'ten Ayvalık'a gelen mübadiller, zeytinyağı üretimini devam ettirmişlerdir. Ayvalık'a yerleşen Giritli ve Midilli göçmenleri, zeytinyağı üretiminde bilimsel yöntemleri uygulamışlardır (Uçar, 2014). 1924'ten sonra yabancı dile hakim, yüksek eğitimli mübadil ailelerin yatırımlarıyla Ayvalık zeytinciliği önemli bir ivme kazanmıştır.

Kavala, Drama ve Karacaova'dan Gelen Topluluklar

Kavala ve Drama'dan gelen mübadiller, Bulgarca ve Makedonca konuşan Pomaklar, Rumence konuşan Ulahlar ve Rumca konuşan Patriyotlar gibi farklı etnik gruplardan oluşuyordu. Bu topluluklar, sarımsak yoğunluklu yemekler, şarap yapım teknikleri ve özel tatlılar getirmişlerdir (Şeker, 2016).

Batı Trakya Mutfağının Etkileri

Batı Trakya'dan gelen Müslüman nüfus, tereyağı ve hayvansal ürünlerin yaygın kullanıldığı bir mutfak geleneğine sahipti. Zeytin ve zeytinyağı kültürü bu bölgede yaygın olmadığından, yeni yerleştikleri Batı Anadolu'da zeytinyağlı yemeklerle tanışmaları bir adaptasyon süreci gerektirmiştir (Agos, 2020). Trakya bölgesinde hayvansal ürünler ve tereyağı yaygın olup, balık ve deniz ürünleri de kullanılmaktaydı.

MEKÂNSAL ANALİZ: ŞEHİR BAZINDA DÖNÜŞÜM

İzmir: Kozmopolitten Homojen Yapıya

Mübadele öncesi İzmir, Osmanlı İmparatorluğu'nun en kozmopolit şehirlerinden biriydi. İzmir mutfağı, Osmanlı saray mutfağının küçük ölçekli bir yansıması niteliğindedir (İzmir Valiliği, 2018). Rumlar, şehrin ticari hayatında, sanayisinde ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahipti. Kordon boyundaki Rum meyhane ve balık restoranları, şehrin sosyal hayatının merkeziydi.

Mübadele sonrası İzmir'e yerleşen Selanik, Girit ve Kavala göçmenleri, boşalan Rum evlerine ve işyerlerine yerleştirilmiştir. Ancak bu süreç, mutfak kültürü açısından bir kopuştan ziyade yeni bir sentezin başlangıcı olmuştur. Selanikli mübadiller, Rumeli lokantaları ve börekçiler açmışlardır. Giritli göçmenler ise pastane ve fırıncılık sektöründe öne çıkmıştır.

İzmir mutfağında zeytinyağlı yemekler, deniz ürünleri ve çeşitli meze kültürü devam etmiş, ancak Balkan esintili börekler ve özel tatlılar eklenmiştir. Bougatsa (kremalı börek) ve saraylı tatlısı İzmir sofralarında yerini almıştır. Rumeli göçmenleri serpme börek tekniğini taşıırken, Giritliler yabani ot kültürüne başka bir boyut katmış, enginarı sofraların vazgeçilmezi yapmıştır (İzmir Valiliği, 2018).

Ayvalık: Zeytinyağı Üretiminin Devamı

Ayvalık, mübadele öncesinde neredeyse tamamen Rum nüfusun yaşadığı bir kasabaydı. Zeytinyağı üretimi ve deniz ürünleri mutfağı, kasabanın ekonomik ve kültürel kimliğini oluşturuyordu. Ayvalık'ta kent savaşılmadan terk edildiği için yıkım ve yangın söz konusu olmamıştır (Arıkan, 2011).

Mübadele ile gelen nüfusun iskanı çok daha kolay olmuştur. Cengizkan'ın (2023) Başbakanlık Cumhuriyet Arşivi'nin Toprak İskan Genel Müdürlüğü tasnifinde bulunan belgeler üzerinde yaptığı araştırmaya göre, 8 Nisan 1924 tarihli belgede 5.832 kişinin Girit'ten Ayvalık'a Nisan ayı içinde naklinin düşünüldüğü belirtilmektedir. Eylül 1924'teki saptamaya göre Ayvalık'ta 4.622'si mübadillere ait olmak üzere toplam 4.922 hanede 21.807 kişi "göçmen" olarak bulunmaktadır.

Mübadele sonrası Ayvalık'a yerleşen Giritli ve Midilli göçmenleri, zeytinyağı üretimini devam ettirmişlerdir. Ancak zeytinyağının mutfakta kullanımı konusunda farklılıklar ortaya çıkmıştır. Giritliler zeytinyağını daha yoğun olarak tatlılarda (örneğin baklavada) kullanırken, eski Rum geleneğinde zeytinyağı daha çok sebze yemeklerinde tercih ediliyordu. Bu iki geleneğin bir araya gelmesi, Ayvalık mutfağında özgün bir sentez yaratmıştır.

Manisa ve Akhisar: İç Anadolu Etkisi

Manisa ve Akhisar'a yerleşen mübadillerin bir kısmı, Yunanistan'ın iç bölgelerinden gelmiştir. Bu gruplar, tahıl ağırlıklı bir beslenme kültürüne sahipti ve et, süt, tereyağı tüketimi yaygındı. İç Anadolu ile benzer bir mutfak geleneği taşıyan bu topluluklar, Batı Anadolu'nun zeytinyağlı mutfağıyla karşılaştıklarında yeni bir füzyon mutfağı oluşturmuşlardır.

Manisa'da özellikle hamur işleri, pilavlar ve et yemekleri öne çıkmış, Balkan tarzı börekler ve köfteler yaygınlaşmıştır. Mübadillerin getirdiği sarımsak yoğunluklu yemekler ve özel baharatlar, Manisa mutfağına yeni tatlar katmıştır.

Balıkesir ve Çanakkale: Trakya Etkisi

Balıkesir ve Çanakkale'ye yerleşen mübadillerin önemli bir kısmı Trakya kökenlidir. Trakya mutfağında tereyağı ve hayvansal ürünler yaygın olduğundan, bu topluluklar Batı Anadolu'nun zeytinyağlı mutfağına alışma sürecinde zorluk çekmişlerdir.

Bununla birlikte Trakya'dan gelen balık ve deniz ürünleri kültürü, Çanakkale ve Balıkesir kıyılarında devam etmiştir. Çanakkale'de sardalya ve hamsi gibi balıkların tüketimi, mübadillerle birlikte daha da yaygınlaşmıştır.

KAYIP MUTFAKLAR VE YENİ HİBRİT TATLAR

Kayıp Olan Mutfak Gelenekleri

Mücadele ile birlikte Batı Anadolu'da bazı mutfak gelenekleri kaybolmuştur. Rum toplumunun meyhane kültürü, özellikle şarap eşliğinde tüketilen mezeler ve deniz ürünleri sofraları, mücadele sonrası kesintiye uğramıştır. Ayrıca bazı zeytinyağlı yemekler ve deniz börülcesi gibi nadir bulunan otların kullanımı azalmıştır.

Rum kiliselerinin oruç dönemleri için hazırlanan özel yemekler (örneğin topik) de kaybolmuştur. Topik, tipik bir oruç dönemi yiyeceği olmasına rağmen mübadil topluluklar tarafından bilinmemekteydi (Agos, 2020). İrmik helvası her iki toplumda da vardır ancak farklı yapıdır. Ermenilerin "anuşabur"u Rumlarda da vardır, fakat bu Rumlar için kışın kuru meyvelerle yaptıkları bir tatlıdır.

Yeni Hibrit Mutfak Kültürü

Mücadele sonrası Batı Anadolu'da, farklı mutfak geleneklerinin bir araya gelmesiyle yeni bir hibrit mutfak kültürü oluşmuştur. Bu süreçte bazı yemekler "Türkleştirilerek" devam etmiştir. Örneğin Rum mutfağındaki bazı zeytinyağlı yemekler, isim değişikliğiyle Türk mutfağına entegre edilmiştir.

Selanik böreği, mübadil mutfağının Anadolu'ya en önemli katkılarından biri olmuştur. İspanaklı veya peynirli olarak hazırlanan bu börek, Trakya ve Ege Bölgesi'nde hızla yayılmış ve bugün Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden biri haline gelmiştir.

Giritlilerin getirdiği pastane kültürü de önemli bir yeniliktir. Özellikle 1930'lu ve 1940'lı yıllarda İzmir, Aydın ve Antalya'da açılan pastaneler, modern tatlı yapım tekniklerini Batı Anadolu'ya taşımıştır.

Füzyon Yemeklerin Ortaya Çıkışı

Mücadele sonrası dönemde, mübadillerin getirdiği mutfak gelenekleri ile yerel Anadolu mutfağının birleşmesi sonucu özgün füzyon yemekler ortaya çıkmıştır:

Etlı enginar: Geleneksel olarak zeytinyağlı yapılan enginar yemeği, mübadillerin getirdiği et kültürüyle birleşerek "etli enginar" şeklinde yeni bir versiyona kavuşmuştur. Aydın mutfağında sıkça görülen bu yemek, kuşbaşı et ve doğranmış enginarların birlikte pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Koruk ekşili bamya: Giritlilerin getirdiği koruk (olgunlaşmamış üzüm) suyu kullanımı, geleneksel bamya yemeğine yeni bir tat katmıştır. Aydın mutfağında popüler olan bu yemek, zeytinyağlı olarak hazırlanmaktadır.

Selanik usulü baklava: Geleneksel Türk baklavası tereyağıyla yapılırken, Selanikli mübadiller zeytinyağı kullanarak baklava yapma geleneğini getirmişlerdir (Agos, 2020). Bu iki geleneğin bir araya gelmesi, farklı baklava çeşitlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

SOSYAL VE EKONOMİK BOYUTLAR

Mesleki Adaptasyon Zorlukları

Mübadele ile gelen nüfusun mesleki dağılımı, çiftçi, memur, zanaatkâr, tüccar, işçi, doktor, polis, öğretmen, terzi, fırıncı, marangoz gibi farklı mesleklerden oluşuyordu (Belli, 2006). Ancak birçok mübadil eski mesleğini devam ettirmekte zorlanmıştır. Özellikle tüccar, sanayici ve zanaatkâr sınıfından olan Rumların ayrılışı, Batı Anadolu'da önemli bir ekonomik boşluk yaratmıştır.

Türkiye'den Yunanistan'a göçen Rumlar ağırlıklı olarak ticaretle uğraşan şehirli nüfusu oluştururken, Yunanistan'dan Türkiye'ye göçen Türkler tarımla uğraşan köylü nüfusu oluşturmaktaydı (Tepealtı, 2019). Bu durum, Türkiye'nin ciddi bir ekonomik kayba uğradığını göstermektedir.

Gıda sektöründe çalışan mübadiller, fırıncılık, pastacılık ve lokantacılık alanlarında yeni işletmeler açmışlardır. 1930'lu yıllarda İzmir'de açılan Rumeli lokantaları ve börekçiler, mübadillerin ekonomik entegrasyonunda önemli rol oynamıştır.

Gıda İşletmelerinin Coğrafi Dağılımı

Mübadele sonrası Batı Anadolu'da açılan gıda işletmeleri, mübadillerin yerleşim yerlerine göre yoğunlaşmıştır. İzmir'in Kordon boyunda, Karşıyaka ve Bornova semtlerinde yeni pastaneler, fırınlar ve lokantalar açılmıştır. Balıkesir ve Edirne'de ise börekçilik kültürü gelişmiştir.

Belediye ruhsat defterleri incelendiğinde 1925-1935 yılları arasında Batı Anadolu'da fırın ve pastane sayısında belirgin bir artış olduğu görülmektedir. Bu artış, mübadillerin gıda sektöründeki etkinliğini göstermektedir.

Ekonomik Kriz ve Mutfak Kültürü

Mübadele, hem Türkiye hem de Yunanistan ekonomisinde yaklaşık 20 yıl süren ağır bir krize yol açmıştır (Hirschon, 2003). Bu ekonomik zorluklar, mutfak kültürünü de etkilemiştir. Mübadiller, yeni yerleştikleri bölgelerde kısıtlı ekonomik koşullarda yaşamak zorunda kalmış, bu durum yemek çeşitliliğini ve malzeme kullanımını sınırlamıştır.

Ancak ekonomik zorluklar yaratıcılığı da beraberinde getirmiştir. Mübadiller, eldeki sınırlı malzemelerle yeni tarifler geliştirmiş, ekonomik ve doyurucu yemekler yaratmışlardır. Örneğin bayat ekmeklerin değerlendirildiği "ekmek dolması" gibi yemekler, bu dönemde yaygınlaşmıştır.

SÖZLÜ TARİH VE KÜLTÜREL BELLEK

Mübadil Ailelerin Mutfak Anıları

Mübadil ailelerinin ikinci ve üçüncü kuşaklarıyla yapılan sözlü tarih çalışmaları, mutfak kültürünün kuşaklar arası aktarımında önemli bulgular sunmaktadır. "Anneannemin tarifleri" ve "büyükanneden kalan lezzetler" gibi anlatılar, kültürel belleğin mutfak üzerinden nasıl yaşatıldığını göstermektedir (Dikme & Sarper, 2024).

Ege Mutfağını Yaşatma Derneği'nin 1993-1994 yıllarında birinci kuşak mübadillerle yaptığı sözlü tarih çalışmaları, mübadele sonrası mutfak kültürünün dönüşümü hakkında önemli veriler sağlamıştır. Bu çalışmalarda mübadillerin Yunanistan'da tükettikleri yemeklerin Türkiye'de nasıl uyarlandığı detaylı olarak anlatılmıştır (İzmir Valiliği, 2018).

"Kayıp Lezzetler" Anlatıları

Mübadil ailelerinde "kayıp lezzetler" ve "bir daha asla tatamadığımız yemekler" anlatıları oldukça yaygındır. Bu anlatılar, göçün travmatik doğasını ve kültürel kopuşu yansıtmaktadır.

Özellikle Selanik, Girit ve Kavala'da kalan yemekler, nostaljik bir özlemle anılmaktadır (Dikme & Sarper, 2024).

Ancak bazı yemekler "kayıp" olmaktan ziyade yeni koşullara uyarlanarak yaşatılmıştır. Örneğin Selanik böreği ve Giritli tatlıları, Türkiye'de farklı isimler ve sunumlarla devam etmiştir. Kavalalı Ali Dayı'nın torunu, "Dedem burada hiçbir zaman Kavala'daki kadar iyi saraylı tatlısı yapamadı, çünkü malzemeler aynı değildi" diyerek bu durumu özetlemektedir (Agos, 2020).

Kültürel Belleğin Yaşatılması

Mübadil toplulukları günümüzde hem Türkiye'de hem de Yunanistan'da kültürel miraslarını korumaktadır. Festivaller, müzik, yemek kültürü etkinlikleri ve anlatılar aracılığıyla bu miras yaşatılmaktadır. Son yıllarda Türkiye'de mübadiller hakkında daha fazla bilimsel araştırma yapılması ve toplulukların hikâyelerinin daha fazla tanınması, kültürel belleğin korunmasına katkı sağlamaktadır (Tepealtı, 2019).

KARŞILAŞTIRMALI ANALİZ: YUNANİSTAN'DAKİ ANADOLU GÖÇMENİ MUTFAĞI

Mübadile sonrası Yunanistan'a yerleşen Anadolu Rumları da benzer bir kültürel adaptasyon süreci yaşamıştır. Atina ve Selanik gibi şehirlerde, Anadolu'dan gelen Rumlar kendi mutfak geleneklerini yaşatmaya çalışmışlardır (Hirschon, 2003).

Karamanlı Türkler (Türkçe konuşan Ortodoks Hristiyanlar), Yunanistan'da hiç Yunanca bilmeden mübadeleye tabi tutulmuş ve Atina çevresine yerleştirilmişlerdir. Bu topluluk, Anadolu mutfağını Yunanistan'a taşımış, ancak zamanla Yunan mutfağıyla karışmıştır. Karamanlılar, Yunanistan'da "Tourkospori" (Türk tohumu) olarak anılmış ve Anadolu'nun zeytinyağlı yemeklerini, böreklerini ve tatlılarını Yunan toplumuna tanıtmışlardır (Erdal, 2006).

Öte yandan Girit'ten Yunanistan'a yerleşen Rumlar, adanın özgün mutfak kültürünü yaşatmışlardır. Bu karşılaştırmalı analiz, göçün her iki tarafta da benzer gastronomik dönüşümler yarattığını göstermektedir. Mübadile sadece Türkiye'nin değil Yunanistan'ın da mutfak coğrafyasını kalıcı olarak değiştirmiştir.

GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN POTANSİYEL

Mübadil Mutfağının Turizm Değeri

Günümüzde gastronomi turizmi, dünya genelinde hızla büyüyen bir sektördür. Mübadil mutfağının tarihi ve kültürel zenginliği, Batı Anadolu için önemli bir turizm potansiyeli sunmaktadır. Özellikle Ayvalık, İzmir ve Çanakkale gibi şehirler, mübadil mutfağını temel alan gastronomi turları organize etmektedir.

UNESCO'nun "Gastronomi Şehri" unvanı alan İzmir, mübadil mutfağının zenginliğini turizm açısından değerlendirme fırsatına sahiptir. Rumeli lokantaları, Giritli pastaneleri ve zeytinyağı üretimi müzeleri, gastronomi turizminin odak noktalarını oluşturmaktadır (İzmir Valiliği, 2018).

Festivaller ve Etkinlikler

Ege Bölgesi'nde düzenlenen "Bağ Bozumu Festivali", "Alaçatı Ot Festivali" ve çeşitli zeytinyağı festivalleri, yerel mutfak kültürünün tanıtımına katkı sağlamaktadır. Bu festivallerde mübadil mutfağına özgü yemekler ve tarifler sergilenmekte, böylece kültürel miras yaşatılmaktadır (Çoban & Süer, 2018).

Ayvalık'ta düzenlenen "Uluslararası Zeytinyağı ve Hasat Festivali", mübadil toplulukların zeytinyağı kültürüne yaptığı katkıyı görünür kılmaktadır. Festival kapsamında Giritli ve Midilli

göçmenlerinin getirdiği zeytinyağı üretim teknikleri ve mutfakta kullanım yöntemleri tanıtılmaktadır (Ayvalık Belediyesi, 2023).

Kültürel Miras ve Koruma

Mübadil mutfağının korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için çeşitli projeler yürütülmektedir. Ege Üniversitesi Gastronomi Bölümü'nün "Mübadil Mutfağı Arşivi" projesi, mübadil ailelerden toplanan tarifler, fotoğraflar ve sözlü tarih kayıtlarını dijital ortamda arşivlemektedir (İzmir Valiliği, 2018).

İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin "Mutfak Müzesi" projesi, mübadele öncesi ve sonrası mutfak kültürünün karşılaştırmalı olarak sergilendiği bir müze oluşturmayı hedeflemektedir. Bu müzede mübadillerin getirdiği mutfak araç-gereçleri, tarifler ve fotoğraflar sergilenerek kültürel bellek canlı tutulmaktadır.

SONUÇ

1923 Lozan Mübadelesi, Batı Anadolu'nun demografik yapısını değiştirmenin ötesinde bölgenin mutfak coğrafyasında kalıcı ve derin bir dönüşüm yaratmıştır. Bu çalışma, mübadele sonrası Batı Anadolu'da (İzmir, Aydın, Manisa, Balıkesir, Çanakkale) oluşan yeni gastronomi haritasını tarihsel coğrafya ve kültürel antropoloji perspektifinden incelemiştir.

Araştırma bulguları, mübadelenin üç temel gastronomik sonuç doğurduğunu ortaya koymaktadır. Birincisi, Rum toplumunun ayrılışıyla bazı mutfak gelenekleri kaybolmuş veya kesintiye uğramıştır. Özellikle meyhane kültürü, belirli zeytinyağlı yemekler (topik gibi) ve deniz ürünleri hazırlama tekniklerinin bir kısmı mübadele ile birlikte Batı Anadolu'dan silinmiştir. Bu kayıplar, bölgenin kozmopolit mutfak mozağının önemli bir parçasının yok olması anlamına gelmiştir.

İkincisi, Yunanistan'dan gelen mübadiller beraberlerinde zengin mutfak gelenekleri taşımışlardır. Selanik böreği, Girit pastane kültürü, Kavala'nın sarımsak yoğunluklu yemekleri ve Makedonya'nın hamur işleri geleneği, Batı Anadolu mutfağına önemli katkılarda bulunmuştur. Bu yeni lezzetler, bölgenin gastronomi repertuarını genişletmiş ve çeşitlendirmiştir.

Üçüncüsü ve en önemlisi, mübadele sonrası dönemde yeni bir hibrit mutfak kültürü oluşmuştur. Mübadillerin getirdiği Balkan ve Ege Adaları mutfak gelenekleri ile Batı Anadolu'nun yerli mutfak kültürünün birleşmesi, özgün füzyon yemeklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Etli enginar, koruk ekşili bamya, zeytinyağlı baklava gibi yemekler bu sentezin somut örnekleridir.

Mekânsal analiz, her şehrin kendine özgü bir dönüşüm yaşadığını göstermiştir. İzmir, kozmopolit yapısını koruyarak yeni lezzetlere açık bir merkez olmuş; Ayvalık, zeytinyağı kültürünü Giritli göçmenlerle devam ettirmiş; Manisa ve Akhisar, iç Anadolu etkisiyle tahıl ağırlıklı mutfakla zeytinyağlı mutfağı birleştirmiş; Balıkesir ve Çanakkale ise Trakya etkisiyle tereyağı ve hayvansal ürün kültürünü bölgeye taşımıştır.

Ekonomik açıdan bakıldığında mübadele, Batı Anadolu'da ciddi bir ekonomik krize yol açmış, ancak bu zorluklar mutfak alanında yaratıcı çözümleri de beraberinde getirmiştir. Gıda sektöründe faaliyet gösteren mübadiller, fırıncılık, pastacılık ve lokantacılık alanlarında yeni işletmeler kurarak hem ekonomik entegrasyonlarını sağlamış hem de bölgenin gastronomi haritasını zenginleştirmişlerdir.

Sözlü tarih çalışmaları, mutfak kültürünün kuşaklar arası aktarımında önemli bir bellek mekânı olduğunu göstermiştir. "Anneannemin tarifleri" ve "kayıp lezzetler" anlatıları, göçün travmatik doğasını yansıtırken aynı zamanda kültürel sürekliliğin nasıl sağlandığını da ortaya koymaktadır. Mübadil aileleri, yemek tarifleri aracılığıyla geçmişle bağlarını canlı tutmuş ve kimliklerini yeniden inşa etmişlerdir.

Karşılaştırmalı analiz, mübadelenin sadece Türkiye'de değil Yunanistan'da da benzer gastronomik dönüşümler yarattığını göstermiştir. Her iki ülkede de göçmenler, beraberlerinde taşıdıkları mutfak kültürleriyle yerleştikleri coğrafyaları etkilemiş ve yeni hibrit mutfakların oluşumuna katkıda bulunmuşlardır.

Günümüzde mübadil mutfağının kültürel mirası, gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel sunmaktadır. İzmir'in UNESCO Gastronomi Şehri unvanı, Ayvalık'ın zeytinyağı festivalleri ve Ege Bölgesi'nde düzenlenen çeşitli gastronomi etkinlikleri, bu mirasın korunması ve tanıtılmasında önemli rol oynamaktadır.

Sonuç olarak 1923 Mübadelesi, Batı Anadolu'nun mutfak coğrafyasında kalıcı izler bırakmış, kayıplar yaratırken aynı zamanda yeni lezzetler ve sentezler ortaya çıkarmıştır. Bu gastronomik dönüşüm, göçün sadece demografik bir olgu olmadığını, aynı zamanda derin bir kültürel değişim süreci olduğunu kanıtlamaktadır. Mutfak kültürü, bu değişim sürecinde hem kayıpların acısını taşıyan hem de yeniden inşanın mümkün olduğunu gösteren önemli bir bellek mekânı olmuştur.

Gelecek araştırmaların, mübadil mutfağının mikro düzeyde incelenmesine, belirli ailelerin mutfak pratiklerinin etnografik yöntemlerle analiz edilmesine ve dijital arşivleme projeleriyle kültürel belleğin korunmasına odaklanması önerilmektedir. Ayrıca mübadil mutfağının günümüz gastronomi turizmi ve yerel ekonomi üzerindeki etkilerinin ekonometrik analizlerle değerlendirilmesi, bu mirasın sürdürülebilir bir şekilde kullanılması için önemli veriler sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Agos. (2020). *Rumeli mutfağı ile Anadolu mutfağı arasındaki farklar*. <https://www.agos.com.tr/tr/yazi/24049/rumeli-mutfagi-ile-anadolu-mutfagi-arasindaki-farklar> (Erişim Tarihi: 08.06.2025)

Arı, K. (2014). *Büyük mübadele: Türkiye'de zorunlu göç (1923-1925)*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Arıkan, Z. (2011). 1909 "Ayvalık Hadisesi". *Belleten*, 75, 159-190. <https://doi.org/10.37879/belleten.2011.159>

Atabey, S. (2022). *Girit mutfağının Türk mutfak kültüründeki yeri ve sürdürülebilirliği* [Doktora tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi].

Atabey, S. (2023). Nüfus mübadelesi sonrasında Girit mutfak kültürünün Türkiye'de sürdürülebilirliği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1238>

Ayvalık Belediyesi. (2023). *Uluslararası Zeytinyağı ve Hasat Festivali*. <https://www.ayvalik.bel.tr/> (Erişim Tarihi: 04.09.2025)

Belli, O. (2006). *Zorunlu göç ve kültürel değişim*. Doğu Kitabevi.

Cengizkan, A. (2023). Mübadele belgelerinde Ayvalık. N. Ş. Güçhan (Ed.), *Ayvalık kent tarihi çalışmaları* içinde (s. 15-67). Mimarlık Vakfı Yayınları.

Çoban, M., & Süer, S. (2018). Destinasyon markalaşmasında festival turizminin rolü: Alaçatı Ot Festivali üzerine bir araştırma. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 58-67.

Dikme, S., & Sarper, F. (2024). Mübadil mutfak kültürü: Göç eden toplulukların yemek aracılığıyla kuşaklar arası aktarımı. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 112-128.

Doğan, F. (2007). *Osmanlı Devleti'nde zeytinyağı (1800-1920)* [Doktora tezi, Marmara Üniversitesi].

- Erdal, İ. (2006). *Mübadele: Uluslaşma sürecinde Türkiye ve Yunanistan (1923-1925)*. IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Hirschon, R. (Ed.). (2003). *Crossing the Aegean: An appraisal of the 1923 compulsory population exchange between Greece and Turkey*. Berghahn Books.
- İskan Tarihçesi. (1932). Hamit Matbaası.
- İzmir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). *İzmir'in lezzet öyküsü: Mutfak kültürü* (A. Yentürk, A. Hasırcılar, B. Kipman, E. Ağlamaz & S. Özgönül Yücel, Ed., 1. Cilt). İzmir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Kahraman, A. G., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Osmanlı mutfak kültüründe balık tüketimi ve dolma zeytin turşusunun kırsal turizm gastronomisine kazandırılması üzerine bir çalışma. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10(1), 20-26.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., & Karahan, S. (2020). Ege otlarının yöresel mutfaklarda kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2), 152-168.
- Ladas, S. P. (1932). *The exchange of minorities: Bulgaria, Greece and Turkey*. The Macmillan Company.
- Lamprou, A. (2023). The population exchange and politics in the historiography of Turkey and Greece. *Turkish Historical Review*, 14(2-3), 174-198. <https://doi.org/10.1163/18775462-bja10056>
- Şeker, N. (2016). *Zorla göç: 1923 Türk-Yunan nüfus mübadelesi*. Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Şimşir, B. N. (1989). *Lozan Mübadele Antlaşması'na göre Türk ve Rum göçmenlerinin yerleştirilmesi (1923-1930)*. Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Tepealtı, F. (2019). Lozan nüfus mübadelesi göçleri ve Türk mübadillerin iskanı. *Coğrafya Dergisi*, 39, 89-98. <https://doi.org/10.26650/JGEOG2019-0024>
- Uçar, H. (2014). Ayvalık tarihinde zeytinyağı üretim, depolama ve satış binalarının yeri ve önemi. *Trakya University Journal of Engineering Sciences*, 15(2), 19-28.

**SOLDIERS' MEALS AT GALLIPOLI IN THE LIGHT OF MEMOIRS,
REMINISCENCES, AND LETTERS**

**ANILAR, HATIRATLAR VE MEKTUPLAR IŞIĞINDA ÇANAKKALE'DE ASKER
YEMEKLERİ**

Hakan MUSLULAR

Yüksek Lisans Öğrencisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü

ORCID: 0009-0006-0929-5134

Osman Kubilay GÜL

Prof. Dr. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Sosyal Bilgiler Bölümü

ORCID: 0000-0001-9829-1819

ÖZET

Çanakkale Muharebeleri, Birinci Dünya Savaşı'nın seyrini değiştiren ve Osmanlı İmparatorluğu için varoluşsal öneme sahip kritik bir cephe olarak tarih yazımında müstesna bir yere sahiptir. Bu zaferin kazanılmasında muharip gücün kahramanlığı ve askeri dehasının yanı sıra, cephe gerisindeki iâşe ve ikmal faaliyetlerinin lojistik sürdürülebilirliği büyük rol oynamıştır.

Bu çalışmanın temel amacı, Çanakkale Cephesi'nde savaşılan Osmanlı ve İtilaf Devletleri askerlerinin iâşe ve ikmal durumlarını, döneme ait resmi kayıtlar, harp cerideleri ve özellikle cephede görev yapan asker ve komutanların bıraktığı anı, hatırat ve mektuplar aracılığıyla karşılaştırmalı bir analize tabi tutmaktır. Askerlerin beslenme düzenlerinin savaş psikolojisi, moral ve muharebe gücü üzerindeki etkileri derinlemesine incelenmiştir.

Osmanlı Ordusu'nda iâşe hizmetleri, Balkan Harbi'nin acı tecrübelerinden ders çıkarılarak, 1914 tarihli Askeri Tayinat ve Yem Kanunu ile standartlaştırılmış ve günlük er tayinatı 3149,25 kalori olarak belirlenmiştir. Temel gıda maddeleri ekmek/peksimet, et (veya konserve/kavurma), bulgur, pirinç, bakliyat ve yağlardan oluşmaktaydı. Cephenin İstanbul'a ve ülkenin tarım açısından nispeten gelişmiş bölgelerine yakınlığı sayesinde iâşe diğer cephelere göre daha iyi sağlanmıştır. Buna karşın, cephe gerisindeki mutfaklardan siperlere sıcak yemek ulaştırmadaki zorluklar soğuk yemek şikayetlerine, ayrıca ithal ürünlerde (çay, şeker, kahve) ve özellikle taze sebze/meyvede yaşanan kronik sıkıntılar iskorbüt hastalığının yaygınlaşmasına neden olmuştur (%20 oranında).

Müttefik kuvvetlerin iâşe durumu ise ağırlıklı olarak sert ve kuru bisküviler (hardtack) ve konserve biftek (bully beef) gibi uzun ömürlü ancak besin değeri ve çeşitliliği düşük gıdalardan oluşmaktaydı. Taze gıda, tereyağı ve sütün neredeyse hiç bulunmaması ve su teminindeki kısıtlılıklar, İtilaf askerlerinin de ciddi sağlık ve moral sorunları yaşamasına yol açmıştır (iskorbüt, dizanteri, açlık ve susuzluk). Çalışmada kullanılan anı ve harp cerideleri, iâşe durumunun cepheden cepheye ve zamana göre farklılık gösterdiğini ortaya koymakla birlikte, Türk askerinin genel olarak aç kalmadığı ve zor şartlara rağmen yüksek direniş gücünü koruduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Çanakkale Muharebeleri, İâşe, Lojistik, Hatırat, Tayın, Menzil Teşkilatı

ABSTRACT

The Gallipoli Campaign holds a unique place in historiography as a critical front that altered the course of World War I and was vital for the survival of the Ottoman Empire. The victory achieved here stemmed not only from military valor but also significantly from the logistical sustainability of supply and subsistence operations behind the front lines.

This study's primary objective is to conduct a comparative analysis of the subsistence (iaşe) and supply status of the Ottoman and Allied soldiers during the campaign, utilizing official records, war reports, and especially memoirs, diaries, and letters written by soldiers and commanders serving at the front. The impact of the troops' nutritional regimes on their war psychology, morale, and combat effectiveness is thoroughly examined.

In the Ottoman Army, subsistence services were standardized following the bitter lessons of the Balkan Wars. The 1914 Military Ration and Fodder Law fixed the daily caloric intake at 3149.25 calories. The core diet consisted of bread/hardtack (peksimet), meat (or canned/potted meat), bulgur, rice, legumes, and fats. The 5th Army benefited from its proximity to Istanbul and the country's relatively developed agricultural regions, ensuring better supply compared to other fronts. However, difficulties in transporting hot meals from rear kitchens to the trenches resulted in complaints about cold food. Moreover, chronic shortages of imported items (tea, sugar, coffee) and particularly fresh vegetables/fruits led to a widespread outbreak of scurvy (affecting up to 20% of the army).

The Allied forces' diet primarily consisted of durable but nutritionally poor foods like hard, dry biscuits and bully beef (canned meat). The near-total lack of fresh produce, butter, and milk, combined with severe restrictions on water access, caused major health and morale issues for Allied soldiers, including scurvy, dysentery, hunger, and thirst. The memoirs and war diaries analyzed demonstrate that while ration availability varied across fronts and time, Turkish soldiers generally maintained their supplies, did not starve, and retained high resistance capabilities despite the hardships.

Keywords: Gallipoli Campaign, Subsistence, Logistics, Memoir, Ration, Menzil Organization

GİRİŞ

Konunun Önemi ve Tarihsel Arka Planı

Askeri tarihin temel önermelerinden biri, lojistiğin muharebe sahasındaki stratejik başarıyı belirleyen en kritik unsur olduğudur. Napolyon Bonapart'ın meşhur "Ordular mideleri üzerinde yürür" sözü, bu hakikatin evrensel bir ifadesidir. Osmanlı İmparatorluğu, kuruluşundan itibaren menzil teşkilatını geliştirerek bu bilinci uygulamış, fetihlerinde askerin iyi beslenmesine büyük önem vermiştir (Ateş, 2020, s. 286-316). Ancak XVIII. ve XIX. yüzyıllarda yaşanan aksaklıklar ve özellikle 1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi ile Balkan Harplerinde (1912-1913) iaşe ve ikmaldeki büyük başarısızlıklar ordunun zayıflığını artırmış ve savaşların kaybedilmesinde etkili olmuştur. Bu acı tecrübeler, I. Dünya Harbi öncesinde lojistik sistemin modernize edilmesi ve 1914 tarihli Askeri Tayinat ve Yem Kanunu'nun çıkarılması gibi tedbirleri zorunlu kılmıştır (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347).

Çanakkale Cephesi, lojistik açıdan Osmanlı Devleti'nin savaştığı diğer cephelerden farklı bir konuma sahiptir. Başkent İstanbul'a yakınlık, deniz ve demiryolu ulaşımı imkanları ve 5. Ordu'nun iaşe mıntıkasının ülkenin tarım ve sanayi açısından nispeten gelişmiş Marmara bölgesini kapsaması, ikmalin diğer cephelere göre daha iyi yürütülmesini sağlamıştır (Baytal, 2016, s. 1-18). Bu durum, cephenin savunma pozisyonunda olmasıyla birleşince, taarruz eden ordunun (İtilaf Devletleri) lojistik yükü ve riskleri karşısında bir avantaj yaratmıştır (Çeloğlu, 2018, s. 19-287). Dolayısıyla, Çanakkale Zaferi'nin ardındaki görünmez kahramanlık

hikayelerinden biri, cephe gerisindeki lojistik sistemin askerin temel ihtiyaçlarını karşılama becerisi olmuştur (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347; Çeloğlu, 2018, s. 133-173).

Literatür Taraması ve Konunun Kapsamı

Çanakkale Cephesi üzerine yapılan araştırmalar genellikle askeri stratejiler, muharebeler ve kahramanlık hikayeleri etrafında yoğunlaşsa da, iâşe ve ikmal konularına odaklanan çalışmalar da mevcuttur (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347). Ancak literatürde Türk askerinin beslenme durumu hakkında çelişkili ifadeler yer almaktadır. Bir kısım resmi kaynak, Batı Anadolu'dan bol yiyecek temini sayesinde iâşenin "mükemmel" olduğunu iddia ederken (Karakaya, 2016, s. 65-83), diğer kaynaklar et, sebze ve meyve haricinde sıkıntı olmadığını; bakliyatın bol ancak taze sebzenin neredeyse hiç verilmediğini vurgulamıştır (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347; Karakaya, 2016, s. 65-83). Bu durum, iâşenin niteliği ve asker üzerindeki etkisinin sadece nicel verilerle (tonaj, kalori) açıklanamayacağını göstermektedir.

Bu çalışma, resmi iâşe kayıtları ve lojistik raporlarının yanı sıra, asker ve komutanların şahsi gözlem ve deneyimlerini içeren anı, hatırat ve mektupları temel birincil kaynaklar olarak kullanarak (Karakaya, 2016, s. 65-83), cephedeki beslenme gerçekliğini derinlemesine incelemeyi hedeflemektedir. Bu birincil kaynaklar, iâşe zincirindeki aksaklıkları (yemeklerin soğuk ulaşması, menü monotonluğu, hijyen sorunları) (Çeloğlu, 2018, s. 19-287) ve askerin psikolojisine yansımalarını (moral, tahammül, fedakârlık) (Türkmen, 2015, s. 17-29; Kiriş Avaroğulları ve Kutluay, 2017, s. 1-7; Esenkaya, 2014, s. 45-83) ortaya koyarak, konunun subjektif ve insani boyutunu aydınlatmaktadır. Ayrıca, İtilaf ve Türk askerlerinin iâşe sistemlerini karşılaştırarak, lojistik stratejilerinin muharebe gücüne etkilerini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır.

Araştırma Sorusu ve Amacı

Araştırma Sorusu:

Çanakkale Cephesi'nde Osmanlı ve İtilaf Devletleri ordularının iâşe ve ikmal sistemleri nelerden oluşmaktaydı; bu sistemlerin sağladığı tayinat içerikleri ve yaşanan lojistik zorluklar, askerlerin günlük yaşamına, moraline ve muharebe azmine nasıl yansımıştır?

Amaç:

Birinci Dünya Savaşı'nın kritik cephelerinden Çanakkale'de, asker ve komutanların şahsi kayıtları ile resmi lojistik verileri birleştirilerek, iki karşıt ordunun beslenme ve ikmal durumlarının detaylı bir karşılaştırmasını sunmak, böylece iâşenin savaşın gidişatındaki stratejik ve insani rolünü akademik bir çerçevede analiz etmektir.

METODOLOJİ

Bu çalışma, Çanakkale Cephesi'ndeki askeri iâşe ve ikmal durumlarını incelemek üzere, nitel araştırma yöntemlerinden karşılaştırmalı tarihsel analiz metodolojisini benimsemiştir. Temel veri seti, dönemin ruh halini, günlük zorluklarını ve iâşe tecrübelerini yansıtan birincil kaynaklar (anı, günlük, mektuplar) ile resmi lojistik kayıtlarından (Tayinat ve Yem Kanunu, menzil ambar listeleri, harp cerideleri, raporlar) elde edilmiştir.

Birincil Kaynaklara Dayalı Karşılaştırmalı Analiz

Türk Ordusu İçin Birincil Kaynaklar:

Güney Grup Komutanı Vehip Paşa'nın Levazım Dairesi Başkanlığı'na yazdığı şikayet mektupları (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347), Teğmen İbrahim Naci'nin günlüğü (Karakaya, 2016, s. 65-83; Ateş, 2020, s. 286-316; Kiriş Avaroğulları ve Kutluay, 2017, s. 1-7), 47. Alay Komutan Vekili Mehmet Fasih Bey'in günlüğü, Selahattin Adil Paşa'nın mektupları (Karakaya, 2016, s. 65-83) ve Amerikalı gazeteci Arthur Paul'un gözlemleri (Çeloğlu, 2017, s. 1-28) kullanılmıştır.

Bu kaynaklar, yiyecek çeşitliliği, sıcak yemek sorunu ve iâşe aksaklıklarının moral üzerindeki etkisini ortaya koymaktadır. Özellikle Vehip Paşa'nın raporları, resmi iâşe miktarının (250 gr et) pratik uygulamada ne kadar azaldığını (31-62 gr'a) göstermesi açısından kritiktir (Karakaya, 2016, s. 65-83; Çeloğlu, 2017, s. 1-28).

İtilaf Kuvvetleri İçin Birincil Kaynaklar:

Alman Albay Hans Kannengiesser'in gözlemleri (Türkmen, 2015, s. 17-29), İngiliz Komutan Sir Henry Darlington'un mektupları (Darlington, 2024, s. 1-152), Yeni Zelandalı David Gardyne Stuart Lindsay'in günlüğü (Kiriş Avaroğulları ve Çeloğlu, 2014, s. 1-13), Fransız doktor mektupları (Balci, 2012, s. 233-270) ve İngiliz istihbarat raporları (Öztürk, 2012, s. 271-285) incelenmiştir. Bu kayıtlar, İtilaf askerlerinin sıkıcı konserve gıda diyeti, hijyen zorlukları ve taze yiyecek hasretini vurgulamaktadır (Baytal, 2016, s. 1-18; Kiriş Avaroğulları ve Çeloğlu, 2014, s. 1-13; Darlington, 2024, s. 1-152).

Resmi Kaynaklara Dayalı Nicel Veri Kullanımı

Çalışmanın nesnelliğini artırmak amacıyla, resmi Tayinat ve Yem Kanunu'nun kalori hedefleri (3149,25 kcal) (Erim ve Erden, 2016, s. 115-132) ve askeri tayin miktarları (900 gr ekmek, 250 gr et) (Ateş, 2020, s. 286-316) ile 5. Ordu Menzil Ambarlarındaki çeşitli tarihlere ait stok durumlarını gösteren tablolar (örneğin 23 Mayıs 1915, 28 Eylül 1915 ve 1 Eylül 1915) (Çeloğlu, 2017, s. 1-28) nicel analize dahil edilmiştir. Ayrıca 14. Alay Harp Ceridelerinden alınan somut yemek listeleri (Karakaya, 2016, s. 65-83), dönemin beslenme düzeni hakkında en güvenilir verileri sunmaktadır.

Bu karşılaştırmalı metodoloji, iâşenin sadece lojistik bir problem değil, aynı zamanda askerlerin savaşa devam etme yeteneğini doğrudan etkileyen psikolojik ve fizyolojik bir faktör olduğu tezini desteklemektedir.

BULGULAR: KARŞILAŞTIRMALI VE NİCEL ANALİZ

Çanakale Cephesi'nde iâşe ve ikmal durumu, resmi standartlar ile cephedeki fiili durum arasında önemli farklar göstermekle birlikte, iki karşıt ordunun beslenme rejimleri ve yaşadığı zorluklar incelendiğinde dikkat çekici ayrışmalar ortaya çıkmaktadır.

Osmanlı Ordusu Tayinat ve Beslenme Durumu

Osmanlı Devleti, 8 Ekim 1914 tarihli Tayinat Kanunu ile günlük asker tayinatını 3149,25 kalori olarak belirlemiştir (Erim ve Erden, 2016, s. 115-132; Ateş, 2020, s. 286-316). Bu kalori miktarı, dönemin şartları göz önüne alındığında yeterli kabul edilmekteydi (Ateş, 2020, s. 286-316).

Tablo 1: Osmanlı Ordusu Günlük Tayinat Miktarları

Gıda Maddesi	Kanunla Belirlenen Günlük İstihkak (Gram)	Alternatif/Eşdeğer Miktarlar
Ekmek	900-960 gr	600-640 gr Peksimet (Sadece Peksimet ise 1000 gr)
Et (Taze)	250 gr	125 gr Kavurma, Pastırma, Sucuk veya Konserve Et
Bulgur/Pirinç	150 gr (Biri)	Pirinç bulunamazsa Patates, Kuru Sebze, Konserve
Yağ (Sade/Zeytin)	20 gr	Taze yağlı et, kuyruk yağı, şeker, pekmez ile değiştirilebilir
Kuru Sebze/Bakliyat	86 gr Pirinç veya 1/4 et karşılığı bakliyat	Kuru Sebze 120 gr
Tuz	20 gr	-
Soğan	20 gr	-

Kaynaklar: Erim ve Erden (2016), Çeloğlu (2017, 2018), Ateş (2020), Çevik ve Çeloğlu (2013)

Fiili Durum ve Kısıtlamalar:

Kanunen belirlenen bu miktarlar, savaşın ilerleyen safhalarında, özellikle muharebelerin yoğunlaştığı ve insan mevcudunun arttığı dönemlerde (Temmuz 1915 sonu itibarıyla 250.823 er) (Çeloğlu, 2018, s. 19-287), tam olarak uygulanamamıştır.

1. **Et Kısıtlaması:** Günlük 250 gram taze et istihkakı, sıkıntı yaşanan dönemlerde önce 62 grama, bazı durumlarda ise 31 grama kadar düşürülmüştür (Çeloğlu, 2017, s. 1-28). Bunun yerine daha çok kavurma ve konserve verilmiştir (Ateş, 2020, s. 286-316).
2. **Monoton Beslenme:** Askerin yemeği ağırlıkla kuru bakliyat (kuru bakla, fasulye, nohut, bulgur) ve ekmekten oluşmaktaydı. Ambarlarda saklama koşullarının yetersizliği nedeniyle bakliyatın sıkça "kurtlu" veya "böcekli" olduğu rapor edilmiştir (Ateş, 2020, s. 286-316).
3. **İskorbüt:** Taze sebze ve meyve, muharebe şartları ve tedarik zorlukları nedeniyle neredeyse hiç verilememiştir. Bu durum, ordunun yaklaşık %20'sinde C vitamini eksikliğinden kaynaklanan iskorbüt hastalığına yol açmıştır (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347; Ateş, 2020, s. 286-316; Aydın, 2010, s. 385-403).

İtilaf Kuvvetleri Tayinat ve Beslenme Durumu

İtilaf askerlerinin beslenmesi, genellikle uzun mesafeli deniz ikmaline uygun, dayanıklı konserve gıdalara bağımlıydı.

Tablo 2: İtilaf Kuvvetleri Genel Tayinat İçeriği

Gıda Maddesi	Tespit Edilen Genel Tayın/İçerik	Besin Değeri ve Sorunlar
Ana Gıda	Sert ve Kuru Bisküvi (Hardtack)	Diş kırmaya neden olacak kadar sert; besin değeri düşük
Protein	Konserve Sığır Eti (Bully Beef), Domuz Pastırması (Bacon)	Monoton, sıkıcı ve yetersiz
Sıvı/İçecek	Çay, Kahve, Rom, Limon Suyu (haftada 4 kez)	Su temini kısıtlıydı
Taze Gıda	Yumurta, reçel, taze tereyağı (nadir)	Taze yiyecekler çok nadirdi ve büyük bir moral kaynağıydı

Kaynaklar: Baytal (2016), Tok ve Budak (2017), Kiriş Avaroğulları ve Kutluay (2017), Eyicil (2009), Darlington (2024)

Fiili Durum ve Kısıtlamalar:

İtilaf kuvvetleri de beslenme ve hijyen konularında büyük sıkıntılar yaşamıştır. Yeni Zelandalı bir askerin günlüğüne göre, tüm yiyecekleri biftek ve sert bisküviden ibaretti; sebze, tereyağı, süt veya gerçek ekmek yoktu. Su, sadece yıkanma, pişirme ve içmek için kısıtlıydı (Baytal, 2016, s. 1-18; Kiriş Avaroğulları ve Çeloğlu, 2014, s. 1-13). Bu durum, İtilaf askerlerinin açlık, susuzluk, dizanteri ve bulaşıcı hastalıklardan (Türk askerlerine kıyasla daha yaygın olarak) ölmesine neden olmuştur (Eyicil, 2009, s. 317-370). Askerler, yiyeceklerini siperlerin önündeki aşırı kokan insan ve hayvan cesetlerinin yanında tüketmek zorunda kalmışlardır (Kiriş Avaroğulları ve Kutluay, 2017, s. 1-7).

Ordu Menzil Ambarlarındaki Stok Durumları

Menzil ambarlarındaki stoklar, muharebe yoğunluğuna ve ikmalin sürekliliğine dair önemli nicel veriler sunar. Tablo 3'te, 5. Ordu Menzil Komutanlığı'na bağlı ambarlardaki stok durumları özetlenmektedir. Bu veriler, ordunun iase sisteminin çökmediğini ancak stokların sürekli olarak kritik seviyelerde tutulduğunu göstermektedir.

Tablo 3: 5. Ordu Menzil Ambarlarında Seçili Tarihlerdeki Stok Durumları (Ton)

Tarih	Ekmeklik (Un/Hububat)	Erzak (Yemeklik)	Yem	İnsan Mevcudu (Personel)	Stok Yeterliliği (Gün) (Yaklaşık)
23 Mayıs 1915	3927.5	993	1695	194.000	Ekmeklik: 20.5, Yemeklik: 13
28 Eylül 1915	818.288 kg	3509.931 kg	3270.416 kg	287.124	Ekmeklik: 4.5, Yemeklik (Pilavlık vb.): 6, Etlik: 44, Kuru Sebze: 18
01 Eylül 1915	508.455 kg	975.476 kg	3075.850 kg	-	-

Kaynak: Çeloğlu (2017)

23 Mayıs 1915 itibarıyla menzil ambarlarındaki ekmeklik stokunun 20,5 gün, yemeklik stoğun ise sadece 13 gün yetecek durumda olduğu hesaplanmıştır. Bu durum, iâşenin sürekli bir tedarik baskısı altında olduğunu gösterir. Ancak 28 Eylül 1915 tablosuna bakıldığında etlik hayvan, kavurma ve konserve stokunun (44 gün) diğer temel gıdalara (Ekmeklik: 4,5 gün) göre nispeten daha iyi durumda olduğu görülmektedir (Çeloğlu, 2017, s. 1-28). Ambarlardaki iâşe maddelerinin çeşitliliği zayıf olup, temel besinler ekmek, çorba, bulgur, et ve peksimettir; yaş sebze ve meyve ise neredeyse hiç bulunmamaktadır (Çeloğlu, 2018, s. 1-307).

TARTIŞMA

Yemeklerin Hazırlanması ve Siperlere Taşınması

İâşe zincirinin son aşaması olan yemeklerin pişirilmesi ve siperlere ulaştırılması, Çanakkale Cephesi'nde her iki ordu için de ciddi zorluk teşkil etmiştir. Osmanlı Ordusu, Askeri Tayinat ve Yem Kanunu'na göre askerlere günde en az bir defa sıcak yemek yedirilmesini esas alıyordu (Çeloğlu, 2018, s. 1-307; Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347). Yemekler, düşman bombardımanından korunmak amacıyla ileri hatların oldukça gerisindeki tabur mutfaklarında (kara kazanlar) veya seyyar mutfaklarda pişirilirdi (Kiriş Avaroğulları ve Kutluay, 2017, s. 1-7).

Bu uzaklık, sıcak yemeğin siperlere ulaşmasını güçleştiriyordu. Yemekler, tahta sandıklar içine konan temiz gaz tenekeleriyle (karavanacılar aracılığıyla) ileri hatlara taşınırdı (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347; Çeloğlu, 2018, s. 1-307). Alman asker Carl Mühlmann'ın günlüğüne göre, uzun taşıma sonucu yemek genellikle soğumuş bir lapa halinde ulaşıyordu ve yeniden ısıtılması ancak gece karanlıkta mümkündü, zira çıkan duman düşman ateşini üzerine çekiyordu (Kiriş Avaroğulları ve Kutluay, 2017, s. 1-7; Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347). Teğmen İbrahim Naci de günlüğünde, bombardıman sırasında sıcak yemek ulaştırılamamasından kaynaklanan soğuk yemek şikayetlerinden bahsetmiştir (Ateş, 2020, s. 286-316).

İtilaf kuvvetlerinde ise durum daha farklıydı; sürekli mevzi değiştiren taarruz ordusu için sıcak yemek hazırlığı çok daha zordu. Temel beslenme, konserveler ve sert bisküvilere dayanıyordu (Baytal, 2016, s. 1-18; Tok ve Budak, 2017, s. 542-563; Kiriş Avaroğulları ve Kutluay, 2017, s. 1-7). İtilaf askerlerinin yiyecekleri kötü beslenme ve hijyen eksikliği nedeniyle bozulma tehlikesi altındaydı (Eyicil, 2009, s. 317-370). Su kısıtlı (Baytal, 2016, s. 1-18; Kiriş Avaroğulları ve Çeloğlu, 2014, s. 1-13) olduğundan, sıcak içecekler (çay, kahve) büyük önem taşıyordu (Darlington, 2024, s. 1-152).

İâşe Zincirindeki Yeterlilik ve Kısıtlılık Hususları

Türk Ordusu (5. Ordu):

Lojistik sistemin en büyük yeterliliği, coğrafi yakınlık ve Menzil Teşkilatı'nın varlığı sayesinde temel gıda maddelerinin (hububat, ekmeklik, bakliyat) tedarikinde büyük bir kriz yaşanmamasıydı (Baytal, 2016, s. 1-18; Şahin, 2015, s. 271-297). Özellikle ekmek/peksimet

temininde, Burgaz ve Gelibolu'daki ekmekçi takımlarının yoğun çalışmasıyla Mehmetçik sıkıntı çekmemiştir (Çeloğlu, 2017, s. 1-28). Ancak, iâşenin temininde karşılaşılan zorluklar, özellikle ithal edilen ürünlerde (çay, şeker, kahve) ve ülke içinde üretimi savaş şartlarıyla kısıtlanan taze sebze ve meyvelerde yoğunlaşmıştır (Çeloğlu, 2018, s. 1-307; Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347).

Konserve fabrikalarının olmaması, dayanıklı gıdaların teminini sınırlamış; kavurma gibi geleneksel yöntemlerle yiyecek konservesi yapılmaya çalışılsa da, teneke sıkıntısı nedeniyle bu miktar sınırlı kalmıştır (Ateş, 2020, s. 286-316). Gıda teminindeki yetersizlikler, askerler arasında iskorbüt gibi besin eksikliği hastalıklarının yayılmasına neden olmuştur (Çeloğlu, 2018, s. 1-307).

İtilaf Kuvvetleri:

İtilaf ikmali, uzun bir deniz yolu lojistiğine dayanıyordu ve bu durum, cepheye taze gıda ulaşımını neredeyse imkansız hale getiriyordu (Baytal, 2016, s. 1-18; Kiriş Avaroğulları ve Çeloğlu, 2014, s. 1-13; Darlington, 2024, s. 1-152). İaşe, dayanıklı ve taşınması kolay, ancak son derece monoton olan konserve gıdalara (bully beef, bisküvi) indirgenmişti (Baytal, 2016, s. 1-18; Tok ve Budak, 2017, s. 542-563; Eyicil, 2009, s. 317-370). İtilaf kuvvetleri, iâşe sıkıntısından çok, temel gıda maddelerindeki çeşitlilik eksikliğinden ve hijyen sorunlarından mustarıptı. Su sıkıntısı ise İtilaf askerleri için en ciddi ve kronik sorunlardan biriydi (Baytal, 2016, s. 1-18; Eyicil, 2009, s. 317-370; Çeloğlu, 2017, s. 1-28).

İaşe Durumunun Cephe Yaşantısı ve Psikolojiye Yansımaları

Lojistik durumun askerlerin psikolojisi ve muharebe gücü üzerindeki etkisi, kişisel anlatılarda çarpıcı bir şekilde ortaya çıkmaktadır.

Türk Askeri: Sabır ve Direniş Gücü

Türk askeri, iâşe zorluklarına karşı büyük bir metanet ve disiplin göstermiştir. Alman Albay Hans Kannengiesser, Türk askerinin sade yaşamından etkilendiğini ve bir askerin "Her gün yemek yediğimize göre, bu gerçek bir savaş değil!" dediğini aktarmıştır (Türkmen, 2015, s. 17-29). Bu anekdot, Türk askerinin yemeğe dair beklentilerinin düşüklüğünü ve zorluklara olan yüksek tahammülünü yansıtmaktadır.

Cephede sıcak yemeklerin ulaşamaması veya menünün monotonlaşması (kurtlu bakla, soğuk yemekler) şikayet konusu olsa da (Ateş, 2020, s. 286-316; Çeloğlu, 2018, s. 1-307; Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347), bu durumun muharebe azmini kökten sarsmadığı anlaşılmaktadır (Esenkaya, 2014, s. 45-83; Karakaya, 2016, s. 65-83). Komutanlar, moralin korunması için sıcak yemeği önceliklendirmiş (Çeloğlu, 2018, s. 1-307), hatta taarruz öncesinde mutlaka askerlerin karnının doyurulmasını emretmişlerdir (Karakaya, 2016, s. 65-83).

Amerikalı bir gazeteci, cephe gerisinde Türk askerlerinin çay, peynir, taze ekmek ve iyi pişirilmiş et yediğini, köylü Türk'ten daha iyi beslendiğini belirtmiştir (Çeloğlu, 2017, s. 1-28). Bu gözlemler, iâşenin diğer cephelere kıyasla daha iyi yürütüldüğüne dair genel kanıyı destekler niteliktedir (Ateş, 2020, s. 286-316; Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347). Türk askerinin beslenme hakkını (tuz-ekmek hakkı) (Ateş, 2020, s. 286-316) bilmesi, ancak vatan savunması söz konusu olduğunda yiyecek konusunu arka plana atması, yüksek sorumluluk ve fedakârlık değerlerinin bir yansıması olarak değerlendirilebilir (Kiriş Avaroğulları ve Çeloğlu, 2014, s. 1-13; Karakaya, 2016, s. 68-83).

İtilaf Askeri: Bedenin Çöküşü ve Moral Kaybı

İtilaf askerleri, açlık, susuzluk ve monoton gıda nedeniyle fiziksel ve zihinsel olarak yıpranmıştır. Yetersiz beslenme, yorgunluk ve hijyen eksikliği (bit salgını, siperlerde ceset kokusu) (Kiriş Avaroğulları ve Çeloğlu, 2014, s. 1-13; Eyicil, 2009, s. 317-370; Aydın, 2010, s. 385-403; Kiriş

Avaroğulları ve Kutluay, 2017, s. 1-7) hastalıkların yayılmasına (özellikle dizanteri ve iskorbüt) yol açmış (Eyicil, 2009, s. 317-370), bu da savaşma kabiliyetlerini zayıflatmıştır (Baytal, 2016, s. 1-18).

David Lindsay'ın günlüğü, bir haftadır doğru dürüst yemek yemediğini ve botlarını çıkarmadığını, sulu bir yemek yediğinde kendini "yeni bir insan gibi" hissettiğini kaydetmesi, basit bir beslenme takviyesinin bile ne denli önemli bir moral kaynağı olduğunu göstermektedir. İtilaf askerlerinin, cephedeki kokular arasında yemek zorunda kalmaları (Kiriş Avaroğulları ve Çeloğlu, 2014, s. 1-13; Eyicil, 2009, s. 317-370), siper hayatının iğrenç ve sefil doğasını vurgular ve psikolojik dayanıklılıkları üzerinde olumsuz bir etki yaratmıştır.

ÇALIŞMANIN GÜÇLÜ VE KISITLI YÖNLERİ

Güçlü Yönler

Bu çalışmanın en güçlü yönü, Çanakkale Cephesi'ndeki iâşe konusunu tek bir bakış açısıyla değil, hem resmi, nicel verilere (Tayinat Kanunu, menzil ambar listeleri, harp cerideleri) hem de muharip ve idari personelin birincil elden subjektif deneyimlerine (anı, hatırat, mektup) dayandırarak karşılaştırmalı bir analiz sunmasıdır. Harp ceridelerinde yer alan somut yemek listelerinin (örneğin 14. Alay) kullanılması (Karakaya, 2016, s. 65-83), askerın günlük olarak ne yediğı konusunda abartıdan uzak, doğruya yakın bilgileri sunar. Bu çeşitlilik, iâşenin genel lojistik başarısını (stok yeterliliğı, cepheye yakınlık) ve operasyonel aksaklıklarını (sıcak yemek nakli, taze sebze eksikliği) objektif ve subjektif boyutlarıyla değerlendirmeyi mümkün kılmıştır.

Kısıtlı Yönler

Çalışmanın kısıtlı yönü, kullanılan birincil kaynakların doğasından kaynaklanmaktadır. Anılar, hatıratlar ve mektuplar kişisel gözlemlerdir ve doğal olarak subjektif unsurlar içerir (Karakaya, 2016, s. 65-83). Örneğın, aynı cephede görev yapan iki subaydan biri iâşeyi "mükemmel" bulurken (Ateş, 2020, s. 286-316), diğeri (Vehip Paşa gibi) ciddi şikayetlerde bulunmuştur (Karakaya, 2016, s. 65-83). Ayrıca, harp ceridelerinde yemek kayıtlarının her gün düzenli olarak tutulmaması, özellikle yoğun çatışma dönemlerinde veri boşluklarına neden olmaktadır (Karakaya, 2016, s. 65-83). İtilaf kuvvetlerine ait nicel verilerin (kalori, tam istihkak listesi) kaynaklarda kısıtlı olması, karşılaştırmalı nicel analizin derinliğini sınırlamıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çanakkale Cephesi'nde iâşe ve ikmal hizmetleri, Osmanlı Devleti'nin diğeri cephelerdeki deneyimlerine ve genel ekonomik zorluklarına rağmen (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347), Menzil Teşkilatı'nın özverili çalışması ve cephenin coğrafi avantajı sayesinde büyük oranda sürdürülebilmiştir (Çeloğlu, 2018, s. 19-287; Şahin, 2015, s. 271-297). Resmi kanunlarla belirlenen yüksek kalori hedefi (3149,25 kcal), pratikte özellikle et, taze sebze, meyve ve ithal ürünlerde (çay, şeker) yaşanan tedarik ve nakliye sorunları nedeniyle tam olarak karşılanamamıştır (Ateş, 2020, s. 286-316).

Ancak, harp cerideleri ve anılar, Türk askerinin temel besin maddeleri (ekmek, peksimet, bulgur, bakliyat) ve genellikle sıcak yemek (çoğunlukla bakliyat çorbaları veya pilav) yediğini ve aç kalmadığını göstermektedir (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347). İâşe kısıtlılıklarına rağmen, Türk askerinin gösterdiği yüksek moral, disiplin ve fedakârlık ruhu, dönemin zor şartlarını aşmasında kritik bir rol oynamıştır (Eyicil, 2009, s. 317-370; Türkmen, 2015, s. 17-29). Bu durum, iâşe yetersizliklerinin muharebe gücünü zayıflatmaması ve lojistik sistemin kısa süreli krizleri yönetebilmesiyle açıklanabilir (Esenkaya, 2014, s. 45-83).

İtilaf kuvvetleri ise, konserve ve monoton gıdalara bağımlılık, taze yiyecek ve su sıkıntısı, ayrıca kötü hijyen koşulları nedeniyle daha ciddi fiziksel çöküntü yaşamıştır (Baytal, 2016, s. 1-18; Kiriş Avaroğulları ve Kutluay, 2017, s. 1-7; Eyicil, 2009, s. 317-370).

Çalışmanın Katkısı

Bu çalışma, Çanakkale Cephesi'ndeki iâşe meselesine dair hem lojistik sistemin makro düzeydeki işleyişini hem de askerin mikro düzeydeki günlük yaşam deneyimini karşılaştırmalı olarak sunarak literatüre katkıda bulunmaktadır. Abartılı "aç savaşan asker" mitini (Karakaya, 2016, s. 65-83; Öztürk, 2012, s. 271-285) ve "mükemmel iâşe" iddialarını dengeli bir zeminde incelemiştir.

Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler

1. **Menzil Kayıtlarının Derinlemesine İncelenmesi:** 5. Ordu Menzil ambarlarına ait iâşe defterleri ve günlük tüketim kayıtlarının daha detaylı incelenmesi, cepheye sevk edilen malzemelerin türü ve miktarı hakkında daha kesin nicel verilere ulaşmayı sağlayacaktır.
 2. **Karşılaştırmalı Sağlık Analizi:** Beslenme eksikliklerinin neden olduğu hastalıkların (özellikle iskorbüt ve dizanteri) Türk ve İtilaf orduları arasındaki yaygınlığı, askerlerin beslenme rejimleri ve C vitamini takviyesi (İtilaf kuvvetlerinin kullandığı limon suyu gibi) konularında karşılaştırmalı çalışmalar yapılmalıdır.
 3. **Bölgesel Tedarik Mekanizmaları:** Tekalif-i Harbiye Komisyonları aracılığıyla bölge halkından sağlanan gıda maddelerinin miktarı ve maliyeti üzerine odaklanılması, cephe gerisindeki halk-ordu ilişkisi ve lojistik üzerindeki yükün anlaşılması açısından faydalı olacaktır.
- Çanakkale Zaferi, lojistik desteğin (diğer cephelere nazaran daha iyi dahi olsa) yetersiz kaldığı koşullarda, insan faktörünün (yüksek moral, disiplin ve tahammül) belirleyici olabileceğinin önemli bir kanıtıdır. Ancak bu iâşe sisteminin, stratejik önemi nedeniyle ülkenin tüm kaynaklarının seferber edilmesiyle ayakta tutulduğu gerçeği göz ardı edilmemelidir (Çevik ve Çeloğlu, 2013, s. 299-347).

KAYNAKÇA

- Ateş, O. (2020). Osmanlı Sefer Organizasyonlarında Asker İâşesi. 8(2), 286-316.
- Aydın, N. (2010). Çanakkale Savaşlarında Sıhhiye ve Nakliye Hizmetleri. *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 25(77), 385-403.
- Balcı, M. (2012). Çanakkale Cephesinde Yazılan Mektuplara Göre Askerin Geri Hizmet Faaliyetlerine Bakışı. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yılığ*, 10(12), 233-270.
- Baytal, Y. (2016). Çanakkale Cephesinde Günlük Hayat. *History Studies International Journal of History*, 8(4), 1-18.
- Çeloğlu, Y. S. (2017). Çanakkale Cephesinde Türk Ordusunun Personel Yönetim Faaliyetleri. 66(74), 1-28.
- Çeloğlu, Y. S. (2018a). Çanakkale Cephesinde Askeri Nakliye Hizmetleri. *Fırat Üniversitesi*, 1-307.
- Çeloğlu, Y. S. (2018b). Çanakkale Cephesinde Beşinci Ordu Menzil Teşkilatı. *Fırat Üniversitesi*, 19-287.
- Çevik, M. ve Çeloğlu, Y. S. (2013). Çanakkale Cephesinde Türk Ordusunun İâşe ve İkmal Faaliyetleri. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yılığ*(18), 299-347.

- Darlington, C. S. (2024). *Gelibolu'dan Mektuplar* (Cilt 1). P. O. Gül (Ed.). Ankara: Ubak Yayınevi.
- Erim, E. ve Erden, C. (2016). Anzac Biscuits Versus Turkish Peksimet: How Food Logistics Affect the Gallipoli Campaign. *Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*(76), 115-132.
- Esenkaya, A. (2014). Çanakkale Cephesinde İdari Faaliyetler ve Lojistik Hizmetleri. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı*, 12(17), 45-83.
- Eyicil, A. (2009). Çanakkale Savaşları. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(1), 317-370.
- Karakaya, M. (2016). Çanakkale Savaşında Askerin Yemeği Hakkında Bazı Tespitler ve Yeni Belgeler. *Güney-Doğu Avrupa Araştırmaları Dergisi*(29), 65-83.
- Kiriş Avaroğulları, A. ve Çeloğlu, Y. S. (2014). Çanakkale Savaşında Türk Ordusunun İaşe ve İkmalî. *Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 1-13.
- Kiriş Avaroğulları, A. ve Kutluay, G. (2017). Çanakkale Savaşında Türk Ordusunun İaşe ve İkmalî. *Araştırma ve Deneyim Dergisi*, 2(1), 1-7.
- Öztürk, S. (2012). Çanakkale Muharebelerinde İngiliz Askeri İstihbarat Raporları. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı*, 10(12), 271-285.
- Şahin, M. (2015). Çanakkale Cephesinde Türk Ordusunun Menzil Teşkilatı ve Askeri Ulaştırma Hizmetleri. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı*, 13(18), 271-297.
- Tok, A. ve Budak, M. A. (2017). Çanakkale Cephesinde Yazılan Mektuplara Örnekler. *The Journal of Academic Social Science (Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi)*, 5(48), 542-563.
- Türkmen, İ. (2015). Çanakkale Muharebeleri Sırasında Basına Yönelik Sansür Uygulamalarına Dair Bir Değerlendirme. *Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 17-29.

**FROM SEAWEED TO SHELF: THE PROMISE OF ALGINATE IN
BIODEGRADABLE PACKAGING FOR AGRI-FOOD APPLICATIONS**

Karim OUSSAID

Sultan Moulay Slimane University, Higher School of Technology of Khénifra, Laboratory of
Biotechnology, Bioresources and Bioinformatics, Morocco

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-7687-0024>

Mostafa Ouhssaine

Sultan Moulay Slimane University, Higher School of Technology of Khénifra, Laboratory of
Biotechnology, Bioresources and Bioinformatics, Morocco

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0007-9400-0886>

Sanaa Charroud

Sultan Moulay Slimane University, Higher School of Technology of Khénifra, Laboratory of
Biotechnology, Bioresources and Bioinformatics, Morocco

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-8179-9536>

Ayoub Ainane

Sultan Moulay Slimane University, Higher School of Technology of Khénifra, Laboratory of
Biotechnology, Bioresources and Bioinformatics, Morocco

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-6743-2666>

Tarik Ainane

Sultan Moulay Slimane University, Higher School of Technology of Khénifra, Laboratory of
Biotechnology, Bioresources and Bioinformatics, Morocco

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1628-4311>

Abstract

The agri-food industry faces growing challenges related to food preservation, safety, and environmental sustainability. Conventional plastic packaging, while effective, contributes significantly to pollution and microplastic accumulation. In response, biopolymers derived from renewable marine resources particularly alginate extracted from brown seaweed offer an eco-friendly alternative for developing biodegradable and edible packaging materials suitable for food applications.

This study investigates the formulation and performance of alginate-based films crosslinked with calcium chloride (CaCl₂) and incorporated with cedar essential oil as a natural antimicrobial and antioxidant additive. The resulting films were evaluated for their physicochemical, mechanical, and barrier properties, as well as their antimicrobial efficacy against *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. FTIR analysis confirmed molecular interactions between alginate, Ca²⁺

ions, and cedar oil constituents, while SEM imaging revealed uniform and compact microstructures. The inclusion of cedar oil improved the film's hydrophobicity, flexibility, and barrier resistance, while imparting strong inhibitory effects on microbial growth.

Overall, alginate–cedar oil films demonstrate high potential as active biodegradable packaging for the agri-food sector, particularly for the preservation of fresh fruits and vegetables. This sustainable approach supports circular bioeconomy principles and aligns with Sustainable Development Goals (SDGs) 12 and 13, contributing to reduced plastic waste and safer food systems.

Keywords: Alginate, Biodegradable packaging, Agri-food applications, Cedar essential oil, Edible films, Antimicrobial activity, Calcium chloride, Sustainability.

NEW STUDIES ON THE HERITAGE OF SHIHAN – KARAK – SOUTHERN LEVANT

By Mohammed Waheeb

Professor of Archaeology; Department of Sustainable Tourism, Queen Rania Faculty of Archaeology, Heritage & Tourism (QRFTH), The Hashemite University.

Abstract

Studies conducted in the Shihan area during the implementation of the *Quraysh Iylaf Route Documentation Project*, using aerial photography techniques, have revealed that Shihan located within the Qasr District of Karak abounds with numerous archaeological, heritage, and touristic sites. The research team concentrated their efforts on Jabal Shihan and the nearby village of Ariha, in search of sword workshops and iron smelting furnaces, achieving remarkable success in this field.

Tell Shihan is considered one of the most prominent archaeological tells in southern Jordan. During his journey around the Dead Sea in January 1851, F. de Saulcy was shown the Shihan Stele by local inhabitants. It was located at *Rujm al-‘Abd*, on the northwestern edge of *Khirbet Faqua*, about 4 km southwest of Mount Shihan. Contrary to common claims that the French Explorer F. de Saulcy discovered the stele himself at *Rujm al-‘Abd*, between Shihan and Dhiban in Moab, it was actually found by local farmers during agricultural activities and merely shown to him. The stele remained in its place until 1864, when it was transferred to the Louvre Museum by R. Dussaud.

An article published in *Expression* journal, issue 36 (2022), by the Italian scholar Emanuel Anati, titled “*Dating the Biblical Exodus: An Enquiry in Conceptual Anthropology*” (*Expression* 36: 18–33), discusses the connection between the warrior and his weapon.

The carved figure on the stele depicts a man standing in a side posture, holding a long spear. Scholars have debated whom this figure represents a deity, a king, or perhaps a Moabite soldier or guardian. The man wears a kilt-like garment around his waist and a head covering. Unfortunately, the stele is broken, especially in its lower part. It is a basalt statue of an ancient warrior found in 1851 at *Rujm al-‘Abd* near Shihan in the Karak Governorate and transferred to Paris in 1864. It is known as the Shihan Stone, though registered in the Louvre under the name “*Moabite Stone*.” The monument stands about two meters tall, and information about it remains scarce, though it is believed to date to the Moabite period.

Scholars have disagreed on its dating: William F. Albright placed it between 2600–2300 BCE; Olga Tufnell proposed 2700–2000 BCE; while the German scholar Albrecht Alt dated it to the 12th century BCE. However, a definitive date has yet to be established due to the absence of associated archaeological evidence.

Keywords: Archaeology, Heritage, Tourism, Development, Ancient Routes, Discoveries.

DETERMINATION OF TOTAL TANNINS IN MAIZE AND SOYBEAN FOOD PRODUCTS: A FOLIN-CIOCALTEU COLORIMETRIC APPROACH**Adegbusi Halid Sheriff**

Nigeria Police Academy, Faculty of Sciences, Department of Biological Sciences, Wudil-Kano, Nigeria.

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0038-9776>

Abstract

Yellow maize (*Zea mays*) and soybean (*Glycine max*) are local raw materials used for the formulation of complementary foods in Nigeria. The presence of antinutritional factor such as tannin in them is liable to undermine nutritional status in infants and young children and thus predisposing undernutrition. However, quantitative data regarding their total tannin contents and that of their blended product is still limited. Perhaps due to lack of fast, accurate and inexpensive analytical method for tannin determination. This study evaluated Folin-Ciocalteu assay for the quantification of total tannin from yellow maize, soybean and their mixed product as it will give an insight into the assay accuracy for tannin quantification. Techniques including soaking, dehulling, oven drying, boiling and frying were used to process primary raw materials, maize, soybean, prior to grinding and subsequent formulation of their mixed product. Folin-Ciocalteu method was validated to quantify total tannin contents from extracts of tested samples by UV-visible spectrophotometry. The original extracts from the tested samples and external standards from tannic acid, and total phenolics ($\mu\text{g}/\mu\text{L}$) were exemplified for method validation. The method validation showed that the instrumental response to standard tannic acid and the investigated analytes were specific, linear ($R^2 = 0.998$), precise (% CV < 20%) and accurate (Recovery = 91%). The LOD and LOQ were $0.03 \mu\text{g}/\mu\text{L}$ and $0.09 \mu\text{g}/\mu\text{L}$ respectively. The validation complied with the requirements to ensure the reliability of the results. The combined processing techniques were also effective in reducing the total tannin content of maize (0.213 to 0.041% TAE) and soybean (0.257 to 0.064% TAE) by 81% and 75% respectively. It can be concluded that the data obtained from this study showed the suitability of Folin-Ciocalteu method as an analytical tool for the quantification of total tannin from plant-based food products.

Keywords: Folin-Ciocalteu colorimetry, plant-based food, total phenolics, total tannin, validation parameters

**BIOCHEMICAL IDENTIFICATION AND CHARACTERIZATION OF
ENTEROBACTER SPP. ISOLATED FROM RAW MILK: BIOTECHNOLOGICAL
AND SAFETY ASPECTS**

Abtahi Islam Tariq

University of Rajshahi, Faculty of Agriculture, Department of Microbiology, Bangladesh.

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-5698-1966>

Md Selim Ali

University of Rajshahi, Faculty of Agriculture, Department of Microbiology, Bangladesh.

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-3560-8938>

Abstract

The first and foremost aim of this research work is the study on morphological characteristics of *Enterobacter* species. This work also provides information on results of antibiotic susceptibility testing of *Enterobacter* spp. by various biochemical tests as a part of ensuring food industry safety. Approximately 8 samples of cow milk were collected from different localities in Rajshahi city. Some selective media such as: EMB, MacConkey and SS agar were used as a selective target medium ensuring the growth of a solitary colony of bacteria. Milk sample was added in Nutrient Agar medium first and kept under incubation for 24 hours. It showed mixed growth and then it was gram stained. To find specific *Enterobacter* it was subcultured in MacConkey agar medium as a selective target media. It showed growth of specific colony. This was stained and it was clear that it is *Enterobacter* as it showed smooth, moist and large colony and color of colonies was pink. It's a gram negative bacteria. Under microscope, it showed rod shape which were arranged in short chains. Later, *Enterobacter* sample was taken in Nutrient broth and incubated for 24 hours. Furthermore, different biochemical tests were performed to detect antibiotic susceptibility. VP (Voges-Proskauer) gave negative result. Catalase test gave positive result. Methyl Red (MR) test provided positive result. Sugar test specially dextrose, mannitol, lactose and sucrose gave positive result. Finally, disk-diffusion test was performed to check the sensitivity or resistance capability of *Enterobacter* against different antibiotics. Ciprofloxacin, Teicoplanin, Erythromycin, Ceftriaxone and Gentamicin showed diameter according to 23, 20, 14, 11 and 16 respectively. In future, accurate identification of *Enterobacter* spp. can lead to proper clinical treatment and contamination control. The dairy industries will be informed about potential spoilage organisms and potential health hazards through this study. *Enterobacter* spp. from raw milk pose both opportunities and risks; their biotechnological potential must be explored carefully with public health monitoring in place.

Keywords: *Enterobacter*, Isolation, Biochemical, Antimicrobial Sensitivity.

EFFECT OF CHIA SEED INCORPORATION ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY AND STABILITY OF SAUSAGES

Ait Naanaa Chayma

Sultan Moulay Slimane University, Higher School of Technology of Khénifra, Laboratory of Biotechnology, Bioresources and Bioinformatics, Morocco

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0003-2243-2867>

Abstract

The incorporation of functional plant ingredients into meat products has gained growing attention due to the increasing demand for healthier and more natural foods. Among these ingredients, chia (*Salvia hispanica* L.) seeds have attracted particular interest because of their richness in bioactive compounds such as phenolic acids, flavonoids, and omega-3 fatty acids. This study aimed to evaluate the effect of chia seed powder incorporation on the microbiological quality and stability of sausages during a four-day refrigerated storage period.

Chia seed powder was added to sausage formulations at some determined concentrations, and microbiological analyses were performed daily for four days to monitor total mesophilic aerobic bacteria, lactic acid bacteria, coliforms, and *Staphylococcus aureus* counts. The evolution of pH and moisture content was also assessed to better understand product behavior during storage.

The results showed that sausages containing chia seed powder exhibited lower microbial growth compared to control samples, particularly in terms of total viable counts and coliforms. This effect may be attributed to the antimicrobial and antioxidant properties of chia's bioactive compounds, which can inhibit microbial proliferation and slow down oxidative reactions. Moreover, the addition of chia powder improved product stability by reducing microbial spoilage and maintaining acceptable physicochemical parameters throughout storage.

Overall, the incorporation of chia seed powder enhanced the microbiological quality and short-term stability of sausages without adversely affecting their technological or sensory characteristics. These findings suggest that chia seeds can be used as a natural functional additive to improve the safety, stability, and nutritional profile of processed meat products.

Furthermore, this study highlights the potential for using chia seed powder as an innovative ingredient in the development of healthier meat products. By combining natural bioactive compounds with conventional meat formulations, manufacturers can respond to consumer demand for functional foods while potentially extending product shelf life and ensuring better safety standards. This approach supports the trend toward cleaner labels and naturally fortified foods in the meat industry.

Keywords: Chia seed, sausage, microbiological quality, stability, functional ingredient

THE ARCHITECTURE OF PRODUCTIVE LANDSCAPES: HYBRID MODELS OF VERTICAL AND HORIZONTAL AGRICULTURE

Melik Sami

Departement of architecture, Mohamed Khider Biskra University, Biskra, Algeria.
LACOMOFA Biskra laboratory. Algeria.

Khelil Sara

Departement of architecture, Mohamed Khider Biskra University, Biskra, Algeria.

Tallal Abdel Karim Bouzir

Departement of architecture, Mohamed Khider Biskra University, Biskra, Algeria.

Abstract:

The proposed paper explores the efficacy and viability of hybrid forms of agriculture encompassing vertical and horizontal farming in productive landscapes, in particular, the pressing issue of space optimization and resource efficiency in urban agriculture. The combined methodology of quantitative data was used to obtain the results on crop yields, resource use, and environmental effects, which were backed by the qualitative data on social acceptance and economic feasibility. The results suggest that the hybrid models have the capability of improving the crop productivity significantly and decreasing the utilization of resources and environmental degradation, which proves that vertical farming can serve as a supplement to the traditional agriculture in the city. It is important to note that these systems had a promise of enhancing food security among the urban populations, and this has great consequences on the health of the populace. Such hybrid solutions can make a difference in improving dietary habits and general well-being by developing access to fresh produce within densely populated areas. Additionally, the paper emphasizes the significance of urban agriculture as a part of healthcare policy governance, and how urban health inequities could be mitigated by looking at sustainable food production systems as an essential element. The study recommends the wider adoption of such new farming techniques with a view of having a future when healthcare and food systems will be inseparable resulting in a healthier population and a more robust urban environment.

Keywords: Productive Landscapes; Horizontal Agriculture; Urban-Rural Continuum; Hybrid Agricultural Systems; Sustainable Food Production.

ARCHITECTURE FOR AGROECOLOGY: SPATIAL STRATEGIES FOR FOOD, ENERGY, AND ECOLOGICAL BALANCE

Melik Sami

Departement of architecture, Mohamed Khider Biskra University, Biskra, Algeria.
LACOMOFA Biskra laboratory. Algeria.

Khelil Sara

Departement of architecture, Mohamed Khider Biskra University, Biskra, Algeria.

Tallal Abdel Karim Bouzir

Departement of architecture, Mohamed Khider Biskra University, Biskra, Algeria.

Abstract

This paper explores how spatial design strategies can be incorporated into architectural works that promote agroecological activities, with a very important question being how the built-in environments will become more effective in promoting food production, energy efficiency, and ecological sustainability. By conducting extensive research based on qualitative and quantitative data (the land-use patterns, energy consumption, biodiversity indicators, and agricultural outputs) the study demonstrates that strategic architectural interventions can be used to strengthen agroecological resilience considerably. One of the main discoveries made is that properly designed surroundings do not only enhance agricultural yields, but also achieve sustainable energy management and encourage biodiversity that ultimately enhances human health. These results are applicable in the healthcare sector as they demonstrate that the environments that can support agroecological activities are characterized by better nutrition, fewer stress-related factors related to environmental degradation, and better well-being of the community. In its turn, the research provides crucial information on how architecture can be used not only to affect ecological and energy processes, but also to spearhead the enhancement of the condition of the population. The greater implications highlight the need to engage in interdisciplinary teamwork where the strategies of space created can be applied in future architectural practices, urban planning and policy formulation thereby redefining the interaction between our built environments and the ecosystems they operate within and hence creating an interdisciplinary approach to health and sustainability both in the rural and urban environment.

Keywords: Agroecological Architecture; Sustainable Design Strategies; Climate-Responsive Design; Environmental Resilience; Ecological Balance.

THE IMPACT OF AESTHETIC FOOD ARRANGEMENTS IN PHOTOS SHARED ON THE FACEBOOK PAGE ONE DAY (*One 'day*)

Lecturer, PhD Irina-Ana DROBOT

Technical University of Civil Engineering Bucharest, Faculty of Engineering in Foreign Languages, Department of Foreign Languages and Communication, Bucharest, Romania

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2556-6233>

ABSTRACT

Introduction and Purpose: The purpose of this paper is to analyse reasons why online social media posts about aesthetic food arrangement are very successful and receive lots of likes. Such posts can be considered to appeal to us visually, to draw our attention, and not necessarily for us to wish to replicate the arrangements, although we can try to if we wish.

Materials and Methods: The example of the Facebook page called *One 'day* will be taken into account. Several images will be selected for analysis, in order to analyse them by categories. Some images include several types of chocolates from different companies placed on plates, while other images include the overall atmosphere with associated objects and setting. As an example, one food tray is placed over the bathtub where candles are included to suggest a romantic evening. In addition, two glasses of coffee next to some cookies suggest time spent together on a romantic date. A cup of coffee having as a setting the bed and a cosy atmosphere suggests comfort. The studied Facebook page also includes other beautiful pictures, of jewelry, cats, dogs, flowers, landscape, all of which suggest the aesthetic experience in our surroundings, to which we always react emotionally based on environmental psychology.

Results: The Facebook page *One 'day* seems to suggest that we should take some moments each day as we browse through these photos to admire the beauty around us for our well-being.

Discussion and Conclusion: We are all sensitive, to some extent, to our surroundings and we feel that our well-being is influenced by the objects and settings we see. We need awareness about these issues to ensure our psychological well-being

Keywords: Environmental Psychology; Online Social Media; Lifestyle; Free Associations; Well-Being.

INTRODUCTION

Nowadays, we are all familiar with online social media. We can all see everyone scrolling their Facebook accounts while in public transport, in order to see what is new. What we see when we scroll and especially what draws our immediate attention is represented by visual images. This is because visual images have a high impact on us, since the highest percentage of the information we get about the world around us is based on our visual sense. This is likely why online social media relies on, when transmitting information, mostly on visual images and only to a lesser extent on words and textual information.

We are attracted by what is beautiful, and we enjoy an aesthetic experience of any kind. We can consider the aesthetic experience and its attraction to it as part of human nature. Baciú (2012) considers that human nature refers to the idea that "All humans, irrespective of origin, race or

intellectual standard exhibit some common features that could complete what may be called a 'universal mental software zone.'" Among the parts of the mental software we can find, according to Baciú (2012), *homo aestheticus*. We can consider, therefore, that our attraction for the aesthetic experience as part of our attraction towards creativity, beauty, and art. We wish to surround ourselves with what is beautiful, since we feel good in this way.

Even basic needs practices can turn into aesthetic experiences. Food itself, and the way it is arranged and served can become an aesthetic experience. Food can become like art when we do not even serve it, but only admire it, such as on online social media photographs. We can scroll through pictures of aesthetic food arrangements, give likes, and not even touch what we see on the plate. Why do we find such an experience enjoyable?

CONCEPTUAL FRAMEWORK

Environmental Psychology

One answer to this question can be related to environmental psychology (Mehrabian & Russell, 1974). We react emotionally to anything surrounding us. Our surroundings can be the entire city, our house, our office. We can speak of external and internal surroundings, outside and indoors places to which we cannot help but react emotionally. We can never be indifferent to our surroundings, no matter how much we can consider that we can. We may, however, get used to our surroundings and adapt to them. Even so, we can still have some emotional influence when we move past our surroundings. Interior decorations and all the effort that is put into them can stand as a proof regarding the way we are influenced emotionally by our surroundings.

Even looking on online social media, such as browsing through our Facebook application on our phone or on our account on Facebook on our laptops can lead us to experience various emotions. Even the online social media provides an environment for us, or a part of our environment, and, more importantly, one which can trigger in us emotional reactions, as we can see based on the way we choose the reactions we click on for the posts, e.g. adore, angry, care, sad.

The Concept of Well-Being

Well-being (Ryff, 2013) is a popular concept nowadays. We can relate it to physical well-being, referring to good health, to energy to go about our everyday life activities, as well as to lifestyle habits which are healthy. In addition, it can refer to mental and emotional well-being, such as a stable psychological mood, and ability to manage stress and other emotions. It can also refer to social well-being, e.g. to relationships which we find beneficial, or supportive, or within which we feel that we belong. We can also have economic, or material well-being, referring to financial stability and availability of housing, food, and healthcare. At the same time, if we feel that we have a sense in life, that life has direction, and if we can engage in meaningful work and meaningful activities, we can claim that we deal with well-being. Environmental well-being is also significant, once we feel that we are living in safe and healthy surroundings.

METHODOLOGY

Data collection and examination

The data comes from the Facebook group called One Day, and more exactly One day, which is actually artistically rendered as *One "day*. In this group, we can find photographs of aesthetic food arrangement. We can look at several categories of photographs in this group. We can notice, as we are browsing, that the images presented show us food based on free associations (Freud,

2016) of the person looking at them. Psychology comes into the equation, as the images are psychologically appealing due to one reason or another, and relying, mainly, on the free associations we tie down to them and to the elements present in them.

There are images which show us different types of chocolates, from different companies, placed on the same plates, such as in the example shown in Figure 1 below:



Fig. 1. Mixture of chocolates from various companies on the Facebook page *One "day*

Such an image can only suggest immediate gratification, yet it also includes an aesthetic component. Apparently, we can consider that everything has been spontaneously happening, and that this arrangement is one left to chance. However, we may also consider how each and every element falls into place and how the arrangement was not at all purely left to chance, but, instead, carefully engineered. The plate presents us with a selection of the best kinds of chocolates, or of the favourites of the person wishing to find some relaxation time for him or herself. The chocolates may also have been selected by someone for a dear person, wishing to spend time together with him or her, and to taste together this selection of chocolates.

Another element in the classification can be noticed in Figure 2 below:

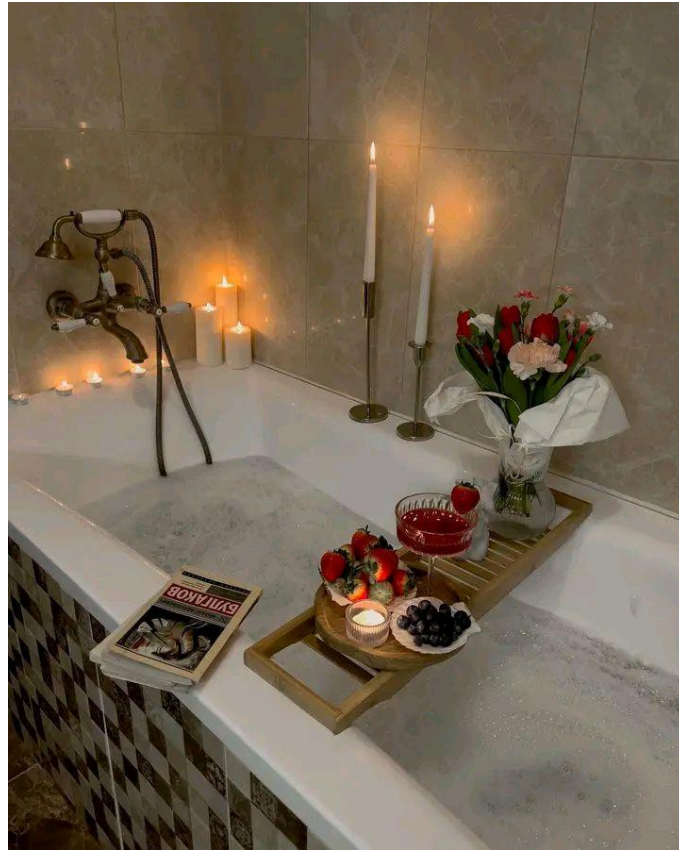


Fig. 2. Atmosphere with associated objects and setting. Facebook page *One "day*

Figure 2 uses food and other props to present us with a love story experience. The fact that it is a romantic date, or a night spent together by two persons is suggested by the two candles. Candles bring in the connotation of a romantic evening spent together. There are, in the back of the bathtub, more candles and smaller ones, which could be scented candles that bring in a moment of relaxation and aromatherapy for the two persons spending the romantic evening together. Another large, and we assume, scented candle is present on the tray. The other elements of the prop include a bath with foam, which could be from bath salt and once again suggesting relaxation. The bouquet of flowers may suggest that it is the man in the couple who has prepared the entire setting. The bouquet is meant as a present for the lady of the couple. This image shows us how we associate certain foods with a romantic love story experience and, especially, with an experience involving a romantic date based on the bathtub and on the food tray associated with it on special occasion. On the food tray we notice a plate full of strawberries, which are associated with romantic love and eroticism, as well as with erotic temptation and seduction. We can recall the scene where Alec seduced Tess d'Urberville in the novel *Tess of the d'Urbervilles* by Thomas Hardy, and which is also a scene present in the screenings of the same film. In addition, we notice a cocktail decorated with a strawberry. There is also another fruit bowl on the tray. The magazine or newspaper on the side adds to the setting an element of entertainment, and suggests that the romantic partners may also wish to use them as a pretext to start a conversation.

Viewers of the images in Figures 1 and 2 can imagine the scenario of a romantic date and an evening spent together by two lovers based on the idea that chocolate and strawberries have erotic connotations. In addition, chocolate is associated with stimulating the hormones of happiness, just like the state of being in love is. Therefore, both chocolates and strawberries can be associated with a state of happiness, which the person having them on a romantic date or on an

evening or other time of day spent alone but daydreaming of happiness can have. Thus, some foods may be associated by us with certain scenarios, or with certain daydreams.

Here we rely on free associations, a technique which is used in the psychoanalytic sessions and therapy, or in the process of self-analysis. We can speak or write freely about anything coming to our minds, or about anything that we can think of in relation to an image, person, or idea. Dream analysis also relies on free associations. We start by making free associations to each element present in our dream. The free associations may be, in such cases, personal, yet in the case of the two photographs we can also consider that there may be some common elements and ideas we associate freely with foods such as chocolates and strawberries, and also with other setting elements such as the bathtub, candles, foam, and flowers.

Two glasses of coffee next to some cookies may suggest time spent together on a romantic date (Figure 3):



Fig. 3. Suggested scene of time spent together, over coffee. Facebook page *One 's' day*

The two glasses of coffee in Figure 3 are accompanied by two cookies. Sweets have the association of a romantic date and love. Maybe a lover has prepared these for the other.

The two cookies and two candles in Figure 4 may also suggest a romantic date. We see only one cup of coffee, but since the cookies are two, just like the candles, we imagine that there may be another cup of coffee which we do not see in the picture:

.



Fig. 4. Cookies and coffee. Facebook page *One's day*

The sweets can suggest the sweetness of the moments of time spend together, as well as of happiness. We can make associations with how men and boys can call ladies and girls *sweetie* when they are in love with them. That connotation is passed here on to the sweet foods.

The presence of coffee is also in line with the associations of foods and happiness, of foods and energy. Coffee can also bring in our happiness hormones and reactions to having it, and we associate it with high energy levels. Clearly, when we are in love and when we are happy, we are also highly energetic.

While all images in the four figures presented until now show the associations of and clues regarding time spent together in a couple, the image in Figure 5 suggests time spent alone. We notice one cup of coffee and one croissant on the tray, and the newspaper. At the same time, time spend with oneself is not presented as an isolating experience. We can see that the experience can be relaxing and comfortable. The setting is the bed. It is likely morning, and the beginning of the day, as we can see a croissant next to the coffee, and a newspaper where we can read the word Paris. We do associate croissants with France and French culture. In addition, our background knowledge tells us that croissants are part of breakfast in France. Likely, the person in the photograph whom we do not see and whom may be anyone, including us who are watching the picture, is having breakfast In bed at a hotel in France:



Fig. 5. French breakfast. Facebook page *One 'ı'ıday*

The bed suggests a cosy atmosphere and a time of relaxation with oneself. At the same time, on a more careful look, we can see on the plate a second croissant hidden behind the first. We may wonder if the one singer coffee is a clue that the person is alone, and if the second croissant is not for someone else, who has taken the coffee from the tray and is now drinking it. After all, Paris and France are also commonly associated with romantic settings and stories. Due to the suggestions regarding Paris and France, the image in Figure 5 suggests our associations with refinement as far as some foods, such as croissants, are concerned.

The Facebook page titled *One Day*, under the exact form of *One 'ı'ıday* includes various aesthetic experiences in its pictures, not only those associated with food. It also presents us with beautiful pictures of jewelry, pets, flowers, landscapes, and anything we can find beautiful and comforting to watch. Browsing through this page can satisfy our need for beauty and improve our sense of psychological well-being. We can see these photos on this Facebook page as a source of beauty. We can also replicate the food arrangements if we want, but this immediate and practical purpose is not necessarily the main one of the page. We may use it practically for inspiration, just as we may use it to daydream and to feel good watching these pictures.

We can consider this Facebook page to be one of lifestyle and of common daydreaming and relating to what is an aesthetic experience.

According to Scruton (2018), we believe that beauty makes our lives worthwhile, and that we feel the need to be surrounded by anything that is beautiful. Scruton was talking about buildings in the city, yet this idea can apply to anything else in our immediate environment. What is more, we have the power to change our environment and influence our psychological state.

Analysis of the research problem

The research question is: Why do we associate certain foods and how can we suggest through elements of the setting certain experiences? We find the answer in the photos present on the Facebook Page One Day (*One 'day*). Once we notice how we rely on free associations with each and every element in the photographs, we notice how the connections are relating to each other and how we can imagine an entire story and life experience. The aesthetic food experience relates to our emotional experience.

Model of the Research

The current research relies on psychology, just as much as it relies on cultural products and traditions. We are well-aware, as viewers of these photographs, of the free associations we make regarding certain foods and elements of the setting, as well as of how we can relate personally to our cultural heritage. A city such as Paris already has some common free associations related to it, due to its being famous for its refinement and elegance, as well as for its romantic love stories, which are present in films and books. We notice how each and every food item, e.g. coffee cup or glass, chocolate, strawberries, croissants, can lead us to further free associations related to them. We notice how coffee cups can suggest a more modern setting, while coffee cups can suggest a traditional setting and, by extension, a romantic love story happening in a modern or traditional setting. We realize how much objects can suggest parts of our social and psychological reality.

CONCLUSION AND DISCUSSION

Our food experience is not related only to the satisfaction of our basic needs for survival. Especially in our times and society, we rely on food as a clue to suggesting an entire life experience. Once we see elements such as coffee and croissants, or coffee and cookies, strawberries, and chocolates, we start associating them, next to other elements and clues in the setting, such as romantic candles, or flowers, or a bathtub, to other life experiences. These other life experiences can be romantic dates or cosy time spent with oneself. We realize that we need personal space and time spent with ourselves, just as much as we need time spent together with the loved person on a romantic date. Certain foods are associated with these experiences, and coffee and sweets are part of both experiences. We are used to looking in the visual arts and in literary works for clues and figurative meanings regarding life experience. We realize that foods and other props can offer us similar experiences as well. Anything we do and anything present in our everyday life setting can acquire this role of indirect suggestion, connotation, and free association. In addition, while food can be considered one of our basic needs for survival, nothing stops it from becoming an aesthetic experience. Everything is, thus, function of the circumstances.

REFERENCES

- Baciu, S. (2012). *Culture: An Awareness-Raising Approach*. Cavallioti Publishing House, Bucharest, Romania.
- Freud, S. (2016). Introductory lectures on psycho-analysis. In *Myths and mythologies* (pp. 158-166). Routledge.
- Mehrabian, A., & Russell, J. A. (1974). *An approach to environmental psychology*. the MIT Press.

One Day. *One "day.* (2025). Facebook Page.
<https://www.facebook.com/profile.php?id=61553498740610>

Ryff, C. D. (2013). Psychological well-being revisited: Advances in the science and practice of eudaimonia. *Psychotherapy and psychosomatics*, 83(1), 10-28.

Scruton, R. (2018). Why beauty matters. *The Monist*, 101(1), 9-16.

THE IMPACT OF TEMPERATURES ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY OF DAIRY DESSERT CREAM

AMROUCHE Zoheir

Laboratory of Agricultural Production and Sustainable Valorization of Natural Resources,
Faculty of Nature and Life Sciences and Earth Sciences. Djilali Bounaama University of
Khemis Miliana Algeria.

Laboratory for Functional Analysis of Chemical Processes, Faculty of Technology, Blida 1
University - Algeria.

MOHAMMED BOUZIANE Djalal

Laboratory of Agricultural Production and Sustainable Valorization of Natural Resources,
Faculty of Nature and Life Sciences and Earth Sciences. Djilali Bounaama University of
Khemis Miliana Algeria.

LARIBI-HABCHI Hassiba

Laboratory for Functional Analysis of Chemical Processes, Faculty of Technology, Blida 1
University - Algeria.

Abstract

This study evaluated the effect of storage temperature on the microbiological and physicochemical quality of a dairy dessert. The results showed that at 6 °C and 10 °C, the dessert remained stable and compliant with ISO standards, ensuring good shelf life and optimal food safety. In contrast, from 22 °C onwards, a rapid decrease in pH and an increase in acidity were observed, accompanied by the proliferation of pathogenic microorganisms such as *Staphylococcus aureus* and *Enterobacteriaceae*. Between 30 °C and 44 °C, spoilage accelerated due to microbial growth, increasing the risk of foodborne intoxications. Therefore, temperature appears to be the key factor determining product stability. Strict compliance with the cold chain, with a critical storage threshold set between 6 °C and 10 °C, is essential to guarantee the quality, safety, and regulatory compliance of the dairy dessert.

Keywords: Dairy dessert cream, Storage temperature, Microbiological quality, Physicochemical parameters, Cold chain, ISO standards.

SPATIAL PLANNING OF ECOTOURISM IN THE CONTEXT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT

Yegana Ahmadova

Azerbaijan State Pedagogical University, Faculty of History and Geography, Baku

ORCID ID: 0000-0002-5570-7041

Abstract

The integration of modern technologies and innovative information systems into the tourism sector has enhanced its economic significance, positioning tourism as a leading industry after traditional heavy industries in the global economy. Information and communication technologies (ICT) play a pivotal role in improving customer services, optimizing operational processes, increasing revenues, and reducing costs within tourism enterprises. Moreover, these technologies reshape employee roles, responsibilities, and skill requirements, transforming the nature of work in the sector.

From a sustainable and ecotourism perspective, the conservation of natural and cultural resources, enhancement of local communities' economic well-being, and minimization of environmental impact are primary objectives. Ecotourism not only contributes economically but also fosters cultural preservation and environmental awareness. ICT enables personalized tourism experiences and improves visitor satisfaction, facilitating a shift from mass tourism to individual, experience-oriented tourism.

In conclusion, contemporary tourism demands an integrated approach encompassing economic, social, and environmental dimensions. Effective application of technology and information systems supports sustainable tourism and ecotourism models, enriching tourist experiences while promoting both local and global environmental and economic sustainability. This integrated approach ensures that tourism development is balanced, responsible, and capable of generating long-term benefits for destinations and communities alike.

Keywords: Sustainable tourism, Sustainable development, Ecotourism.

ZERO-WASTE KITCHENS: A CIRCULAR ECONOMY MODEL IN SUSTAINABLE GASTRONOMY

Mahmut BARAKAZI

Harran University, Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Şanlıurfa, Turkey

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2468-7981>

ABSTRACT

Introduction and Purpose: The growing environmental impact of the food industry has emphasized the need for sustainable practices in gastronomy. Zero-waste kitchens, which adopt circular economy principles, aim to minimize resource consumption, prevent food waste, and transform organic residues into valuable outputs. This study explores the implementation of a circular economy model in professional kitchens to enhance environmental sustainability, resource efficiency, and economic viability. The main purpose is to evaluate how zero-waste strategies can be integrated into gastronomic operations without compromising culinary creativity or quality.

Materials and Methods: A qualitative and quantitative mixed-method approach was adopted. Case studies were conducted in five restaurants practicing zero-waste principles in Europe and Türkiye. Data were collected through semi-structured interviews with chefs and kitchen managers, waste audits, and observational analyses of kitchen processes. Key performance indicators (KPIs) such as waste reduction rate, cost savings, and customer satisfaction were measured over a six-month period. The collected data were analyzed using descriptive statistics and thematic content analysis.

Results: The findings revealed that applying circular economy principles reduced total food waste by an average of 45%. Reuse of by-products (e.g., vegetable peels for stocks, bread waste for fermentation) increased material efficiency and decreased procurement costs by 18%. Additionally, consumer awareness and satisfaction improved due to visible sustainable practices. Collaboration with local suppliers and composting systems contributed to closing the resource loop within the food supply chain.

Discussion and Conclusion: Zero-waste kitchens demonstrate that sustainability and gastronomy can coexist effectively. Implementing circular economy models not only enhances environmental performance but also strengthens brand identity and profitability. However, the transition requires managerial commitment, staff training, and consumer engagement. The study concludes that zero-waste gastronomy offers a scalable model for achieving Sustainable Development Goals (SDGs), particularly responsible consumption and production (SDG 12). Future research should focus on digital tools and lifecycle assessments to further optimize waste management in gastronomy.

Key Words: Zero-waste kitchen, circular economy, sustainable gastronomy, food waste management, environmental sustainability

A STUDY ON RESEARCH ON GENERATIONS AND CULTURAL TOURISM

KUŞAKLAR VE KÜLTÜR TURİZMİNE YÖNELİK YAPILAN ARAŞTIRMALAR ÜZERİNE BİR İNCELEME

Doç. Dr. Ebru GÜNEREN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü

ORCID:0000-0003-2669-4402

Özge KORKMAZ

Bitlis Eren Üniversitesi, Turizm İhtisaslaşma Koordinatörlüğü

ORCID:0000-0002-1508-3326

ÖZET

Çalışmanın amacı kültür turizmi ve kuşaklar üzerine alan yazında bulunan araştırmaların incelenerek mevcut literatürdeki eğilimlerin, yöntemsel yaklaşımların ve araştırma boşluklarının ortaya konulmasıdır. Çalışma kapsamında Web of Science (WoS) ve Scopus veri tabanlarında “generations” ve “cultural tourism” anahtar kelimeleri kullanılarak tarama yapılmış, açık erişimli ve İngilizce dilinde yayımlanmış toplam 12 makale incelemeye alınmıştır. İncelemeye alınan çalışmalar, amaç, yöntem, teorik çerçeve, veri toplama teknikleri ve örneklem özellikleri açısından değerlendirilmiş olup elde edilen bulgular doğrultusunda kültür turizmi ve kuşak araştırmalarının mevcut durumu bütüncül biçimde ortaya konulmuştur. Çalışma bulguları, kuşaklar ve kültür turizmini birlikte ele alan araştırmaların 2016 yılından itibaren yapıldığını, özellikle 2023 ve sonrasında bu alandaki çalışmalarda artış yaşandığına işaret etmektedir. İncelenen araştırmaların yarısının nitel, üçte birinin nicel, geri kalanının ise karma yöntem olmak üzere farklı yöntemler kullandığı görülmüştür. Çalışmalardan yarısının belirli bir teoriye dayandığı tespit edilmiş olup, bu teoriler kuşak kuramı, öz-belirleme kuramı, kültürel sürdürülebilirlik yaklaşımı ve gömülü teori olarak çalışmalarda yer bulmuştur. Genel olarak kültür turizmi ve kuşaklar üzerine yapılan çalışmaların bulguları, Y ve Z kuşaklarının teknolojiye uyum, özgünlük arayışı, sürdürülebilirlik ve kültürel deneyime katılım konularında belirleyici rol oynadığını göstermiştir. Bunun yanı sıra, sessiz kuşak ve babyboomers kuşaklarını merkeze alan çalışmaların sınırlı kaldığı da tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlar, kuşak farklılıklarının kültürel mirasın korunması, kimlik inşası ve sürdürülebilir turizm politikalarının geliştirilmesi açısından stratejik bir öneme sahip olduğunu ortaya koymuştur. Çalışma bulgular kapsamında öneriler geliştirilerek tamamlanmıştır.

ABSTRACT

The aim of this study is to examine research in the literature on cultural tourism and generations to identify trends, methodological approaches, and research gaps. A search was conducted in the Web of Science (WoS) and Scopus databases using the keywords "generations" and "cultural tourism." A total of 12 open-access articles published in English were included in the study. The

reviewed studies were evaluated in terms of their purpose, method, theoretical framework, data collection techniques, and sample characteristics. The findings provide a holistic overview of the current state of cultural tourism and generation research. The study findings indicate that research addressing generations and cultural tourism together has been conducted since 2016, with an increase in the number of studies in this field, particularly from 2023 onward. Half of the reviewed studies employed different methods: qualitative, one-third quantitative, and the remainder mixed. Half of the studies were identified to be based on a specific theory, including generation theory, self-determination theory, cultural sustainability approach, and grounded theory. The findings of studies on cultural tourism and generations in general have shown that Generations Y and Z play a decisive role in adapting to technology, seeking authenticity, sustainability, and engaging in cultural experiences. Furthermore, it has been determined that studies focusing on the silent generation and baby boomers are limited. The results demonstrate that generational differences are strategically important for the preservation of cultural heritage, identity construction, and the development of sustainable tourism policies. The study was completed by developing recommendations based on the findings.

GİRİŞ

Küresel ölçekte yaşanan sosyal, ekonomik ve teknolojik dönüşümler, bireylerin değer yargılarını, yaşam biçimlerini ve tüketim alışkanlıklarını derinden etkilemektedir. Bu dönüşümün en belirgin yansımalarından biri, farklı kuşaklar arasında ortaya çıkan tutum, davranış ve beklenti farklılıklarıdır. Aynı tarihsel dönemde doğarak, benzer toplumsal, kültürel ve ekonomik koşullarda yetişen bireylerin oluşturduğu kuşaklar, toplumların sosyolojik yapısını ve değişim hızını anlamada önemli bir gösterge olarak bilinmektedir (Altuntuğ, 2012). Kuşaklar, yalnızca demografik bir sınıflandırma olarak değil aynı zamanda belirli tarihsel deneyimlerin ve kültürel kodların yansıması olarak değerlendirilmekte olup bireylerin dünyayı algılama biçimlerini, tüketim ve yaşam tarzlarını şekillendirmektedir (Strauss ve Howe, 1991; Benckendorff vd., 2009). Kuşakların sahip oldukları değer sistemlerinin, tüketim alışkanlıklarının ve yaşam tarzlarının anlaşılması, özellikle hizmet sektörlerinde stratejik bir önem taşımaktadır. Turizm sektörü, kuşak farklılıklarının en açık biçimde gözlemlenebildiği alanlardan biri olarak bilinmektedir. Her kuşak, içinde yaşadığı dönemin değerleri ve teknolojik olanakları doğrultusunda farklı güdüler, beklentiler ve tercihler sergilemektedir.

Kuşaklar arasında oluşan bu farklılıklar özellikle kültür turizmi bağlamında önemli bir araştırma alanını oluşturmaktadır. Kültür turizmi, bireylerin tarihî, sanatsal ve geleneksel değerlere dayalı yerleri ziyaret etme, farklı kültürleri tanıma ve bu kültürlerle etkileşim kurma isteğiyle şekillenen bir turizm türü olarak bilinmektedir (Nyaupane, 2006; Pedersen, 2002). Günümüzde turistler, yalnızca bir destinasyonu görmekten ziyade o yerin kültürel dokusunu deneyimlemeyi, yerel halkla etkileşim kurmayı ve özgün yaşam biçimlerini gözlemlemeyi amaçlamaktadır. Kültür turizmi bu yönüyle, hem ekonomik kalkınmayı destekleyen hem de yerel kültürlerin korunmasına katkı sağlayan sürdürülebilir bir turizm biçimi olarak öne çıkmaktadır. Kuşaklar arası bakış açısıyla kültür turizmini ele almak, her bir kuşağın kültürel değerlere, otantiklik arayışına ve turistik deneyimlere yönelik tutumlarını anlamak açısından önemlidir. Bu doğrultuda çalışma, kültür turizmi ve kuşaklar konusuna odaklanan akademik araştırmaları sistematik biçimde inceleyerek literatürdeki eğilimleri, yöntemsel yaklaşımları ve araştırma boşluklarını ortaya koymayı amaçlamaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kuşaklar

Aynı tarihsel dönemde doğmuş ve dönemin sosyal, kültürel, ekonomik ve siyasi dinamiklerinden etkilenen bireylerin oluşturduğu topluluklar, “kuşak” kavramı çerçevesinde değerlendirilmektedir (Altıntuğ, 2012). Türk Dil Kurumu’na göre “kuşak” kavramı, aynı dönemde dünyaya gelen, benzer toplumsal, ekonomik ve kültürel koşullarda yetişen, ortak deneyim ve sorumlulukları paylaşan bireylerin oluşturduğu topluluk olarak tanımlanmaktadır. Kuşakların doğaları, gelenekleri, biyolojik yaşları ve içinde yaşadıkları dönemin toplumsal dönüşümlerine göre sınıflandırılması Antik Yunan düşünürlerine kadar uzanan bir yaklaşım olmakla birlikte, kuşaklara ilişkin ilk bilimsel çalışmalar Comte tarafından 1830–1840 yılları arasında gerçekleştirilmiştir. Comte (1974), toplumsal gelişmenin bir kuşağın edindiği birikimleri kendisinden sonraki kuşağa aktarmasıyla mümkün olabileceğini vurgulamış; kuşaklar arasındaki farklılıkların ise tarihsel sürecin dinamikleriyle birlikte ilerleyen güçler olduğunu ifade etmiştir. Kuşak kavramının önem kazanmasında ise Strauss ve Howe (1991) ve Benckendorff vd. (2009) öncülük etmiştir. Strauss ve Howe (1991) “Generations” kitabında belirli zaman dilimlerinde doğup büyüyen, yaşları birbirine yakın olan bireylerin davranışlarında da benzerlik olduğunu ve kuşakların kendine münhasır davranış kalıpları olduğunu ifade etmişlerdir. Kuşaklar arasında kesin sınırlar çizmek güç olduğundan, kuşakların sınıflandırılmasına yönelik literatürde farklı ölçütler ve yaklaşımlar ortaya konulmuştur. Bu sebeple alan yazında kuşakların doğum yılı aralıklarına ilişkin küçük farklılıklar bulunsa da, genel kabul gören kronolojik sınıflandırma Sessiz Kuşak (1925–1945), Babyboomers (1946–1964), X Kuşağı (1965–1979), Y Kuşağı (1980–1995), Z Kuşağı (1995–2012) ve Alfa Kuşağı (2013 ve sonrası) şeklindedir (Green, 2006; Crumacker ve Crumacker, 2007; Taş vd., 2017; Harpaz ve Snir, 2014).

1925-1945 yılları arasında doğduğu kabul edilen Sessiz kuşak, I. ve II. Dünya Savaşı, Cumhuriyet dönemi ve Büyük Buhran dönemine şahitlik eden olayları yaşamışlardır. Bu kuşak disiplinli ve muhafazakar olarak tanımlanmakta olup (Patalano, 2008), hiyerarşik komuta zincirine ciddi bir bağlılık göstermektedir. Bunun yanı sıra, karar verme süreçlerinde geçmiş deneyimlerinden yararlanmakta, birikim yapmayı tercih etmekte ve ekip çalışmasına uyum sağlamaktadırlar (Tolbize, 2008). Günümüzde emeklilik hayatını yaşayan bu kuşak daha çok medikal turizm, termal turizm ve geriatri turizmi türlerini tercih etmektedir (Kyles, 2005). 1946-1965 yılları arasında yer alan Babybommers kuşağı ise dünyanın her yerinde yaşanan büyük sosyal değişimlerin ortasında büyümüşlerdir. Bu nedenle, kendilerinden önceki kuşağa kıyasla sosyal konularla daha fazla ilgilenmişlerdir (AARP, 2007). McCrindle (2006) de babybommers kuşağının olağanüstü değişimlere tanıklık ettiğini, bu değişimlere uyum sağladığını ve birçok durumda bu değişimleri kendilerinin yarattığını belirtmektedir. Bu kuşağın üyeleri güçlü bir iş ahlakına, iyi iletişim becerilerine ve duygusal olgunluğa sahip olmakla birlikte (Tolbize, 2008), işkoliklik, örgütsel sadakat, iyimserlik, tatminkarlık vb. gibi karakteristik özelliklere sahiptirler (Bourne, 2009). Babyboomers kuşağının seyahatlerinde aileleriyle nitelikli zaman geçirmeye önem verdikleri aynı zamanda romantizm, macera ve heyecan unsurlarını içeren deneyimlere ilgi duydukları bilinmekte (Lehto vd., 2008) ve bu kuşağın günümüzde hüzün turizmi, sağlık turizmi vb. gibi turizm türlerine katıldığı ifade edilmektedir (Karahana, 2020). 1965-1979 yılları arasında doğan X kuşağı ise gelişen teknoloji, siyasi ve kurumsal yetersizliklerin bulunduğu dönemlerde doğmuşlardır. Önceki kuşaklara göre en iyi eğitim seviyesine sahip kuşak olarak kabul edilen X kuşağı, bilgi ve eğitimi ön planda tutmakta, düşüncelerini, fikirlerini ve görüşlerini başkalarıyla paylaşmaktan hoşlanmaktadırlar (Florya, 2014). Genel olarak X kuşağının değerleri arasında değişim yaratma isteği, yüksek farkındalık, teknolojik okuryazarlık, kaliteli eğitim, yaşam boyu öğrenme arzusu, farklı duyguların peşinde olma, bireycilik ve pragmatizm, özgüven, liderlik isteği, cinsiyet eşitliğini benimseme, refah arayışı, çalışkanlık, dürüstlük ve dostluk bulunmaktadır (Shevchenko, 2013). Seyahat planlarken X Kuşağı büyük ölçüde çevrimiçi

seyahat acentelerine, seyahat değerlendirme sitelerine ve arama motorlarına güvenmekte olup, seyahat planlarını müzeler, tarihî mekânlar, sanat ve kültür etkinlikleriyle doldurmayı tercih etmektedirler (Gorenak ve Trdina, 2018).

1980-1995 yılları arasında doğan Y kuşağı, SSCB'nin dağılması, askeri çatışmalar, terör saldırıları, New York'taki gökdelen patlamaları ve Moskova metrosundaki bombalamalar gibi olaylarla şekillenmiş çatışmalı bir dönemde büyümüşlerdir (Benckendorff vd., 2009). Bunun yanı sıra bu kuşak bilgi çağında doğan ilk kuşak olarak bilinmekte ve kablolu televizyon, cep telefonları, çağrı cihazları, telesekreterler, dizüstü bilgisayarlar ve video oyunları ile iç içe büyümüşlerdir. Y Kuşağı'nın temel özellikleri arasında hızlı uyum sağlama, değişim ve zorluk arayışı, teknolojiye merak duyma, hırslı, sürekli yenilik yaratma, yüksek dayanıklılık, bir fikre, davaya veya ürüne adanmışlığında güçlü bir bağlılık gösterme, farklı geçmişlere sahip insanları kolayca ve açık bir şekilde kabul etme ve küresel bir bakış açısına sahip olma yer almaktadır (Gorenak ve Trdina, 2018; Birdir vd., 2019). Y kuşağı bireylerinin, rutin yaşamdan uzaklaşarak farklı yaşam biçimlerini keşfedebilecekleri, yeni deneyimler kazanabilecekleri, yeni yerler görebilecekleri ve bilgi edinme fırsatı sunan seyahatleri tercih ettikleri görülmektedir (Cavagnaro vd., 2018). Bu kuşağa mensup turistler, dinlenme ve rahatlatma odaklı tatilleri tercih etseler de sörf, balıkçılık, doğa yürüyüşü ve bisiklet turu gibi daha aktif etkinliklere de ilgi göstermektedirler (Kattiyapornpong ve Miller 2007). 1995-2012 yılları arasında doğan Z kuşağı ise internet, akıllı telefonlar, video oyunları vb. teknolojik unsurlarla çevrili bir dünyada büyümüşlerdir. Teknolojiyle yakın bir etkileşim içinde büyüyen bu kuşak, literatürde dijital kuşak ya da internet kuşağı olarak da adlandırılmaktadır (Kavalcı ve Ünal, 2016). Z kuşağı, erken yaşta eğitimle tanışmaları sayesinde hızlı bir bilişsel gelişim göstermekte, dijital oyunlara ilgi duymakta, akıllı cihazları yoğun biçimde kullanmakta, sosyal medyada önceki kuşaklara kıyasla daha etkin rol almakta ve küresel gelişmeleri kısa sürede takip edebilmektedirler (Sönmez, 2016). Singh (2014), Z kuşağını teknik konulara ilgi duyan, erken olgunlaşan, koruma altında büyüyen, risk almaktan kaçınan, desteklenmiş ve zaman zaman şımartılmış bireyler olarak tanımlamaktadır. Z kuşağının turizm davranışlarına bakıldığında, seyahat ilhamı konusunda en çok sosyal medyada arkadaşlarının paylaştığı fotoğraflardan etkilendikleri bilinmektedir. Z kuşağı için etkinlikler ve deneyimler öncelikli olsa da, “hayatta bir kez yaşanacak” deneyimler, arkadaşlarla birlikte yapılacak tatiller ve unutulmaz fotoğraflar çekilebilecek seyahatler büyük önem taşımaktadır (Gorenak ve Trdina, 2018). Son olarak 2013 yılından itibaren doğan ve Alfa kuşağı olarak adlandırılan kuşak alan yazına yeteri kadar yerleşmemiş ve bilimsel kaynaklarda konu olarak çok az bir yer tutmaktadır. Genel olarak bu dönemde doğan bireyler Z kuşağından daha yoğun bir şekilde teknolojiye maruz kalmış, ileri teknoloji ve sanal yaşamın içinde bulunan bireyler olarak bilinmektedir (Karahan, 2020).

Kültür Turizmi

Etimolojik olarak “kültür” terimi, Latince “cultura” kelimesinden gelmekte olup, bu kelime “toprağı işlemek”, “bakmak” ya da “yetiştirmek” gibi anlamlar taşımaktadır. Başlangıçta tarımsal üretim, ekim, dikim ve ürün elde etme faaliyetleriyle ilişkilendirilen bu kavram, zamanla toplumların sanatlarını, geleneklerini ve yaşam biçimlerini tanımlayan bir terim hâline gelmiştir (Usal ve Kuşluyan, 2002; Öter ve Özdoğan, 2005). Kültür; bireylerin tarihsel süreç içerisinde biriktirdiği bilgi, gelenek, sanat, dil ve yaşam tarzı gibi unsurların bütünü olarak tanımlanmakta ve toplum tarafından paylaşılarak kuşaktan kuşağa aktarılan bir yapı olarak görülmektedir (Arslanoğlu, 2001; Emekli, 2006). Kültür, toplumların tarih, felsefe, ahlak, bilim, sanat, spor, ekonomi, eğitim, hukuk ve turizm gibi alanlarda ortaya koydukları maddi ve manevi değerlerin bütünüdür ifade eden çok yönlü bir süreçtir. Bu süreç, sanat, dil, din, mimari ve yaşam biçimi gibi unsurları da kapsayarak kişilerin turizm faaliyetlerine katılım nedenleri arasında önemli bir yer tutmaktadır (Çiçek, 2013). Kültür turizmi kavramı, ilk kez 1980'li yılların başında Avrupa

Komisyonu tarafından, Avrupa Birliği'nin ortak kültürel kimliğini ve mirasını öne çıkarmayı amaçlayan çalışmalar kapsamında kullanılmıştır.

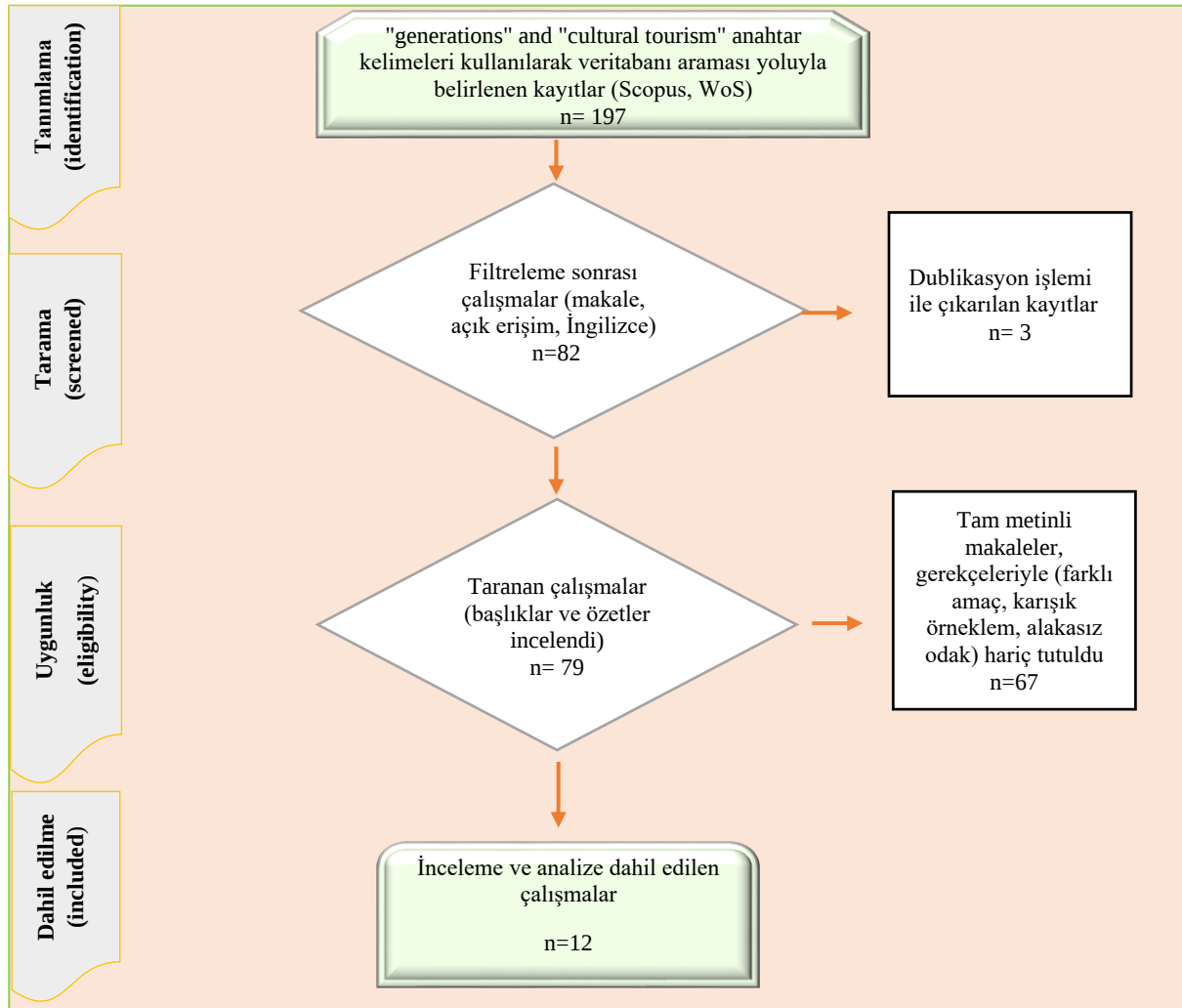
Kültür turizmi, bireylerin geçmiş uygarlıklara ait sosyal, ekonomik, siyasal ve etnik özellikleri tanıma, tarihî yapıları, anıtları, gelenekleri, değerleri, törenleri ve çeşitli sanat biçimlerini keşfetme isteğinden doğan seyahatleri ifade etmektedir (Nyaupane, 2006). Kültür turizmi, kapsamı oldukça geniş olduğundan çok boyutlu bir olgu olarak değerlendirilmektedir. Dünya Turizm Örgütü'ne (WTO) göre kültür turizmi, eğitim, sanat, kültür, festivaller, anıtlar, sit alanları, doğal güzellikler ve hac ziyaretleri gibi çok çeşitli seyahatleri içermektedir (Pedersen, 2002). Bu bağlamda festivaller ve fuarlar, müzeler ve sanat galerileri, el sanatları atölyeleri ve stüdyolar, sahne gösterileri, konserler, tarihî yapılar ve kültürel miras anıtları kültür turizmi kapsamında değerlendirilmektedir (Foo ve Rosetto, 1998). Günümüzde turistler, farklı kültürleri ve insan topluluklarını tanıma, deneyimleme ve bu deneyimlerin bir parçası olma isteğiyle seyahatlerini planlamakta, yerel kültürel unsurların çeşitliliğini keşfetmek ve bu unsurlarla etkileşim kurmak amacıyla seyahat etmektedirler. Bu bağlamda kültür turizmi, ekonomik büyümeye katkı sağlamasının yanı sıra kültürel varlıkların korunması ve tanıtılmasında önemli bir araç işlevi görmekte aynı zamanda doğal, tarihî ve kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılmasına da destek olmaktadır (Güngör, 2022).

Kültür turizmi, yerel halkın gelenek ve göreneklerini ziyaretçilere en etkili biçimde aktarmaya olanak tanıyan bir turizm türü olup, pek çok olumlu etkisi bulunmaktadır (Saarinen vd., 2014). Bu etkiler arasında; küçük ölçekli işletmelerin desteklenmesi ve büyümelerine olanak sağlanması, yerel kaynakların korunmasına yönelik farkındalığın artırılması, mevcut toplumsal imkânların geliştirilmesi, toplum imajının güçlendirilmesi ve sağlıklı toplumsal ilişkiler ile iş birliklerinin teşvik edilmesi yer almaktadır. Bunun yanı sıra, yerel kültür ve geleneklerin korunması, kültürel miras ve turizm hizmetlerinin desteklenmesi yoluyla yerel yatırımların artması, bölgenin çekiciliği ile tanınırlığının yükselmesi ve turizmin mevsimselliğe olan bağımlılığının azaltılması da olumlu etkiler arasındadır. Tüm bu unsurlar, hem turist deneyimlerine değer katmakta hem de kitle turizmi dışında kalan yeni destinasyonlara alternatif bir bakış açısı kazandırmaktadır. Kültür turizmi uygun biçimde planlanıp yönetilmediğinde çeşitli olumsuz sonuçlar da doğurabilmektedir. Plansız yürütülen faaliyetler, somut ve somut olmayan kültürel değerler üzerinde yıkıcı etkilere yol açabilmekte, yerel halkın dini inançlarında, ahlaki değerlerinde ve yaşam biçimlerinde değişimlere neden olabilmektedir. Bunun yanı sıra yalnızca turist taleplerine odaklanılarak ticari amaç güdüldüğünde, destinasyonun özgün ve otantik özellikleri zamanla kaybolabilmektedir (Dinçer ve Ertuğrul, 2000; Federal Provincial Territorial Ministers of Culture and Heritage, 2012).

Kültür turizmi, belirli bir tüketici grubuna hitap eden bir turizm türü olduğundan, bu turizm türüne katılan bireyler “niş turist” olarak adlandırılmakta ve kendilerine özgü bazı özellikler taşımaktadırlar (Richards, 2018). Niş turistlerin özellikleri arasında; çevreye duyarlı, açık fikirli ve kültürel farklılıklara saygı gösteren bir yapıya sahip olmaları, sık seyahat etmeleri ve yabancı kültürlerle etkileşimlerinde entelektüel bir merak ile samimi bir tutum sergilemeleri yer almaktadır. Bu turistler, genellikle yüksek eğitim düzeyine sahip olup, seyahatleri sırasında el sanatlarına ve otantik lezzetlere ilgi göstermekte, diğer turistlere kıyasla daha yüksek gelir ve harcama potansiyeline sahiptirler. Çoğunlukla bireysel olarak ya da küçük gruplar halinde kültür turizmi amaçlı seyahat eden bu turistler, gittikleri destinasyonlarda daha uzun süre vakit geçirme eğilimindedirler (ICOMOS, 1993; Aksu, 2004). Öte yandan kültür turizmi, günümüzde en hızlı gelişme gösteren turizm türlerinden biri olarak değerlendirilmekte ve bu yükselişin gelecekte de devam etmesi beklenmektedir (Uygur ve Baykan, 2007). Buna ek olarak bireylerin farklı kültürleri tanıma, anlamlandırma ve yerel tatları keşfetme eğilimlerinin artarak sürmesiyle, kültür turizmi destinasyonlarının zamanla ziyaretçiler tarafından daha fazla ilgi göreceği öngörülmektedir (Khalilova, 2008).

YÖNTEM

Bu çalışma, kuşaklar ve kültür turizmi alanına ilişkin mevcut literatürü sistematik bir yaklaşımla inceleyerek, elde edilen bulguları bütüncül bir analiz çerçevesinde ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında çalışmaların sistematik biçimde incelenebilmesi amacıyla sosyal bilimler literatüründe yaygın kabul gören Prizma Modeli kullanılmıştır. Prizma modeli, araştırmaların tanımlanması, taranması, uygunluk değerlendirmesi ve dahil etme–dışlama kriterlerine göre sentezlenmesi aşamalarını içeren bir yaklaşım olup, araştırmaların raporlanması ve yorumlanmasında önemli katkılar sağlamaktadır (Page vd., 2021). Bu kapsamda Prizma Modeli doğrultusunda araştırmanın dahil olma kriterleri belirlenmiş ve çalışmalar belirlenen kriterlere göre değerlendirilmiştir. Çalışmada literatür taraması süreci toplam dört aşamada gerçekleştirilmiştir. Bu aşamalar anahtar kelimelerin belirlenmesi (tanımlama), veri tabanlarında tarama yapılması (tarama), taranan çalışmaların uygunluğunun tespit edilmesi (uygunluk), inceleme ve analize dahil edilen çalışmaların tespiti (dahil edilme). Birinci aşamada, araştırılan konu ile ilgili literatürün doğru ve eksiksiz bir şekilde taranabilmesi amacıyla “generations” ve “cultural tourism” anahtar kelimeleri belirlenmiş ve SCOPUS/Web of Science (WoS) veri tabanlarında tarama yapılmıştır. Araştırmada SCOPUS ve WoS veri tabanları tercih edilme sebebi sosyal bilimler alanında yaygın olarak kullanılan güvenilir kaynaklar arasında yer almaları ve İngilizce yayımlanan akademik çalışmaları kapsamlı biçimde indekslemeleridir (Vieira ve Gomes, 2009).



Şekil 1. Prizma Model

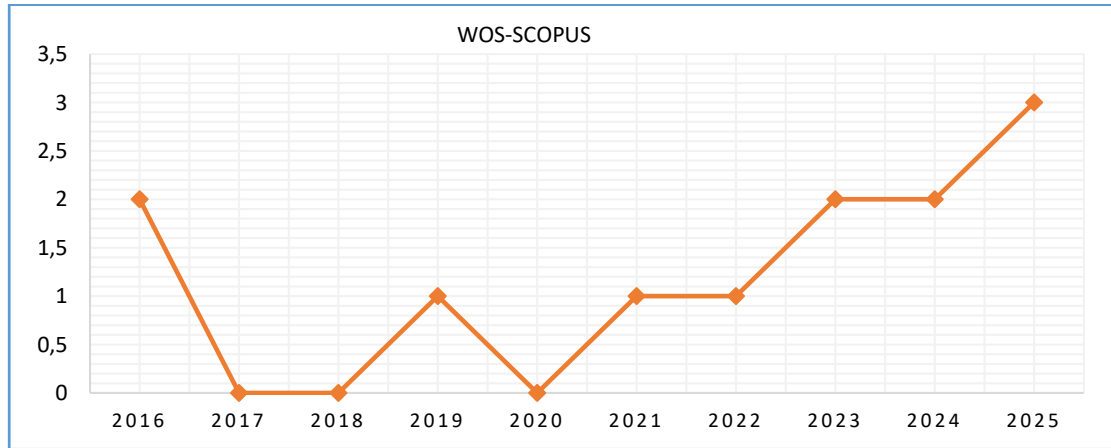
Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

İkinci aşamada veri tabanlarında yapılan çalışmalar araştırmanın amacı doğrultusunda belirli kısıtlamalara tabi tutulmuş olup, dahil etme ve hariç tutma yöntemleri uygulanmıştır. Üçüncü aşamada taranan çalışmaların özet ve başlıkları incelenmiş, çalışmaya uygun olmayanlar elenmiştir. Son aşamada ise analize dâhil edilen çalışmalar tespit edilmiştir. Bu doğrultuda kuşaklar ve kültür turizmi çalışmalarını ortaya koyma amacıyla yapılan Prizma Modeli'nde yer alan basamaklar Şekil 1'de görselleştirilmiştir.

Yapılan taramada WoS veri tabanında 153 çalışma, Scopus veri tabanının da ise 44 çalışma olmak üzere toplam 197 çalışma belirlenmiştir. Çalışmaların açık erişim, İngilizce dilinde yazılmış ve makale türünde olması, dahil edilme kriterleri olarak belirlenmiş olup toplam 82 çalışma bu kapsama girmiştir. Her iki veri tabanındaki çalışmalar dublikasyon kontrolüne tabi tutulmuş ve tekrar eden 3 çalışma elenmiştir. Kalan 79 çalışma özet ve başlıklar açısından da incelenerek farklı amaç, karışık örneklem gibi sorunlardan ötürü elenmiş ve sonuç olarak analiz için toplamda 12 çalışma belirlenerek bu çalışmalar analiz edilmiştir. Araştırmada etik onay gerektirecek herhangi bir durum bulunmadığından etik kurul onayı alınmamıştır.

BULGULAR

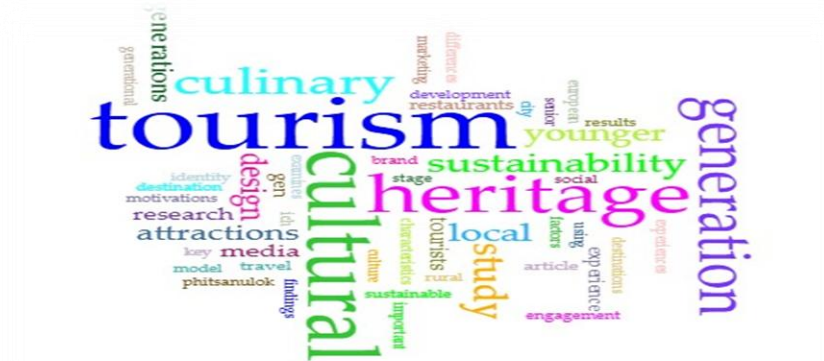
Literatür taraması sonucunda kuşaklar ve kültür turizmi ile ilgili elde edilen çalışmalar yayın yılı, kullanılan yöntem, veri toplama teknikleri ve teorik çerçeve gibi temel kategoriler altında sınıflandırılmıştır. Bu sayede kuşaklar ve kültür turizmi araştırmalarında kullanılan yöntemsel çeşitlilikler ve teorik yaklaşımlar ortaya konularak, literatürdeki araştırma boşlukları belirlenmeye çalışılmıştır. Grafik 1 incelendiğinde kuşaklar ve kültür turizmi konusundaki akademik çalışmaların ilk olarak 2016 yılında başladığı, 2017-2018 ve 2020 yıllarında konu ile ilgili hiç çalışma yapılmadığı görülmektedir. 2016 yılında 2, 2019-2021 ve 2022 yılında 1'er, 2023 ve 2024 yıllarında 2'ser, 2025 yılında ise 3 çalışma yapılmıştır.



Grafik 1. Kuşak ve Kültür Çalışmalarının Yıllara Göre Dağılımı

Grafik 1'e göre kuşaklar ve kültür turizmi ilişkisine yönelik akademik çalışmaların nispeten yeni bir alan olduğu görülmektedir. İlk yayınların 2016 yılında ortaya çıkması bu konuda akademik ilginin oldukça geç başladığını göstermektedir. Bunun yanı sıra 2017-2018 ve 2020 yıllarında hiç çalışma yapılmamış olması, bu alanın süreklilik kazanmada zorlandığını ve istikrarlı bir araştırma eğilimi oluşmadığını ortaya koymaktadır. 2016 yılında iki çalışma ile başlayan süreç, 2019-2022 yılları arasında yalnızca birer çalışma ile sınırlı kalmıştır. Buna karşılık 2023 ve 2024 yıllarında tekrar ikişer yayın yapılması, alana yönelik ilginin yeniden canlanmaya başladığına işaret etmektedir. 2025 yılında üç çalışmaya ulaşılması ise bu ilginin daha da arttığını ve konunun akademik alanda yükselen bir araştırma trendi haline geldiğini göstermektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, başlangıçta durağan ve kesintili bir seyir izleyen çalışmaların son yıllarda giderek artış eğilimi yaşadığı, bu durumun da kuşaklar arası farklılıkların kültür turizmi

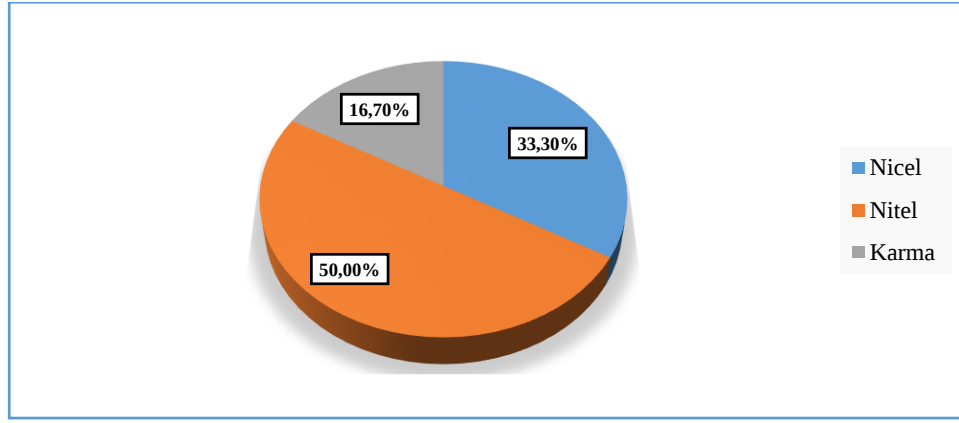
bağlamında önem kazanmaya başladığı söylenebilmektedir. Bu eğilimin, ilerleyen yıllarda yalnızca sayısal artışla sınırlı kalmayıp, kuşaklar ve kültür turizmi ilişkisini farklı alt boyutlardan ele alan, disiplinler arası yaklaşımları içeren çeşitlenmiş araştırmalara zemin hazırlayabileceği ve bu alandaki çalışmaların disiplinler arası bir yaklaşımla daha kapsamlı bir şekilde ele alınması beklenmektedir.



Şekil 2. Kelime Bulutu Analizi

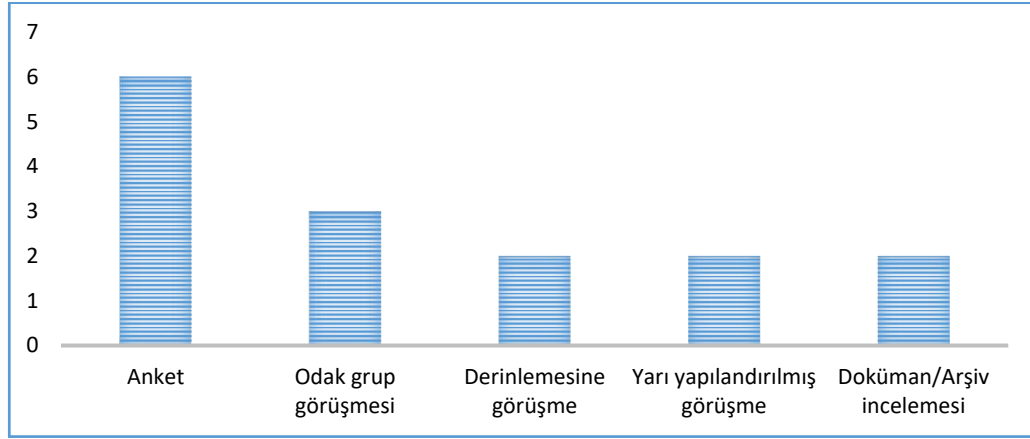
Şekil 2’de yer alan kelime bulutu analizi, kültür turizmi ve kuşaklar konusuyla ilgili çalışmalarda en sık kullanılan kelimeleri ortaya koymaktadır. İncelenen kelime bulutunda en çok tekrar eden kelimelerin “tourism”, “cultural”, “heritage”, “culinary”, “generation”, “sustainability” olduğu görülmektedir. En sık kullanılan kelimelere bakıldığında literatürde kültür turizmi araştırmalarının yalnızca kültürel ve tarihî mirasın korunması ve tanıtılması ile sınırlı kalmadığını aynı zamanda gastronomi odaklı deneyimlerin (culinary) kültür turizminin ayrılmaz bir boyutu olarak ele alındığını göstermektedir. Özellikle “generation” kavramının öne çıkması, farklı kuşakların turizm davranışlarının karşılaştırmalı olarak incelendiğini ve kültürel miras ile turizm etkileşiminde kuşaklar arası algı farklılıklarının önemli bir araştırma eksenine haline geldiğini göstermektedir. Bununla birlikte “sustainability” kelimesinin sıklığı, kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılması, turizm faaliyetlerinin çevresel ve toplumsal boyutlarıyla uyumlu yürütülmesi ve uzun vadeli koruma-kullanma dengelerinin sağlanması yönündeki eğilimleri desteklemektedir. Dolayısıyla kelime bulutu analizi, kültür turizmi literatürünün giderek daha fazla disiplinler arası bir yaklaşımla ele alındığını, miras, gastronomi, kuşaklar arası farklılıklar ve sürdürülebilirlik temalarının birbirini tamamlayan biçimde işlendiğini ortaya koymaktadır. Bu da alanın hem teorik gelişimini hem de uygulamaya dönük politika ve strateji önerilerini şekillendiren temel eğilimlere işaret etmektedir.

Grafik 2, kültür turizmi ve kuşaklar konusundaki çalışmalarda kullanılan yöntemlerin dağılımını göstermektedir. İncelenen çalışmaların %50'sinin nitel, %33,3'ünün nicel ve %16,7'sinin karma yöntemle gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Bu bulgular, kültür turizmi ve kuşaklar konusunun çok boyutlu bir olgu olarak ele alındığını ve araştırmacıların bu kavramın farklı perspektiflerden inceleme çabası içinde olduğunu ortaya koymaktadır.



Grafik 2. Çalışmalarda Kullanılan Yöntemler

Kültür turizmi ve kuşaklar araştırmalarında kullanılan veri toplama teknikleri ile ilgili bilgiler Grafik 3'te gösterilmiştir. Bu çalışmalarda kullanılan veri toplama tekniklerinin çeşitliliği, bu kavramının farklı yönlerini anlamak için benimsenen metodolojik yaklaşımları yansıtmaktadır.



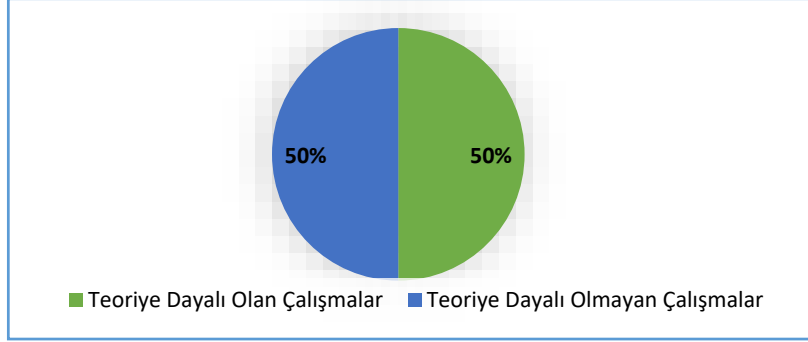
Grafik 3. Veri Toplama Teknikleri

Grafik 3 incelendiğinde, en yüksek oranı anketlerin (%33,3) oluşturduğu görülmektedir. Bu durum, kuşaklar arası farklılıkların sistematik biçimde ölçülmesine ve büyük örneklemeler üzerinden genellenebilir sonuçlar elde edilmesine yönelik metodolojik bir tercihi yansıtmaktadır. Özellikle Chung vd. (2016), Pérez-Tapia vd. (2022), Tănase vd. (2023) ve Jiang vd. (2024) gibi çalışmalarda anket tekniğiyle elde edilen veriler, farklı kuşakların seyahat motivasyonları, kültürel mirasa yönelik tutumları ve turizm davranışlarının nicel karşılaştırmalarına olanak sağlamıştır.

Bununla birlikte, odak grup görüşmeleri (%25) ile derinlemesine (%16,7) ve yarı yapılandırılmış (%16,7) görüşmeler, araştırmacıların nitel yaklaşımlara yöneldiğini de ortaya koymaktadır. Youn ve Uzzell (2016) ile Ciuculescu ve Luca (2025) gibi çalışmalarda odak gruplar, genç kuşakların kültürel miras ve turizm algılarını çok boyutlu tartışmalar üzerinden anlamaya imkân tanımıştır. Doornbos vd. (2023) ve Qu (2025) tarafından kullanılan derinlemesine görüşmeler, kuşakların aidiyet, kimlik ve sürdürülebilirlik algılarını kişisel yaşam öyküleri üzerinden analiz ederek sayısal verilerin ötesinde bir içerik üretmiştir. Jongsuksomsakul (2024) ve Cheng vd. (2025) gibi çalışmalarda tercih edilen yarı yapılandırılmış görüşmeler ise katılımcıların hem yönlendirilmiş hem de esnek biçimde deneyimlerini aktarmalarına olanak sağlayarak, özellikle gastronomi turizmi ve kültürel sürdürülebilirlik bağlamında kuşakların farklı tutumlarını açığa çıkarmıştır. Grafikte ayrıca doküman ve arşiv incelemelerinin (%16,7) de belirli bir ağırlığa sahip olduğu görülmektedir. Hjorthén (2021) tarafından yapılan tarihsel odaklı çalışmada, ata turizmi ve kültürel diplomasi süreçlerinin anlaşılmasında resmi belgeler, arşiv kayıtları ve basın materyalleri temel veri kaynakları olarak kullanılmıştır. Benzer şekilde, Ramos-Soler vd. (2019)

çalışmasında turizm uygulamalarının içeriklerini belgeler üzerinden incelenerek, yaşlı kuşakların teknoloji kullanımıyla kültürel miras deneyimleri arasındaki ilişkiyi değerlendirmişlerdir. Bu durum, doküman incelemesinin özellikle tarihsel süreçlerin ve teknolojik gelişmelerin turizm deneyimine etkilerini anlamada önemli bir teknik olduğunu göstermektedir.

Son olarak kültür turizmi ve kuşaklar konusuyla ilgili çalışmaların teorik temellerine ilişkin veriler Grafik 4'te verilmiştir. İncelenen toplam 12 makaleden yarısının (%50) belirli bir teorik çerçeve temelinde gerçekleştirildiği, diğer yarısının (%50) ise herhangi bir teoriye dayandırılmadığı görülmektedir.



Grafik 4. Teorik Çerçeveye Dayalı ve Dayalı Olmayan Çalışmaların Dağılımı

Belirli bir teorik çerçeveye dayalı olarak gerçekleştirilen kültür turizmi ve kuşaklar konusundaki araştırmaların çeşitli kuramsal yaklaşımlar çerçevesinde şekillendiği görülmektedir. Chung vd. (2016) kuşak kuramını, Jiang vd. (2024) öz-belirleme kuramını, Cheng vd. (2025) kültürel sürdürülebilirlik yaklaşımını temel almış, Qu (2025) ise gömülü teori yöntemini kullanarak teori geliştirmeyi amaçlamıştır.

Buna karşılık, çalışmaların diğer yarısında belirgin bir kuramsal teori bulunmamaktadır. Ramos-Soler vd. (2019) ve Hjorthén (2021) tarafından yürütülen araştırmalarda sırasıyla turizm uygulamalarının kullanımı ve arşiv belgeleri üzerinden tarihsel süreçler incelenmiştir. Doornbos vd. (2023), Tănase vd. (2023) ve Jongsuksomsakul (2024) tarafından yapılan çalışmalarda ise nitel görüşmeler ve katılımcı süreçler aracılığıyla kuşakların turizm deneyimlerine odaklanılmış, ancak kuramsal bir çerçeve açık biçimde kullanılmamıştır. Ciuculescu ve Luca (2025)'nin çalışması da kültürel marka tartışmalarına kavramsal düzeyde katkı sunmakla birlikte, net bir kuramsal dayanakla ilişkilendirilmemiştir.

Bu dağılım, alanda hem teorik katkı sağlamaya yönelik hem de uygulamaya dönük bilgi üretiminin dengeli biçimde sürdürüldüğünü göstermektedir. Teorik çerçeveye dayalı çalışmalar literatürde kavramsal zenginlik oluştururken, kuramsal temeli bulunmayan çalışmalar pratik faydaları ve saha odaklı bulgularıyla öne çıkmaktadır. Böylelikle kültür turizmi ve kuşaklar üzerine olan araştırmalarda metodolojik çeşitlilik ve disiplinlerarası yaklaşımın belirginleştiği görülmektedir. Son olarak konuya ilişkin yürütülen çalışmalara dair amaç, yöntem ve sonuç bilgileri Tablo 1'de derlenmiş olup, bu tablo kuşaklar ve kültür turizmi alanındaki mevcut durumun genel bir görünümü oluşturmaktadır.

Tablo 1. Konu ile İlgili Yapılmış Olan Çalışmalar

Çalışmanın Künyesi	Çalışmanın Amacı	Çalışmanın Yöntemi	Çalışmanın Sonucu
Chung vd. (2016) Cross-Strait Tourism and Generational Cohorts.	Çinli turistlerin Tayvan'a yönelik seyahat motivasyonlarını ve destinasyon imaj algılarını kuşak kuramı çerçevesinde incelemek.	Tayvan'a seyahat eden 350 Çinli turistten elde edilen veriler üzerinden dört farklı kuşağın motivasyonel özellikleri karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir.	Kuşakların tarihsel deneyimlerinden kaynaklanan farklılıkların motivasyon ve destinasyon imajını şekillendirdiğini ve sınır-ötesi turizm politikalarının kuşak faktörünü dikkate alması gerektiği ortaya konulmuştur.
Youn ve Uzzell (2016) The Young Generations' Conceptualisation of Cultural Tourism: Colonial Heritage Attractions in South Korea	Güney Afrika'daki genç kuşakların kültür turizmini ve sömürge mirasıyla ilişkili turistik mekânları nasıl kavramsallaştırdıklarını incelemektir.	Üniversite öğrencileriyle yapılan nitel araştırmada anketler ve odak grup görüşmeleri kullanılmıştır.	Genç kuşakların sömürge mirası alanlarını eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirdiği, kültür turizmini ise yalnızca mirasın korunması değil, aynı zamanda kimlik, aidiyet ve toplumsal adalet arayışıyla ilişkilendirdiğini görülmüştür.
Ramos-Soler vd. (2019) ICT and The Sustainability of World Heritage Sites. Analysis of Senior Citizens' Use of Tourism Apps	İspanya'daki UNESCO Dünya Kültürel Miras Alanlarında seyahat eden 60 yaş ve üzeri turistlerin (Baby Boomers ve Sessiz Kuşak) turizm uygulamaları kullanımını incelemek ve bu araçların sürdürülebilir kültür turizmine katkısını değerlendirmektir.	Nitel (odak grup görüşmeleri) ve nicel (15 Dünya Mirası şehri turizm uygulamalarının içerik analizi) yöntemler birlikte kullanılmıştır	BİT ve mobil uygulamaların yaşlı turistlerin seyahat deneyimini olumlu etkilediğini, beklentilerini büyük ölçüde karşıladığını ve bu kuşağın kültür turizmi ile Dünya Kültürel Miras Alanlarının sürdürülebilirliği açısından kritik bir hedef grup olduğunu tespit edilmiştir.
Hjorthén (2021) Old World Homecomings: Campaigns of Ancestral Tourism and Cultural Diplomacy, 1945–66	1945–1966 yılları arasında düzenlenen ata turizminin, göçmenlerin ikinci ve üçüncü kuşak torunlarının ata yurtlarıyla bağlarını güçlendirmedeki rolünü ve kültürel diplomasi aracı olarak nasıl kullanıldığını incelemek.	Avrupa'da turizm endüstrisini genişletmeye yönelik girişimler, “person-to-person” programları ve İsveç'in 1966 Homecoming Year kampanyası üzerinden tarihsel bir analiz gerçekleştirilmiştir.	Ata turizminin bireysel deneyimlerin ötesinde ekonomik ve politik çıkarlarla şekillendiği, liberal-demokratik ideolojiye dayalı olarak ulusal ekonomilere ve uluslararası ilişkilere hizmet eden bir kültürel diplomasi aracı haline geldiği tespit edilmiştir.
Pérez-Tapia vd. (2022) Cultural Context or Generational Cohort: Which Influences Tourist Behavior More?	Milenyum kuşağının ortak özelliklere sahip olup olmadığını ve içinde bulundukları kültüre bağlı olarak farklılık gösterip göstermediğini kültür turizmi bağlamında incelemektir.	Güney Koreli ve İspanyol milenyum kuşağı bireylerine (1982–2002 doğumlu) uygulanan anketten elde edilen veriler analiz edilmiştir.	Milenyum kuşağı içinde ortak özelliklerden ziyade kültürel farklılıkların belirleyici olduğunu, Koreli gençlerin daha çok rahatlamak ve stres azaltma odaklı, İspanyolların ise yeni yerler, tarihî miras ve kültürel deneyim arayışına yöneldiği ortaya konulmuştur.
Doornbos vd. (2023) “We Have A Shared History”: Roots Travel to Indonesia across Indo-European Generations	Üç farklı kuşaktan Indo-Avrupalıların kökler turizmi kapsamında Endonezya'ya yaptıkları seyahatlerin aidiyet duygularını nasıl etkilediğini ve kültürel mirasla olan bağlarını incelemektir.	21 aileden 50 kişiyle yaşam öyküsü odaklı derinlemesine görüşmeler yapılmış ve veriler tematik analizle değerlendirilmiştir.	Ata geçmişi, kişisel ve kolektif hafızaların kuşaklar arasında farklılaşan aidiyet algılarını şekillendirdiğini, bu seyahatlerin hem bireysel hem de ailevi dönüşümlere yol açarak travmatik geçmişlerle yüzleşme, sessizlikleri bozma ve Endonezya mirasını yeniden keşfetme süreçlerini teşvik ettiğini ortaya konulmuştur.
Tănase vd. (2023) Generation Z Romanian Students' Relation with Rural Tourism—An Exploratory Study	Z kuşağının kırsal turizmle olan ilişkisini kültürel miras ve geleneksel gastronomi unsurları üzerinden incelemek ve kırsal destinasyonlara yönelik davranışlarını öngören bir model geliştirmek	Romanya'daki üniversite öğrencilerinden elde edilen 323 anketten, Z kuşağına mensup 280 katılımcıya ait veriler analiz edilmiştir.	Z kuşağının yerel gastronomi ve özgün kültürel çekiciliklere yüksek değer verdiğini, konaklama tercihlerinde fiyat unsurunun belirleyici olduğunu ve bu kuşağın artan pazar payı nedeniyle destinasyonların gelecekte stratejilerini bu eğilimlere göre uyarlamaları gerektiği tespit edilmiştir.

Jiang vd. (2024). Unpacking Generation Z Tourists' Motivation for Intangible Cultural Heritage Tourism.	Z kuşağı turistlerin somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) turizmine katılım motivasyonlarını incelemek	Çin'de 1995 sonrası doğmuş bireylerden çevrimiçi anket yoluyla 346 yanıt toplanmış ve veriler SmartPLS ile yapısal eşitlik modellemesi kullanılarak analiz edilmiştir	Özgünlük ve yenilik arayışı gibi içsel motivasyonların ve kültürel kimlik, sosyal sürdürülebilirlik ile sosyal medya etkileşimi gibi dışsal motivasyonların SOKÜM turizmine katılım niyetini olumlu etkilediğini, ancak tarihsel nostaljinin bu niyet üzerinde etkili olmadığı tespit edilmiştir.
Jongsuksomsakul (2024) Promoting Traditional Gastronomy to Build Cultural Tourism and Encourage The Younger Generation to Return Home: A Media Co-Creation Case Study in Thailand.	Tayland'da geleneksel gastronominin medya aracılığıyla tanıtılarak kültür turizminin geliştirilmesi ve genç kuşağı memleketlerine dönmeye teşvik etmek.	Ortak medya üretimi (co-creation) yaklaşımı benimsenmiş, yerel halk, gençler ve turizm paydaşlarının katılımıyla geleneksel yemeklerin tanıtımına yönelik görsel-işitsel içerikler üretilmiştir.	Medya ortak üretiminin hem kültürel gastronomi turizminin cazibesini artırdığını hem de genç kuşakların yerel kimlik ve aidiyet duygularını güçlendirerek memlekete dönüş eğilimini desteklediği görülmüştür.
Cheng vd. (2025) Design Strategies for Culinary Heritage Restaurants from a Cultural Sustainability Perspective: Focusing on Generation Z Consumers	Z kuşağı tüketicilerinin mutfak mirası restoranlarını tercih etme motivasyonlarını ve kültürel sürdürülebilirlik açısından bu tercihlerde etkili olan faktörleri incelemek.	Wuhan/Hubei'de sekiz mutfak mirası restoranında Z kuşağı tüketicilerle yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmış, elde edilen bulgular Analitik Hiyerarşi Süreci (AHP) ile nicel olarak değerlendirilmiştir	Restoranlarda yerel kültürün sunumunun, sosyal medyada kimlik onayının ve yerel malzemelerin Z kuşağının tercihlerinde en güçlü belirleyiciler olduğu, bu doğrultuda yiyecek tasarımı, çevrimiçi platformlar, deneyimsel tasarım ve marka kimliği üzerine kültürel sürdürülebilirlik odaklı stratejiler geliştirilmesi gerektiğini ortaya konulmuştur.
Ciuculescu ve Luca (2025) Developing a Sustainable Cultural Brand for Tourist Cities: Insights from Cultural Managers and the Gen Z Community in Braşov, Romania	Güney Afrika'daki genç kuşağın kültür turizmini nasıl kavramsallaştırdığını ve sömürge mirasıyla ilişkili turistik mekânlara yönelik algılarını incelemek.	Üniversite öğrencilerinden oluşan genç kuşak katılımcılarla anket ve odak grup görüşmeleri gerçekleştirilerek nitel veri toplanmıştır.	Genç kuşağın sömürge mirası alanlarını eleştirel bir perspektifle değerlendirdiği, kültür turizmini yalnızca mirasın korunması değil, aynı zamanda kimlik, aidiyet ve toplumsal adalet arayışı ile ilişkilendirdiğini ortaya koyulmuştur.
Qu (2025) Intergenerational Dynamics and Sustainability in Community-Based Tourism: A Case Study of Koh Kret.	Koh Kret'te topluluk temelli turizm sektöründe kuşaklar arası dinamikleri inceleyerek gençlerin aile işletmelerini devralma konusundaki isteksizliklerini ve bunun sürdürülebilir turizm ile kültürel koruma üzerindeki etkilerini analiz etmek.	25 katılımcı ile yapılan derinlemesine görüşmelerin gömülü teori yaklaşımıyla analiz edilmiştir.	Yaşlı kuşakların teknoloji ve operasyonel zorluklarla mücadele ettiğini, gençlerin ise farklı kariyer beklentileri ve modern çalışma koşullarına yönelim nedeniyle aile işletmelerine ilgisiz kaldığını göstermektedir. Bu durum kültürel mirasın devamlılığını tehdit ederken, dijital mentorluk, eğitim iş birlikleri ve politika desteklerinin gençlerin katılımını artırarak sürdürülebilirliği güçlendirebileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 1'de özetlenen çalışmalar, kuşaklar ve kültür turizmi ilişkisini farklı dönemler, kültürel bağlamlar ve yöntemsel yaklaşımlar üzerinden inceleyen araştırmalardan oluşmaktadır. Çalışmaların ortak yönü, kuşak kimliğinin turistik motivasyonlar, kültürel miras algısı, sürdürülebilirlik eğilimleri ve teknolojik etkileşim biçimleri üzerindeki belirleyici rolüne vurgu yapmalarıdır. Bu kapsamda erken dönem çalışmalar (Chung vd., 2016; Youn ve Uzzell, 2016), kuşak kuramı çerçevesinde turistlerin seyahat güdülerinin tarihsel deneyimler, toplumsal değerler ve kültürel kimliklerle nasıl şekillendiğini ortaya koymuştur. Orta dönemdeki araştırmalar (Ramos-Soler vd., 2019; Hjorthén, 2021; Pérez-Tapia vd., 2022) ise kuşaklar arası karşılaştırmalara odaklanarak kültürel mirasın aktarımı, aidiyet ve kimlik inşası süreçlerinde kuşak farklarının önemini vurgulamıştır. Son dönem çalışmalar ise (Jiang vd., 2024; Cheng vd.,

2025; Qu, 2025) dijitalleşme, kültürel sürdürülebilirlik ve deneyimsel tasarım kavramlarını öne çıkararak özellikle Z kuşağının kültürel miras, gastronomi ve topluluk temelli turizm deneyimlerine yaklaşımını incelemiştir. Değerlendirilen çalışmalar kuşaklar arası farklılıkların hem tüketim alışkanlıklarını hem de kültürel değerlerin korunması, yerel kimliğin yeniden üretimi ve sürdürülebilir turizm pratiklerinin geliştirilmesi açısından da kritik bir unsur olduğunu göstermektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, çalışmalar ağırlıklı olarak **Z ve Y kuşaklarına** odaklanmakta olup bu iki kuşağın teknolojiye uyum, özgünlük arayışı ve sürdürülebilir turizm değerleri açısından kültür turizminin geleceğini şekillendiren temel gruplar olduğunu göstermektedir. Bunun yanı sıra, Sessiz kuşak ve Babyboomers gibi daha yaşlı kuşaklara ilişkin çalışmaların (Ramos-Soler vd., 2019) sınırlı sayıda olduğu görülmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, kültür turizmi ve kuşaklar konusuna odaklanan akademik araştırmaları sistematik biçimde inceleyerek literatürdeki eğilimleri, yöntemsel yaklaşımları ve araştırma boşluklarını ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Web of Science (WoS) ve Scopus veri tabanlarında yapılan tarama sonucunda açık erişimli, İngilizce dilinde yayımlanmış toplam 12 makale analiz kapsamına alınmıştır. Çalışmalar, amaç, yöntem, teorik çerçeve, veri toplama teknikleri ve örneklem özellikleri açısından değerlendirilmiş olup elde edilen bulgular doğrultusunda kültür turizmi ve kuşak araştırmalarının mevcut durumu bütüncül biçimde ortaya konulmuştur.

Elde edilen sonuçlar, kuşaklar ve kültür turizmi ilişkisinin akademik literatürde nispeten yeni gelişen bir araştırma alanı olduğunu göstermektedir. İlk çalışmaların 2016 yılında başladığı, sonraki yıllarda araştırma sayısının dalgalı bir seyir izlediği, özellikle 2023 ve 2025 yılları arasında artış eğilimi gösterdiği belirlenmiştir. Bu durum, kültür turizmi bağlamında kuşak farklılıklarına yönelik ilginin giderek artmakta olduğunu ve konunun disiplinler arası bir yön kazandığını ortaya koymaktadır. Yöntemsel açıdan değerlendirildiğinde, araştırmaların yarısının nitel, üçte birinin nicel, geri kalanının karma yöntemle gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Bu çeşitlilik, kuşakların kültürel miras algısı ve turizm davranışlarını anlamada farklı bakış açılarının benimsendiğini göstermektedir. Veri toplama tekniklerinde en fazla anketlerin (%33,3) kullanıldığı, bunu odak grup, derinlemesine görüşme ve yarı yapılandırılmış görüşmelerin izlediği belirlenmiştir. Nitel tekniklerin öne çıkması, özellikle genç kuşakların (Y ve Z) kültürel miras, kimlik ve sürdürülebilirlik kavramlarını nasıl deneyimlediklerini anlamada önemli bir tercih olarak değerlendirilmektedir.

Teorik temeller açısından incelendiğinde, çalışmaların yarısının belirli bir kuramsal çerçeveye dayandığı görülmüştür. Kuşak kuramı, öz-belirleme kuramı, kültürel sürdürülebilirlik yaklaşımı ve gömülü teori bu bağlamda öne çıkan yaklaşımlardır. Diğer çalışmalar ise kuramsal çerçeveye dayanmamakla birlikte saha temelli, uygulamaya dönük bulgular ortaya koymuşlardır. Bu durum, alanda hem teorik katkı hem de pratik faydayı hedefleyen dengeli bir araştırma eğiliminin varlığına işaret etmektedir. İçerik olarak, incelenen çalışmalar kuşakların kültür turizmine yönelik algı, motivasyon ve davranışlarında belirgin farklılıklar bulunduğunu göstermektedir. Sessiz kuşak ve babyboomers grubunun kültürel mirasın korunması ve tarihi değerlere dayalı deneyimlere öncelik verdiği, Y ve Z kuşaklarının ise yenilik, etkileşim ve sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımlar sergilediği belirlenmiştir. Özellikle Z kuşağı için sosyal medya etkileşimi, özgünlük arayışı ve kimlik temsili, kültür turizmi deneyiminin önemli bileşenleri hâline gelmiştir. Gastronomi turizmi, somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) ve kökler turizmi gibi alt alanlarda kuşaklar arası farkların belirginleştiği; teknolojik yeniliklerin genç kuşakların katılımını artırdığı görülmüştür.

Bu çalışmalar bir bütün olarak değerlendirildiğinde, kuşak farklılıklarının kültür ve turizm ilişkisini anlamada merkezi bir rol oynadığı görülmektedir. İncelenen araştırmalar, farklı ülkelerde ve bağlamlarda yürütülmüş olmasına rağmen ortak olarak kuşakların turistik deneyim,

motivasyon, algı ve katılım biçimlerinde tarihsel, sosyo-kültürel ve teknolojik faktörlerden kaynaklanan belirgin ayrışmalar bulunduğu ortaya konmuştur. Eski kuşaklar için kültürel miras alanları daha çok aidiyet, nostalji ve anıların korunması ile ilişkilendirilirken, genç kuşaklar özgünlük, yenilik, dijital etkileşim ve sosyal kimlik boyutlarını öne çıkarmaktadır. Bunun yanı sıra, kültürel bağlamın turist davranışları üzerinde kuşak etkisinden daha güçlü bir belirleyici olabildiği bu nedenle destinasyon yönetimlerinin hem kültürel çeşitliliği hem de kuşaklara özgü beklentileri dikkate alarak stratejiler geliştirmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Çalışmalar, kültürel mirasın yalnızca geçmişin korunmasına hizmet eden bir unsur değil aynı zamanda kuşaklar arasında kimlik inşası, toplumsal bağların güçlendirilmesi ve sürdürülebilir turizmin geleceği açısından dinamik bir araç olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla, kuşaklar arası farklılık ve bağlantıların çok boyutlu olarak analiz edilmesi, turizm politikalarının geliştirilmesinde ve kültürel sürdürülebilirliğin sağlanmasında kritik bir gereklilik olarak öne çıkmaktadır.

Gelecek çalışmalar açısından ise kuşaklar arası karşılaştırmaların daha da derinleştirilmesi, özellikle farklı kuşakların aynı bağlamda kültürel miras ve turizm algılarının karşılaştırmalı olarak ele alınması önem arz etmektedir. Mevcut araştırmaların çoğu belirli ülke ve bölgelere yoğunlaştığından farklı kültürel bağlamlarda yapılacak karşılaştırmalar kültürel etkilerin daha görünür hale gelmesine katkı sağlayacaktır. Bunun yanı sıra genç kuşakların kültürel turizm deneyimlerinde öne çıkan dijitalleşme, sosyal medya, sanal gerçeklik ve artırılmış gerçeklik gibi yeni teknolojilerin rolünün araştırılması, hem akademik literatüre hem de uygulamaya yönelik yenilikçi bulgular sunacaktır.

KAYNAKÇA

- AARP. (2007). *Leading a multigenerational workforce*. Erişim adresi: https://assets.aarp.org/www.aarp.org/articles/money/employers/leading_multigenerational_workforce.pdf (E.T.: 10.10.2025)
- Aksu, M. (2004). *Turistlerin ve destinasyonlarda sunulan kültürel miras arasındaki ilişkiyi belirlemeye yönelik bir araştırma: Troya örneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Altuntuğ, N. (2012). Kuşaktan kuşağa tüketim olgusu ve geleceğin tüketici profili. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 4(1), 203–212.
- Arslanoğlu, İ. (2001). Kültür ve medeniyet kavramları. *Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 15, 243–255.
- Benckendorff, P., Moscardo, G., & Pendergast, D. (2009). *Tourism and Generation Y*. Wallingford: CABI Publishing.
- Birdir, S. S., Toksöz, D., & Birdir, K. (2019). Yeşil yıldız uygulamaları: Y kuşağı örneği. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5(2), 123–133.
- Bourne, B. B. (2009). *Phenomenological study of response to organizational change: Baby boomers, Generation X, and Generation Y* (Yayımlanmamış doktora tezi). University of Phoenix, USA.
- Cavagnaro, E., Staffieri, S., & Postma, A. (2018). Understanding millennials' tourism experience: Values and meaning to travel as a key for identifying target clusters for youth (sustainable) tourism. *Journal of Tourism Futures*, 4(1), 31–42.
- Cheng, W., Niu, C., Huang, L., & Zhang, Y. (2025). Design strategies for culinary heritage restaurants from a cultural sustainability perspective: Focusing on Generation Z consumers. *Sustainability*, 17(8), 3401.

- Chung, J. Y., Chen, C. C., & Lin, Y. H. (2016). Cross-strait tourism and generational cohorts. *Journal of Travel Research*, 55(6), 813–826.
- Ciuculescu, L., & Luca, F. A. (2025). Developing a sustainable cultural brand for tourist cities: Insights from cultural managers and the Gen Z community in Braşov, Romania. *Sustainability*, 17(8).
- Comte, A. (1974). *The positive philosophy*. New York: AMS Press.
- Crumpacker, M., & Crumpacker, J. M. (2007). Succession planning and generational stereotypes: Should HR consider age-based values and attitudes a relevant factor or a passing fad? *Public Personnel Management*, 36(4), 349–369.
- Çiçek, D. (2013). *Alternatif turizm*. A. S. Bahçe (Ed.), Anadolu Üniversitesi Yayınları. Eskişehir.
- Dinçer, İ. F., & Ertuğrul, S. (2000). Kültürel mirasın korunması ve İstanbul ilindeki tarihi yapıların turizm amaçlı kullanımı üzerine bir deneme. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(Eylül–Aralık), 69–78.
- Doornbos, J., van Hoven, B., & Groote, P. (2023). “We have a shared history”: Roots travel to Indonesia across Indo-European generations. *Tourism Geographies*, 25(2–3), 865–880.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1–2), 51–59.
- Federal Provincial Territorial Ministers of Culture and Heritage. (2012). *Cultural & heritage tourism: A handbook for community champions*. Canada. Erişim adresi: https://tourismns.ca/sites/default/files/page_documents/cultural_heritage_tourism_handbook.pdf (E.T.: 13.10.2025)
- Florya, Y. (2014). *Three generations travel* (Bachelor’s thesis). Mamk University of Applied Sciences.
- Foo, L. M., & Rosetto, A. (1998). *Cultural tourism in Australia: Characteristics and motivations* (BTR Occasional Paper No. 27). Bureau of Tourism Research.
- Gorenak, M., & Trdina, A. (2018). The influence of generations and their values on tourism product selection – Theoretical overview. In *Responsible hospitality: Inclusive, active, green* (p. 165).
- Green, B. (2006). *Marketing to leading-edge baby boomers: Perceptions, principles, practices, predictions*. New York: Paramount Market Publishing.
- Güngör, Ş. (2022). Kapadokya kültür yolunun alternatif turizm rotası bağlamında değerlendirilmesi. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 12(3), 1784–1802.
- Harpaz, I., & Snir, R. (2014). *Heavy work investment: Its nature, sources, outcomes, and future directions*. New York: Routledge Publishing.
- Hjorthén, A. (2021). Old world homecomings: Campaigns of ancestral tourism and cultural diplomacy, 1945–66. *Journal of Contemporary History*, 56(4), 1147–1170.
- Jiang, Y., Lyu, C., & Li, J. (2024). Unpacking Generation Z tourists’ motivation for intangible cultural heritage tourism. *Tourism Recreation Research*, 1–7.
- Jongsuksomsakul, P. (2024). Promoting traditional gastronomy to build cultural tourism and encourage the younger generation to return home: A media co-creation case study in Thailand. *Humanities, Arts and Social Sciences Studies*, 414–427.
- Karahan, H. İ. (2020). Y kuşağı ve turizm. Ç. Ertuş & B. Kanca (Ed.), *Turizmin geleceği: Yeni deneyimler* (ss. 33–56). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Kattiyapornpong, U., & Miller, K. E. (2007). Socio-demographic constraints to travel behavior. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 30(12), 878–891.
- Kavalcı, K., & Ünal, S. (2016). Y ve Z kuşaklarının öğrenme stilleri ve tüketici karar verme tarzları açısından karşılaştırılması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(3), 1033–1050.
- Khalilova, K. (2008). *Kültür turizmi bakımından Azerbaycan Şirvan bölgesinin arz potansiyelinin değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Kyles, D. (2005). Managing your multigenerational workforce. *Strategic Finance*, 87(6), 52–55.
- Lehto, X. Y., Jang, S., Achana, F. T., & O’Leary, J. T. (2008). Exploring tourism experience sought: A cohort comparison of baby boomers and the silent generation. *Journal of Vacation Marketing*, 14(3), 237–252.
- McCrindle, M. (2006). *New generations at work: Attracting, recruiting, retaining and training Generation Y*. NSW, Australia: McCrindle Research.
- Nyaupane, G. P., White, D. D., & Budruk, M. (2006). Motive-based tourist market segmentation: An application to Native American cultural heritage sites in Arizona, USA. *Journal of Heritage Tourism*, 1(2), 81–99.
- Öter, Z., & Özdoğan, O. N. (2005). Kültür amaçlı seyahat eden turistlerde destinasyon imajı: Selçuk–Efes örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(2).
- Page, M. J., McKenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., ... & Moher, D. (2021). The PRISMA 2020 statement: An updated guideline for reporting systematic reviews. *BMJ*, 372, 1–9.
- Patalano, C. (2008). *A study of the relationship between generational group identification and organizational commitment: Generation X vs. Generation Y* (Doktora tezi). Nova Southeastern University, Florida.
- Pedersen, A. (2002). *World heritage manuals*. Paris: UNESCO World Heritage Centre.
- Pérez-Tapia, G., Mercadé-Melé, P., Yeong-Hyeon, H., & Almeida-García, F. (2022). Cultural context or generational cohort: Which influences tourist behavior more? *Frontiers in Psychology*, 13, 767035.
- Qu, M. (2025). Intergenerational dynamics and sustainability in community-based tourism: A case study of Koh Kret. *SAGE Open*, 15(3).
- Ramos-Soler, I., Martínez-Sala, A. M., & Campillo-Alhama, C. (2019). ICT and the sustainability of World Heritage Sites: Analysis of senior citizens’ use of tourism apps. *Sustainability*, 11(11), 3203.
- Richards, G. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends. *Journal of hospitality and tourism management*, 36, 12-21.
- Saarinen, J., Moswete, N., & Monare, M. (2014). Cultural tourism: New opportunities at heritage sites. *Tourism Management*, 16(5), 361–365.
- Shevchenko, D. (2013). The study of consumer behavior of large market segments in Russia: Generational approach. Erişim adresi: <http://shevchenko.rggu.ru/?p=384> (E.T.: 09.10.2025)
- Singh, A. (2014). Challenges and issues of Generation Z. *Journal of Business and Management*, 16(7), 59–63.

- Sönmez, F. (2016). *Sosyal medyanın Z kuşağı tüketicilerinin satın alma davranışları üzerindeki etkisi* (Yüksek lisans tezi). Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Manisa.
- Strauss, W., & Howe, N. (1991). *Generations: The history of America's future, 1584 to 2069*. New York: William Morrow and Company.
- Tănase, M. O., Nistoreanu, P., Dina, R., Georgescu, B., Nicula, V., & Mirea, C. N. (2023). Generation Z Romanian students' relation with rural tourism—An exploratory study. *Sustainability*, 15(10), 8166.
- Taş, H., Demirdöğmez, M., & Küçüköğlü, M. (2017). Geleceğimiz olan Z kuşağının çalışma hayatına muhtemel etkileri. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 7(13), 1031–1048.
- Tolbize, A. (2008). *Generational differences in the workplace*. Minneapolis: University of Minnesota, Driven to Discover.
- Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi (ICOMOS). (1993). *Cultural tourism: Tourism at World Heritage Cultural Sites—The site manager's handbook*. Paris: International Scientific Committee on Cultural Tourism.
- Usal, A., & Kuşluyan, Z. (2002). *Davranış bilimleri: Sosyal psikoloji*. İzmir: Barış Yayınları.
- Uygur, S. M., & Baykan, E. (2007). Kültür turizmi ve turizmin kültürel varlıklar üzerindeki etkileri. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), 1–20.
- Vieira, E. S., & Gomes, J. A. (2009). A comparison of Scopus and Web of Science for a typical university. *Scientometrics*, 81, 587–600.
- Youn, S. H., & Uzzell, D. (2016). The young generations' conceptualisation of cultural tourism: Colonial heritage attractions in South Korea. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 21(12), 1324–1342.

ZERO WASTE AND SUSTAINABILITY APPROACHES IN THE GASTRONOMY SECTOR: THE CASE OF TURKEY

Gizem Esra ÇELİK

İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu, İstanbul, Turkey

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-6819-1232>

ABSTRACT

Introduction and Purpose: The gastronomy sector, as a critical component of the global food supply chain, generates approximately 1.3 billion tons of food waste annually, contributing to 8–10% of global greenhouse gas emissions. In Turkey, per capita food waste exceeds 93 kg per year, with a significant portion originating from restaurants and hotels. The zero waste (ZW) approach, grounded in the waste hierarchy (prevention, reduction, reuse, recycling), aims to enhance resource efficiency, while sustainability balances economic, environmental, and social dimensions. This study examines zero waste and sustainability approaches in Turkey’s gastronomy sector through a comprehensive literature review. The research evaluates the environmental, economic, and social benefits of ZW by analyzing academic publications, industry reports, and case studies, with a focus on applications in Turkey. Findings indicate that ZW is effective in reducing food waste, yet challenges such as inadequate education and policy integration persist. Recommendations include promoting local product use, waste transformation, and awareness training. The study aims to provide guidance for industry professionals in the context of the United Nations Sustainable Development Goals (SDG 12).

Materials and Method: A systematic literature review was conducted, analyzing peer-reviewed articles, industry reports, and case studies from 2019 to 2025, sourced from platforms like DergiPark and ResearchGate. Keywords such as “zero waste,” “gastronomy,” and “sustainability” guided the search, with content analysis applied to synthesize data. Case studies were evaluated using secondary data to assess ZW applications in Turkey.

Results: ZW practices significantly reduce food waste in Turkey’s gastronomy sector, which generates 26 million tons of waste annually, causing economic losses. Training programs enhance waste management, and innovative products like lemon peel desserts demonstrate commercial potential. Case studies indicate 20–30% cost savings in restaurants implementing ZW strategies.

Discussion and Conclusion: The integration of ZW with circular economy principles is critical, yet educational gaps hinder broader adoption. The findings suggest that enhanced training and policy support are necessary to overcome barriers, with future research recommended to include qualitative interviews for deeper insights. Turkey’s gastronomy sector can advance ZW and sustainability through strengthened education and policy frameworks. Waste transformation and awareness campaigns are proposed to support environmental protection and economic growth, aligning with SDG 12

Key Words: Zero Waste, Sustainability, Gastronomy, Food Waste Management, Circular Economy, Turkish Cuisine.

AN ANALYSIS OF THE EFFECTS OF GEOGRAPHICAL FEATURES ON THE GASTRONOMY OF THE PROVINCE OF SİVAS

COĞRAFI ÖZELLİKLERİN SİVAS İLİ GASTRONOMİSİNİN ÜZERİNDEKİ ETKİLERİNİN İNCELENMESİ

Rümeysa YUNAL

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Sivas Türkiye

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3317-6160>

Doç. Dr. Abdulkadir ERGÜN

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Sivas Türkiye

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1753-0131>

ÖZET

Belirli bir mekân parçasına ait topografya, iklim, toprak yapısı, hidrografya gibi fiziki coğrafya özellikleri o mekânda yürütülen tarım, hayvancılık, sanayi gibi ekonomik faaliyetler ile göç, nüfus ve yerleşmeler gibi beşeri coğrafya özellikleri üzerinde etkili olmaktadır. Bu bağlamda fiziki ve beşeri coğrafya özelliklerinin ortak bir sonucu olarak coğrafi özelliklerin şekillendirdiği unsurlardan biri de yemek kültürüdür. Bu araştırma da Sivas mutfağına ait yemeklerin ve yöresel beslenme kültürünün şekillenmesinde etkili olan coğrafya faktörlerinin incelenmesini amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda özellikle iklim, topografya, toprak özellikleri, hidrografik yapı gibi fiziki coğrafya unsurlarının tarımsal faaliyetler ile tarımsal üretim biçimleri üzerindeki etkisi sonucunda ortaya çıkan yerel halkın gıda tercihleri ile geleneksel mutfak uygulamaları üzerindeki yansımaları analiz edilmiştir. Nitel araştırma desenlerinden biri olan doküman analizi ile gerçekleştirilen çalışmada il arazisine ait Sayısal Yükselti Modeli ve bazı jeomorfolojik özelliklerine ait veriler Global Mapper 21.1 paket programı üzerinden SRTM Worldwide Elevation Data kaynağı ile Harita Genel Müdürlüğü tarafından üretilmiş olan ve Sivas il sınırlarını kapsayan 1/250.000 paftalarından elde edilmiştir. Sivas iline ait sıcaklık, yağış gibi iklim verileri ise Sivas Meteoroloji Müdürlüğü'nden temin edilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle gerçekleştirilerek CBS paket programı yardımıyla topografya, hidrografya ve büyük toprak grupları haritaları oluşturularak Sivas ilinin fiziki coğrafya özellikleri ortaya konulmuştur. Böylece fiziki coğrafya özelliklerinin Sivas mutfağının ve gıda sistemlerinin üzerindeki etkileri belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırma sonucunda ilin fiziki coğrafya özelliklerinin, tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin yönünü belirlerken, bu üretim biçimlerinin yöre mutfağının zenginleşmesine katkı sunduğu belirlenmiştir. Sivas mutfağında ağırlıklı olarak yer alan et ve tahıl temelli yemekler, coğrafyanın sunduğu imkanların kültürel bir yansıması olarak değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Coğrafya, mutfak coğrafyası, gastronomi, Sivas.

ABSTRACT

The physical geography characteristics of a specific area, such as its topography, climate, soil structure, and hydrography, influence the economic activities carried out in that area, such as agriculture, animal husbandry, and industry, as well as human geography characteristics such as migration, population, and settlements. In this context, one of the elements shaped by geographical features as a common result of physical and human geography characteristics is food culture. This research aims to examine the geographical factors that influence the formation of dishes belonging to the Sivas cuisine and the local food culture. To this end, the reflections of the local people's food preferences and traditional culinary practices, resulting from the impact of physical geography elements such as climate, topography, soil characteristics, and hydrographic structure on agricultural activities and agricultural production methods, have been analyzed. In this study, conducted using document analysis, one of the qualitative research designs, data on the Digital Elevation Model of the province's land and some of its geomorphological features were obtained from the SRTM Worldwide Elevation Data source using the Global Mapper 21.1 software package and from 1/250,000 maps covering the province of Sivas produced by the General Directorate of Mapping. Climate data such as temperature and precipitation for the province of Sivas were obtained from the Sivas Meteorological Directorate. The data obtained was analyzed using content analysis methods, and topography, hydrography and major soil groups maps were created using the GIS package program to reveal the physical geography characteristics of the province of Sivas. Thus, the effects of physical geography characteristics on the cuisine and food systems of Sivas were determined. The research concluded that the province's physical geography characteristics determine the direction of agricultural and livestock activities, and that these production methods contribute to the enrichment of the local cuisine. Meat and grain-based dishes, which are predominant in the Sivas cuisine, are considered a cultural reflection of the opportunities offered by the geography.

Key Words: Geography, culinary geography, gastronomy, Sivas.

Giriş

Topografya, iklim, toprak yapısı, hidrografya gibi fiziki coğrafya özellikleri nüfus ve yerleşmelerin dağılışı, göç hareketleri, ekonomik faaliyetler ile kültür gibi daha birçok olgu üzerinde etkili olmaktadır. Bu bağlamda fiziki ve beşeri coğrafya özelliklerinin şekillendirdiği unsurlardan biri de yemek kültürüdür. Her toplumun kendine has kültürünün ortaya çıkarmış olduğu yemek kültürü o toplumun yaşadığı mekân parçası üzerinde etkili olan fiziki ve beşeri coğrafya şartlarından bağımsız olarak düşünülemez. Coğrafi şartlar birlikte sosyal, tarihsel ve ekonomik faktörlerin birleşimiyle şekillenen yemek kültürü, genellikle “gastronomi” ile ilgili çalışmalarda karşımıza çıkmaktadır (Kayha-Yıldırım, 2024).

Yunanca’da mide anlamına gelen “gaster” ve yasa anlamına gelen “nomas” sözcüklerinin birleşmesinden oluşan “gastronomi” (Altinel, 2009) yeme ve içme kültürünün sanat ve bilimle birleştiği bir kavram olarak tanımlanmaktadır (Kayran ve Atçı, 2024). Coğrafi faktörler, yemek kültürünü şekillendiren malzeme seçiminde ve gastronomik kimlik mirasının oluşumunda önemli bir yer tutar (Kayha-Yıldırım 2024). Gastronomik kimliğin oluşturan ürünler iklim şartları, toprak özellikleri, topografya, hidrografya, kültürel özellikler gibi faktörlere bağlı olarak şekillenmektedirler. Bu çalışmada da Sivas ilinin gastronomisinin coğrafi bağlam içerisinde incelenmesini ve yöresel beslenme kültürünün oluşumunda etkili olan doğal ve beşeri faktörlerin kapsamlı bir biçimde değerlendirilmesini amaçlanmaktadır.

Sivas ilinde iklim, topografya ve toprak özellikleri gibi fiziki coğrafya öğeleri; tarımsal üretimin niteliği, hayvancılık faaliyetlerinin yoğunluğu ve gıda işleme tekniklerinin biçimlenmesinde belirleyici roller üstlenmiştir. Sert karasal iklim yapısı, uzun ve soğuk kış dönemleri ile kurak

yaz koşulları, dayanıklı tahıl ve baklagillerin yetişmesine olanak sağlamış; bu durum Sivas mutfağında tahıl temelli yemeklerin ve hamur işlerinin yaygınlaşmasına zemin hazırlamıştır. Aynı şekilde geniş çayır-mera alanları ve yüksek plato yüzeyleri, hayvancılığın tarihsel olarak güçlü bir ekonomik faaliyet olarak öne çıkmasına katkı sunmuş; et ve süt ürünlerinin yöresel gastronomi içindeki ağırlığını artırmıştır.

Sivas'ın tarihsel süreçte önemli ticaret yolları üzerinde yer alması, bölgenin kültürel etkileşimlere açık olmasına ve çeşitli mutfak geleneklerinin yöreye taşınmasına imkân tanımıştır. Göç hareketleri ve sosyal etkileşimlerle birlikte farklı kültürlerle ait yemeklerin Sivas mutfağına entegre olması, gastronomik çeşitliliği artırmış ve bölgenin beslenme kültürünü zenginleştirmiştir. Geleneksel yemekler, yalnızca besinsel ihtiyaçları karşılayan unsurlar değil, aynı zamanda toplumsal belleğin, kültürel sürekliliğin ve sosyal birlikteliğin bir göstergesi olarak değerlendirilmelidir. Bu doğrultuda Sivas'ta gıda temelli şenlikler, özel gün yemekleri ve yöresel üretim pratikleri, kültürel kimliğin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından kritik bir işlev üstlenmektedir.

Sivas'ın gastronomik kimliği fiziki şartların yanı sıra, tarihsel birikim, kültürel aktarım, toplumsal yaşam biçimi ve ekonomik faaliyetlerle şekillenen çok boyutlu bir yapıya sahiptir. Çalışma, tüm bu unsurları bir arada ele alarak Sivas ilinin gastronomi potansiyelini gıda coğrafyası perspektifiyle ortaya koymayı ve bu potansiyelin geleceğe yönelik değerlendirilmesine katkı sunmayı hedeflemektedir.

Yöntem

Coğrafi faktörlerin Sivas ilinin gastronomi potansiyeli üzerindeki etkisini gıda coğrafyası perspektifinden incelemeyi amaçlayan bu çalışma nitel araştırma desenlerinden biri olan doküman analizi ile gerçekleştirilmiştir. *“Nitel araştırma gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma olarak tanımlanabilir”* (Yıldırım & Şimşek, 2013). Hem nicel hem de nitel araştırmalarda kullanılan bir yöntem olan doküman analizi ise yazılı ve görsel malzemenin incelenmesidir (Sönmez & G. Alacapınar, 2019).

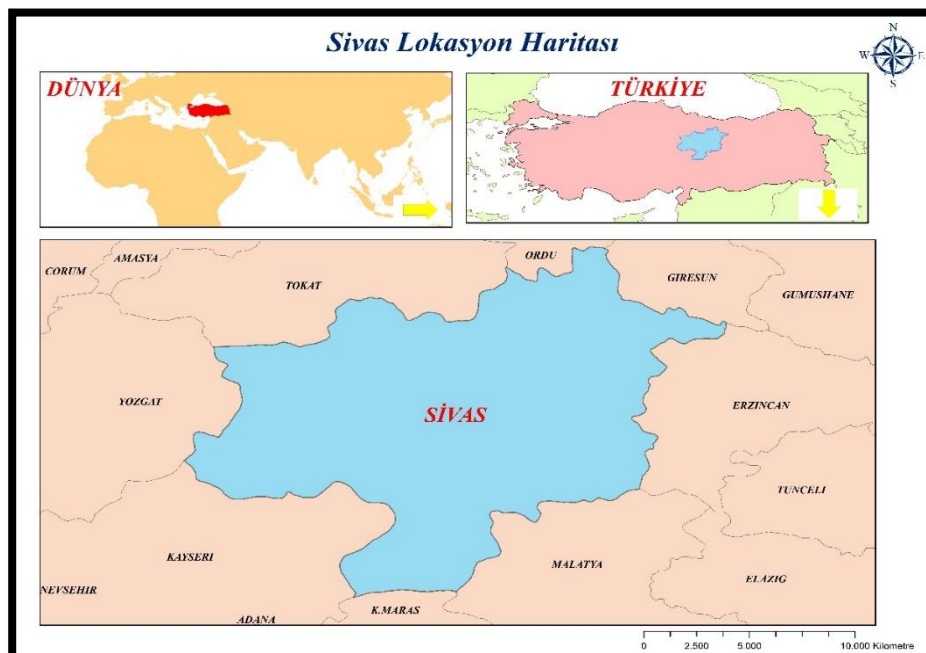
Çalışmada doküman olarak kullanılan materyaller; Sivas'ın fiziki coğrafya özelliklerini, tarımsal üretim yapısını, hayvancılık faaliyetlerini ve yöresel yemek kültürünü konu alan bilimsel makaleler, resmi kurum raporları, coğrafi işaret belgeleri, TÜİK verileri ve ilgili literatür kaynaklarından oluşmaktadır. Ayrıca Sivas ili ve ilçelerinde geleneksel olarak üretilen tarım, hayvancılık ve bitkisel ürünlere ilişkin bilgiler, daha önce yapılmış akademik çalışmalar ve yöresel gastronomi kaynakları üzerinden derlenmiştir. Veriler, doküman analizi tekniği kullanılarak sınıflandırılmış ve içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. Sivas'ın ekolojik özellikleri, üretim desenleri ve yöresel yemek çeşitleri arasındaki ilişkiler, gıda coğrafyası yaklaşımı doğrultusunda yorumlanmıştır. Çalışmada elde edilen tüm bulgular, literatürden sağlanan bilgilerle karşılaştırılarak yorumlanmış ve Sivas'ın gastronomi potansiyelinin fiziksel çevre ile kültürel birikimin etkileşimi sonucu şekillendiği ortaya konmuştur. Bu yöntemsel yaklaşım, Sivas'ın gastronomik unsurlarını hem doğal hem de kültürel boyutlarıyla bütüncül bir şekilde değerlendirme imkanı sağlamıştır.

Araştırma Sahasının Konumu

Araştırma sahası 35° 50' ve 38° 14' doğu boylamları ile 38° 32' ve 40° 16' kuzey enlemleri arasında yer alan Sivas il sınırlarını kapsamaktadır (Şekil 1). İlin büyük bir kısmı İç Anadolu bölgesinin Yukarı Kızılırmak Bölümünde, bir kısmı ise Fırat ve Yeşilırmak havzaları içerisinde bulunmaktadır. Sivas, çevre illere kıyasla daha yüksek rakıma sahip olması ve kuzey rüzgarlarına açık olması nedeniyle kendine özgü bir iklim yapısına sahiptir. İl genelinde görülen engebeli arazi yapısı, yıl içindeki basınç değişimleri ve topraklarının çeşitli bölgelere dağılmış olması, Sivas'ın mikroklima özellikleri taşıyan bir bölge olmasına neden olmaktadır (sivaskulturturizm.gov.tr). Sivas'ın yüksek rakımlı platoları, zengin topografik çeşitliliği ve belirgin karasal iklim özellikleri, bölgenin tarımsal üretimden turizme kadar uzanan geniş yelpazedeki faaliyetlerini şekillendiren başlıca coğrafi faktörler olarak ön plana çıkmaktadır.

Şekil 1. Araştırma Sahası'nın lokasyon haritası.

Sivas'ın coğrafi konumu, kentin gastronomi potansiyelinin oluşumunda iklim kadar belirleyici olan bir faktördür. Anadolu'nun tam merkezinde, tarihsel olarak önemli ticaret ve kültür geçiş yollarının üzerinde yer alması, Sivas mutfağının hem yerel üretim koşullarından beslenen hem de farklı kültürel etkileri içselleştiren hibrit bir yapıya kavuşmasını sağlamıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014) Şehrin doğu-batı ve kuzey-güney akslarını birbirine bağlayan stratejik lokasyonu, geçmişte İpek Yolu ve kervan güzergâhları üzerinde bulunması nedeniyle tüccarların uğrak noktalarından biridir (Yılmaz, 2020). Bu durum çeşitli baharatların, tarım ürünlerinin ve pişirme tekniklerinin bölgeye girişini kolaylaştırmıştır. Bu durum, özellikle et ürünleri, tahıl temelli yemekler ve süt ürünleri gibi yerel iklim ve üretim koşullarıyla uyumlu olan gıdaların, dışarıdan gelen gastronomik etkilerle çeşitlenmesine olanak sağlamıştır. Aynı zamanda Sivas'ın İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgeleriyle sınır komşuluğu, mutfak kültüründe çok yönlü bir etkileşim yaratmış; bu da hem yöreselliği güçlü hem de bölgesel çeşitliliğe açık bir gastronomik yapı ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla Sivas'ın coğrafi konumu, şehrin gıda

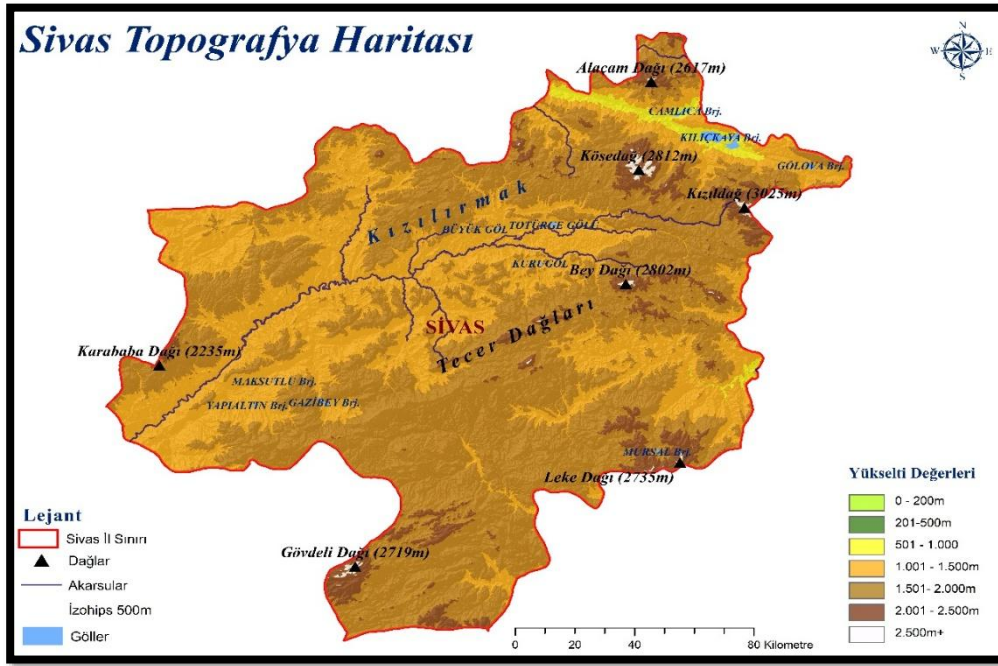


coğrafyasında merkezi bir rol oynayarak hem üretim biçimlerini hem de gastronomik kimliğin tarihi gelişimini derinden etkilemiştir.

Fiziki Coğrafya Özellikleri

Topografya

Sivas ilinde en fazla öne çıkan morfolojik birim dağlardır. Köse Dağları, Tecer Dağları, İncebel Dağları, Akdağlar ve Yama Dağı il sınırları içerisinde uzanış gösteren başlıca dağlardır. Bu dağlardan başka ilin kuzey kesimlerinde köse ve doğu kesimlerinde ise Kızıldağ yer alır. Uzunyayla ve Meraküm platoları, ayrıca Kızılırmak, Kelkit, Çaltı vadileri önemli coğrafi oluşumlardır. Önemli akarsuları Kızılırmak, Kelkit Çayı, Tozanlı Çayı, Çaltı Çayı ve Tohma Çayıdır (Şekil 2).



Şekil 2. Araştırma sahasını topografya haritası

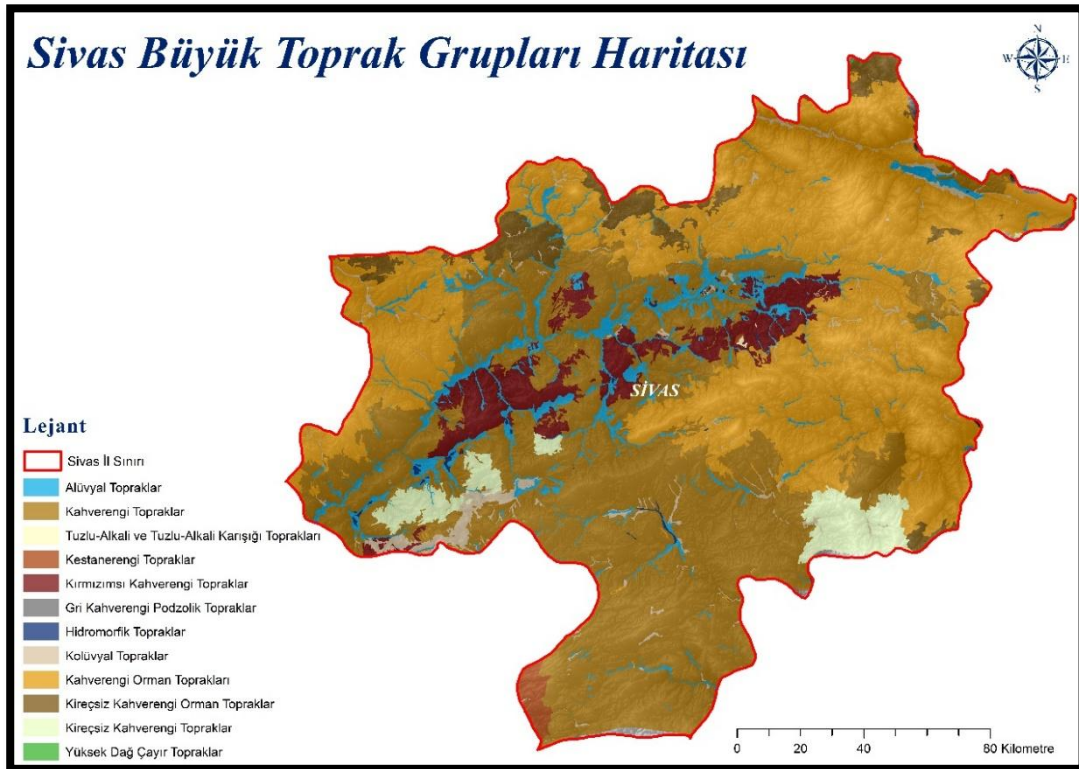
Sivas'ın topografyası, kentin gastronomik çeşitliliğinin şekillenmesinde belirleyici bir fiziksel unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Yüksek plato karakteri, geniş çayır alanları ve dağlık kesimlerle çevrili bir yapıya sahip olması hem hayvancılığın hem de tarımsal üretimin mekânsal dağılımını doğrudan etkilemektedir. Yüksek rakım, sıcaklıkların düşük seyretmesine ve vejetasyon döneminin kısılmasına yol açarken, bu durum özellikle dayanıklı tahılların, baklagillerin ve aromatik bitkilerin yetişmesine uygun bir yapı oluşturur. Dağlık bölgelerdeki doğal meralar, küçükbaş hayvancılığın gelişmesini destekleyerek süt ürünleri, et ve kurutulmuş gıda çeşitlerinin yöresel mutfakta baskın hâle gelmesine katkı sağlamıştır. Öte yandan vadi tabanlarında mikroklima etkisiyle oluşan daha ılıman koşullar, sebzeçilik ve sınırlı da olsa meyvecilik faaliyetlerinin sürdürülmesine imkân vererek gastronomik yelpazenin genişlemesine katkıda bulunur. Bu çok katmanlı topografik yapı, Sivas mutfağının hem kırsal üretim biçimlerini yansıtan hem de farklı yükselti kuşaklarından beslenen bir karakter sergilemesine neden olmuş; böylece topografya, kentin gıda coğrafyası ve gastronomi kimliğinin oluşmasında temel çevresel bileşenlerden biri hâline gelmiştir.

Toprak özellikleri

Arazi kullanımında ana kayanın etkisi oldukça önemlidir. Bu sebeple ana materyal, bölgedeki bitki gelişimi ve tarımsal verimlilik üzerinde doğrudan etkiye sahiptir (Atalay ve Gündüzoğlu, 2015). Sivas'ın toprak yapısı, bölgenin yüksek rakımlı platoları ve engebeli topografik özellikleri nedeniyle oldukça çeşitlilik göstermektedir (Şekil 3). Bu farklı toprak türleri, tarımsal üretim çeşitliliğini artırmakta ve dolayısıyla yöresel gastronominin zenginleşmesine önemli katkılar sağlamaktadır. Bölgedeki kara topraklar, buğday, arpa ve mercimek gibi temel ürünlerin yetişmesine uygun iken, kireçli ve taşlı topraklar ise daha çok hayvancılık faaliyetlerini desteklemektedir. Bu tarımsal çeşitlilik, Sivas mutfağının temelini oluşturan yerel ürünlerin kalitesini artırmakta ve özellikle bakliyat, et ve tahıl ağırlıklı geleneksel yemeklerin özgün lezzetler kazanmasını sağlamaktadır. Ülkemizde olduğu gibi (%73,5) Sivas ilinde de (%74,9) tahılların tarım alanları içerisindeki payı diğer ürün gruplarına ayrılan alanların toplamından daha fazladır (Bulut, 2016). Ayrıca, bölgenin mikroiklimi ile birlikte toprak yapısı da doğal olarak yetişen bitkilerin aromatik özelliklerini güçlendirerek gastronomik çeşitliliğe katkıda bulunmaktadır.

Şekil 3. Araştırma sahasının büyük toprak grupları haritası

Hidrografik özellikler

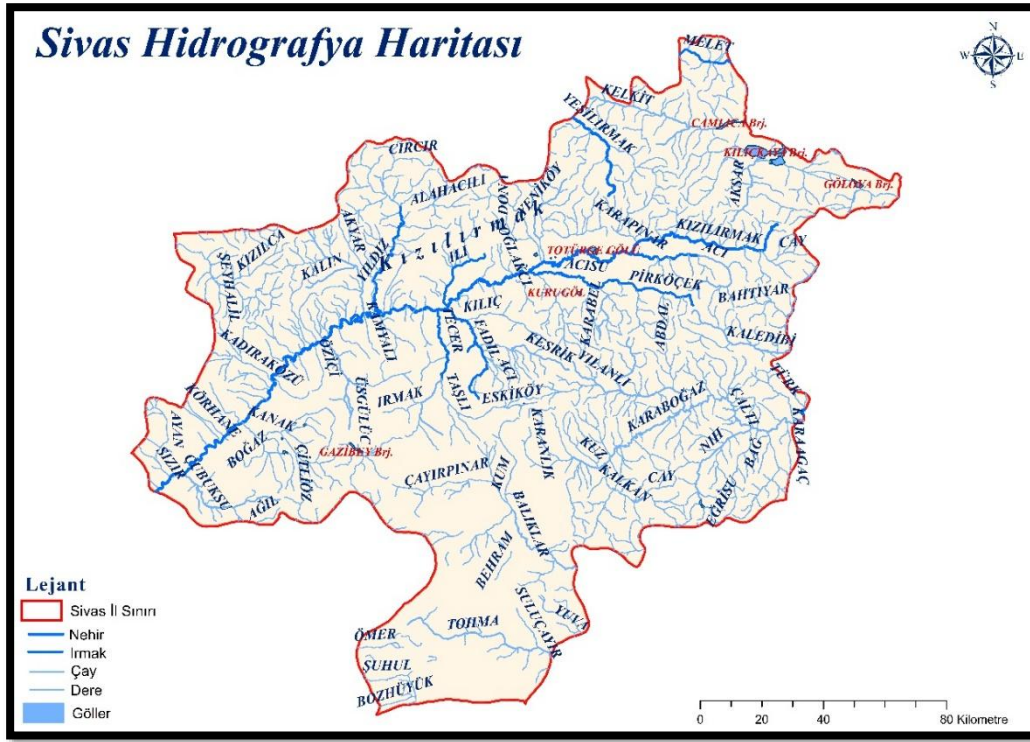


Sivas ili, özellikle akarsular yönünden oldukça zengindir (Kartal 2024). Türkiye'nin en büyük akarsularından olan Kızılırmak il sınırları içerisinde kaynağını alırken, Fırat Nehri'nin kollarından olan Çaltı ve Tohum çayları da kaynağını il sınırları içerisinde almaktadır. Yine Yeşilirmak Nehri'nin önemli kollarından biri olan Kelkit Çayı'nın önemli bir kısmı da il sınırları içerisinde akış göstermektedir (Şekil 4).

Sivas'ın yöresel lezzetleri, ilin zengin akarsu kaynaklarının sağladığı su kalitesi ve bolluğuyla doğrudan ilişkilidir. Bölgedeki akarsular, hem tarımsal üretimde sulama imkânı sunmakta hem de hayvancılık faaliyetlerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Özellikle Kızılırmak ve Yeşilirmak gibi büyük nehirler ile çevresindeki dereler, ürünlerin yetiştiği toprakların verimliliğini artırarak bakliyat ve tahıl çeşitlerinin kalitesine olumlu etki etmektedir. Bu

bağlamda, Sivas'ın akarsu kaynakları hem tarımsal hem de gastronomik açıdan bölgenin kültürel mirasının şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır.

Şekil 4. Araştırma sahasının hidrografya haritası



İklim özellikleri

Sivas, yüksek rakımlı bir coğrafyada yer almakta olup İç Anadolu'nun tipik karasal iklim yapısına sahiptir. Yazları kurak kışlar ise sert ve soğuk geçmektedir. Ancak Yeşilirmak Havzası içerisinde kalan kesimlerde Karadeniz iklimine geçiş özelliği görülmektedir (Kartal, 2024). Yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise soğuk ve kar yağışlı geçer. Yıllık yağış miktarı 420–450 mm düzeyinde olup, özellikle ilkbahar ve sonbaharda daha yoğundur, yaz ayları ise oldukça kuraktır (Meteoroloji Genel Müdürlüğü, 2024).

Bu iklimsel koşulların Sivas'ın gastronomi potansiyeli üzerindeki etkileri birden fazladır. Öncelikle, kurak ve sıcak yaz dönemleri ile düşük yağış miktarı, sulama gerektiren tarımsal ürünlerin yetiştirilmesini sınırlandırabilir; bu da tarımsal çeşitlilik üzerinde sınırlayıcı bir rol oynar. Ancak diğer yandan, kışın uzun süreli kar örtüsü ve sert soğuklar, geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinin (örneğin kurutma, salamura, kurutulmuş et ve peynir üretimi) gelişimini desteklediği düşünülmektedir. Ayrıca ilkbahar ve sonbaharda daha fazla yağış alması, bahar yeşillikleri, baklagiller ve aromatik bitkilerin büyümesi için uygun koşullar yaratır. Bu bağlamda, Sivas'ın karasal iklimi yerel mutfak kültüründe özgün malzemelerin kullanılmasını ve geleneksel besin saklama yöntemlerinin gastronomik miras açısından önemli bir kaynak olmasını sağlar.

Sivas'ın karasal iklim koşulları, yalnızca tarımsal üretim desenini değil, aynı zamanda yöresel yemeklerin içerik, hazırlama ve saklama biçimlerini de doğrudan şekillendirmiştir. Sert ve uzun kış dönemleri, enerji ve besin değeri yüksek ürünlerin tüketimini artırmış; bu durum özellikle et ve tahıl temelli yemeklerin mutfakta baskın hale gelmesine yol açmıştır. Bu bağlamda, Sivas'a özgü Sivas köftesi gibi yüksek protein içeren yemeklerin hem hayvancılığın yaygınlığı hem de soğuk iklimin et tüketimini teşvik eden beslenme gereksinimleriyle ilişkili olduğu değerlendirilmektedir. Yine aynı iklimsel gerekçelerle, uzun süre saklanabilen peskütan çorbası gibi süt ürünleri temelli yemeklerin ortaya çıkması; süt ve yoğurdun dayanıklılığını artıran geleneksel kurutma tekniklerinin geliştirilmesiyle mümkündür. Öte yandan kurak yaz ayları,

baklagillerin ve tahılların daha yaygın yetiştirilmesini desteklemiş; bu durum, unlu, mercimekli veya bulgurlu yemeklerin bölgede güçlü bir gastronomik kimlik oluşturmaya katkı sağlamıştır. Ayrıca ilkbaharda kısa süreli yağış dönemlerinin varlığı, doğadan toplanan madımak, kenger (Kangal) gibi yabani otların mutfakta önemli bir yer edinmesine olanak tanımıştır. Dolayısıyla, Sivas'ın iklimsel yapısı, yerel yemeklerin içerik seçiminden hazırlama tekniklerine kadar geniş bir yelpazede belirleyici olmuş ve kentin gastronomik mirasının şekillenmesinde temel bir çevresel faktör olarak ortaya çıkmıştır.

Araştırma Sahasının Gastronomik Yapısı

Anadolu esintilerine sahip ilin yemeklerinde yoğunlukla et ve et ürünleri, hamur işi olarak adlandırılan börek, çörek gibi birçok yemek çeşidi mevcuttur (Işkın ve Zengin 2024). Sivas, yöresel yemekleriyle bölgenin kültürel ve gastronomik mirasını yansıtan önemli bir merkezdir. Sivas merkezde restorasyonu 2019 yılında tamamlanan ve butik otel olarak işletilen Behrampaşa Han'ı yöresel mutfak deneyimlemek için önemli bir duraktır (Halaç ve Kelkit, 2023). Ayrıca ile bağlı bazı ilçelerde faaliyet gösteren aile işletmeleri, yerel tariflerin korunması ve ziyaretçilere aktarılması açısından önemli bir rol oynamaktadır. Bu mekânlar, hem yerel kültürün yaşatılmasına hem de Sivas'ın turizm potansiyelinin artırılmasına katkı sağlamaktadır. Sivas'ın yöresel lezzetleri, ilin coğrafi yapısı ve iklim koşulları ile doğrudan bağlantılıdır. Bölgenin yüksek rakımlı platoları ve engebeli topografyası, hem tarım hem de hayvancılık faaliyetlerinin çeşitlenmesine olanak sağlamıştır. Bu çeşitlilik, Sivas mutfağının temelini oluşturan tahıllar, baklagiller ve et ürünlerinin yerel olarak üretilmesini mümkün kılmaktadır.

Bulgular

Fiziki özelliklerin tarım kökenli yöresel lezzetlere etkisi

Sivas ilinin genel tarım arazi durumuna bakıldığında ilin; 7 962 132 hektar alana sahip olduğu, il topraklarının %40.66'sını tarım, %43.41'ini çayır-mera, %12.66'sını orman ve fundalık, %3.27'sini tarım dışı alanlar oluşturmaktadır (Yüzbaşıoğlu ve Çıkılı, 2019). Sivas'ta karasal iklim özellikleri nedeniyle yazların sıcak ve kurak, kışların ise sert ve soğuk geçmesi, dayanıklı ve yüksek besin değerine sahip ürünlerin yetiştirilmesine zemin hazırlamıştır. Özellikle mercimek, nohut, buğday ve arpa gibi baklagil ve tahıllar, Sivas'ın hem ekonomik hem de kültürel kimliğinde önemli bir yer tutmaktadır. Sivas'ın mevcut tahıl tarımı varlığı, tahıl ağırlıklı beslenmeyi beraberinde getirmiştir. Yörede öne çıkan yemekler arasında hamur işleri önemli bir yere sahiptir. Sivas'ta gelenekselleşmiş sokak lezzetlerinin başında fırıncılık ürünleri gelmektedir. Her mahallesinde çok sayıda pide fırınlarına rastlanabilmektedir. Katmer ve çörek sabah kahvaltılarının vazgeçilmezidir (Şeker ve Hastaoğlu 2020).

Katmer, Sivas'ın hamur işi çeşitleri arasında özel bir yere sahiptir; ince açılan hamur ve üzerine atılan kesikler ile ön plana çıkmaktadır. Sivas birçok farklı kültürden insanın yıllar boyunca göç ettiği ve beraberinde kendi yemek kültürlerini de getirdiği bir yöredir. Göç vasıtası ile gelen ve Sivas kültürüne katılan yemeklerden biri de **Hengel (Hingel)**' dir. Hamur içerisine haşlanıp ezilmiş ve baharatlanmış patates koyularak hazırlanır. Üzerine bolca tereyağı kavrularak servis edilen geleneksel bir çeşit mantıdır. Yine tahıl tarımıyla doğrudan bağdaştırılan **İçli Köfte (Sivas Usulü)** ince bulgurla yapılan dış kaplama içine kıyma, ceviz ve soğan konularak hazırlanır. Kızartılarak ya da haşlanarak servis edilir. Un ile hazırlanan tatlıları arasında en bilineni **Kalburabastı'dır**. Yine göçler sonucu ile gelen bir diğer yöresel lezzet de **Hasuda (Hasita)**' dir. Buğday nişastası, un ve şeker ile yapılan bit tatlıdır. Benzer malzemelere pekmez eklenerek yapılan **Pelte** isimli bir tatlı da bulunmaktadır. Sivas'ın Zara ilçesine özgü zengin bitki florası sayesinde kendine has aroma ve lezzet profiline sahip **Zara Balı**, coğrafi işaretli bir balıdır. Yüksek rakımlı yaylalarda doğal yöntemlerle üretilmesi hem sağlık açısından değerini artırmakta hem de bölge ekonomisine önemli katkı sağlamaktadır.

Ayrıca, bölgedeki mikroiklim alanları, bitkisel ürünlerin aroma ve tat profilinde farklılıklar oluşturarak yöresel yemeklere özgünlük kazandırmaktadır. Sivas ili, zengin ve çeşitli doğal bitki örtüsüyle Türkiye'nin önemli floristik bölgelerinden biri olup, bu çeşitlilik yerel gastronomi kültürünün oluşumunda önemli bir rol oynamaktadır. İlin büyük bir kısmı bozkır (step) karakteri gösterse de, orman-step geçiş bölgelerinde yer alan kekik (*Thymus spp.*), geven (*Astragalus spp.*), yavşan (*Artemisia spp.*) ve evelik (*Rumex spp.*) gibi doğal bitkiler hem doğrudan tüketim hem de hayvancılığa dolaylı katkı sağlayarak yöresel mutfakın temel yapı taşlarını oluşturmaktadır. Özellikle aromatik otlar, et yemeklerine lezzet katan doğal baharatlar olarak kullanılmakta; evelik gibi yabancı otlar ise çorba ve yemeklerde değerlendirilmektedir. Nitekim yapılan çalışmalar, Sivas'ta tespit edilen endemizm oranının, Türkiye için tahmin edilen ortalamanın (%34,4) üzerinde olduğunu göstermektedir. (Özhatay ve ark., 2003). Bu bağlamda, Sivas'ın doğal bitki örtüsü yalnızca ekolojik bir değer taşımamakta, aynı zamanda kültürel mirasın ve yerel gastronomi kimliğinin bir bileşeni olarak öne çıkmaktadır. Sivas yöresinde doğal olarak yetişen bir ot olan **madımak**, bölgenin bitkisel zenginliğini yansıtan yöresel bir sebze yemeği olarak öne çıkmaktadır. Madımağa yörede genellikle pastırma katılmaktadır (Mahiroğulları, 2003).

Bu yemekler hem coğrafi koşulların hem de kültürel mirasın etkisiyle Sivas mutfakının temel taşlarını oluşturur. Ayrıca **Kenger kavurması**, Kenger (Kangal) gibi yöresel isimleri olan bitki kavrukları hazırlanır. Bu bitki Sivas ve çevresinin iklim koşullarında yabancı olarak çokça yetişmektedir. **Evelik Dolması**, Sivas'ta doğal olarak yetişen *evelik* (yabancı pazı) bitkisinin yapraklarıyla sarma yapılır. Genellikle bulgur veya pirinçli harçla hazırlanır. **Pezik turşusu**, sadece Sivas mutfakına özgü bir tat değil; aynı zamanda bölgesel kültür ve gastronominin bir parçasıdır. Pancarın yaprakları alındıktan sonra arta kalan sap ve dallarından hazırlanan geleneksel bir turşu çeşididir. Bu ürün sadece turşu olarak değil, Sivas yöresinde bir yemek malzemesi olarak da kullanılır. Örneğin pezik turşusu kavrukları ya da "**mıhlama**" adı verilen sıcak bir yemek şeklinde tüketilir.

Fiziki özelliklerin hayvancılık kökenli yöresel lezzetlere etkisi

Sivas ili, hayvancılık faaliyetleri açısından Türkiye'nin önemli merkezlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Bölgedeki geniş mera alanları ve iklim koşulları, büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin gelişmesini sağlamıştır. Sivas ilinin iklimsel koşulları göz önünde bulundurulduğunda, yem bitkilerinin su ve sıcaklık gereksinimlerinin silaj üretimini sınırladığı söylenebilir. Yörede ot silajının yapılabilirliği olması önemli bir bulgudur ve hayvancılık işletmelerinde kaliteli kaba yem açığının en az kayıpla karşılanması açısından büyük önem taşımaktadır (Hozman ve Akçay, 2016). Hayvancılık faaliyetleri, coğrafyanın sunduğu uygun otlar sayesinde gelişmiş ve bu da et ve süt ürünlerinin yöresel mutfaktaki ağırlığını artırmıştır. Böylece, Sivas'ın coğrafi koşulları, yöresel gastronomi kültürünün şekillenmesinde belirleyici bir unsur olmuş ve bölgenin kendine has lezzetlerini ortaya çıkarmıştır. Bu durum, Sivas mutfakının Türkiye'de özgün bir yere sahip olmasının temel nedenlerinden biridir.

Özellikle koyun varlığının yüksek olması, Sivas mutfakının et temelli ürünlerinin çeşitlenmesinde belirleyici bir faktör olarak kabul edilmektedir. Tandır kebabı, Sivas köftesi, Sivas pastırması, Ulaş Etli pidesi gibi içeriğinde et ürünlerinin bulunduğu yöresel lezzetler, yerel hayvancılığın doğrudan gastronomik yansımalarıdır. Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre Sivas, koyun sayısı bakımından ülke genelinde dokuzuncu sırada yer almakta olup, bu durum ilin hayvansal üretimdeki kapasitesini göstermektedir (TÜİK, 2022). Bu kapsamda, Sivas'ın hayvancılık sektörü, bölgenin gastronomi kültürünün şekillenmesinde kritik bir role sahip olduğu söylenebilir.

Sivas, kendine özgü yöresel lezzetleriyle Türkiye mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. En bilinen yemeklerinden biri olan Sivas köftesi, sadece et ve tuz ile hazırlanan kendine has yapısıyla öne çıkan, coğrafi işaretle tescillenmiş yöresel bir yiyecektir. Bu köfteyi diğer kebab

türlerinden ayıran temel özellik, üretiminde kullanılan etin niteliğidir. Söz konusu et, doğal ortamda ve kendine özgü bir floraya sahip Sivas bölgesi yaylalarında, yonca, fiğ ve kekik otu ile beslenerek yetiştirilen sığır ve koyunlardan elde edilmektedir (Türk Patent Enstitüsü, 2016). Ayrıca, tandır kebabı bölgenin et yemekleri arasında başlıca geleneksel tatlardan biridir ve uzun saatler düşük ısılarda pişirilmesiyle karakter kazanır. Sivas Pastırması Özel baharatlarla hazırlanan ve uzun süre kurutulan bu et ürünü, Sivas'ın geleneksel lezzetleri arasında yer alır. Ulaş Etli Pidesi, ve Ulaş Döneri Ulaş ilçesine özgü olup, et ve baharatlarla hazırlanan harcıyla dikkat çeker. Bu ürün aynı zamanda ilin coğrafi işaretli lezzetleri arasındadır. Yine et ile hazırlanan bir diğer yemek ise Divriği Pilavı'dır. Divriği ilçesine ait bu pilav, özel aromatik baharatlar ve etle hazırlanan geleneksel bir yemektir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada coğrafi özelliklerin Sivas ilinin gastronomi potansiyeli üzerindeki etkilerini gıda coğrafyası bağlamında ele alarak, iklim, coğrafi konum ve topografik özelliklerin yöresel mutfak oluşumundaki belirleyici etkilerini ortaya konmaya çalışılmıştır. Sivas'ın sert karasal iklimi, dayanıklı tahıl ve baklagillerin yetişmesine imkân tanımış; bu durum tahıl temelli yemeklerin, hamur işi ürünlerin ve geleneksel gıda işleme tekniklerinin gelişmesini sağlamıştır. Yüksek plato ve engebeli topografya, hayvancılık faaliyetlerinin çeşitlenmesine katkıda bulunarak et ve süt ürünlerinin yerel gastronomide baskın bir yer edinmesine neden olmuştur. Bu bağlamda Sivas köftesi, tandır kebabı, Sivas pastırması ve Ulaş etli pidesi gibi et kökenli ürünler, coğrafi koşulların mutfak kültürüne doğrudan yansımaları niteliğindedir.

Anadolu'nun merkezindeki stratejik konumda yer almasına bağlı olarak kentten geçen tarihsel ticaret yolları sayesinde kültürel çeşitlilik artırmış; ayrıca göçlerle taşınan yemek kültürleri (Hengel, Hasuda vb.) Sivas mutfakına entegre olarak gastronomik çeşitliliği zenginleştirmiştir. Bölgenin doğal bitki örtüsü, özellikle kekik, evelik, geven, yavşan ve madımak gibi türler, hem hayvancılığın niteliğini artırmış hem de yöresel yemeklerin içerik ve lezzet profillerini belirlemiştir. Ayrıca Zara balı gibi coğrafi işaretli ürünler, bölgenin floristik zenginliğinin gastronomiye olan katkısının somut bir örneğidir.

Genel olarak, Sivas'ın gastronomik kimliğinin; iklimsel şartlar, topografik yapı, bitkisel çeşitlilik ve tarihsel kültürel etkileşimlerin bütünlüklü bir sonucu olduğu görülmektedir. Bu bulgular, kentin güçlü gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğunu ve bu potansiyelin doğru stratejilerle önemli bir ekonomik ve kültürel avantaja dönüştürülebileceğini göstermektedir.

Sivas'ın gastronomi kimliğinin sürdürülebilir bir şekilde değerlendirilmesi için çeşitli stratejik adımlar atılması gerekmektedir. Öncelikle, kentin öne çıkan yöresel ürünlerinin ve coğrafi işaretli lezzetlerinin daha geniş kitlelere tanıtılması için gastronomi turizmine yönelik kapsamlı tanıtım ve planlama çalışmaları yapılmalı ve il sınırları içerisinde diğer turizm türleri ile entegre edilmiş yerel rotalar oluşturulabilir. Bunun yanı sıra, Zara balı ve Sivas köftesi örneklerinde olduğu gibi, diğer yöresel ürünlerin markalaştırılması ve coğrafi işaret tescil süreçlerinin teşvik edilmesi, hem ekonomik değer yaratacak hem de ürünlerin korunmasına katkı sağlayacaktır. Sivas'ın tarım ve hayvancılığa dayalı gastronomik yapısının devamı için bölgedeki üreticilere yönelik sürdürülebilir tarım politikalarını destekleyen uygulamalar geliştirilebilir. Ayrıca madımak, evelik ve kenger gibi doğal bitki türlerinin gastronomi içindeki ağırlığının artırılması ve bu ürünlerin ticari potansiyelinin araştırılması, yöresel mutfak çeşitliliği geliştirecektir. Ayrıca yerel mutfak kültürünün geleceğe aktarılabilmesi için eğitimlerin yaygınlaştırılması, mesleki eğitim kurumlarıyla iş birliği yapılabilir. Bu bütüncül yaklaşım, hem Sivas'ın gastronomik kimliğini güçlendirecek hem de ilin ekonomi ve turizm alanında gelişimine katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Atalay, İ., Gökçe Gündüzoğlu, A. (2015). *Türkiye'nin Ekolojik Koşullarına Göre Arazi Kabiliyet Sınıflandırılması*. İzmir: Meta Basım Matbacılık Hizmetleri.
- Bulut, S. (2016). Sivas'ta Tahıl Tarımı, Verimlilik Sorunları ve Çözüm Önerileri. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 4(7), 531-539.
- Halaç, H. H., & Kelkit, D. M. (2023). Sivas Kültür Rotası Önerisi İle Kültürel Miras Farkındalığı Kazandırılması. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (Cumhuriyet Özel Sayısı), 292-307.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma* [Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hozman, S. B., & Akçay, H. (2016). Sivas İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliğine Üye Süt Sığırcılığı İşletmelerinin Bazı Teknik Ve Ekonomik Özellikleri. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 22(1), 57-65.
- Işkın, M., & Zengin, B. (2024). Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği. *The Journal of Academic Social Science*, 40(40), 404-415.
- Kahya Yıldırım, E. (2024). Gıda Coğrafyası Perspektifinden Niğde Yöresi Gastronomi Potansiyeline Yönelik Bir Araştırma. *Dünya Coğrafyası Ve Kalkınma Perspektifi Dergisi* (6), 33-50. <https://doi.org/10.58606/jwgdp.1505468>
- Kartal, F. (2024). Sivas İli Topografya ve Bazı Arazi Özelliklerinin CBS ile İncelenmesi. *ISPEC International Journal of Social Sciences & Humanities*, 8(4), 152-169.
- Kartal, F. (2024). Sivas İlinin Ortalama Sıcaklık İle Toplam Yağış Verilerinin Trend Analizi Ve Ssp İle 2100 Yılı Modellemesi. *EKEV Akademi Dergisi*, (98), 111-123.
- Kayran, M. F., & Atçıl, D. (2024). Geçmişten Günümüze Gastronomi Akımlarının Toplumsal Değişimler Açısından Değerlendirilmesi. *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, 3(1), 69-81. <https://doi.org/10.58625/jfng-2476>
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3).
- Mahiroğulları, M. (2003). *İlk Çağlardan Günümüze Sivas İli*. Sivas: Kitap Matbaacılık.
- Özhatay, N., Byfield, A., Atay, S.(2003). *Türkiye'nin Önemli Bitki Alanları*. WWF Türkiye Doğal Hayatı Koruma Derneği. İstanbul.
- Sivas İl Kültür Müdürlüğü. (2002). *Sivas Coğrafyası Ve İklim Özellikleri*. Sivas İl Kültür Müdürlüğü Yayını.
- Sönmez, V., & G. Alacapınar, F. (2019). *Örneklendirilmiş Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (1. bs.). Ankara: Anı Yayıncılık
- Şeker, İ. T., & Hastaoğlu, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro Ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(4), 1879-1894.
- TPE, (2016). *Coğrafi İşaret Yerelliğin Dünya ile Buluşmasıdır*. <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/commonContent/CAbout>
- TÜİK. (2022). *Türkiye Hayvancılık İstatistikleri*. Türkiye İstatistik Kurumu.

- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (9.bs.). Ankara: Seçkin
- Yılmaz, E. (2020). XII. ve XIII. Yüzyıllarda Anadolu’da İpek Yolu. *Journal Of Universal History Studies*, 3(1), 73-84.
- Yüzbaşıoğlu, R., & Çıkılı, G. (2019). Sivas İli Merkez İlçesinde Tarım İşletmelerinin Mevcut Durum Analizi Ve İşletmecilerin Bilinç Düzeylerinin Belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 8(3), 1-13.

CONTENTS

AUTHOR	TITLE	NO
Osman KUBİLAY GÜL Abdulkadir ERGÜN	MIGRATION AND CULINARY CULTURE: THE FORMATION OF A NEW GASTRONOMIC MAP IN WESTERN ANATOLIA AFTER THE POPULATION EXCHANGE (1923–1950)	1
Hakan MUSLULAR Osman KUBİLAY GÜL	SOLDIERS' MEALS AT GALLIPOLI IN THE LIGHT OF MEMOIRS, RECOLLECTIONS AND LETTERS	11
Karim OUSSAID Mostafa Ouhssaine Sanaa Charroud Ayoub Ainane Tarik Ainane	FROM SEAWEED TO SHELF: THE PROMISE OF ALGINATE IN BIODEGRADABLE PACKAGING FOR AGRI-FOOD APPLICATIONS	21
Mohammed Waheeb	NEW STUDIES ON THE HERITAGE OF SHIHAN – KARAK – SOUTHERN LEVANT	23
Adegbusi Halid Sheriff	DETERMINATION OF TOTAL TANNINS IN MAIZE AND SOYBEAN FOOD PRODUCTS: A FOLIN-CIOCALTEU COLORIMETRIC APPROACH	24
Abtahi Islam Tariq Selim Ali	BIOCHEMICAL IDENTIFICATION AND CHARACTERIZATION OF <i>ENTEROBACTER</i> SPP. ISOLATED FROM RAW MILK: BIOTECHNOLOGICAL AND SAFETY ASPECTS	25
Ait Naanaa Chayma	EFFECT OF CHIA SEED INCORPORATION ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY AND STABILITY OF SAUSAGES	26
Melik Sami Khelil Sara Tallal Abdel Karim Bouzir	THE ARCHITECTURE OF PRODUCTIVE LANDSCAPES: HYBRID MODELS OF VERTICAL AND HORIZONTAL AGRICULTURE	27
Melik Sami Khelil Sara Tallal Abdel Karim Bouzir	ARCHITECTURE FOR AGROECOLOGY: SPATIAL STRATEGIES FOR FOOD, ENERGY, AND ECOLOGICAL BALANCE	28
Irina-Ana DROBOT	THE IMPACT OF AESTHETIC FOOD ARRANGEMENTS IN PHOTOS SHARED ON THE FACEBOOK PAGE ONE DAY (<i>One "day"</i>)	29
AMROUCHE Zoheir MOHAMMED BOUZIANE Djalal LARIBI-HABCHI Hassiba	THE IMPACT OF TEMPERATURES ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY OF DAIRY DESSERT CREAM	38
Yegana Ahmadova	SPATIAL PLANNING OF ECOTOURISM IN THE CONTEXT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT	39
Mahmut BARAKAZI	ZERO-WASTE KITCHENS: A CIRCULAR ECONOMY MODEL IN SUSTAINABLE GASTRONOMY	40
Ebru GÜNEREN Özge KORKMAZ	A STUDY ON RESEARCH ON GENERATIONS AND CULTURAL TOURISM	41
Gizem Esra ÇELİK	ZERO WASTE AND SUSTAINABILITY APPROACHES IN THE GASTRONOMY SECTOR: THE CASE OF TURKEY	58
Rümeysa YUNAL Abdulkadir ERGÜN	AN ANALYSIS OF THE EFFECTS OF GEOGRAPHICAL FEATURES ON THE GASTRONOMY OF THE PROVINCE OF SİVAS	59

International ŞANLIURFA Gastronomy Culture and Tourism Conference

November 14-16, 2025 / Şanlıurfa, Türkiye

CONGRESS PROGRAM Online (with ZOOM Conference)

IMPORTANT

- To be able to make a meeting online, login via <https://zoom.us/join> site, enter ID instead of "Meeting ID or Personal link Name" and solidify the session.
- The presentation will have **15 minutes** (including questions and answers).
- The Zoom application is free and no need to create an account.
- The Zoom application can be used without registration.
- The application works on tablets, phones and PCs.
- Speakers must be connected to the session **15 minutes before** the presentation time.
- All congress participants can connect live and listen to all sessions.
- During the session, your camera should be turned on at least %70 of session period
- Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.

TECHNICAL INFORMATION

- Make sure your computer has a microphone and is working.
- You should be able to use screen sharing feature in Zoom.
- Attendance certificates will be sent to you as pdf at the end of the congress.
- Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.

Before you login to Zoom, indicate hall number and your surname (Hall-1, Merve KIDIRYUZ)

PARTICIPATING COUNTRIES: (8 Countries)

TÜRKİYE, ALGERIA, MOROCCO, MOROCCO, BANGLADESH, BANGLADESH, JORDAN, AZERBAIJAN

<https://us02web.zoom.us/j/84460010824?pwd=owXeLmmYo6SJss6901bAFbFkEWkiYP.1>

Zoom ID: 844 6001 0824

Passcode: 141516

FACE TO FACE PRESENTATIONS



ANKARA LOCAL TIME / 16.11.2025

14³⁰ : 16³⁰



Harran University Health Services
Vocational School

HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Osman KUBİLAY GÜL

AUTHORS	AFFILIATION	TOPIC TITLE
Hakan MUSLULAR Prof. Dr. Osman KUBİLAY GÜL	Sivas Cumhuriyet University TÜRKİYE	SOLDIERS' MEALS AT GALLIPOLI IN THE LIGHT OF MEMOIRS, RECOLLECTIONS AND LETTERS
Prof. Dr. Osman KUBİLAY GÜL Assoc. Prof. Dr. Abdulkadir ERGÜN	Sivas Cumhuriyet University TÜRKİYE	MIGRATION AND CULINARY CULTURE: THE FORMATION OF A NEW GASTRONOMIC MAP IN WESTERN ANATOLIA AFTER THE POPULATION EXCHANGE (1923–1950)
Rumeysa YUNAL Assoc. Prof. Dr. Abdulkadir ERGÜN	Sivas Cumhuriyet University TÜRKİYE	AN ANALYSIS OF THE EFFECTS OF GEOGRAPHICAL FEATURES ON THE GASTRONOMY OF THE PROVINCE OF SİVAS

ONLINE PRESENTATIONS

16.11.2025 / Hall-5, Session-1

ANKARA LOCAL TIME

10⁰⁰ : 12⁰⁰



ZOOM ID: 844 6001 0824

ZOOM PASSCODE: 141516

HEAD OF SESSION: Assoc. Prof. Dr. Mahmut BARAKAZI

AUTHORS	AFFILIATION	TOPIC TITLE
Gizem Esra ÇELİK	Istanbul Şişli Vocational School TÜRKİYE	ZERO WASTE AND SUSTAINABILITY APPROACHES IN THE GASTRONOMY SECTOR: THE CASE OF TURKEY
Ebru GÜNEREN Özge KORKMAZ	Nevşehir Hacı Bektaş Veli University TÜRKİYE	A STUDY ON RESEARCH ON GENERATIONS AND CULTURAL TOURISM
Assoc. Prof. Dr. Mahmut BARAKAZI	Harran University TÜRKİYE	ZERO-WASTE KITCHENS: A CIRCULAR ECONOMY MODEL IN SUSTAINABLE GASTRONOMY
Yegana Ahmadova	Azerbaijan State Pedagogical University AZERBAIJAN	SPATIAL PLANNING OF ECOTOURISM IN THE CONTEXT OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT
AMROUCHE Zoheir MOHAMMED BOUZIANE Djalal LARIBI-HABCHI Hassiba	Djilali Bounaama University ALGERIA Blida 1 University ALGERIA	THE IMPACT OF TEMPERATURES ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY OF DAIRY DESSERT CREAM
Irina-Ana DROBOT	Technical University of Civil Engineering Bucharest ROMANIA	THE IMPACT OF AESTHETIC FOOD ARRANGEMENTS IN PHOTOS SHARED ON THE FACEBOOK PAGE

All participants must join the conference 10 minutes before the session time.
Every presentation should last not longer than 10-12 minutes.
Kindly keep your cameras on till the end of the session.

ONLINE PRESENTATIONS

16.11.2025 / Hall-5, Session-2

ANKARA LOCAL TIME

12³⁰ : 14³⁰



ZOOM ID: 844 6001 0824

ZOOM PASSCODE: 141516

HEAD OF SESSION: Melik Sami

AUTHORS	AFFILIATION	TOPIC TITLE
Melik Sami Khelil Sara Tallal Abdel Karim Bouzir	Mohamed Khider Biskra University ALGERIA	ARCHITECTURE FOR AGROECOLOGY: SPATIAL STRATEGIES FOR FOOD, ENERGY, AND ECOLOGICAL BALANCE
Melik Sami Khelil Sara Tallal Abdel Karim Bouzir	Mohamed Khider Biskra University ALGERIA	THE ARCHITECTURE OF PRODUCTIVE LANDSCAPES: HYBRID MODELS OF VERTICAL AND HORIZONTAL AGRICULTURE
Ait Naanaa Chayma	Sultan Moulay Slimane University MOROCCO	EFFECT OF CHIA SEED INCORPORATION ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY AND STABILITY OF SAUSAGES
Abtahi Islam Tariq Selim Ali	Rajshahi University BANGLADESH	BIOCHEMICAL IDENTIFICATION AND CHARACTERIZATION OF ENTEROBACTER SPP. ISOLATED FROM RAW MILK: BIOTECHNOLOGICAL AND SAFETY ASPECTS
Adegbusi Halid Sheriff	Nigeria Police Academy NIGERIA	DETERMINATION OF TOTAL TANNINS IN MAIZE AND SOYBEAN FOOD PRODUCTS: A FOLIN-CIOCALTEU COLORIMETRIC APPROACH
Mohammed Waheeb	The Hashemite University JORDAN	NEW STUDIES ON THE HERITAGE OF SHIHAN – KARAK – SOUTHERN LEVANT
Karim OUSSAID Mostafa Ouhssaine Sanaa Charroud Ayoub Ainane Tarik Ainane	Sultan Moulay Slimane University MOROCCO	FROM SEAWEED TO SHELF: THE PROMISE OF ALGINATE IN BIODEGRADABLE PACKAGING FOR AGRI-FOOD APPLICATIONS

All participants must join the conference 10 minutes before the session time.

Every presentation should last not longer than 10-12 minutes.

Kindly keep your cameras on till the end of the session.